

RESENHA: REINHARDT, Juliana Cristina. Alemães, Comida e Identidade: Uma tese ilustrada. Curitiba: Máquina de Escrever, 2014, 271 p.

Cristina Helou Gomide  
Faculdade de Educação-UFG  
Cristina\_helou\_gomide@ufg.br

*Alemães, comida e identidade: Uma tese ilustrada.* Nome interessante que nos instigou a leitura e nos impeliu à produção dessa resenha. Chamou a atenção o título convidativo, as imagens distribuídas entre fotografias de época e desenhos, e o modo acessível com que o leitor vai sendo conduzido. A obra é de Juliana Cristina Reinhardt, publicada pela editora “Máquina de Escrever”, de Curitiba, capital do Paraná, no Brasil. A edição é de 2014 e é fruto de pesquisas realizadas no campo de “História da Alimentação”, tratando em específico dos “alemães, comida e identidade” (Reinhardt, 2014, s/p) revelando a articulação entre expressões culturais e artísticas, abordando “Ciência, gastronomia e ilustração” (Reinhardt, 2014, s/p). Fruto de uma Tese de Doutorado, intitulada “Diz-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade” (publicada na íntegra pela mesma editora), a presente publicação carrega trechos que foram traduzidos em imagens por meio do trabalho de Rafael Mox, contando também com as ilustrações da Igreja do Redentor e a Igreja de Cristo, contribuições de Fabiano Vianna e Cássio Shiumizu.

Nutricionista de formação, sua intenção com a publicação dessa obra é alcançar profissionais de outras áreas do conhecimento, tais como antropólogos, sociólogos, filósofos, executivos, empresários, artistas, odontólogos, advogados, engenheiros, além de historiadores, como ocorreu com outra publicação de sua autoria, na qual a Tese foi publicada na íntegra. Trazendo elementos entre a história e a nutrição, seu trabalho foi construído no Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal do Paraná, constituindo uma produção instigante, colorida e “saborosa”, e ainda carregada de problemáticas históricas importantes. Folheando a publicação é possível perceber a configuração sedutora do trabalho, que entre os debates sobre etnicidade (poderíamos dizer cultura), memória, comida e identidade, o leitor se depara com ilustrações, fotografias, receitas de origem alemã e narrativas de descendentes de imigrantes sobre como a comida foi passando pelo processo de mudanças e permanências. Como leitora, arrisco dizer que vi (li) a comida como patrimônio – entendendo-o como afeto -, onde é possível perceber lembranças da infância dos sujeitos investigados e o desvendamento

das tradições culinárias passadas de pais para filhos, que carregadas dos elementos do presente, mesclam a cultura alemã (um pouco até de outras etnias, influências de outros imigrantes) e incorporam a influência brasileira, revelando o trajeto percorrido pela memória e esta como constituidora de identidade.

O caminho percorrido por Reinhardt é longo e nos transporta para as marcas de sua pesquisa de mestrado. Nela, seu objeto de estudo era “a tradição culinária de comer broa de centeio”. A pesquisa realizada na Padaria América (de origem alemã) em Curitiba acabou revelando outras tradições culinárias, lançando-a a indagações sobre como esta e outras formas de tradição culinária alemã se tornaram uma ligação tão forte, conduzindo-a à continuidade de sua pesquisa, agora com o Doutorado. No afã de responder

Por que vieram para o Brasil? Como foram recebidos aqui? Como passaram durante o período das grandes guerras, quando a Alemanha estava envolvida? Como foi a relação dos alemães com o restante dos moradores da capital durante a Segunda Guerra Mundial? Será que sua relação com a comida hoje traz indícios desta história? (Reinhardt, 2014, p. 20)

Reinhardt percebeu que a comida se tornou importante mecanismo de preservação étnica e reafirmação de identidade, promovendo a articulação entre o presente e o passado por meio da memória.

