



RAÍZES.

A CULTURA DA ALIMENTAÇÃO

ÍNDICE

4 CARTAS DOS
EDITORES

6 EXPEDIENTE

10 O SABOR DA
CULTURA GAÚCHA

16 O ciclo do
tesouro de sal

22 SABORES
MISSIONEIRO

26 as faces da erva

30 cores, animais,
batuque e fé

34 primeiros frutos
do kwanzaa

42 semente de
sonhos

46 OS GUARDIÕES DE
SEMENTES CRIOULAS

52 origem crua

56 o pão que o diabo
amassou

carta dos editores

O gosto é um produto cultural. Essa foi a premissa que nos guiou nesta edição especial da disciplina de Projeto Experimental Gráfico. A famosa frase “gosto não se discute” deixou de fazer sentido para a equipe que decidiu mergulhar a fundo nas origens da gastronomia gaúcha para responder uma pergunta simples, mas cheia de significado: somos o que comemos? Nos pouco mais de 280 mil quilômetros quadrados que formam o Rio Grande do Sul, encontramos diferentes versões do mesmo Estado, com suas adaptações culinárias, suas histórias, seus mitos, costumes e hábitos que dão origem a iguarias saborosas e ricas em memória. Em uma mesma refeição é possível combinar pratos originários de diferentes países, adaptados ou não às condições locais e sujeitos a ritos religiosos, tradições familiares e ao gosto pessoal. Nessa teia de sabores, encontramos um prato cheio para refletir sobre de onde viemos e para onde vamos através da identidade gaúcha posta à mesa diariamente. Da região do Pampa, onde a criação de gado e ovelhas impera, coletamos fatos que nos contam por que o Rio Grande do Sul é a terra do churrasco e a presença de proteína ani-

mal forma a base das nossas refeições até hoje. Descobrimos ainda que o número de adeptos de uma dieta sem carne cresce a cada ano no Estado, revelando uma das muitas tendências de alimentação do futuro, que pode gerar reflexos nas próximas gerações. E se o gosto é um produto cultural, ele também pode causar pânico. A fobia alimentar é um dos tópicos abordados e mostra que o medo de certos alimentos vai muito além de uma simples rejeição. Em paralelo, voltamos nossos olhares para os rituais das religiões africanas, que exercem influência sobre a alimentação de seus adeptos gaúchos. Ao folhear as próximas páginas, esperamos que você perceba as diversas nuances culturais que todos os dias vão à mesa do povo forjado no Extremo Sul do Brasil. Nossa tradição é resultado de séculos de miscigenação e de aculturamentos que são preservados de várias formas, inclusive nas receitas que passam de geração em geração. É hora de saciar a fome de conhecimento para conhecer um pouco sobre como a gastronomia gaúcha molda os nossos costumes mais singelos.

Daniel Quadros,
Juliane Mergener
e Lívia rossa

EXPEDIENTE

EDITORES-CHEFE

DANIEL QUADROS

LÍVIA ROSSA RIBEIRO

JULIANE MERGENER

PROFESSORES

ANDREIA DENISE MALLMANN

JUAN DE MORAES DOMINGUES

KAREN SICA DA CUNHA

MARCELO CRISPIM DA FONTOURA

DIAGRAMAÇÃO

DIEGO FREITAS I. I. FURTADO

JÚLIA FERNANDES BORGES

LAURA ROHRS FRANCO

MATHEUS NASCIMENTO RAMOS

MAX VINICIUS DOS SANTOS

REPORTAGEM

AMANDA DA SILVA BOCCHI

ANALINE DA SILVA BRONICZACK

BARBARA DA LUZ OTERO SANCHES

CAIO ESCOBAR DOS SANTOS

CAROLINA REQUIA CHASSOT

daniel quadros

DIEGO DOS SANTOS PERELLO

GUILHERME OTAVIO R. DOS SANTOS

HENRIQUE PIRES

JANNINE TORRES PORTUGAL

JULIANE MERGENER

KAROLINE FRANCISCO

MARIANA SOARES PEDREIRA

NATÁLIA PEGORARO

RODRIGO COELHO LEAL BRASIL

ROSSANA GUELLER RUSCHEL

THIANA NETO RUIZ

FOTOGRAFIA

AUREA ARAUJO BERNARDO

CAROLINA BRUM PITTHAN

GABRIEL LUCAS BRANDT

JORGE MAXIMILIANO MARTINS

letícia monteiro

BANCO DE IMAGENS: UNSPLASH

NÚCLEO DIGITAL

EDUARDO MERLIN RACHELLE

GABRIELA DIAS DE MEDEIROS

JULIANO CASTELLO BARANANO

O sabor da cultura gaúcha

Por: Juliane Mergener

Um homem vestindo bombachas, camisa de botões e um lenço no pescoço cavalga calmamente pela planície. Observa o gado ao longe, pastando à luz de um dia meio nublado, meio ensolarado. Um vento fresco vem do Sul, movimentando a grama alta. Mais distante, algumas ovelhas bebem água na beira do açude, enquanto outras comem o feno que o capataz acaba de trazer. Aos poucos, ele se aproxima do galpão, onde outros homens com vestes campeiras se reúnem em torno de um fogo de chão onde a costela de gado arde há quase 10 horas. A cuia de chimarrão passa de mão em mão, a água quente exala o vapor no ar. Risadas altas, o som de uma acordeona toca ao fundo, e a boca saliva à espera da carne gorda.

A 500 quilômetros do Pampa, outro homem acorda com as crianças já agi-

tadas. É domingo, e a família se reúne para um rápido café da manhã enquanto a televisão está ligada no programa esportivo. Os filhos descem para brincar no playground do prédio, enquanto os pais ajeitam a casa. Mais perto do meio-dia, a mãe busca as crianças e todos se preparam para sair. No carro, eles se dirigem a uma churrascaria. A família se acomoda ao redor da mesa, enquanto os garçons passam, oferecendo dezenas de cortes de carne de diferentes animais. Só depois do banquete, o domingo pode continuar.

Esses relatos pertencem a dois gaúchos, oriundos de distintas regiões do Rio Grande do Sul, mas que cultivam o mesmo hábito secular de comer carne. O consumo da proteína animal no Extremo Sul da América do Sul vai além do gosto, do paladar e do prazer de reunir amigos no aconchego do fogo. A cultura da carne forjou o povo que nasceu e se criou na região do Pampa. Não é de hoje. É desde sempre. Mas, afinal,

por que nos alimentamos desta forma.

Para começar a contar essa história, vamos viajar no tempo até muito antes do surgimento da cultura gaúcha. A alimentação é um dos alicerces da sobrevivência das espécies. “A descoberta do fogo, há 400 milhões de anos, é um marco muito importante na História. Podemos dizer que isso mudou para sempre o modo como nos relacionamos com a comida”, diz a pesquisadora de alimentação Cláudia Fay.

“A cultura da carne forjou o povo que nasceu e se criou na região do Pampa”.

Outro acontecimento importante ocorreu há cerca de dez mil anos, quando o homem descobriu que podia cultivar a terra e domesticar alguns animais ao invés de simplesmente caçá-los. A humanidade deixou de ser mera coleitora e caçadora para tornar-se produtora, fazendo com que as famílias abandonassem a vida nômade e se estabelecessem nas proximidades de rios e lagos onde o solo era mais fértil.

Aos poucos, o homem também descobriu a sazonalidade dos alimentos observando as estações e as épocas de chuva

Fotografia: Chirag Nayak



e seca, entendendo os melhores períodos para plantar e colher. Assim, é fácil perceber que o início das civilizações está relacionado com a procura, disponibilidade e manejo dos alimentos, que refletiram na criação de costumes de plantio e preparação da comida.

Mas antes de entrar em contato com os índios, portugueses e espanhóis disputavam o domínio dos mares entre os Séculos XV e XVII, no período conhecido como era das grandes navegações. A armada do genovês Cristóvão Colombo chegou ao território das Bahamas em 1492 e, posteriormente, portugueses e espanhóis de aventuraram na busca de novas terras. Os lusitanos, como bem sabemos, chegaram no Brasil em 1500 e iniciaram um período de exploração das riquezas naturais e aniquilação dos povos nativos.

No Rio Grande do Sul, a influência da culinária indígena é visível na rotina de muitos gaúchos. O aipim, o milho e a batata-doce formavam a base da alimentação, e a erva-mate era cultivada para se transformar na nossa bebida típica, o chimarrão. Quando os espanhóis trouxeram o gado, os índios rapidamente dominaram a criação bovina e de outros animais, como cabras e ovelhas. Os Sete Povos das Missões, onde concentrava-se um grande número de indígenas, logo se transformou em um polo econômico importante, atraindo a

atenção de Portugal e da Espanha que fizeram o Tratado de Madri, deixando as missões jesuíticas nas mãos dos portugueses e a Colônia de Sacramento com os espanhóis.

“O ato de unir-se ao redor de uma fogueira é primitivo, mas repetido inúmeras vezes até os dias de hoje”.

O gado encontrou no pampa gaúcho um bioma próspero para se reproduzir. As vastas planícies, com campos a perder de vista e que inspiram tantas canções, foram o ambiente ideal para a criação de rebanho. O fogo, esse elemento tão importante na História, adquire outro aspecto para os povos dessa região. Além de assar a carne em abundância, espanta também o frio das estações mais geladas. O ato de unir-se ao redor de uma fogueira é primitivo, mas repetido inúmeras vezes até os dias de hoje. Em volta da churrasqueira, do



fogão à lenha, da lareira ou do fogo de chão. O gaúcho tem uma relação especial com as chamas flamejantes que não se vê em qualquer lugar. Parecem amigos de longa data, sempre procurando uma desculpa para se encontrar.

As fronteiras difusas entre os territórios que hoje formam Rio Grande do Sul, Argentina e Uruguai fez com que esses povos se tornassem parecidos em muitos aspectos, gerando uma certa cumplicidade. Dos hermanos, cultivamos o hábito de assar a carne na parrilla (a grelha na brasa) e compartilhamos a mesma paixão pela erva-mate. O pancho, o doce de leite, as milanesas e o chivito (que por aqui chamamos de xis) são exemplos dessa troca gastronômica entre os sulistas.

