



AS PRÁTICAS ALIMENTARES DOS COLONIZADORES ENCONTRADAS NA MARMITA DO MINEIRO

Rosana RúbiaVieira Ramos*

Resumo: O presente estudo tem por objetivo central identificar os fatores históricos e culturais que contribuíram com formação do atual cardápio do mineiro de carvão da Região Carbonífera de Santa Catarina, além de evidenciar os fatores ambientais e climáticos que forçaram a modificação dos hábitos alimentares dos colonizadores. A pesquisa consiste de abordagem qualitativa, descritiva e exploratória. Ao longo do trabalho foram abordadas as características gastronômicas das etnias portuguesa, indígena, negra, alemã e italiana, a fim de pontuar as contribuições culturais deixadas pelas mesmas. Além disso, foram entrevistados 25 mineiros para levantar os hábitos alimentares desses personagens procurando identificar elementos que se assemelhem às herdadas pelos povos que formaram a referida região.

Palavras-chave: gastronomia. marmita. colonização de Criciúma.

Riassunto: L'obiettivo principale di questo studio è stato quello di identificare i fattori storici e culturali che hanno contribuito alla formazione dell'attuale menu dei minatori di carbone della regione carbonifera di Santa Catarina, oltre di evidenziare i fattori ambientali e climatici che hanno costretto i colonizzatori a cambiare le loro abitudini alimentari. La ricerca consiste in un approccio qualitativo, descrittivo ed esplorativo. Durante tutto il lavoro sono state discusse le caratteristiche gastronomiche dei gruppi etnici portoghesi, indiani, neri, tedeschi e italiani, al fine di punteggiare i contributi culturali lasciati da loro. Inoltre, 25 minatori sono stati intervistati per capire le abitudini alimentari di questi personaggi cercando di identificare elementi che assomigliano a quelli ereditati dai popoli che hanno formato la regione.

Palabras clave: Gastronomía. Pranzo. colonizzazione di Criciúma.

*Universidade do Extremo Sul Catarinense - Unesc,
Criciúma, SC, Brasil.
Formanda de Pós-Graduação em Gastronomia
E-mail: rrubiaramos@gmail.com
DOI: 10.19177/memorare.v5e2201821-40



REVISTA
MEMORARE


www.portaldeperiodicos.unisul.br
ISSN 2358-0593

1. Introdução

Bilhões de pessoas ao redor do mundo precisam se alimentar todos os dias. A alimentação é uma das principais necessidades fisiológicas do ser humano. Tais necessidades, segundo Maslow (2000), são básicas de modo que o homem depende para sobreviver. Ainda que passe despercebido pela grande maioria dos comensais, o alimento de todos os dias representa um importante traço cultural capaz de revelar a história de um povo e do local onde vive.

A ideia de que a cultura, no qual se inclui a gastronomia, está atrelada à formação de uma identidade foi observada por Freyre (2002). O autor afirma que:

O paladar defende no homem a sua personalidade nacional. É dentro da personalidade nacional e regional que prende o indivíduo de modo tão íntimo às árvores, às águas, às igrejas velhas do lugar onde nasceu, onde brincou menino, onde comeu os primeiros frutos proibidos. (FREYRE, 2002, p 64).

Com base nisso, esta pesquisa busca identificar os fatores históricos responsáveis pelo desenvolvimento dos atuais costumes alimentares dos habitantes da Região Carbonífera de Santa Catarina, aqui representados pela figura do mineiro, trabalhador operário das minas de carvão que leva diariamente para o trabalho sua refeição em forma de marmita. Este objetivo foi estabelecido para responder ao seguinte questionamento: é possível identificar na marmita do mineiro práticas alimentares oriundas do processo de colonização?

Elencaram-se a partir do objetivo geral, os objetivos específicos de identificar os povos que colonizaram o sul do Estado de Santa Catarina; identificar os principais pratos ou receitas trazidos pelos imigrantes; e evidenciar os fatores ambientais e climáticos que forçaram a modificação dos hábitos alimentares dos colonizadores.

A pesquisa partiu da premissa de que a gastronomia local deriva de uma miscigenação entre os costumes das diversas etnias como a indígena, africana, alemã, mas principalmente, na região a ser estudada, da italiana e portuguesa, maiores responsáveis pela colonização deste território.

Essa miscigenação de povos criou o que hoje conhecemos como cultura brasileira, que tem como sua maior característica a diversidade, seja pela grande extensão territorial, seja pelas diferentes composições de etnias em cada região do

Brasil. No caso desta pesquisa o território estudado se restringe à Região Carbonífera, no sul de Santa Catarina, composto pelos municípios de Balneário Rincão, Cocal do Sul, Criciúma, Forquilha, Içara, Lauro Müller, Morro da Fumaça, Nova Veneza, Orleans, Siderópolis, Treviso e Urussanga.