No período entre guerras e a implementação do Estado Novo no Brasil, a língua alemã, assim como a Italiana e Japonesa, foram restringidas tanto em público quanto nas escolas, e uma das suposições da autora reside aí. Para ela, a restrição do idioma levou-os a conversarem na língua mãe entre familiares e amigos. Como antes podiam se expressar em clubes, associações de origem germânica, de trabalhadores ou cantores, na convivência nos cultos luteranos ou nas missas católicas, provavelmente passaram a se expressar nos recintos privados. E era na comida, nos espaços das cozinhas, que as manifestações culturais poderiam ser postas e vivenciadas. Para a autora

(...) uma identidade étnica, renovada ou reafirmada, torna-se presente mediante tradições culinárias típicas alemãs. Através da comida podemos perceber como foi construída a identidade étnica do grupo, pois, se hoje a comida possui determinada função, veicula determinados sentimentos, é porque existe todo um processo histórico que os justifica (Reinhardt, 2014, p. 22)

Impelida a encontrar respostas, a pesquisadora investigou a culinária cotidiana e as datas especiais para o grupo, se atendo especialmente à primeira metade do século XX, período do Governo Vargas no Brasil. Nesse sentido, a autora debate se as tradições culinárias “trazem à

tona a reafirmação ou renovação de uma identidade étnica alemã” (Reinhardt, 2014, p. 23) buscando na memória os vestígios do passado. Para tanto, se valeu da metodologia da História Oral, e, portanto, das fontes orais. Além destas, as receitas escritas em família, livros de culinária e cadernos de receita, periódicos pertencentes aos arquivos das famílias, bem como relatórios de viajantes e fontes oficiais.

“A Tese Ilustrada” de Reinhardt está dividida em seis capítulos, cada qual com um caminho diferente a ser percorrido, divididos em alguns subitens bastante objetivos, mas todos com um elo comum: a comida. O primeiro capítulo, *Uma Tese em História*, mapeia sua trajetória como pesquisadora no campo da história e o modo como suas indagações a conduziram ao seu objeto de estudo. No item *Comida: Reflexo de Escolhas e Legados* a autora debate sobre os elementos que interferem nas mudanças alimentares, mas apresenta os elementos de resistência identitária quando cita a fala de uma de suas depoentes: “Você faz o que a terra oferece, mas coloca o tempero alemão” (Reinhardt, 2014, p.25), mostrando como as práticas alimentares têm movimento, dependendo de variáveis, valendo-se das reflexões sobre práticas culturais de Roger Chartier (1987). Em *Por que pesquisar os alemães Luteranos?* ela explica que os imigrantes alemães luteranos buscaram seus pares e o melhor modo de adaptação, sendo sua maior barreira, a língua. Imigrantes italianos por exemplo, têm proximidade com a língua latina, ao contrário da língua alemã. E foi na Igreja Luterana que os imigrantes passaram a se identificar, já que era o espaço do convívio entre seus semelhantes. No item *Comunidade de Cristo e Comunidade do Redentor*, Reinhardt explica que ambas compõem as “Igrejas luteranas mais antigas de Curitiba, derivadas da primeira Igreja evangélico-luterana, a Igreja de Cristo e a Igreja do Redentor”, como explica a autora no capítulo II da obra (Reinhardt, 2014, p. 33). A Igreja de Cristo é o local mais conservador, onde é possível perceber maior rigidez com relação ao uso do idioma, ao contrário da Igreja do Redentor que é mais aberta e apresenta elementos da cultura brasileira. Em *Os entrevistados*, fica evidenciado que os nomes de seus depoentes foram alterados para a preservação da identidade dos narradores, e nos itens *Entrevistadas da Comunidade de Cristo* e *Entrevistados da Comunidade do Redentor*, é possível perceber que a grande maioria de seus narradores é feminino, sendo que nas primeiras seis mulheres são depoentes, enquanto na segunda, dos 5 entrevistados, dois são homens. Tendo como base a interpretação das narrativas, surge o debate sobre *Mulheres, comida e cozinha*, onde Reinhardt justifica a predominância do gênero feminino em suas entrevistadas, mostrando como embora haja participação masculina na alimentação, sobretudo na cobrança da manutenção da identidade alemã à partir da prática da