A culinária afro, trazida para o Rio Grande do Sul no período escravocrata, exerce uma significativa influência na mesa dos gaúchos. Com os poucos recursos que tinham e as situações adversas da escravidão, os negros adaptaram seus pratos típicos e criaram uma culinária própria. O angu, o mocotó, a feijoada, a canjica e o quibebe são exemplos da importância dos povos africanos na identidade da gastronomia gaúcha.

Mais tarde, os imigrantes europeus trouxeram consigo a cultura de seus países de origem, também muito vivas e cultivadas até os dias de hoje. Dos povos germânicos, vieram os costumes de comer batata, carne suína, embutidos,



pães eucas. A fermentação da cevada e do trigo, que dá origem à cerveja, também teria sido introduzida no Rio Grande do Sul por eles. Já os italianos, que se instalaram na serra gaúcha e depois se espalharam pelo estado, ficaram famosos por suas massas e molhos, amplamente consumidos por aqui. As videiras encontraram um clima perfeito para crescer nos campos de cima da serra. Hoje, a bebida típica dos italianos é produzida em larga escala e alcança padrões internacionais de qualidade, colocando o Rio Grande do Sul no mapa mundial da produção de vinho. Os portugueses se instalaram nas regiões mais próximas do litoral, pois era mais fácil obter o alimento que formava a base de suas dietas: o peixe. Conhecidos por seus ensopados com frutos do mar e pela confeitaria, esses imigrantes trouxeram do velho continente as especiarias até então desconhecidas: cravo, canela, cebola, salsa e cominho.

Séculos de miscigenação cultural transformaram a gastronomia do Rio Grande do Sul em um mosaico que agrada aos mais variados paladares. O boom da industrialização dos alimentos e a migração das pessoas do campo para a cidade fizeram com que a nossa relação com a comida mudasse. Os dois personagens do início deste texto são um exemplo disso. Esses

dois gaúchos que vivem em regiões distintas estabelecem conexões diferentes com a refeição. Quem ainda vive no campo, costuma plantar suas próprias frutas e hortaliças e abater os animais que são criados para este fim. Nas grandes cidades, os alimentos são comprados no supermercado, em feiras ou já prontos e ultraprocessados, um reflexo da rotina agitada dos centros urbanos.

Embora a proteína animal seja o ingrediente principal de quase todas as refeições para a maioria dos gaúchos, há uma parcela da população que adota outros hábitos. A Terra do Churrasco também é lar de uma das maiores comunidades vegetarianas e veganas do país. O salto no consumo de produtos sem origem animal nos últimos anos tem feito com que a indústria alimentícia realize investimentos no desenvolvimento de alimentos livres de carnes, leite e ovos. Estariam os gaúchos se encaminhando para uma dieta sem carne? É cedo e arriscado para afirmar, mas não há como negar a onda de alimentação sem crueldade que vem crescendo no Rio Grande do Sul. Essa mudança faz parte de uma tendência global em que as pessoas estão mais preocupadas com seus impactos individuais no meio ambiente e preferem fomentar a agricultura familiar, local e orgânica.

Valorizar o que é nosso, por assim dizer. Um certo bairrismo, com o qual o povo gaúcho está bem acostumado.

Os nossos personagens se relacionam com a comida de formas diferentes. Isso não os impede de reunir a família e os amigos em volta do fogo no almoço de domingo. Não importa se na churrasqueira haverá um pedaço de carne ou alguns legumes. Séculos de tradição os unem, forjando a identidade da gastronomia gaúcha. Multifacetada como só ela consegue ser, a alimentação do Rio Grande do Sul é fruto de uma infinidade de gostos e particularidades: os povos, o clima, os biomas. É por isso que o gosto é um produto cultural. Diferente-se de lugar para lugar. Em nenhum canto do mapa ela será igual. E para além das questões unicamente culturais, está também o gosto pessoal, que é resultado de anos de assimilação de paladar. A frase “gosto não se discute” nunca fez tanto sentido quanto em relação à alimentação.

A identidade e a cultura postas à mesa dos gaúchos diariamente é o que norteiam a edição desse projeto. Vamos resgatar um pouco da história e falar sobre as tendências emergentes de consumo, reflexo da globalização e dos novos hábitos que impactam na nossa relação com a alimentação. Afinal, somos aquilo que comemos?

O ciclo do tesouro de sal

Por: Rodrigo Brasil

José Pinto Martins nasceu em Portugal, morou em Aracati, no Ceará, e produzia carne do sol. Ficou conhecido na região como maior fabricante da iguaria. Assim como o charque, a carne de sol também é salgada e exposta ao sol, mas normalmente é consumida desfiada. É própria da cultura nordestina. Mas em 1777, o Nordeste passou por uma grande estiagem, conhecida como a Seca dos Três Setes. Nenhum rebanho da região resistiu à falta de água. Estima-se que entre 400 mil e 500 mil pessoas tenham morrido.

Depois da tragédia natural no Nordeste brasileiro, José Pinto Martins decidiu se mudar para o Extremo Sul do Brasil. Ele chegou à cidade do Rio Grande, no litoral da província rio-grandense. A intenção do português era se estabelecer na Província fazendo o que sabia fazer: carne salgada. No começo, não deu certo. Aos olhos do

especialista, a região não era propícia para a produção da carne de sol. O solo era marcado por extensos quilômetros arenosos, chicoteados por um vento forte e permanente. A areia, portanto, cobria as mantas de carne expostas ao sol. O negócio, ali, não vingou.

Pinto Martins, então, espichou o olho para a cidade ao lado, São Francisco de Paula, hoje Pelotas. Não hesitou em arriscar o ofício no novo lugar, sem areia e sem vento. Em 1780, ergueu a primeira charqueada, às margens do Arroio Pelotas. Pinto Martins não sabia. Mas começou com ele o maior ciclo econômico dessas terras. Motivo de orgulho, riqueza, guerra e morte.

As charqueadas eram propriedades rurais de caráter industrial, onde se fabricava o charque. Os bois não eram cuidados na região de Pelotas, eles vinham da campanha, a maioria de Bagé. Os tropeiros, homens livres com traços mestiços, eram os responsáveis por conduzir o gado até as charqueadas.

Vinham montados em seus cavalos vestindo chapéus, ponchos e botas de couro, marcando a cultura gaúcha com sua própria vestimenta.

A fome dos tropeiros era grande. E os charqueadores sabiam o que precisavam oferecer em troca do trabalho árduo dos tropeiros. Os donos das estâncias ofereciam uma noite de descanso e comida para todos. Eles entravam pelos fundos da casa para irem em direção à cozinha.

“Pinto Martins não sabia. Mas começou com ele o maior ciclo econômico dessas terras”.

Mas eram proibidos de entrar. No salão, existia apenas uma janelinha onde cabia um prato. Os escravos preparavam a refeição e alcançavam o prato feito para o tropeiro pela pequena janela. A fuga dos escravos era um medo constante dos charqueadores, que evitavam o contato dos negros com os tropeiros.

Com a chegada do rebanho na charqueada, os tropeiros levavam o gado para a mangueira – cerca de madeira que demarca a área onde fica o gado – e depois encaminhavam os animais para o



corredor. Os bois eram postos em fila, para morrer. No fim do corredor eram golpeados na cabeça e içados. Com um corte no pescoço, o sangue escorria por uma vala até o arroio, não por acaso chamado de Rio Vermelho, devido à quantidade de sangue do gado abatido.

No couro do animal, passava-se sal para curtir ao sol, enquanto as carnes cortadas em mantas eram lixadas em tanques com salmoura por 24 horas. Passado este tempo, as mantas eram empilhadas por três dias para desidratação. Seca, a carne salgada era espalhada em varais por oito, 10 dias, dependendo do clima, até estar pronta para consumo.

Na casa principal da charqueada havia um sino à esquerda do portão. O toque servia para sinalizar os escravos para o início e o fim do trabalho. Também avisava a aproximação da chuva. Quando o céu se armava com cor de chumbo, os escravos corriam para proteger o charque nos varais. Com o couro dos bois, cobriam o tesouro de sal.

Algumas charqueadas aproveitavam todas as partes do gado. Além da carne e do couro, utilizavam a gordura do animal para fazer sabão e velas. A partir do início do século XIX, as charqueadas começaram a se popularizar por toda a região de Pelotas. Estâncias de carne salgada se multiplicaram no Sul da Província. A atividade se trans-

formou na principal fonte econômica dessas bandas.

Uma das charqueadas mais famosas em Pelotas era a São João. Ainda existe, mas não produz mais carne salgada. Começou a ser construída em 1807 e foi finalizada em 1810, para ser a sede da charqueada de Antonio José Gonçalves Chaves, um dos principais

“Quando o céu
se armava com
cor de chumbo, os
escravos corriam
para proteger o
charque”.

empresários e políticos da época. Em 1820, hospedou na São João o viajante francês Auguste de Saint-Hilaire, que em seu livro *Viagem ao Rio Grande do Sul*, o descreveu como um homem culto que sabia francês e latim.

Nas charqueadas era muito comum a forma desumana que tratavam os escravos. Os donos das charqueadas colecionavam diversos instrumentos de tortura. Os grilhões eram algemas que prendiam nos pulsos dos escravos, havia também a bola de dez quilos que ficava presa no tornozelo de quem desobedecia.



Os escravos dormiam na senzala, normalmente nos fundos da charqueada, longe da casa principal. Lá dentro não havia móveis. Apenas janelas gradeadas e o chão frio, onde dormiam. Na frente da senzala, encontrava-se o tronco de açoite. Era o lugar da punição. O escravo era amarrado para apanhar sem chance de defesa. As chicotadas ecoavam nos quatro cantos das estâncias. Os escravos que tentavam fugir, quando recapturados, eram marcados no rosto com ferro quente com a letra F, de fujão.