A abordagem do tema do presente estudo justifica-se diante da curiosidade de entender como a gastronomia local chegou aos moldes que conhecemos atualmente e, principalmente, quais foram os legados culinários dos nativos indígenas e dos imigrantes portugueses, negros, alemães, poloneses, italianos, principais etnias exploradas nesta pesquisa.

Conhecendo os processos históricos vivenciados nos últimos séculos espera-se traçar uma relação com o cardápio que os mineiros levam para o trabalho em suas marmitas, pois para entender a gastronomia típica local deve-se conhecer a história da formação dessa região.

Esta pesquisa também prevê que os fatores ambientais e climáticos podem ter contribuído para modificações dos hábitos alimentares dos colonos, uma vez que estes tiveram que se adaptar à matéria prima encontrada em solo brasileiro e ao clima desconhecido.

2. História da colonização da região carbonífera

O Brasil é reconhecidamente um país fruto da miscigenação de diferentes povos. Cada etnia que desembarcou em terras tupiniquins, trouxe consigo parte de sua cultura e hábitos. Descobridores do Brasil, os portugueses foram os primeiros a se estabelecerem em terras que até então eram habitadas por diferentes povos indígenas.

Ao falar especificamente do povoamento de Santa Catarina, com ênfase na colonização do território hoje conhecido como Região Carbonífera, este capítulo irá iniciar dedicando-se a contar a história da colonização a partir da etnia lusa, primeira a chegar ao país, se afunilando até chegar à imigração italiana e alemã que determinaram a criação das cidades que existem hoje na região abordada.

Pode-se dizer, de acordo com Arns (1985, p. 97), que “a mais antiga colonização de Santa Catarina é de origem bandeirante”, que remonta ao século XVII. Os bandeirantes em questão eram de origem lusitana e começaram a formar cidades no

litoral, a exemplo de Laguna, em 1654, que foram desenvolvidas a partir da fixação de imigrantes açorianos, estes também lusos.

Quase dois séculos depois, de acordo com Bortolotto (2012, p.35) “a ocupação do sul do estado de Santa Catarina foi retomada com a fundação de Tubarão em 1836 e de Campinas do Sul, hoje Araranguá, em 1848”, no entanto, a porção de terra, onde hoje se localizam os municípios de Urussanga, Morro da Fumaça, Criciúma, Nova Veneza, Içara, Siderópolis, Forquilha, Maracajá e Meleiro, eram, segundo o autor, terras devolutas e intocadas até o início da segunda metade do século XIX.

No entanto, o cenário mudou como destacam Câmara e Costa (2011), com o processo de colonização do século XIX no Brasil, que ocorreu em função de fins militares de ocupação do território, política de “branqueamento” da população e de modernização da economia, uma vez que a abolição da escravidão exigiu a substituição do trabalho dos escravos por trabalhadores livres.

Na Europa no século XIX, recém-unificada em Estado-Nação (país), as mudanças sociais, políticas e econômicas ofereciam dificuldades de deslocamento e vários países colocavam obstáculos para migrações internas no continente europeu. Na Alemanha, os camponeses encontravam dificuldades na agricultura e impostos elevados. Na Polônia havia uma disputa política de partilha territorial por várias nações, além da falta de liberdade política e religiosa. Na Itália unificada havia uma crise agrária que explorava os trabalhadores com salários irrisórios e desestruturava a sociedade rural, o que culminou no êxodo rural para as cidades, colocando os trabalhadores como exército de reserva, sem garantias de emprego, com baixos salários e ausência de proteção legal do trabalho. Assim, a vida na América parecia como uma esperança (CÂMARA; COSTA, 2011, p. 394).

Ainda conforme Câmara e Costa (2011, p. 396-397), a fim de ocupar a região sul catarinense “foram fundados o Núcleo Colonial Azambuja, em 1877; o núcleo de Treze de Maio, Pedras Grandes, Armazém e Acioli de Vasconcelos e o núcleo de Urussanga, em 1878, o núcleo colonial São José de Cresciúma e o núcleo colonial Torres, em 1880”.

O núcleo de Cresciúma era um território coberto por mata virgem e ocupado por índios da etnia Carijó conforme conta Bortolotto (2012), ambiente que dificultou a adaptação dos imigrantes italianos à nova nação.

Conforme explica o autor, os núcleos coloniais eram ocupações realizadas de forma sistêmica por companhias colonizadoras que adquiriam do Governo da União

milhares de hectares que eram divididos em pequenas propriedades, que posteriormente eram vendidas na Europa pelos agentes das companhias colonizadoras, por meio de campanhas publicitárias, com o prazo de alguns anos para pagar pelos lotes.

Bortolotto (2012) detalha que os colonos recém-chegados precisavam desmatar a área para prover, a partir da mão-de-obra familiar, a agricultura de subsistência, onde cultivavam principalmente o milho para o consumo próprio e de seus animais.