comida, na divisão do trabalho no núcleo de descendentes “é a mãe ou a mulher que produz a refeição. O domínio culinário é feminino.” (Reinhardt, 2014, p.53). O encerramento desse primeiro capítulo nos revela sua linha de interpretação, quando as discussões sobre *Os relatos e a memória*, manifestam reflexões inspiradas em M. Halbwachs (1990), quando apresenta que a memória coletiva das e dos depoentes vai além das individuais, estampando os elementos de grupo. Ainda nesse encerramento, a comida aparece como elemento de manutenção e estabilidade da cultura do grupo social (valendo-se, nesse caso, das considerações de M. Pollak, 1989). Nesse sentido, o capítulo I nos leva à percepção que a memória alemã está coberta de processo, e o olhar para o passado está carregado das problemáticas do presente.

O capítulo II, intitulado *A Vida dos Imigrantes Alemães* nos dá um panorama histórico bastante interessante, apresentando o processo migratório desde a época do Brasil Império, primeiramente se concentrando no Sul do País. No entanto, também apresenta as/os *Várias Levas, Vários Motivos*, indicando como os grupos de imigrantes não eram unânimes e que a identidade do grupo no Brasil, se dá, dentre outras questões, pelo contato entre os próprios alemães. Nessa parte da obra a autora passeia pela história da imigração alemã no Brasil, alcançando o período do pós Segunda Guerra Mundial e como esses grupos chegam carregados do estigma do belicismo e do racismo. Concomitantemente aponta como “o desenvolvimento do luteranismo no Brasil acompanha a imigração alemã” (Reinhardt, 2014, p. 70), e nesse caminho traz a discussão sobre *A Comunidade Evangélica Luterana de Curitiba e Sua Trajetória*, onde é possível perceber que os imigrantes alemães são oriundos, principalmente, de regiões protestantes da Alemanha. Como em toda a obra, esse capítulo conta com inúmeras ilustrações, e nesse item em específico, encantam as fotografias de época, marcando o cenário urbano em transformação, mesclando carroças e carros. Ainda sobre a comunidade luterana em Curitiba, é importante ressaltar uma característica dos imigrantes alemães que vieram para o Brasil, “a de se organizarem em associações, montar uma igreja e uma escola” (Reinhardt, 2014, p. 79). Vê-se por que a autora mapeia tão detalhadamente a trajetória da construção da comunidade em Curitiba. Em *Panorama da cidade no início do século XX*, Reinhardt retrata a incrementação do espaço da cidade, apontando que em 1913 foram instalados os bondes elétricos e que um ano antes havia sido fundada a primeira Universidade brasileira: a Universidade do Paraná. Nesse caso, anuncia como o ideal de progresso compõe as narrativas sobre o espaço de Curitiba. A expansão das padarias assinala a implementação de novos costumes, e o pão passa a se constituir em elemento fundamental da alimentação da população em geral. Em função disso,

no meio rural, foi desenvolvido o cultivo do centeio e da cevada. Do centeio, misturado à farinha de trigo ou de milho, fizeram broas; da cevada intensificaram o uso e a fabricação da cerveja. Divulgaram o cultivo da horta e o consumo da batata inglesa. (Reinhardt, 2014, p. 92)