Os negros trabalhavam em toda charqueada. Desde a produção até a construção da casa. O telhado da casa principal, onde dormia o dono da charqueada, era construído pelos escravos. Na Charqueada São João, em Pelotas, percebe-se que as telhas não são regulares. “O telhado não tem simetria, as telhas foram feitas nas pernas dos escravos. Por isso a expressão feito nas coxas”, explica Eva Farias, guia turística da charqueada.

A carne salgada produzida pelos escravos era a mesma que os alimentava. A maioria da produção do charque era transportada em navios para São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, mais especificamente para fazendas onde trabalhavam escravos. Normalmente, em lavouras de café, algodão e cana-de-açúcar. A grande vantagem da carne coberta pelo sal estava na sua durabilidade. Poderia e ainda pode se manter preservada por



Fotografía: Aurea Araujo

meses. O charque suportava altas temperaturas e longas distâncias. Interessada no produto do Pampa, a Europa passou a cobiçar o charque gaúcho. E Pelotas entrou na rota mundial do comércio, tornando-se uma das cidades mais ricas do Extremo Sul do Brasil.

O charque foi o principal estopim da Revolução Farroupilha, uma das guerras mais sangrentas da história do Brasil. Teve como uma das suas principais reivindicações a alta tributação de impostos do Império no charque gaúcho. O partido liberal, que era composto pelos farroupilhas, dizia que a concorrência era desleal para a venda do charque e do couro. Enquanto Uruguai e Argentina vendiam por quase metade do preço, pois não precisavam pagar tantos impostos. Então, os farroupilhas pediram mais impostos para Uruguai e Argentina, mas isso não aconteceu. A Revolução durou dez anos e teve diversos conflitos entre os rebeldes e o Império.

O fim do ciclo do charque no Rio Grande do Sul tem diversas explicações e teorias. No final do século XIX foi declarado o fim da escravatura no

Brasil, o que causaria o fim do charque, porque era produzido por escravos. Porém, muitos especialistas dizem que não foi neste momento o fim do ciclo do charque. Com o surgimento dos frigoríficos, na década de 1910, o ciclo do charque chegava ao seu limite.

Segundo Marcelo Mazza Terra, administrador da Charqueada São João, o fim do charque tem outro motivo. “O ciclo dura 150 anos. Começa em 1780, com a primeira charqueada fundada por José Pinto Martins, e termina em 1930, que tem como marco a queda do banco pelotense, resultado do crash da bolsa de Nova York, em 1929”.

No auge da produção do charque no Rio Grande do Sul, Pelotas chegou a ter 70 charqueadas. Hoje restam apenas seis propriedades, todas voltadas para o turismo.

Depois de um século e meio de plena atividade, as charqueadas que foram motivo de exploração de escravos, dinheiro, conflitos e mortes, hoje vivem da contemplação de pessoas em busca de pequenos fragmentos da história da maior indústria da Província de São Pedro.

Sabores Missioneiros

Por: Rossana Gueller Ruschel

Rica em carnes, compotas caseiras e alimentos derivados da mandioca. Assim pode ser resumida a gastronomia da Região das Missões, que compreende mais de 20 municípios do Noroeste do Rio Grande do Sul. Os índios Guarani e Kaingang, primeiros habitantes da terra missioneira, são os responsáveis pela base gastronômica local, que sofreu modificações após a chegada de imigrantes ao Estado, entre o fim do século XVIII e o século XIX.

A herança alimentar deixada pelos indígenas foi fundamental para a construção dos pratos típicos regionais. Na obra “Gastronomia Tradicional: Região Missões e Central do RS”, Rut

Maria Friedrich Marquette, doutora em Desenvolvimento Regional, aponta que batata-doce e mandioca assadas na fogueira eram os principais alimentos consumidos pela aldeia Guarani. Bebidas feitas com milho seco e coco faziam parte do cardápio – eram preparadas em recipientes de cerâmica. As tribos também viviam de ervas e da caça de animais.

Os principais frutos nativos coletados pelos índios eram amora, pitanga, ingá, guabirova, butiá, guabijú, banana da mata e maracujá roxo. A coleta da erva-mate nativa, por sua vez, resultou no chimarrão. A bebida foi, aos poucos, conquistando os gaúchos. Hoje, a erva-mate é bastante consumida na região Sul do Brasil, e é exportada a outros países, representando forte ingrediente para a economia local. Além do legado alimentar, as tribos deixaram hábitos inseridos na cultura local, como o uso do fogo no chão.

Ao colonizarem a região, os imigrantes introduziram variedades à gastronomia. Em maior número, italianos e alemães contribuíram com frutas trazidas da Europa, como laranja e uva. Da etnia africana, veio o gosto pelo feijão e pelo cuscuz. Os espanhóis, por sua vez, trouxeram o gado, os equinos e ovinos, os quais foram domesticados pelos indígenas. A carne de veado, porco-domato, gambá, dentre outros animais, era



assada – originando assim, o churrasco gaúcho, hoje feito principalmente com carne de gado.

Em sua obra, Rut explica que “embora muitas das técnicas de preparo e ingredientes sejam de origem indígena, elas sofreram modificações com a presença de espanhóis, portugueses, afro-descendentes, alemães, italianos e demais etnias que se misturaram à vida missioneira”.

Apesar da mistura cultural resultante da imigração, foi o milho - consumido primeiramente pelos índios - que assumiu posição privilegiada. Em virtude de sua importância para a economia da região, o vegetal se tornou protagonista da Feira Internacional do Milho, que adquiriu status internacional e acontece na Capital das Missões, Santo Ângelo, a cada dois anos.

A 59 quilômetros dali está São Miguel das Missões, detentora do Sítio Arqueológico de São Miguel Arcanjo e reconhecida pela Unesco como patrimônio da humanidade desde 1983. Do local onde os índios Guarani e os padres jesuítas viveram há mais de 300 anos remanescem acervos históricos e arqueológicos.

Recentemente, a gastronomia do município, que tem pouco mais de 7 mil habitantes, foi alvo de pesquisa. O projeto “Sabores e Saberes Missioneiros”, desenvolvido por historiadores, buscou

identificar e registrar hábitos alimentares locais. De acordo com Diego Luiz Vivian, diretor do Museu da Missões, três iguarias preparadas por moradores da comunidade foram encontradas. As receitas de cuscuz missioneiro, doce de pau (cocadinha) e moca foram registradas pelos estudiosos, que receberam um prêmio do Ministério da Cultura em 2012.

“Destinamos parte do prêmio em dinheiro aos “detentores dos saberes” (famílias e grupos que detêm as receitas) e para uma placa de reconhecimento. Procuramos fazer esse tipo de registro para ajudar na preservação. O saber pertence a uma dimensão imaterial do patrimônio cultural”, afirma Vivian. Após a premiação, os pesquisadores procuraram a prefeitura do município, a fim de sugerir que as receitas fossem reconhecidas como patrimônio da cidade. Entretanto, ainda não tiveram êxito.

“É uma lacuna. O município é relativamente isolado, mas recebe muitos visitantes que buscam isso, o que poderia gerar emprego e renda para esse pessoal” explica.

Historiadora e idealizadora do projeto, Luciane de Oliveira Almeida afirma que a inspiração para o trabalho veio da infância, principalmente do convívio com as mulheres da família.

“Minha avó, Aorora, fazia foguinho

Fotografia: Luciane de Almeida





de chão para mim e eu preparava comidas na panelinha de ferro ou milho assado na espiga”, recorda.

Os saberes campestres da avó de Luciane a ajudaram a delimitar quais receitas representam melhor a região. A moca, iguaria feita com mandioca, tem

“Meus antepassados eram conhecidos como ‘Os Mandioca’. Eram famílias numerosas, que precisavam se alimentar para trabalhar na roça...”

- Luciane de oliveira

valor sentimental para a historiadora.

“Meus antepassados eram conhecidos como “Os Mandioca”. Eram famílias numerosas, que precisavam se alimentar para trabalhar na roça, e a moca substituíam o pão. Meus bisavós faziam o plantio da mandioca e produziam a farinha. Minha avó continuou com esse costume, mas depois dela o hábito havia sido descontinuado. Agora, após nossa pesquisa, a história mudou”, afirma.

O doce de pau (igualmente conhecido como cocadinha ou doce de jaracatiá) também tem grande importância para as famílias da localidade. O quitute é feito a partir de

um dos galhos ou do caule do mamão-do-mato, que é ralado. Antigamente era chamado “doce dos casamentos”, pois era servido em festas. Em virtude de sua versatilidade, o tronco ralado também pode ser usado em bolos e outros pratos.

Quando foram a campo, os historiadores procuraram gravar todas as etapas do preparo das receitas, a fim de preservá-las para futuras gerações. “Procuramos valorizar os detentores de saberes, porque na verdade o que estávamos fazendo era apenas o registro, quem tinha o conhecimento eram eles” explica Luciane.

Na opinião dos pesquisadores, o ideal seria que as receitas fossem inseridas em livros de registros – metodologia já utilizada pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional).

“Eles têm livros de registros a nível nacional do patrimônio imaterial, que poderia ser replicado, para o nosso caso, a nível estadual ou municipal. Porém, ainda existe muita resistência. É uma questão a ser resolvida”, conclui Luciane. Perpassando gerações, as receitas missioneiras reúnem boas histórias e representam importante função social, uma vez que aproximam famílias e traduzem o encontro entre diferentes culturas. Se depender dos pesquisadores, os sabores – e saberes – missioneiros ainda conquistarão muitos paladares.



AS FACES DA ERVA

Por: Carolina Chassot

Acordar, lavar o rosto, esquentar a água, arrumar a erva mate, sentar na poltrona, cruzar as pernas e tomar o chimarrão. Essa cena é comum pela manhã, pela tarde ou pela noite na casa de grande parte dos gaúchos, que não abrem mão do seu bom e velho mate. Mas não foi sempre desta maneira que a bebida era usada no Estado.