Sobre a imigração alemã, Arns (1985), descreve que a Alemanha do século XIX encontrava-se imersa em problemas sociais, políticos e econômicos que acabaram por impulsionar a emigração. Atraídos pela propaganda das colônias, os alemães se estabeleceram primeiro na Grande Florianópolis e, a partir daí, “reemigraram” para a região que hoje compreende os municípios de Braço do Norte, São Ludgero e Capivari, principais colônias germânicas do Sul Catarinense.

Já os primeiros alemães que se instalaram na Região Carbonífera, no entorno das Colônias Nova Veneza e Criciúma, nas localidades de São Bento Baixo e Forquilha, segundo Zanellato e Osório (2012), eram provenientes de São Martinho do Capivary. Chegaram tardiamente, por volta de 1912, e se depararam com famílias luso-brasileiras, também conhecidos como caboclos, que viviam na periferia das colônias italianas.

Os autores contam que um grupo de colonos de São Martinho, composto por Gabriel Arns, Geraldo Westrup, José Michel, João Backes e João José Back, veio até o Vale do Rio Araranguá para verificar a existência de terras em quantidade e qualidade para adquiri-las. Desta incursão resultou a compra de quase 700 hectares de terra, na qual se edificou o núcleo colonial de Forquilha.

A história da região também presenciou a chegada de imigrantes poloneses, ainda que em uma escala menor que a imigração italiana e alemã, visto que esses não eram alvos das campanhas de colonização que estavam acontecendo na época.

O motivo da vinda desses sujeitos para o Brasil se deu, segundo Arns (1985), em virtude da situação caótica em que se encontrava a Polônia no século XIX. O país, junto com Napoleão Bonaparte, entrou em confronto com a vizinha Rússia e perdeu, de modo que em 1812 se tornou uma província russa.

Conforme ilustra Arns (1985), medidas de repressão, com caráter anti polonês, se intensificaram a partir da segunda metade do século, fato que desencadeou a partida de centenas de milhares de poloneses.



Gardolinski (1958, p. 4-5) explica que é impossível afirmar com precisão o momento e quantos poloneses desembarcaram em terras brasileiras, já que documentalmente existem raros registros sobre esses sujeitos, uma vez que após o fracasso do Ducado de Varsóvia contra a Rússia, a Polônia não mais existia como estado soberano, portanto:

Os países europeus ao permitirem a saída de seus súditos, forneciam-lhes os documentos legais, que evidentemente, traduziam a sua procedência de origem. Tal fato fez com que os poloneses que de lá emigraram, entrassem no Brasil sendo considerados de nacionalidade russa, alemã ou austríaca. (GARDOLINSKI, 1958, p. 4-5).

Como citado no início deste capítulo, o sul de Santa Catarina, até sua ocupação, era habitado por índios da tribo carijó, assim como o restante do país que era povoado por outros tantos povos indígenas, no entanto, o assentamento dos colonos promoveu o massacre dos índios que habitavam a região.

Bortolotto (2012) conta que os “*bugres*”, como eram chamados os carijós, foram caçados sistematicamente pelos denominados bugueiros, homens especialmente contratados e remunerados pelo governo para exterminar os índios ao longo da encosta da Serra Geral.

Segundo o autor, esses indígenas, embora pacíficos, não eram nem mesmo vistos como humanos pelos colonos, “eram temidos como feras, ou mesmo, mais que eles. Caçados impiedosamente sob os olhares complacentes dos poderes e da igreja, os índios foram dizimados na região” (BORTOLOTTI, 2012, p. 97)

No que se refere ao assentamento dos negros em terras criciumenses, a autora Silva (1993) afirma que estes indivíduos começaram a se instalar na localidade de Urussanga Velha, pertencente à hoje conhecida Içara, após a Guerra do Paraguai, em 1870.

Outro autor, Ribeiro (2005, p. 28), considera importante esta informação “uma vez que ela dá conta que dez anos antes da propalada fundação de Criciúma já se registrava a presença de população negra pela região do Estado de Santa Catarina”.

Já, Arns (1985) diverge do autor anterior ao afirmar que os primeiros negros começaram a se instalar na região só a partir de 1905, atraídos pela possibilidade de trabalhar nas minas de carvão ou na construção da ferrovia Dona Teresa Cristina.

Bortolotto (2012) faz entender que a ocupação sistematizada do sul do Estado não se deu aleatoriamente, mas sim, vislumbrando um futuro cenário em torno da exploração do carvão, logo, é impossível falar da colonização e desenvolvimento da Região Carbonífera sem passar pela história do carvão mineral das jazidas do Sul Catarinense e falar do personagem central de todo o movimento extrativista: o mineiro.

