
 <p>XIII Confaser Extensão Rural e Cidadania</p>	<p>Congresso Nacional dos Trabalhadores/as da Assistência Técnica e Extensão Rural e do Setor Público Agrícola do Brasil</p> <p>EXTENSÃO RURAL E CIDADANIA</p>
 <p>F A P E R</p>	

Cultura alimentar no município de São Carlos

Autora: Lilian Mortari Castelani

Entidade filiada à Faser: FAPER/SC

Grupo: I

Tese: 1.2. Cidadania - soberania e segurança
alimentar e nutricional

Introdução

O município de São Carlos está localizado no Oeste de Santa Catarina, local que foi colonizado por imigrantes alemães e teuto-russos a partir de 1927. Da época da colonização, são poucos os registros sobre alimentação. Contudo, consistentes são os relatos da dificuldade que russos e alemães sentiram, acostumados com um regime completamente diverso. Os alimentos de subsistência cultivados pelos colonizadores influenciaram não só a culinária regional, mas também a economia agrícola, que hoje move a região.

Com o passar do tempo, a produção de alimentos e os hábitos alimentares das famílias rurais sofreram profundas modificações. Através do trabalho de extensão social no município de São Carlos e atividades relacionadas à alimentação, percebeu-se a necessidade de valorizar os alimentos locais e resgatar receitas e pratos típicos da cultura dos imigrantes. Com isso, surgiu o Concurso de Culinária Alemã do Município de São Carlos.

1. Objetivo

Valorizar o uso de alimentos locais da agricultura familiar pelo resgate histórico de receitas da cultura alemã e teuto-russa, incentivando as agricultoras participantes para a arte culinária.

2. Desenvolvimento

O trabalho de extensão rural no município de São Carlos sempre contou com o viés social, com atividades voltadas à economia doméstica e ao cultivo de alimentos para subsistência, incentivando o melhor preparo e aproveitamento destes alimentos.

Desse modo, por meio de métodos de extensão, ocorreram valiosas trocas de experiências com as agricultoras onde se descobriu a riqueza da culinária local relatada pelas famílias, mas pouco praticada e divulgada.

A cultura dos colonizadores alemães e russos foi impressa na arquitetura das casas, nos costumes, na culinária, na religiosidade, na língua e nas tradições do trabalho.

Foi no desenvolvimento da atividade agrícola que os primeiros colonizadores desbravaram a terra e cultivaram os primeiros alimentos, a princípio para subsistência e mais tarde como fonte de renda essencial para as famílias.

Em seu país de origem russos e alemães cultivavam principalmente o trigo, mas também batatas e legumes. Já nas colônias, a primeira providência dos imigrantes era iniciar a plantação de produtos de primeira necessidade, com sementes trazidas e outras fornecidas pela companhia colonizadora como milho, batata-inglesa, batata-doce, cana-de-açúcar e forragem, além da criação de porcos e galinhas.

A culinária alemã valoriza a carne de porco, salsichas, batata, repolho, couve, pães, temperos como o gengibre, entre outros ingredientes que resultam numa cozinha farta e substanciosa. A população são-carlense conservou muitos pratos típicos trazidos pelos colonizadores, como as cucas, as bolachas, a carne de porco, os embutidos, as conservas, os pães e as massas caseiras. Por outro lado, estes descendentes se basearam na cultura alemã para preparar pratos com os alimentos da terra, cultivados até hoje na região, como

a mandioca, o milho, o melado e o leite, usando também seus subprodutos como polvilho, farinha, nata, queijo, entre muitos outros.

Contudo, influências externas e o desenvolvimento do campo modificaram significativamente os hábitos alimentares relacionados à cultura local. O trabalho de extensão rural fez perceber que as receitas e os pratos típicos eram pouco divulgados, apesar de ter grande potencial de, para além do valor cultural, gerar renda para as famílias e comunidades.

Com base neste histórico, foi criado o Concurso de Culinária Alemã do município de São Carlos buscando relacionar a cultura dos imigrantes, a agricultura local e os hábitos alimentares das famílias. O primeiro concurso aconteceu no ano de 2010 e outras edições foram realizadas nos anos de 2011, 2013 e 2014, totalizando 4 encontros.

O formato de concurso foi utilizado como forma de incentivo à participação com premiação das receitas de destaque. O trabalho de extensão foi realizado através de visitas e divulgação para grupos de agricultoras promovendo uma discussão sobre pratos típicos e ingredientes para resgatar receitas que viessem ao encontro dos objetivos do concurso.

As participantes inscreveram suas receitas nas categorias doces e salgados em que, na ficha de inscrição, constavam seus dados pessoais, a receita e seu preparo, bem como o histórico da receita na família, contando como foi aprendida, em que datas era preparada, como era consumida, entre outras curiosidades. As receitas foram preparadas pelas candidatas e trazidas para apresentação nos concursos que ocorreram nas comunidades rurais.

A degustação e avaliação das receitas foram feitas por um grupo de jurados envolvidos com atividades nas áreas de cultura, agricultura, culinária e nutrição. Os pratos foram avaliados nos quesitos sabor, criatividade, apresentação e valorização da cultura alemã. Houve destaque para as receitas com maior pontuação, porém todas as participantes foram premiadas por sua participação, por compartilharem suas receitas de família.