Ilex Paraguayensis (nome científico da erva), uma planta nativa da região do Paraguai, país vizinho. Os índios foram os primeiros a usar a erva, de maneira diferente da que estamos acostumados, como lembra a professora de história da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, PUCRS, Maria Cristina dos Santos. “Os indígenas guaranis já tinham o costume de desidratá-la e tomá-la como infusão. Sobretudo, em dias de intensa atividade física, como os dias de puxirão, ou no nosso uso coloquial, mutirão.” Puxirão é uma atividade realizada com todos da comunidade, na construção de algo que seja bom para todos, como uma casa, um estrada ou uma lavoura.

Em 1639, o Padre Ruiz Montoya registra a expressão ca-aguá, que significa “do mato”, utilizada na língua indígena para se referir aos produtos naturais como milho, mandioca e a erva-mate. O antropólogo Marcelo Tadvald, lembra que a cultura do povo mbyá guarani, é de extrema importância para os gaúchos. “O

hábito do ca-aguá está inserido na nossa cultura com o nosso hábito de apreciar a planta que faz o chimarrão. O hábito de tomar chimarrão em grupo, em roda. Vários costumes na maneira em que consumimos o chimarrão, veio dos índios”, relata. Para a professora, a importância dos índios na cultura do chimarrão é indispensável, não podendo ser contado sem mencionar esse povo.

“A vida colonial no Pampa não tinha distinções fronteiriças e/ou nacionais das modernas repúblicas”.

- Maria Cristina dos Santos

A palavra chimarrão tem origem espanhola, que significa bruto e bárbaro. No livro “Nossos Símbolos: nosso orgulho!”, do escritor Carlos Bertolotti, ele explica que a bebida começou a ter esse nome com os colonizadores da Bacia do Prata, que achavam a bebida “rude” e “amarga” dos nativos paraguaios. Na época a erva-mate era um produto proibido no país.

A professora Maria Cristina dos Santos esclarece que os castelhanos têm influência no hábito do povo gaúcho em tomar o chimarrão. “A vida colonial no Pampa não tinha distinções fronteiriças e/ou nacionais das modernas repúblicas. As Missões possuíam seus ervais e suas vacarias, como reserva de produtos potencialmente comerciáveis. Da carne e da erva-mate tiravam seu sustento para subsistência e manutenção dentro da vida colonial”. Segundo a professora, com exceção do período da Ilustração (Reformas Bourbônicas na América Espanhola (1776-1782), Reformas Pombalinas na América Portuguesa (1756-1776), não houve mais disputas territoriais entre Portugal e Espanha em suas possessões coloniais. Até o processo das independências (início do século XIX), não havia diferenças entre castelhanos e portugueses estabelecidos nessas regiões.

O hábito de tomar chimarrão está inserido na América Latina, mais no Uruguai, na Argentina e no Sul do Brasil. Nesses países, existem algumas diferenças fundamentais na forma de tomar. Para o antropólogo Marcelo Tadvald, o chimarrão diz muito sobre a cultura de um povo. “Talvez fale mais até do que a gente como grupo, como pessoa, por conta dessa ressignificação de qualquer aspecto cultural.”

No Uruguai, o mate é consumido de forma parecida no Rio Grande do

Sul, com a ideia do compartilhamento da cuia (que tem o nome de mate). No país vizinho a cultura do mate é mais forte, por pertencer a todo país e não apenas a uma região, como acontece no Brasil. A estudante de administração da UFRGS Giuliana Moura, que fez um intercâmbio de um ano para Montevideu, afirma como a cultura do mate lá é forte. “Existem máquinas, parecidas com essas onde compramos café, em que tem água quente. Uma vez fui ao cinema e as pessoas estavam com seu mate.” A estudante relatou que é bastante comum as pessoas tomarem chimarrão sozinhas, e que a cuia deles é bem menor que a do gaúcho. Quando perguntada o que se come com o mate uruguaio, ela comenta que é muito comum os alfajores, Bizcochos, que são pequenos pães e uma tortinha frita. “É como se fosse um massa de bolo, que ao invés de ir no forno é frita”.

Com a cuia não muito diferente do Uruguai, os argentinos também têm o hábito do mate. A erva dos hermanos, assim como dos uruguaios, é mais amarga e com uma textura diferente da erva brasileira. Na Argentina, cada pessoa tem seu próprio mate, por mais que elas estejam em uma rodinha, é muito comum que cada um esteja com sua bebida. No país, a tradição da bebida é bem forte, fazendo com que eles consumam a bebida a qualquer hora do dia, tanto



em grupo como individual. A Produtora Editorial, Francielle Fanaya, que morou em Córdoba, na Argentina, conta a principal diferença que ela percebeu na bebida. “Existem diferentes maneiras de preparar o mate, podendo ser gelado, com leite, doce e algumas pessoas colocam café”. Francielle relatou que mesmo com essas diferenças no preparo, o mais comum é com a água quente. Além das diversas formas de preparar a bebida, é da tradição deles tomarem mate em qualquer lugar e com diversas comidas. A Produtora Editorial contou que é comum comer biscoitos e folhados. “Eles tomam muito mate com asado, que é o nosso churrasco”, relata.

No Rio Grande do Sul, a cuia do chimarrão é de um tamanho média e sempre compartilhada. Tanto pela manhã, quanto à noite, as famílias se reúnem para a hora do mate. Ligia Kothe, aposentada, fala que o chimarrão é passado de geração para geração na sua família. “A minha família sempre gostou muito, quando nos reunimos não podia falar chimarrão. Lembro que a minha vó fazia um biscoito de manteiga.”

O gaúcho tem o costume de comer diferentes comidas na hora do chimarrão. Diferentes regiões do estado, comem diferentes alimentos. Juliana Beck, dentista e moradora de Santa Cruz do Sul, fala que na cidade a comida oficial do chimarrão é a cuca. “Por ser uma cidade

colonizada por Alemães, é quase unanimidade ter cucas de diferentes sabores na rodinha”.

Para o antropólogo, por mais que exista diferentes formas da bebida ser consumida, todas tem algo culturalmente em comum. “As pessoas reconhecem algumas coisas, que são aquelas que as unem, que as identificam como coletivo.

**“O chimarrão tem um aspecto central, justamente porque se tornou uma tradição”
- Marcelo Tadvald**

No caso da cultura do chimarrão tem um aspecto central, justamente porque ele se tornou uma tradição que pode ser passado de geração a geração”, relata.

A cultura mantida na roda do chimarrão, simboliza o cultivo da amizade, da aproximação das famílias, pois é um momento de troca de histórias e de reunir pessoas. Independente das diversas interpretações que a bebida tem é um ritual do dia dia, presente na rotina desses diferentes povos. E que irá permanecer por muito tempo, passando de

CORES,
ANIMAIS,
BATUQUE
E FÉ

Por: Natália Pegoraro

A mesa bem arrumada é colorida. Maças, uvas, milho, coco, bolos enfeitados, arroz, feijão, pudim, canjica e canja são alguns exemplos das comidas expostas. Arranjos de flores também realçam o salão. As mulheres com seus vestidos típicos e armados, crianças de todas as idades e homens dançam e cantam pelo recinto ao som dos tambores e chocalhos da música ao vivo. A descrição é de uma obrigação, nome da cerimônia tradicional da religião Batuque.

“A religião afro se define em duas coisas: espírito e comida. Dentro de uma casa de religião existem três áreas muito importantes: o quarto de santo, salão e a cozinha. Uma religião sem comida não existe!”. A afirmação é de Pedro de Oxum, babalorixá do templo Ilê Oxum Docô em Porto Alegre. Vinda da África na época da colonização, a religião tem presença forte no Rio Grande do Sul. Os principais terreiros se encontram mais ao sul do estado, em Pelotas, Rio Grande e também na capital.

O batuque faz culto aos orixás que são de treze a dezesseis os principais. Quando alguém nasce, há a influência direta de um dos orixás que irá protegê-lo em troca de dedicação. Caso não retribua, pode desencadear sua ira. Essa retribuição se dá através da comida.

Quem não gosta de comer? Com os orixás não é diferente.

Assim como nós, os orixás não gostam de tudo. Como cada pessoa tem um santo específico, há comidas que não podem ser ingeridas porque não são de sua preferência. Se forem consumidas, geram o seu enraivecimento. Por exemplo, cada um desses deuses aceita o sangue de determinado animal, considerando idade, cor e algumas características físicas desses. Mortos e orixás recebem partes especiais desses animais como cabeça, patas, órgãos internos e testículos como oferendas. Como há a convicção de que os orixás protegem os humanos, eles precisam estar fortes e assim devem sempre ser bem alimentados, fazendo parte do pacto divindade e homem.

Além das comidas oferecidas as divindades, também tem as que são destinados aos eguns, nome dado para os espíritos mortos. Elas têm uma separação rigorosa entre a dos mortos e dos vivos. Norton F. Corrêa, autor de diversos livros sobre o assunto, diz que “alimento”, entretanto, deve ser entendido numa dimensão ampla, pois além das comidas rituais propriamente ditas, há ingredientes como sal, açúcar, pimenta, vinagre, mel, óleos comestíveis, água, bebidas alcóolicas ou não, hortaliças, frutas, ervas de folhas diversas, que compõem a

Fotografia: Carolina Pitthan



culinária batuqueira”. Assim, o alimento ocupa uma posição muito importante como um elemento divisor de águas entre o natural e o sobrenatural.

Na época de celebração, tais restrições devem ser seguidas à risca. Através do sangue de animal derramado sobre o iniciado, há a possessão do mesmo pela sua divindade. A prova dessa possessão se dá através de atitudes não comuns como não vomitar depois de beber um copo de vinagre com sal e pimenta e ingerir carne crua.

Sobre esses sacrifícios, Pedro de Oxum esclarece que no Dia do Serão (dia da obrigação de matança) são abatidos um número de animais. Cabras, cabritos, aves. Tudo é preparado para consumo em dia de festa. “Aos olhos de quem é leigo, é algo horroroso matar um animal para um ritual religioso. Uma casa de religião é um museu vivo, ela não vai para frente, ela vai para trás. Eu só posso matar esse animal para consumo em nome dos orixás. Para nós é inaceitável uma galinha de saquinho do mercado, por exemplo”.