Conforme Belolli *et al.* (2002), no início do século XIX, a existência do mineral na região já era oficialmente conhecida pelo Governo Imperial que já havia promovido estudos sobre o assunto. Paralelamente ao processo de colonização, no decorrer da segunda metade do século, a região, segundo Bortolotto (2012), já ensaiava suas primeiras tentativas de explorar economicamente as jazidas de carvão presentes no subsolo de parte da colônia, logo, a mão-de-obra que desembarcava dos navios oriundos da Europa pôde ser usada também no trabalho das novas minas.

Belolli *et al.* (2002) reforça que dois marcos contribuíram para a consolidação da indústria extrativista da região, sendo o primeiro a construção da Ferrovia Dona Teresa Cristina, que levava o mineral desde Lauro Müller até o Porto de Imbituba, onde era embarcado para outros estados e até países. Já o segundo marco consistiu na criação da Cia. Siderúrgica Nacional, no ano de 1942, em Volta Redonda, no Rio de Janeiro, que representava a maior demanda de carvão da região, fato que provocou o grande desenvolvimento do setor, que acabou por alicerçar novos setores empresariais que orbitavam a indústria do carvão.

O mineiro, personagem central da história de Criciúma e região, representa a mão de obra operária, no entanto carrega o significado de motor do desenvolvimento dessa indústria. Como no caso da maior cidade da região, Teixeira (1995, p. 28-29) ressalta que “embora o nome da cidade esteja relacionado com uma planta chamada “cresciúma”, abundante na época da colonização, o símbolo de Criciúma é o mineiro, mais exatamente, ‘o homem do carvão’”.

Ao fazer um exercício de imaginação, é possível concluir, que em uma época de costumes patriarcais, onde o pai era o provedor central da família e tirava o sustento do trabalho nas minas de carvão, o mineiro tornou-se uma figura valorosa aos olhos da sociedade à qual pertencia.



3. A alimentação dos colonos

O Brasil possui uma culinária muito diversificada, visto que, ao longo dos últimos séculos, vem transformando e misturando a culinária europeia aos ingredientes da culinária indígena e africana. Pela grande diversidade cultural gastronômica existente entre as regiões brasileiras, pode-se dizer que essas influências externas foram assimiladas de forma diferente. Tendo em vista as singularidades de cada região, o presente capítulo irá focar nas influências das etnias que povoaram a Região Carbonífera, pautando-se pela história local.

Em todo o país, de acordo com Cascudo (1983), os índios contribuíram de muitas maneiras para a nossa culinária, tanto com o conhecimento sobre o beneficiamento de produtos agrícolas pré-colombianos, como técnicas de caça e pesca. No entanto o maior legado culinário deixado pelos indígenas, de acordo com Ribeiro (1987), foi a mandioca, que se adequou ao sistema alimentar brasileiro desde o início da colonização, fazendo com que a farinha derivada dela, fosse prontamente adotada pelos portugueses, os primeiros a se instalarem na costa brasileira e que posteriormente passariam esse costume para os imigrantes seguintes, como italianos e alemães.

Quanto ao feijão, alimento consumido em todo o país, Ribeiro (1987) afirma que apenas algumas espécies de feijões eram conhecidas pelos índios, porém muito pouco consumidas, por isso o autor defende que na realidade foram os europeus que popularizaram o consumo do grão, uma vez que estes já consumiam diferentes variedades de feijões e favas desde à Idade Média.

No que tange os carijós, tribo que habitava a região estudada no presente artigo, Baldessar (1991) explica que estes consumiam principalmente a farinha de mandioca, preparada em forma de mingau, angu, caldos, tapioca, e ainda comiam os brotos da mandioca, batata-doce, cará, pimenta, pinhão, palmito, guabiroba, palmeira juçara, amendoim, abóbora, cajá, e milho.

Esses índios caçadores e coletores se alimentavam também de frutas, dentre as quais, abacate, ingá, araçá, pitanga, cajá, abacaxi, mangaba, goiaba, jabuticaba, maracujá, carambola, jambo, além de frutos de palmeiras e bananas. Já a carne provinha da caça de animais como os porcos-do-mato, macacos, pacas, capivaras e pássaros em



geral, além de alguns insetos, e pela proximidade com o litoral e rios, os peixes eram um alimento básico, segundo Baldessar (1991).

Vindos de várias partes do mundo, imagina-se que europeus e africanos que aportaram no novo continente, tenham passado por uma dolorosa adaptação para sobreviver ao novo território e se habituarem aos seus produtos, como aponta Cascudo (1983). As etnias europeias que se assentaram no sul de Santa Catarina, assim como em outras partes do Brasil, tiveram que se adaptar a um ambiente até então desconhecido, no qual tiveram que reaprender a cultivar a terra.

De acordo com Cascudo (1983), os lusos tiveram problemas para manter o consumo dos alimentos aos quais estavam habituados, pois, se em Portugal bebiam vinho e comiam hortaliças, carnes defumadas e frutas do pomar, por aqui tiveram que incorporar aos seus costumes produtos ameríndios.