As observações colocadas no histórico das receitas são um capítulo à parte deste trabalho onde as participantes demonstraram o dia-a-dia das famílias no meio rural. Receitas como o pão de melado, por exemplo, foram relatadas como a “comida para levar na roça”. O Napoleão, sobremesa típica à base de leite e massa de farinha, era feito somente nas datas especiais, como Natal e

Páscoa. Já o bolinho de fermento e a sopa de leite são pratos comuns na Sexta-feira Santa. As bolachas e as cucas - comuns atualmente - eram preparadas somente nos dias de Kerbfest, festa típica alemã. A *pocht sup*, sopa russa à base de pato, demonstra a presença da criação de patos, muito rara hoje em dia, que era comum para o consumo e cujas penas eram usadas para fazer travesseiro. Além disso, muitas receitas foram relatadas apenas no idioma alemão ou russo, o que demonstra a autenticidade das receitas bem como valoriza as formas de expressão do meio rural do município.

3. Discussão dos resultados

Cada uma das quatro edições do Concurso de Culinária Alemã gerou um livro contendo todas as receitas, com suas autoras e suas histórias. Estes exemplares promoveram grande divulgação da cultura alimentar do município. Da mesma forma, houve uma integração entre as comunidades participantes.

Os concursos contaram com 67 mulheres participantes, sem repetição, em sua maioria agricultoras familiares do município. Ao todo foram registradas 120 receitas doces e salgadas típicas da culinária alemã e teuto russa, a grande maioria com o nome em português e em alemão, contendo ingredientes, modo de preparo, nome, comunidade da participante e histórico da receita.

Os concursos alcançaram o resultado de resgate de receitas da culinária alemã e a discussão sobre hábitos alimentares ligados ao uso dos alimentos da região, bem como a influência destes hábitos no desenvolvimento da agricultura local. Neste sentido, como exemplo, podemos citar o uso do melado batido, alimento de produção relevante na região, cujas receitas com este ingrediente foram recorrentes em todos os concursos. Exemplos semelhantes são a mandioca, o repolho, a farinha de milho e a ricota (*keschmier*), alimentos locais que, em menor ou maior grau, fazem parte do cultivo e da industrialização caseira das famílias.

Destacando a questão de gênero, os alcances são a participação das mulheres na socialização das receitas e sua motivação para a arte culinária e o saber fazer local. As habilidades culinárias de algumas mulheres, somadas à divulgação do concurso, transformaram as receitas em fonte de renda. Mesmo que de forma informal, significa uma atividade satisfatória e rentável, além da

possibilidade de futuras agroindústrias familiares. Ainda, podemos citar que o hábito de cozinhar para a família e passar receitas de geração em geração foi incentivado com este trabalho, corroborando com a meta dos “10 passos para a Alimentação Saudável” (Ministério da Saúde, 2014).

Um dos resultados expressivos deste trabalho consiste no café colonial servido no Kerbfest, tradicional festa alemã que reúne cerca de 500 pessoas no mês de novembro, que conta com a colaboração da Epagri na organização e de agricultoras como fornecedoras de produtos coloniais.

Podemos citar também um novo olhar sobre os produtos coloniais nas festas típicas das comunidades rurais, oferecendo produtos caseiros e valorizando o local em detrimento do “industrializado ou comprado”, a exemplo do pão de milho e do pão francês, respectivamente. Com tudo isso, destacamos os ricos sabores e saberes das famílias rurais de São Carlos, baseados em sua cultura alimentar.

Já em nível regional, podemos citar que este trabalho da Epagri incentivou outras ações de extensão social, na Unidade de Gestão Técnica do Extremo Oeste (UGT9), com resultados tão ou mais expressivos, ressalvadas as culturas e agricultura familiar de cada município.

Todos estes resultados fazem crer que a cultura, a agricultura, a alimentação e a nutrição caminham juntas e que este é um caminho a trilhar na extensão rural, buscando a reflexão sobre a produção de alimentos e sobre escolhas alimentares que garantam segurança alimentar para todos.

4. Fotos



Imagem 1. Receita Bolacha de melado (2010). Imagem 2. Receita Repolho Recheado (2011).



Imagem 3. Receita *Keschmier*, jarro de barro utilizado para a receita, pão de milho e melado (2013).



Imagem 4: Participantes do Concurso e suas receitas (2014)



Imagem 5: Livros editados das quatro edições do concurso

Referências Bibliográficas

Castelani, L. M. (Org). *Receitas da Culinária Alemã do município de São Carlos*. São Carlos, SC. Prefeitura Municipal de São Carlos, 2010.

Castelani, L. M. (Org). *Receitas da Culinária Alemã do município de São Carlos*. São Carlos, SC. Programa SC Rural, 2012.

Castelani, L. M. (Coord). *Receitas da Culinária Alemã do município de São Carlos*. Florianópolis, SC. Epagri, 2014. 60p. (Epagri. Boletim Didático 96)

Castelani, L.M (Org). *Receitas da Culinária Alemã do município de São Carlos*. Florianópolis: Epagri, 2017. 64p. (Epagri. Boletim Didático 137)

EPAGRI. *Epagri e o desenvolvimento sustentável catarinense: uma parceria de sucesso*. Florianópolis: Epagri, 2014. 44p. (Relatório)

Hewig, Tutz Culmey. *A filha do Pioneiro*. São Carlos: Prefeitura Municipal de São Carlos, 1987.

Histórico do Município de São Carlos. Prefeitura Municipal de São Carlos. Disponível em: <<http://www.saocarlos.sc.gov.br>>.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira – 2. ed*. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

Werle, Marcelo. *A Praga*. São Carlos: Ed. Plastijo.