Essa comida é toda feita dentro do

terreiro e é emantada com o axé, nome também dado para alimento, do santo. Tudo que é preparado, é apresentado dentro do quarto de santo, e a partir daquele momento o alimento que vem de fora é consagrado, sagrado e distribuído entre as pessoas presentes.

Os orixás têm peculiaridades e se adaptam a uma realidade. Não necessariamente a mesma comida de todas as regiões são as mesmas. No Rio Grande do Sul, por exemplo, o amalá, que é uma comida típica da religião, é feito com peito de gado e não com camarão, como se faz em Salvador, uma cidade litorânea.

Além das comidas do dia a dia como arroz, feijão, frutas, pudim, axoxó, que é o milho cozido com lascas de coco, churrasco, há comidas que são especialmente fúnebres. Galinhada e morcilha preta com sangue são comidas só servidas em velórios, nunca em outra ocasião. Também não há o hábito de comer de garfo e faca e geralmente se come com a mão.

Por ser exótica, a religião desperta muita curiosidade e devido a isso

acaba atraindo adeptos a ela. “Desde muito pequena minha mãe costumava levar eu e minhas duas irmãs para tomar passe em uma casa de linha branca de umbanda. Aquilo sempre me despertou uma vontade de poder participar do ritual. Como era um compromisso muito grande, eu disse que um dia, quando fosse mais velha, iria escolher uma casa e nela eu ficaria. Nada de ir de uma em uma. Com 18 anos resolvi entrar. Quando tinha 10 anos, conheci uma amiga na escola e a avó dela era uma mãe-de-santo muito antiga na religião Batuque. Um dia ela me convidou para ir em uma sessão e me encantei. Acabou aquele ano letivo e nos afastamos. Anos depois nos reencontramos e comecei a frequentar a casa da avó dela que é minha mãe-de-santo até hoje.”, conta Gláucia Marques que hoje tem 32 anos e é cabelereira.

As manifestações populares brasileiras de matriz africana, como o Batuque, são parte da cultura e história brasileira. As mesas coloridas, danças e tambores são preservados há muito tempo e devem continuar sendo através das futuras gerações.





Fotografia: Letícia Monteiro / Edição: Daniel Quadros

PRIMEIROS FRUTOS DO KWANZAA

Por: Daniel Quadros

Kwanzaa não é o Natal africano. Celebrada de 26 de dezembro, até o dia 1 de janeiro, ela permanece ganhando cada vez mais adeptos fora do Continente Africano, principalmente nos Estados Unidos, no Canadá, na Inglaterra e no Caribe. O ritual é uma tradição cultural, típica da comunidade negra, onde todos os povos africanos podem participar. Assim como o Natal cristão, tem significado e origem muito mais profundas do se reunir para comer e trocar presentes.

O nome “Kwanzaa” deriva da expressão “matunda ya kwanza”, que significa “primeiros frutos” em Swahili, a língua original mais falada entre as centenas que existem na África. Os princípios básicos da celebração são a valorização da comunidade, das crianças e da Vida. Em países da África Ocidental, principalmente, existem os festivais da colheita, onde o hábito de fazer uma festa para celebrar essa cultura é fortalecido.

O Kwanzaa tem se popularizado no Brasil, assim como o movimento negro vem ganhando mais espaço e visibilidade na grande mídia, e em locais com recorte social. Parte disso se dá devido à lei 10.639/03, alterada pela lei 11.645/08, que torna obrigatório o ensino da história e cultura afro-brasileira e africana em todas as escolas do Brasil. É o que explica Perla Santos, educadora, ativista social reconhecida na comunidade local pelo seu trabalho, e também uma das pioneiras na organização do Kwanzaa em Porto Alegre: “Certamente, esta lei ainda tem muitas limitações,

mas é uma possibilidade da criança negra e não negra ter contato com nossa história. Conhecer nossas origens é algo fundamental na construção de uma sociedade menos excludente”. Perla é formada em dança pela UFRGS, bailarina, pesquisadora de ritmos africanos, colunista do jornal Empoderada SP e fundadora do projeto Meninas Crespas, que hoje conta com cerca de 80 participantes. A proposta desse projeto é de, junto com professores, pais e a comunidade fortalecer a educação afrocentrada na capital gaúcha durante o ano todo.

Em parceria com a educadora Aline Jesus, Perla realizou o Kwanzaa em Porto Alegre. Foi o primeiro do bairro Restinga, na Escola Municipal de Ensino Fundamental Mario Quintana. A iniciativa se propôs a ressignificar a cultura ancestral negra nas escolas: “Hoje, eu, africana em diáspora, busco conectar-me com minhas origens. Como profissional da Educação, busco enegrecer minhas aulas”. Para que a ideia saísse do papel, uma turma ficou responsável pela decoração, e outra parte pelo candelabro, alguns levaram frutas, e a mesa foi decorada. Ela promete se empenhar para continuar realizando eventos ainda maiores, com a participação da comunidade. Para ela, ações como essa são necessárias para defender a representatividade: “somos a maioria da população, mas isso não é representado na mídia, e esta, quando nos retrata, mostra-nos de forma pejorativa, estereotipada”. Para ter uma nova visão sobre isso, mudanças seriam necessárias. “Penso que o ideal seria a existência de mais políticas públicas voltadas à população negra,

nos diversos setores. Além de um debate permanente sobre privilégios, racismo velado e outros temas”, ela afirma.

Assim como Perla, Larisse Moraes acredita no poder da educação para mudar paradigmas. Fundadora e coordenadora do projeto AfroAtivos, iniciativa que trabalha a ressignificação da cultura africana com alunos de escolas públicas, ela acredita que é importante comemorar e relembrar as tradições desse povo durante todo o ano, não somente durante o mês da cultura negra, em novembro, para os brasileiros, mês da morte de Zumbi dos Palmares, um dos maiores guerreiros do movimento negro do país. Ele batalhou ao lado de sua esposa Dandara contra a escravidão na época do colonialismo. É importante ter diálogo, estudo e pesquisa, mas também propostas e atitudes reais para transformar a realidade, afirma Larisse.

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e dados de órgãos oficiais, 54% da população brasileira é negra, e esse grupo também é maioria em outras estatísticas no Brasil: a cada 100 mortes por homicídio, 71 são pessoas negras; a cada 23 minutos, um jovem negro é morto; 64% também é o número de presidiários negros, e de desempregados de pele escura. Onde eles não são maioria é em ambientes com recorte de classe social, política e financeira: apesar de o número de jovens negros nas universidades ter dobrado nos últimos anos, eles ainda são menos de 13% do total; na mídia, quase não são vistos. “Há um caminho de reparação a ser seguido. Cotas não são um favor, são dívida histórica”, acrescenta Larisse.

A educadora é palestrante e já subiu ao palco do TEDx Laçador, mas não quer mérito para si. Ela conta que a intenção do AfroAtivos é trabalhar com o processo de ‘Afrobetização’, de forma a recontar uma história mais plural através do engajamento dos próprios alunos, como são eles que tocam o projeto. O objetivo é empoderar, através do conhecimento, para conscientizar e potencializar vidas. Com a ajuda dela e dos voluntários do projeto, eles fizeram um calendário comemorativo com as principais datas brasileiras do movimento negro. A professora também já deu entrevistas para os principais veículos de comunicação gaúchos, assim como recebeu prêmios em nome do projeto, sempre acompanhada de seus alunos.

Em forma de celebração, resistência, menção à história e cultura do povo africano, o Kwanzaa reúne pessoas em torno da mesa, em roda no chão, ou onde for propício para compartilhar momentos em união. Mesmo os que a descobrem tarde, na fase adulta, não deixam de reconhecer a importância da cerimônia. É o que conta Carlos Machado, Mestre em História Social pela Universidade de São Paulo (USP), professor, escritor e palestrante com extensa atuação no movimento negro brasileiro. “Se eu, quando criança, tivesse o contato com o Kwanzaa, com certeza a minha vida seria diferente. Eu venho de uma família que não discutia a ditadura militar, perseguição das pessoas, consciência negra...”, afirma o historiador. Aos 48 anos, ele explica que na década de 1970, com o regime do exército no Brasil, as informações eram muito controladas,

principalmente as vindas de fora do país. As coisas poderiam ter sido diferentes. “Eu teria a possibilidade de ter um olhar mais cuidadoso e especial sobre o que é ser um homem negro nascido na ‘Maa-fa’, que significa ‘grande desastre’. Mas infelizmente não tive”.

Suas pesquisas têm-se voltado, primordialmente, para a ciência e às tecnologias africanas. Ele lançou o livro ‘Gênios da Humanidade – Ciência, Tecnologia e Inovação Africana e Afrodescendente’, onde históricas omissões sobre a cultura negra são trazidas à tona. Mas Machado anda bem acompanhado, e a obra foi lançada em coautoria com Alexandra Baldeh Loras. A executiva, comunicadora e ex-consulesa da França transformou sua vida com um propósito. Há mais de 20 anos, ela atua na área de transformação pessoal e empresarial, com o objetivo de reequilibrar a diversidade étnico-racial de diversas organizações.

O educador Maulana Karenga criou o Kwanzaa entre 1966 e 1967 para ser o primeiro feriado Pan-africano. O reconhecimento de diversos povos de origem africana espalhadas pelo mundo como uma só nação pode ser chamado de Pan-africanismo. Esta é uma maneira de defender causas importantes, dar visibilidade aos temas pertinentes para a comunidade e reivindicar os desejos dessa população de forma a promover a união. Maulana é professor e presidente da Africana Studies na California State University, em Long Beach. PhD em Ciências Políticas pela United States International University, e em Ética Social pela University of Southern California,

entre outras, as da cultura egípcia, lhe renderam elogios da Africana Studies e das comunidades egiptológicas.