No entanto, durante este primeiro grande processo de descobrimento e globalização, os portugueses também trouxeram animais como porcos, ovelhas, galinhas, patos, vacas, bois e plantas como figo, laranja, limão, melão, uva, cenoura, pepino, agrião, espinafre, coentro, arroz, gengibre e cana-de-açúcar. (LEAL, 2004 apud MATTOS, 2007)

De acordo com Cascudo (1983), os alemães sentiram a mesma dificuldade dos portugueses no que diz respeito à disponibilidades de produtos aos quais estivessem habituados. Alguns produtos puderam ser mantidos, mas apenas aqueles que fossem passíveis de serem providos pela agricultura local. Neste caso dos alemães foram conservados as salsichas, as mortadelas, o toucinho defumado e a cerveja, já que o produto pode ser feito de diferentes tipos de cereais.

Segundo Caetano et al.(2012), esses imigrantes trouxeram consigo crenças, hábitos, costumes e necessidades alimentares. Oriundos de pequenas propriedades agrícolas de subsistência, esses europeus pensaram em continuar o cultivo daquilo que já conheciam em suas regiões de origem, mas falharam em virtude de fatores como o clima e solo.

De acordo com Baldessar (1991) o trigo, outrora largamente consumido na Europa, não se adaptou ao clima da região, forçando os alemães e posteriormente os italianos a substituir a farinha usada no pão. Os teutônicos em particular passaram a fazer o pão com farinha de milho e batata.

Caetano *et al.* (2012) ressaltam por exemplo, que estes últimos eram habituados às batatas inglesas, hortaliças, massas de farinha de trigo, carnes defumadas e pão de centeio, mas tiveram que se familiarizar com o consumo de farinha de mandioca, feijão-preto, arroz, taioba, pão de milho e carne seca.

Devido a tais fatores, passaram a cultivar os produtos da agricultura local, se adaptando ao meio, incorporando processos e práticas da população local luso-brasileira e cabocla. Das malogradas tentativas do plantio de batatas, centeio, trigo, legumes, e outros consumidos na Alemanha, passaram a plantar outros tubérculos nativos e outra raízes: o aipim, batata doce, taiá, cará, amendoim, mangarito, palmito, milho, arroz, feijão. Passou-se também a consumir mais carne bovina ao invés da suína.

Ovos, leite, queijo, carne fresca e linguiça inicialmente eram raras, só posteriormente integrando as mesas dos colonos. Assim, a dificuldade de plantar os alimentos anteriormente consumidos na Europa propiciou a sua substituição na culinária por outros nativos da nova região. (CAETANO *et al.* 2012, p. 48).

Como em um grande intercâmbio cultural, Cascudo (1983) afirma que os alemães não trouxeram muita influência para a alimentação no Brasil, mas reforçaram o consumo de certos produtos incorporados pelos portugueses desde o século XVI.

As comidas alemãs mais típicas não se espalharam: salada de batatas, *Kartoffelsalat*, salada de beterrabas, *Zuckerruebesalat*, a linguiça de fígado, *Leberwurst*, o arenque defumado, *Bucklinger*, o arenque enrolado em escabeche, *Rollmops*, o toucinho de vitela ou carneiro, assado ou frito, *Cassler Rippchen*, o mocotó de porco, *Eissbein*, a linguiça de sangue, *Blutwurst*, o queijo de porco, *Schwarternagen*, chucrute, *Sauerkraut*, o pão preto, *Schwarzbrot*, etc. (CASCUDO, 1983, p. 298).

Não é difícil encontrar na bibliografia ou ouvir relatos de fome e miséria no início da colonização italiana, visto que ao chegarem nas propriedades adquiridas das companhias colonizadoras, os imigrantes encontravam apenas mata fechada.

Baldessar (1991) evidencia que os imigrantes recém-chegados precisavam improvisar utensílios e alimentos para sobreviver num primeiro momento, já que o plantio dependia da derrubada da mata virgem e de ferramentas para lavrar o campo. Nesse período de alimentação escassa, o primeiro e principal cereal a ser colhido, o milho, era consumido ainda verde. Posteriormente passou-se a secar e moer o cereal para fazer a farinha para a polenta, que era a maneira mais fácil de transformar o grão seco em alimento.



A polenta por sua vez, segundo Baldessar (1991), vinha acompanhada de carne de caça de aves, o que pode ter contribuído para o posterior costume de consumir a tradicional polenta com galinha, já as verdura e legumes, principalmente *radicchio*, alface, repolho, couve, tomate, batata doce, abóbora, aipim, mandioca, pepino, cebola, alho, milho verde e frutas eram mais abundantes uma vez que todas as famílias possuíam hortas e pomares. (BALDESSAR, 1985)

Assim como visto no caso dos alemães, a herança da gastronomia italiana também não foi tão acentuada como aconteceu com outros povos, como foi evidenciado na obra de Cascudo:

Não se divulgam no país onde o italiano se estabelece algumas glórias regionais de sua cozinha: *escalope di vitello alla pizzaiola*, de Nápoles, o *suprema di frango alla parmigiana*, de Parma, os *ossobuchi alla milanese*, o *risotto alla milanese* ou a doce *cassata alla siciliana*, tanto quanto os universais *spaghetti al sugo* ou o *tagliolini alla bolognese*. (CASCUDO, 1983, p. 274).