Descortinando a história da cidade, entremeados às transformações no mundo do trabalho e às práticas alimentares, tem-se um rico panorama da história da imigração alemã, suas mudanças e permanências no Brasil, fornecendo ao leitor o desejo de descobrir um pouco mais sobre as tradições alimentares de imigrantes descendentes que ressignificaram a comida original. Nesse processo a autora traz os marcos das mudanças nas relações entre os imigrantes quando fala sobre *A comunidade Luterana se divide*, anunciando como na passagem do século XIX para o XX ocorreu a divisão da comunidade luterana em função da “decisão da Escola Alemã de retirar do seu currículo o ensino religioso. Esse fato acabou levando o Pastor Siegfried Schulz (1897-1900) a fundar uma escola ligada à Igreja.” (Reinhardt, 2014, p. 94) Esse é um fato importante para a compreensão do processo identitário dos imigrantes, já que a maioria da comunidade votou pelo afastamento do Pastor em função do acúmulo de tarefas por ele assumidas, a minoria de apoiadores aparentemente pertencente a uma associação religiosa protestante em Curitiba, originando na atual Igreja de Cristo. Nesse momento o Pastor voltou à Alemanha e rompeu suas ligações com a Igreja em Berlim, tendo sido a comunidade menor assumida por missionários luteranos alemães. É necessário se debruçar na leitura de forma mais profunda, mas é interessante ressaltar a narrativa de uma das depoentes. Ela confirma que à época de sua infância, em 1940, a denominação da Igreja do Redentor era “Igreja do Ricos” e a de Cristo, “Igreja dos Pobres”.

Encerando o capítulo II, Reinhardt narra sobre *O momento entre as grandes guerras* (1920-45), explanando sobre como o grupo de imigrantes alemães sofre fortes pressões da comunidade brasileira, sobretudo ao final da Primeira Guerra, quando os elementos nacionalistas no Brasil são ainda mais exaltados, conduzindo muitos intelectuais brasileiros a questionarem a política de imigração para o país. Nesse item a autora traz a problemática das políticas totalitárias e suas controvérsias, pois também no cenário europeu os movimentos nacionalistas de caráter imperialista estão em voga. Neste contexto um elemento chama a atenção. No século XIX a vinda dos imigrantes alemães significava a defesa do projeto de “branqueamento” do povo brasileiro, mas com as tendências ufanistas no Brasil de 1930, eram o caboclo, o mestiço, que representavam a brasilidade. O Governo brasileiro anterior à Era Vargas, segundo depoimentos, não poupou em perseguir simpatizantes do Nazismo. Na vida cotidiana das cidades, a hostilização, principalmente aos que não falavam português, causava

constrangimento aos imigrantes e descendentes alemães, muitas vezes sofrendo denúncias sem fundamentos. A copa e a cozinha, que na virada do século eram locais de sociabilidade para os imigrantes, tornaram-se espaços de convivência ainda mais intensa, e os passeios de outrora – feitos coletivamente - deram lugar à sociabilidade entre seus pares, e a comida compunha o elo de convivência, em casa ou em piqueniques em lugares próximos. Em função do momento vivido, muitos produtos começaram a faltar nas prateleiras. “Em 1943 passaram a faltar produtos como açúcar, carne, sal, manteiga e trigo” (Reinhardt, 2014, p. 110) alterando-se a composição de algumas comidas, tais como do pão de trigo para a broa de milho. Desse modo, como as relações com as outras etnias não eram mais as mesmas, a comida se tornou ponto de sustentação e de identidade étnica.

Já o capítulo III trata sobre *A Construção da Identidade Étnica Teuto-Brasileira*. Nessa parte, Reinhardt apresenta os conceitos de “grupo étnico” e “etnicidade”. A autora inspira-se em Roger Bastide, autor citado por D. Cuhe (1999) na obra “A Noção de Cultura nas Ciências Sociais”, partindo da ideia de que não há uma cultura “doadora” ou uma “receptora”, portanto, não há aculturação, mas “interpenetração ou entrecruzamento das culturas” (Reinhardt, 2014, p. 117). Alguns traços germânicos, diz ela, desaparecem e outros se conservam nesse processo. Outros ainda podem se modificar. Assim, a etnicidade está em constante movimento, pois os hábitos alimentares e as tradições culinárias dos sujeitos em questão são dinâmicos. O Marreco Recheado, por exemplo, é hoje considerado um prato tipicamente alemão, mas não o era para alguns colonos das áreas rurais do início do século XX. Essa alteração se deu com o deslocamento de algumas pessoas do campo para a cidade. O debate com vários outros autores dá sustentação às reflexões sobre Grupos Étnicos e Etnicidade, mas sempre caminhando rumo a entender que a identidade étnica se constitui na diferença, não do indivíduo, mas de um coletivo que nega o outro, pois