Através de movimentos de resistência, a cultura africana se manteve preservada em diversas expressões ao longo da história. Na Diáspora, um movimento migratório obrigatório que marcou a história da comunidade negra nos períodos de escravidão, a união dos sobreviventes foi uma delas. Conforme Carlos Machado, o Kwanzaa é uma celebração que está sendo construída. Ela não é hegemônica, está contra a corrente, e com os mais de 40 anos em que ela se estabelece na comunidade negra, se tornou conhecida devagarinho, aos poucos.

Maulana Karenga também pensou em símbolos especiais para o rito do Kwanzaa, como frutas, legumes e simbolismos que remetem aos tempos da colheita. Sete velas são acesas durante os sete dias da comemoração, cada uma com um significado no idioma Swahili. São eles: a “união” da família, da comunidade e da raça (Umoja); “auto-determinação” (Kujichagulia), e entender que a responsabilidade pelo futuro de cada um é individual; “trabalho coletivo e responsabilidade” (Ujima), para juntos, como um grupo, não esquecer de resolver os problemas e construir a comunidade; “economia cooperativa” (Ujamaa), para promover que as atividades da comunidade e ajuda para que os empreendimentos locais sejam valorizados, tendo ganhos e gerando renda; Nia significa “propósito”, trabalhar para que a comunidade e a cultura africana se expandam; Kuumba remete à “criatividade”, e tor-

Fotografia: Leticia Monteiro / Edição: Daniel Quadros



“Uma pessoa é uma
pessoa por causa
das outras pessoas”

Ditado sul africano da
filosofia Ubuntu. O seu nome
significa: “eu sou quem sou,
por que somos todos nós.”

nar a comunidade mais bonita através de novas ideias para que ela tenha sucesso; e Imani é a “fé”, de honrar os ancestrais, as tradições, os líderes africanos e celebrar os triunfos do passado sobre as adversidades.

Também faz parte da tradição ter objetos como Mazao, frutas ou plantas colocadas em uma tigela, o que representa a produtividade da comunidade; Kinara, um candelabro de sete braços; Mishumaa Saba, as sete velas que representam os sete princípios centrais do Kwanzaa. Três velas da esquerda são vermelhas, representando luta; as três da direita são verdes, representando esperança; e uma preta no centro, o que representa o povo afro-americano ou aqueles que têm sua origem na África; Muhindi, espigas de milho. Vale separar uma espiga de milho para cada criança e, se não houver nenhuma presente, colocar duas espigas para representar as crianças da comunidade; Zawadi, vários presentes para as crianças; Kikombe cha Umoja, uma taça da união para representar a unidade família e comunidade; e Mkeka, esteira de palha – simboliza os fundamentos das tradições e história africana.

O preconceito presente na sociedade brasileira esmaga. Simples objetos

podem virar motivo de desconfiança sobre o desconhecido, mas quando há diálogo, é possível gerar reflexões e aprendizados. Segunda Perla Santos, “frases como: estamos fazendo ‘batuque’, ou, ‘vela preta e vermelha é para fazer o mal’ foram ditas durante o evento que organizou em Porto Alegre, e tornaram-se pano de fundo de vários debates. “Isso leva o aluno a perceber que ideias equivocadas relacionadas à religiosidade é uma herança da colonização. Alguns tocaram tambores na festividade, e em um dos dias, três educandos pediram para ficar ali na sala”, acrescenta.

Carlos Machado recorda com tom de felicidade de uma ocasião que o marcou enquanto estava em São Paulo: “Foi muito legal há alguns anos eu ter conhecido um ganense. Ele falou ‘nossa, eu tô me sentindo em casa, porque na minha comunidade ‘Ashanti’, se faz isso que você tá fazendo aqui. O Kwanzaa’”. Ele diz que a ideia é uma reconexão com suas raízes. Raízes, essas, que foram de certa forma perdidas devido a escravidão, essa retirada forçada do continente africano para o prestígio e privilégio de outra população. Mas agora, é hora de ressignificar. Hora de colher novamente os primeiros frutos do Kwanzaa.

Sementes de sonhos



Por: Thiana Ruiz

A viagem de navio era longa. Dias, meses suportando o balanço do mar misturado à angústia da expectativa da nova vida. Uma vida sonhada na forma de sementes. Centenas de pequenos punhados delas. Bem guardadas em pequenas porções, sufocadas dentro das palmas das mãos.

Na Itália, após a unificação que gerou guerra e dor, no final do século XIX, a situação do país era terrível. Muitas famílias estavam em situação de penúria e desamparo. Com angústia, desistiram de continuar a vida no país destroçado. Optaram por partir em busca de sonhos e novas expectativas em terras distantes. Nos portos europeus, era comentado que no Brasil havia muita terra para plantio e, quem sabe, dias melhores para todos. O país tropical foi o destino de muitos.

Com a chegada dos imigrantes pela encosta superior do Nordeste do Rio Grande do Sul, quase tudo era mato. O resto era silêncio. Muitos se estabeleceram na região que hoje formam os municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e

Caxias do Sul.

A terra era fértil, mas íngreme, cheia de pedregulhos e de difícil manejo. Primeiro, começaram com a lavoura de subsistência. As sementes que carregaram durante a viagem foram plantadas e cultivadas, estavam sendo prometidas de um futuro próspero que lembrasse a origem deles.

Um pouco antes da chegada dos italianos, os alemães haviam colonizado as regiões de São Leopoldo, Montenegro, Bom Princípio. Trabalhavam muito com a lavoura, mas se destacaram nas produções para o comércio, como artesanos, metalúrgica, produção têxtil. O cultivo da uva, assim como a produção do vinho, no entanto, limitaram-se ao consumo doméstico.

Havia uma pequena menina filha de imigrantes italiano na região de Bento Gonçalves, na década de 50, que a brincadeira era amassar as uvas no barril de madeira para a produção de vinho artesanal do pai. O cheiro era delicioso, deixava os pés corados de lilás. O aroma permanecia até na hora de dormir. O pai, enólogo nato, produzia o próprio vinho

para vender nas cantinas da região.

Nas lembranças da criança que esmagava uvas, havia uma em particular que arregalava os olhos de curiosidade e atenção. A garrafa tinha o fundo azul. O vinho, de uva branca. O rótulo mostrava a figura de uma mulher com enormes peitos. Abaixo, o nome da bebida sugeria algo como Leite da Mulher Amada. “São coisas que ficam na memória com muito carinho, uma pena não guardar para mostrar às próximas gerações essas lindas lembranças”, recorda a pequena menina Assunta de Paris, hoje com 72 anos, professora e historiadora.

No começo cultivaram a uva apenas para o consumo próprio da família. A fertilidade do solo gaúcho, umidade e sol quente do verão da Serra, faziam as plantas crescerem, com longos galhos e folhas robustas. A frutificação era abundante, e certamente esse reencontro das videiras com o imigrante que haviam deixado na Itália deu ânimo e força, e com o tempo o êxito das variedades das videiras, principalmente a uva Isabel, iniciou a comercialização para outras cidades e também como escambo.

A produção de vinho exigia um processo delicado. A colheita era feita com balaios de cipó onde ficava armazenada. A fermentação processava em pipas de madeira, todas as operações de vinificação eram feitas pela própria família. Quando paravam de esmagar as uvas, restava o mosto doce que era bebido por todos. Nas reuniões de famílias, festejar a festa do pão e do vinho, era comum mergulhar o pão neste resto obtido das uvas.

As famílias imigrantes iam ganhando espaço e cada vez mais sucesso nos ótimos trabalhos na lavoura. A caminhada para fazer negócios em outras regiões era trabalhosa e passavam pela íngreme serra gaúcha, com filas de até dez burros de carga para o transporte, levando nos lombos 40 litros de vinho até o comerciante.

Em 1900, há uma modernização na logística dos transportes de vinho, nessa época são construídas as carretas, mais resistentes para levar o produto nas regiões mais distantes. Começaram as grandes expedições de comercialização em direção aos mercados do centro do país, capital e interior de São Paulo, vendendo todos os lotes. O sucesso do vinho expandiu para muitas cidades do Brasil, iniciando uma nova fase dessa trajetória cheia de força e trabalho na colônia italiana, fornecendo aos outros Estados.

No prato do imigrante recém-

-chegado à terra desconhecida, comia ossobuco com polenta, o único prato barato que conseguiam comprar na época, hoje uma clássica refeição nessas regiões. Aos poucos, o medo do futuro que assolou as famílias de imigrantes na chegada ao Rio Grande do Sul começa a dar lugar à esperança de uma vida melhor a partir do desenvolvimento da promissora cultura videira. Tornou-se necessária a construção de novas casas, com maiores espaços e conforto. Algumas são construídas porões, tudo pensado para o vinho e na elaboração, do envelhecimento e armazenamento do vinho, onde a bebida deveria durar e abastecer o consumo da família até a próxima colheita.

Nos períodos de desânimo, o produtor se agarrava à fé. Contava com ajuda de Nossa Senhora da Uva, de origem francesa, pintada por Pierre Mignoud, no século XVII. Hoje pode ser encontrada no Museu do Louvre, em Paris. Na pintura a óleo sobre tela, a Virgem, com uma mão, segura o menino Jesus. Na outra, um cacho de uva, representando a Eucaristia. No Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, a fé na santa persiste em forma de estátua, em uma pequena caverna. Aberta para o público, a imagem da Nossa Senhora da Uva concede proteção à terra que antes tudo era mato, e o resto era silêncio. Era. Não é mais.



Os guardiões de sementes crioulas

Por: Analine Broniczack

No verão de 1963, Juarez Antônio Pereira, 63 anos, estava no arrozal de sua família. Enquanto separava os grãos de arroz farroupilha, variedade que sua família cultiva no município de Barra do Ribeiro. Pereira deixava escorrer pelas suas mãos de 150 a 200 grãos da espiga. Aquele menino, que passava os dias entre a casa e a plantação, aos sete anos, encontrou o seu primeiro tesouro - os Catetos. Com as lágrimas escorrendo pela face ao recordar do momento da infância onde localizava uma nova variedade. Com o passar do tempo, encontrar outros tipos, virou hobby do camponês. A cada nova descoberta, o procedimento era o mesmo: marcar com estacas a localização,

esperar sete meses até a colheita. E no ano seguinte - semear e multiplicá-la.