No caso dos italianos, é defendido por Cascudo (1983), que estes trouxeram o gosto pelas massas de farinha de trigo, acompanhadas de molho de tomate, itens que se espalharam por todas as classes e partes do país. No entanto, segundo o autor, prevalece a diferença de que na Itália a massa constitui uma refeição única e completa, já no Brasil, de acordo com o gosto dos brasileiros, ela não dispensa acompanhamentos como farofa, arroz, feijão, carne ou peixe.

Diante do exposto por Baldessar (1991), de que a alimentação dos colonos era limitada por fatores ambientais, climáticos, comerciais e financeiros, torna-se possível entender o porquê de muitas receitas e pratos italianos, como os citados por Cascudo (1983), não terem sido passados para as gerações posteriores. A dificuldade de manter os costumes, fez com que certas técnicas e preparos não estejam inseridas nos dias atuais.

Baldessar (1991) deixa transparecer a dificuldade para dispor de produtos que não fossem aqueles produzidos pela agricultura de subsistência das famílias da colônia:

Outros alimentos havia, mas dependia sempre de encontrar e ter condições de comprar os ingredientes. Nunca esqueci a especialidade de minha mãe em preparar um bacalhau, difícil de encontrar, mas aparecia de quando em vez. (BALDESSAR, 1991, p. 76).



As principais refeições dos colonos, segundo Baldessar (1991) consistiam principalmente do desjejum apenas com café - feito a partir dos grãos cultivados, torrados e moídos por eles próprios, o prato do almoço era a polenta, enquanto na ceia comia-se a *minestra*, uma sopa feita com feijão batido e arroz, também cultivado e beneficiado em casa, ou seja, refeições ricas em carboidratos para aguentar as jornadas de trabalho na agricultura. O aipim também muito consumido, era cozido em água até ficar macio, já a mandioca era destinada a produção de farinha que era usada no pirão de feijão e como alimento para vacas e porcos (BALDESSAR, 1991).

A vaca era tida principalmente para a produção de leite, já o porco abastecia o estoque de embutidos. A carne do animal não tinha comércio, por isso os colonos produziam salame, banha, carne seca ao sol e até sabão feito com a gordura do porco (BALDESSAR, 1991).

O mesmo autor reforça que para os caboclos não havia comida sem carne que a caça, então abundante, fornecia, o que pode indicar que o hábito brasileiro de consumir carne na maior parte das refeições deriva dos costumes caboclos e da fartura de animais silvestres disponíveis para a caça, como catetos, pacas, tatus, cotia, quatis, macacos, bugios, além das aves que habitavam as matas em abundância, como os macucos, jacutingas, araquãs, urus, saracuras, jacupembas, perdizes, jacus, pato selvagem etc.

Já a pequena população negra que passou a residir na região no início do século XIX, segundo Arns (1985), tinha um cardápio alimentar um pouco diferentes dos europeus, tendo nas principais refeições o biju, cuscuz, angu, o arroz quando possível acompanhado de feijão, o pirão d'água ou pirão de feijão, repolho ensopado e farofa de ovo. Percebe-se, portanto, que os afrodescendentes assimilaram mais o consumo de derivados da mandioca, como o biju, o pirão de farinha de mandioca e a farofa feita com a mesma, possivelmente pelo fato da farinha ser o único alimento disponível aos escravos. De acordo com Arns (1985), esses negros consumiam apenas um prato de origem africana: o cuscuz.

Como foi exposto, cada etnia que contribuiu para povoar o Brasil trouxe consigo na bagagem costumes, conhecimentos, receitas e gostos que tiveram que se adaptar conforme a necessidade. Muitos dos preparos não puderam ser mantidos, seja pela falta de ingredientes, como pela falta de instrumentos. Essa gama de produtos e hábitos

alimentares resultantes desta adaptação, que anteriormente pertenciam apenas a um grupo étnico ou outro, se fundiram originando a cultura gastronômica conhecida hoje.

4. Metodologia

Sobre a natureza da pesquisa, pode-se afirmar que está classificada como básica que, segundo Gil (2010, p. 26) visa preencher uma lacuna no conhecimento e “está destinada unicamente à ampliação de conhecimento, sem qualquer preocupação com seus possíveis benefícios”.

No caso da presente pesquisa, sabe-se que o assunto foi pouco explorado anteriormente. Sendo assim, a proposta de conhecer a relação entre a história da Região Carbonífera e a gastronomia local vai ao encontro à afirmação de Gil (1946, p. 25) de que pode haver interesse do pesquisador por áreas já exploradas, com o intuito de levantar com mais “especificidade as condições em que certos fenômenos ocorrem ou como podem ser influenciados por outros”.