Não é a diferença cultural que está na origem da etnicidade, mas, a comunicação cultural que estabelece fronteiras entre os grupos, por meio de símbolos, compreensíveis tanto para os de dentro quanto para os de fora. (Reinhardt, 2014, p. 122)

As reflexões conceituais estabelecidas pela autora nesse ponto do trabalho são fundamentais, e conduzem o leitor a também se perceber na “relação dialética, entre as definições ‘de fora’ e ‘de dentro’” (Reinhardt, 2014, p.123) notando que os traços culturais estão sempre em transformação. Assim, ela explica por que o grupo étnico visto em Curitiba até 1930 não mantém as mesmas características dos grupos atuais. Não seriam os mesmos traços para delimitar as diferenças. A autora sinaliza, por fim, que para discutirmos grupos étnicos é

fundamental abordar a manutenção das fronteiras étnicas, o que não significa permanência dos traços culturais do grupo, mas implica entender que mesmo modificando ou substituindo traços da cultura, não ocorre perda da identidade.

*Entendendo o processo de formação da identidade étnica*, traz efetivamente o debate realizado no item anterior, quando mostra que “não é no isolamento que cria a consciência de pertencimento. Ao contrário, é a comunicação com os outros que mostra as diferenças.” (Reinhardt, 2014, p. 127) Para implementar essa discussão, Reinhardt apresenta uma estudiosa sobre o tema, e explica que a principal crítica está na política imigratória, no isolamento dos colonos alemães em função de terem se concentrado em poucas regiões. Giralda Seyferth (1994)

afirma que, tanto a homogeneidade quanto o isolamento (...) devem ser relativizadas. Nas colônias fundadas por alemães, mais cedo ou mais tarde, foram assentados também imigrantes de outras origens, principalmente poloneses e italianos. No século XIX, poucos brasileiros receberam terras em áreas de colonização do Sul (...) Esse fato tem a ver com a política de colonização e não com os imigrantes. (Reinhardt, 2014, p. 126)

Nota-se que a política de colonização prioriza o imigrante europeu como ideal de povoamento, e embora as colônias fossem constituídas por diferentes grupos étnicos, os próprios alemães não se constituíam em um grupo homogêneo. Mas o que chama a atenção nesse processo de constituição das colônias, foi esse isolamento ao qual foram submetidos, o que se consolidou em um discurso que vem sendo alimentado pela memória coletiva, do “imigrante pioneiro heroico” (p. 127), que desbravava as matas e sobrevivia mesmo em meio ao sofrimento. *Remodelando fronteiras na virada do século* mostra como a língua é elemento identitário fundamental e garantia das tradições de origem, mas também vê-se a preocupação com a cidadania, agora em uma nova pátria. E assim nos deparamos com os *Rastros de Etnicidade*, onde as narrativas orais trazem também a música alemã como outro traço cultural, as imagens das capas de livros de receita são de “dar água na boca”.

Caminhando para o debate sobre fazer culinário e as receitas, Reinhardt abre o capítulo IV falando sobre *As Tradições Culinárias e Seus Significados*, mostrando como a prática culinária é também uma ritualística, passando pelo ato de fazer, arrumar a mesa até o espaço escolhido para a alimentação. Nesse processo de análise da culinária e a cerimônia que a envolve, a autora discute que *Comida típica nem sempre é tradição*, problematizando que, o Strudel de maçã, por exemplo, pode ser considerado comida típica para uns e tradição culinária para outros, e se oferecido para outros grupos étnicos, pode se tornar elemento de etnicidade.