Pedro Lovatto (59) nasceu fadado ao meio rural, filho de agricultor sempre participou das atividades da propriedade. O amor da terra vem de berço, nasceu na propriedade em que hoje planta. “Na colônia é natural a criança desde pequena acompanhar os pais, perguntar e querer saber”. Traz como marca desse legado o amor e a valorização da terra. No sítio agroecológico espaço do sossego, em Farroupilha produz amora, mirtilo, framboesa, morango, pêssego, caqui, figo, milho e duas variedades de alho.

Em 1970, ainda guri, subia nos galhos de uma ameixeira, era uma árvore enorme, que os seus braços não conseguiam abraça-la, lá de cima vislumbra o horizonte e saboreava uma variedade exótica de ameixa que o tempo apagou. O hábito de desvendar sabores

e aromas, com o passar dos anos, foi se perdendo. Hoje, aquele tipo se perdeu, como tantas outras.

Pereira e Lovatto são alguns dos camponeses que carregam na sua herança a cultura, além do amor ao trato pela terra. Por causa disso se tornaram guardiões de sementes crioulas. Conhecimento ancestral que foi construído através da rotina, do cotidiano. Pode ser apresentada em outras regiões como semente da

“É um material com uma riqueza nutricional e funcional, pois ajuda a preservar a biodiversidade”.

- Nayma Rapkiewicz

paixão, custodia. A nomenclatura pode variar, mas o seu símbolo de resistência e posicionamento não.

De acordo com a Gestora Ambiental, Nayma Rapkiewicz “são variedades que ficam na mão de agricultores por um longo período e vão sendo passadas de geração em geração. Esse passar do tempo faz com que haja uma adaptação da semente às condições do ambiente onde ela é plantada. É um material com uma riqueza nutricional e funcional, pois ajuda a preservar a biodiversidade”,



explica.

Cada variedade de sementes crioulas tem alta capacidade de se adaptar ao solo solo e manter um alto rendimento, desta forma a uma agricultura com baixa entrada de insumos pode manter um nível de intermediário de produção

As sementes são fragmentos culturais, para Pereira as crioulas são fragmentos espirituais. “Cada semente tem uma história tem uma forma, um trato cultural”, conta.

Conforme a Rapkiewicz, a alta produtividade que o solo é submetido tornou um processo natural em uma linha de produção indústria. As espécies, antes tão fundamentais para assegurar a sobrevivência de regiões ecologicamente complexas, passaram a ser valorizadas e comercializadas. “A Revolução verde trouxe a ideia equivocada que a natureza pode ser submetida ao controle “do ser humano. Ela só queria aumentar o lucro”, conta.

No final da década 60, a Revolução Verde. Estabelecida no período pós-guerra, cercada por tensões geopolíticas e grandes sobras de material de guerra. A ideia disseminada era o combate à fome. Contudo, como relata a pesquisadora foi um meio de reprodução de capital e foi direcionado sobras dos materiais de guerra para a agricultura. “A fábrica de sementes produz monoculturas sem sustentabilidade na agricultura,

baseada na subsistência e no autoconsumo do produtor, torna algo estritamente relacionado ao lucro e ao setor financeiro”

Os beneficiários foram as grandes indústrias de insumos, de equipamentos, de máquinas, de implementos agrícolas, de ração, de medicamentos ou de transformação

“Planta-se no outono e colhe no início do verão”.

de produtos agropecuários. “Na realidade, pouco dedicou-se ao verde contribuiu partir do uso de agrotóxicos, o desaparecimento de predadores naturais, a proliferação de pragas, e a diminuição na saúde e na qualidade alimentar de produtores e consumidores.

Aos 42 anos, quando foi convidado para trabalhar como expositor na Feira orgânica do Bom Fim. Pereira percebeu que precisava manter presente na Capital dos Gaúchos todas essas espécies que cultivava. Planta-se no outono e colhe no início do verão.



A constatação do tempo e a lembrança daquele garoto que procurava no meio da plantação de seu pai espécies diferentes. “Um detalhe da minha vida que estava esquecido, e lembrar dele foi uma coisa gratificante, então, me abriu os olhos para as sementes, me abriu os olhos a tal ponto que dentro das duas variedades que eu já vinha cultivando a mais tempo, eu encontrei mais cinco variedades, e aí eu saí que nem um cachorro perdigueiro, farejando na lavoura dos vizinhos, dos pequenos agricultores” lembra Pereira.

O motivo para Pereira buscar nos seus vizinhos é pelo fato de haver uma preocupação em purificá-las. “Ela não é uma variedade, ela é um banco genético, porque normalmente é uma máquina coletiva que trilha e que debulha de todos, então debulha de um hoje, de amanhã outro, e aí ela vai carregando na barriga dela, na queixada, na gengiva, alguma semente de um, outra semente de outro, daí aquela mistura com aquela do outro. E é por isso que tinha esses bancos genéticos maravilhosos, e foi ali que eu fui procurar, ali eu encontrei mais outras tantas, e passava a multiplicar todas, e nesse multiplicar era como se fosse uma pesquisa também, porque eu ia percebendo qual delas expressavam boa vocação de sabor e produtividade” emociona-se. Após essa busca, nos galpões das propriedades rurais da Barra do Ribeiro, descobriu 50 variedades de





arroz.

O arroz mais presente nas mesas dos famílias brasileiras, o agulhinha, nunca foi oferecido nas refeições da família de Pereira. A variedade escolhida naquela residência é o farroupilha- que é o mais antigo do estado- o que ancestrais

**“Eu vivenciava a
troca de sementes
com os vizinhos,
com os parentes (...)”
- Pedro Lovatto**

cultivam há quase 90 anos.

Aos 12 anos de vida, Lovatto lembra que enquanto o pai tinha as sementes das leguminosas, a mãe cultivava as das hortas e das flores. O cuidado era essencial para preservação. Com uma sabedoria empírica precisava manipular e conservar para perpetuar. “Eu vivenciava a troca de semente com os vizinhos, com os parentes, pois nós sabíamos que tinha que trocar a sementes. É vital para o agricultor e para a humanidade, ela é preservar, qualificar e ter uma certa autonomia na questão das sementes”

Essa sabedoria foi se modificando nos anos 70 com o ingresso das variedades

transgênicas. Já adulto quando estava no manejo da terra, e misturava os três tipos de agrotóxicos para colocar na plantação, começou a sentir tontura, fortes dores de cabeça. O constante incomodo lhe despertou o interesse de ver como aquele produto que era vendido como remédio e fertilizantes para as plantas agia. Na leitura dos rótulos a descoberta: percebeu que estava envenenando as pessoas. O incomodo de estar agredindo o meio ambiente se fez latente no sítio do sossego. “Nos momentos que estava fazendo as misturas percebi a gravidade de colocar aquele produto nas plantas. Comecei a buscar informações de agricultura ecológica, até que abandonei e comecei a produzi de forma ecológica e me questionava será que a humanidade e está fardada a se envenenar enquanto se alimenta, não há outro caminho”.

Com o passar dos tempos, Lovatto percebeu que o ritual a cada colheita e todo o processo de secar, armazenar em ambiente fora do alcance da luz , cuidar o tempo de conservação era um ritual religioso de louvar aquela terra que conhece desde os primórdios da sua existência. Tempo de conservação, a viabilidade conservativa da semente vai depender de cada variedade “ e como a natureza é sabia não precisa mudar a semente, as crioulas São adaptadas ao nosso solo e com maior rusticidade e resistência natural a doença, insetos”.

ORIGEM CRUA

Por: Livia Rossa

Embora impensável para os dias atuais, o consumo de alimentos crus, incluindo carnes, pelas primeiras civilizações, não só era aceitável, como natural e necessário. Por meio do estudo do fóssil de Lucy, da família dos Australopithecus, o estado dentário indicaria que a dieta desse tipo de hominídeo fosse estritamente vegetariana. Quando o Homo Habilis surgiu, há 2,5 milhões de anos, deixou de ser somente coletor de vegetais, frutas, folhas e raízes, e passou a agregar à dieta proteínas de animais mortos por outros predadores.

A fim de tornar a carne menos indigesta, os hominídeos acharam formas de amolecer o que obtinham. Enterrar a carcaça dos animais para que apodrecesse e se tornasse melhor para mastigar era uma das técnicas dos ancestrais. “Sendo comedor de carniça, o Homo habilis comia o que sobrava dos animais, inclusive, que-



Fotografia: Markus Spiske

brando os ossos longos para retirar o tutano, rico em gordura animal. Essa carne não era mais crua, mas podre, o que facilitava a digestão”, explica o historiador e professor da PUCRS, Klaus Hilbert.

Segundo o historiador, a putrefação não prejudicava o organismo do *Homo habilis* e, sim, ajudava a desmembrar um alimento rico em proteína e sangue. “O intestino era adaptado para comer a carniça e os meios, mesmo que estranhos para os dias de hoje, tornavam o alimento mais saboroso à época”, relata.

Talvez você possa torcer o nariz e achar que essa prática primitiva era inadequada. Mas a técnica, desenvolvida de forma rudimentar, supriu uma demanda alimentar que a descoberta do fogo contemplaria mais adiante, há 1,5 milhão de anos. De acordo com Hilbert, a chance mais provável é de que o uso das chamas como artefato tenha surgido com o *Homo ergaster*, que existiu entre 2 milhões e 700 milhões de anos, e utilizava-as como forma de “transformação e manipulação da proteína animal”.

Com o cérebro relativamente grande (cerca de 1,5 litros), esse hominídeo

viveu nas savanas da África Oriental, e não em cavernas, locais que seriam ocupados, segundo o professor, pelos Neandertais que viviam na Europa, entre 200 mil e 30 mil anos, durante o último período glacial. Nessa época, afirma Hilbert, a Europa estava coberta por geleiras, e as temperaturas, claro, extremamente baixas.