Quanto à abordagem da pesquisa, esta é qualitativa, uma vez que não busca levantar números, e, sim, tem como principal objetivo responder ao questionamento proposto, citado no primeiro parágrafo deste capítulo. Assim, serão entrevistados 25 mineiros com relação a suas marmitas, sendo todos moradores de município da Região.

De acordo com Gil (2002), do ponto de vista de seus objetivos a pesquisa caracteriza-se como exploratória, uma vez que a coleta de dados envolve levantamento bibliográfico e entrevistas sobre o assunto. A pesquisa, conforme Gil (2002, p. 29) classifica-se do ponto de vista dos procedimentos técnicos como bibliográfica, estudo de caso e pesquisa de campo.

5. Análise de dados

Marmita, viana, boia ou quentinha, esses são os nomes dados ao recipiente ou à refeição que os trabalhadores levam consigo para o trabalho.

A etimologia da palavra “marmita” tem sua origem no francês “marmite” sendo relacionada a um recipiente de barro ou metal para ferver água ou cozinhar alimentos e no latim “gamella” que no século XVI referia-se a uma

bacia de madeira ou metal em que os soldados e marinheiros realizavam suas refeições (GARCIA; GOMES, 2016, p. 824).

De acordo com Freitas (2016) a quentinha está associada à pobreza devido ao fato de estar estritamente ligada ao universo do trabalho e a rotina dura dos operários, no entanto, Garcia e Gomes (2016, p. 824) defendem que “devido ao modo de vida atribulado da população brasileira, percebe-se que a utilização de marmitas retorna ao cotidiano e atualmente, ocupam um status de mais saudável, nutritiva e acessível à renda do consumidor”.

Na atividade de subsolo dos mineiros do carvão, a marmita, como é mais conhecida na Região Carbonífera, se faz indispensável haja vista que os mineiros "baixam a mina" e lá permanecem até o fim do turno, não havendo onde fazer as refeições, a não ser em um refeitório improvisado com uma mesa, onde os funcionários almoçam em grupo, conforme foi exposto pelos entrevistados do presente estudo.

Tendo como objetivo identificar as influências dos colonizadores na constituição da marmita dos mineiros da Região Carbonífera, assim como fatores climáticos e ambientais que porventura tenham modificados tais influências, o presente artigo utilizou-se de um questionário para identificar os alimentos presentes nas principais refeições dos trabalhadores do carvão.

Para realização desta pesquisa foram entrevistados 25 mineiros, com idades entre 25 e 54 anos, residentes em municípios da região, funcionários das carboníferas Metropolitana, Belluno e Rio Deserto, localizadas respectivamente nos municípios de Treviso Siderópolis e Lauro Müller.

Por meio do questionário foi possível levantar o número de mineiros descendentes das etnias investigadas e descritas no primeiro capítulo deste estudo, sendo possível identificar entre o total dos entrevistados que a maioria, 24 indivíduos, possui ascendência italiana ou outra ascendência somada à italiana, enquanto o indivíduo remanescente se autodeclarou de origem portuguesa.

No que tange especificamente a marmita, objeto da presente pesquisa, constatou-se que 84% dos mineiros indagados tem como sua principal refeição o binômio arroz e feijão. Em seguida, pela ordem dos alimentos mais listados, aparecem a carne (22) como principal acompanhamento do arroz e feijão, seguida pela salada (12), enquanto a massa foi mencionada em 44% das respostas. A polenta, o ovo e a *minestra* são



elencados por 32% dos indagados, como complementos que constituem a quentinha junto ao dueto arroz e feijão.

Neste primeiro momento conclui-se que a marmitta do mineiro tem um cardápio bastante homogêneo formado por arroz, feijão, carne e ocasionalmente massas. O feijão por sua vez, que carece do acompanhamento do arroz, já foi descrito como indispensável na alimentação dos brasileiros em geral. Cascudo (1983, p. 441-442) afirma que “para o povo, uma refeição sem feijão é simples ato de enganar a fome. Não de alimentar-se. Não há refeição sem feijão.” O autor também descreve que o grão era consumido com farinha de mandioca antes de ganhar o arroz como principal acompanhamento.

Para Silva (2005, p. 20) algumas das hipóteses para que o feijão tenha se tornado popular é que historicamente as leguminosas possuem um caráter altamente nutritivo, além de terem um baixo custo de produção e um breve ciclo para a colheita. Pode-se também dizer que as hipóteses da autora acima corroboram com Cascudo (1983) o qual afirma que o consumo de feijão tornou-se comum no novo continente por interferência dos colonos portugueses.