Nessa parte, é possível se deparar com as receitas de *Strudel, Kassler, Eisbein, Brathortoffln e Goulash*, todas acompanhadas de imagens atrativas que nos colocam na cena da culinária de origem alemã. Nessa mesma linha, utilizando-se das narrativas orais e das receitas, o item *Celebrar o Natal, celebrar a Páscoa: a força do legado cultural*, expõe como a cultura alemã, vista não somente na comida, mas também nas festividades e outras práticas, são muito reforçadas no Brasil também por resistência e afirmação das tradições. Por outro lado, alguns depoimentos mostram como as tradições alimentares ligadas às festividades podem parecer “inventadas” para alguns descendentes, mas para outros, podem representar a manutenção das práticas vividas na infância. *As tradições de Páscoa* são analisadas na mesma direção dos itens anteriores, e *As tradições do cotidiano e de outras celebrações* mostra como “A prática de misturar o doce com o salgado é outra característica da culinária alemã que também permanece no dia a dia.” (Reinhardt, 2014, p.207) O capítulo IV, além de estimular a curiosidade e o estômago, mostram como a alimentação é de fato uma forma de identidade étnica.

O capítulo V encerra a discussão (embora saibamos que não se encerra nunca, pois a história não é homogênea e está em constante movimento), falando de *Alemães, Identidade Étnica e Comida*. Tratando das *Tradições culinárias: permanências, mudanças, adaptações*, Reinhardt reforça a dinamicidade dessas tradições. Indica que algumas mudanças ocorreram e foram profundas e outras, nem tanto, mas ambas marcando o movimento presente nos traços culturais. Nesse sentido, “O que pode também pode acontecer. Ao contrário de recuperar a tradição culinária ‘original’. É a transmissão e a manutenção que foi adaptada, trazendo a inovação para a tradição.” (Reinhardt, 2014, p. 227) Discorre sobre *Modernidade e mudança*, onde é possível perceber que como outros elementos, também a cultura alimentar tende a sofrer modificações com o advento da modernidade e alguns alimentos passam a ser universais, como por exemplo, o hamburger. Para Claude Fisher (1998), autor citado por Reinhardt, o hamburger é símbolo da internacionalização dos hábitos alimentares. Por outro lado, é essa tendência - que chamarei aqui de homogeneização -, que leva culturas a buscarem suas especificidades e raízes de suas respectivas tradições. Com a discussão que envolve *Comida e identidade*, a autora elucida que “O espaço culinário é o espaço onde as pessoas se reconhecem e se veem reconhecidas, espaço das representações e do simbólico.” (Reinhardt, 2014, p. 243) Em *Comida: vínculo duradouro*, a comida é apresentada como um dos elementos da etnicidade. No caso de Curitiba, ainda que haja muitas pessoas ligadas a diversos locais de origem, umas mais, outras menos, todas têm um prato que as colocam em contato com sua identidade étnica. Nos debates (uso no plural em função da riqueza de autores que a inspiram na construção do texto)

realizados em *Memória, Comida e Identidade*, é possível perceber que quando memória e comida estão interligadas, significa que “as lembranças mais puras e genuínas são aquelas despertadas através dos sentidos, são sentidas através das sensações, não da consciência.” (Reinhardt, 2014, p. 252) Nas *Considerações Finais* (nome atribuído ao capítulo VI) a autora reforça a ideia de que não é possível compreender a identidade étnica sem percebê-la ao longo do processo histórico - como pôde ser constatado ao longo da obra.

Finalizando, peço desculpas aos leitores pela resenha tão longa, saindo dos padrões comumente pontuados para um trabalho dessa natureza, mas é preciso registrar o desafio de colocar em tão poucas palavras uma publicação de 271 páginas. Ainda assim, é importante pontuar que a leitura dessa publicação nos convida a realizar reflexões significativas no campo da memória, da tradição, da cultura e da história da alimentação, além de nos colocar no mundo mágico das receitas de origem alemã, seus ritos, permanências, mudanças e adaptações. O livro é uma viagem formativa e sedutora, na qual podemos nos identificar, levantar questões, confrontar e nos inspirar. Fica o convite ao passeio.