O achado da queima revolucionou os hábitos do hominídeo. Conforme Hilbert, o pedaço de carne defumado fez com que as pessoas, após a caça, pudessem comer com maior rapidez. “Não se trata somente da escolha entre comida crua e comida cozida, mas da redução do tempo de espera pelo ponto ideal do alimento”, esclarece o especialista.

Entretanto, mesmo com o uso do fogo, o *Homo ergaster* nunca deixou de ser coletor. “Quem realizava o trabalho da seleção e de manipulação dos vegetais eram as fêmeas da espécie”.

Os ganhos não ficaram restritos ao preparo da comida. Unido à própria espécie ao redor da fogueira, o cérebro do hominídeo de milhões de anos atrás evoluiu. E o ser humano passou a perceber

melhor o outro, interagindo mais com o meio e com as pessoas. “Ele tinha um cérebro grande não para sobreviver, mas para se comunicar com os outros da sua espécie”, acrescenta.

O Rio Grande do Sul acompanhou o relógio do mundo. No entanto, o consumo de comidas cruas de que se tem registro já incluía técnicas avançadas de conservação. O uso do frio como forma de armazenamento também foi uma das técnicas, contribuindo para secagem e congelamento da carne. Para o historiador, “as práticas utilizadas eram adequadas para o metabolismo do homem existente, já que o congelamento rompia as estruturas do alimento para torná-lo absorvível pelo organismo”.

Fazer analogias entre o hominídeo antecessor e o homem contemporâneo é difícil, por existirem diferentes fatores que influenciaram cada período, cada época, cada região. Com preconceito, o homem contemporâneo julga o ato de comer carnes cruas e as técnicas primárias até com repulsa, por não compreender as etapas da História. Adaptada à fase em que se encontrava, a carniça não representava insalubridade. Era, apenas, uma adequação ao período.

Em termos de comida crua, a prática se aproxima ao consumo desempenhado pelos crudívoros, pessoas que acreditam que a forma natural dos alimentos é

mais benéfica sem o cozimento, para que os nutrientes sejam preservados. Predominantemente vegetariana, a dieta tem foco em frutas, verduras, cereais e oleaginosas. Segundo a nutricionista Sônia Alsher, o crudivorismo envolve técnicas de preparo distintas, como germinação e fermentação, esta última uma das poucas semelhanças com milhões de anos atrás.

Caso esse conceito contemplasse as carnes cruas, como no princípio da humanidade, Sônia alerta para riscos à saúde. “Introduzir a carne crua significa aumentar a chance de contrair parasitas e bactérias”.

Há pratos específicos que tem como base a carne crua, como os kibes. Trata-se de um hábito cultural de alguns países do Oriente. Mas, de acordo com a nutricionista, isso não se aplica a todos os tipos de carnes e pratos. “Acho muito difícil a alimentação crua vingar, especialmente por conta da possibilidade da perda de nutrientes”.

Na terra do fogo de chão e da carne assada, o Homo ergaster talvez demorasse um bom tempo para se adaptar. Aqui, a carne crua do hominídeo de muitos milhões de anos atrás é uma possibilidade tão distante quanto o tempo em que o ancestral habitou o planeta. Na cultura gaúcha, forjada à brasa, o crudivorismo parece relegado às maçãs, rúculas, alfaces e raízes.



Fotografia: Herme Rivera

O PÃO QUE O DIABO AMASSOU

Por: Henrique Pires

O padre Pedro Kunrath ainda era um jovem seminarista no final de década de 70 quando passava as férias na casa da família, em Feliz, na região do Vale do Caí, interior do RS. Em uma Quarta-feira de Cinzas, ao buscar algo na dispensa, deparou-se com um torresmo – alimento proibido para os católicos no dia, que deve ser de abstinência de carne. “Naquele dia, especialmente, ele parecia que estava me olhando e dizendo: ‘me devore’. Eu peguei um pedaço e comi. Depois que me dei conta”.

O jejum parcial ou total está presente em diversas religiões ao redor do mundo como forma de purificação espiritual. No Ramadã islâmico, os fiéis passam um mês inteiro sem comer e beber à luz do dia. Diversas escolas budistas e religiões afro-brasileiras dão ênfase à prática. A privação também está presente em uma gama de dias e situações do judaísmo.

“Tudo me é permitido, mas nem tudo convém. Tudo me é permitido, mas eu

não deixarei que nada domine”, ensina o livro 1 do Coríntios 6:12. É com este trecho da Bíblia que o padre Pedro justifica o porquê de alguém aderir à prática de abster-se de alguns ou todos os alimentos durante um período de tempo. “O jejum é aquela viagem para dentro de si mesmo. Quem sou, quais são as minhas possibilidades, mas também quais são os meus limites. Por que aquele dia em que existe uma prescrição a pessoa é mais tentada? Só porque existe a lei ou porque o indivíduo não se conhece ainda?”, questiona.

Apesar de a Igreja Católica prescrever hoje o jejum parcial e a abstinência de carne em apenas duas datas – Quarta-feira de Cinzas e Sexta-feira Santa – outras crenças têm proibições alimentares bem mais rígidas. No hinduísmo, o consumo de qualquer tipo de carne – incluindo peixe, que é permitido pelos católicos – é proibido em qualquer época do ano. Para os hindus, outros animais são detentores de uma alma tanto quan-

to os humanos.

“Toda carne é produzida através da violência. Os animais têm uma vida de tortura: aves apinhadas no aviário do nascimento à morte com uma luz acesa; galinhas poedeiras na gaiola sem nem poder abrir as asas, só comendo e produzindo ovos; o gado confinado. A indústria hoje em dia é demoníaca. Eles esqueceram que animal sofre”, desabafa Lila Das, brâmane (uma espécie de sacerdote) do movimento hindu Hare Krishna e um dos donos da rede de restaurantes vegetarianos Govinda.

A relação entre religião e alimentação ainda vai muito além da privação e varia não só de religião para religião, mas também entre uma sociedade e outra. Para o estudante de Mestrado em Antropologia Social Taylor de Aguiar, mesmo os ateus não estão livres de toda a intervenção religiosa na hora de se alimentar, pois a religião tem uma influência direta na cultura – no nosso caso, majoritariamente cristã. “Se hoje não comemos vermes ou insetos, certamente isso tem





Fotografia: Henrique Pires

a ver com as concepções religiosas que fundaram a nossa sociedade. A antropologia contemporânea vai tecer uma crítica à divisão do mundo em campos sociais – aqui religião, aqui alimentação, aqui cultura. Todos esses domínios estão entrelaçados e são interdependentes”.

É justamente com isso em mente que Lila resolveu abrir um restaurante: “As pessoas comem o que é da cultura, o que é da tradição e nem se questionam. Será que isso é realmente bom para mim? Não, elas ficam só no ‘gosto’ ou ‘não gosto’. As pessoas deveriam procurar ver se isso está de acordo com o seu objetivo primordial”. Que, no caso do brâmane, é divulgar o vegetarianismo como forma de praticar a não violência. “Em todos os lugares do mundo existem restaurantes com o nome ‘Govinda’. Como se fosse uma franquia, tipo Mc Donalds. O Govinda é o antípoda do Mc Donalds”, brinca.

A origem do Govinda gaúcho remonta à juventude de Lila, que na década de 70 era músico profissional em Caxias do Sul. Certo dia, encontrou dois devotos de Krishna em uma praça do município oferecendo preparações vegetarianas e ficou curioso. “No nosso movimento, sempre que se faz alguma coisa se distribui alimento”. O interesse pela religião o fez largar a carreira de pioneirismo no rock e na contracultura hippie da cidade e iniciar uma jornada pessoal que o levaria a

uma vida monástica e, no final da década de 90, ao ramo alimentício.

Hoje, a rede porto-alegrense Govinda inclui restaurante, lancheria, pizzaria e venda de alimentos. Quase todas as etapas da produção, desde o plantio de muitos dos alimentos até a preparação, são realizadas por membros da sua família - de origem italiana - em sua maioria devotos de Krishna convertidos por in-

“No nosso movimento, sempre que se faz alguma coisa se Distribui alimento.”

- Lila Das

fluência de Lila. “O Govinda é toda essa comunidade. Eu chamo de alimento italo-védico”, diverte-se. Os que não se converteram ao movimento Hare Krishna ao menos aderiram ao vegetarianismo. “Minha mãe tem 91 anos e é vegetariana há quase 40, muito saudável”.

O brâmane fala que não é apenas o tipo de alimento, mas também a forma como ele é preparado que vai influenciar na energia que ele carrega. “É daí que vem a expressão ‘comer o pão que o diabo amassou’. O diabo pode ser qualquer

pessoa mal intencionada, irada. Um pai insatisfeito, por exemplo. Quantas coisas acontecem nas padarias de madrugada, quantas coisas já foram encontradas no pão...”.

Curiosamente, Govinda é um dos nomes de Deus no hinduísmo e significa “aquele que dá prazer aos sentidos”. Isto é revelador sobre a relação dos hindus com o alimento: há proibições, mas o vínculo principal é positivo. “O ato de comer para nós é uma prática sagrada”, explica Lila. Todos os alimentos comercializados na sua rede de estabelecimentos passam por um ritual de purificação antes de serem servidos. O elemento principal é a gratidão. Para eles, ao se alimentar dependemos dos reinos da natureza, dos animais (no caso do leite de vaca, por exemplo), de todos os seres humanos que trabalharam para que o alimento chegasse até nós, do legado cultural e tecnológico, dos nossos antepassados (que são condição necessária para que viéssemos a vida com esse corpo), e, em última instância, de Deus, que seria a conjunção de todos esses fatores. “Se nós comemos um alimento sem essa consciência, estamos abusando, roubando. É como entrar na casa de alguém sem permissão e ir direto ao refrigerador, se servir e ir embora. Consideramos que estamos em um mundo que pertence a Deus, e a prova disso é que não temos o controle absoluto sobre quase nada”.

Jornalismo 2019/1
Projeto Experimental Gráfico/ PUCRS