Também foi possível constatar por meio das entrevistas realizadas que há a inserção de alimentos integrais, como arroz e pães, entre os mineiros mais jovens, com idades entre 25 e 32 anos, denotando um maior cuidado com a saúde. Destes quatro indivíduos que consomem integrais, três declararam que não partilham dos mesmos hábitos alimentares da família, uma vez que seguem dietas prescritas por nutricionistas. Os mesmos que declararam seguir dietas elencaram a batata doce, o ovo, o frango e a salada como os alimentos presentes nas principais refeições, incluindo o lanche.

Cabe ressaltar aqui que todos os respondentes, exceto os indivíduos citados acima que seguem algum tipo de dieta, declararam que herdaram seus costumes alimentares da família, e ao serem questionados sobre quem era o responsável pela preparação da marmitta, 18 deles afirmaram que o preparo das refeições é de responsabilidade da esposa, mãe, sogra, ou seja, da figura feminina do lar. Dos 25 mineiros, apenas três confirmaram ser inteiramente responsáveis pelo preparo da própria marmitta, enquanto outros quatro afirmaram que dividem a tarefa com as esposas.

A presente pesquisa apurou que 100% dos entrevistados consomem um cardápio diferenciado nos dias de folga, que inclui especialmente o churrasco, o que de acordo com Barbosa (2007), é um hábito comum dos brasileiros, que costumam fazer diferenciação entre a comida do dia-a-dia daquela dos fins de semana e ocasiões festivas.

O churrasco, inserido neste contexto, foi descrito 21 vezes como o principal prato dos fins de semana, o que denota que houve apropriação da cultura gaúcha, que tem por tradição o preparo de carnes na brasa. Zamberlan *et al.* (2009, p.9) corrobora com o parágrafo anterior ao afirmar que “no Brasil, e também na Argentina, observou-se a presença do churrasco ou *asado* em festas religiosas, almoço em família, reunião de amigos”.

Símbolo da cultura gaúcha que se espalhou pelo Brasil:

O churrasco surgiu no Rio Grande do Sul, no século XVII, nos pampas, quando essa parte do Brasil, era disputada por castelhanos e paulistas. Nessa época a região sul era ocupada por milhares de cabeças de gado selvagem, oriundas de Buenos Aires e de outras áreas da Argentina. [...] Para isso, realizavam-se as vacarias as matanças de gado, que podiam ser oficiais, se autorizadas pelo governo espanhol ou clandestinas, quando realizadas por soldados desertores que acabaram por dar origem aos gaúchos. Durante as famosas vacarias, os vaqueiros, depois de correrem, cercarem e matarem os bois, cortavam o pedaço mais fácil de partir e o assavam inteiro num buraco aberto no chão, temperando-o com a própria cinza do braseiro, o que pode ser considerado a origem mais remota do churrasco (ZAMBERLAN *et al.* p.10, 2009).

Dentre os demais pratos do fim de semana elencados pelos entrevistados estão, em ordem dos mais para os menos listados, a maionese (15), as massas (12), a galinha ensopada com polenta (9), a pizza (9) e feijoada (1).

6. Conclusão

Como descrito por Barreto (2001), a gastronomia é a tradução de toda uma herança cultural que, no entanto, está sujeita a fatores climáticos, geográficos, históricos, situações políticas e sociais em suas diferentes épocas. Assim, pode-se dizer que, conforme constatado na pesquisa de campo, a grande maioria dos descendentes de italianos, conservaram como costumes alimentares apenas o que era possível prover

com os recursos disponíveis na época e ainda se adequaram às diferentes combinações de ingredientes que já haviam sido incorporadas pelos imigrantes portugueses.

Voltando ao capítulo que descreve a chegada dos imigrantes europeus que povoaram a região, percebe-se o quão hostis eram as circunstâncias de vida às quais estavam submetidos. A escassez de alimento, seja por dinheiro ou falta de onde comprar era uma constante que permaneceu por longos anos, portanto, ao avaliar o grau de influência dos colonizadores europeus e africanos na constituição da atual marmitta do mineiro, é possível perceber que a principal contribuição está na adaptação destes indivíduos aos ingredientes disponíveis na época e às condições existentes para o beneficiamento e preparo dos alimentos.

Vê-se no cardápio dos mineiros, principalmente, o resultado da mistura de costumes europeus aos ingredientes ameríndios, como a polenta de farinha de milho, o feijão, a mandioca e seus derivados, porém não estão descartadas as contribuições trazidas na bagagem, ou seja, os costumes, hábitos e receitas.

É possível imaginar que os caderninhos de receitas, trazidos na mala dos colonos, tornaram-se inúteis diante das dificuldades encontradas, como foi o caso das massas e pães de trigo que passaram a ser produtos raros em decorrência da não adaptação do trigo ao solo brasileiro, o que permite afirmar que as condições ambientais e climáticas exerceram sim uma grande influência sobre as heranças gastronômicas dos imigrantes.

Ainda sobre a indagação dos pratos consumidos nos fins de semana e datas festivas, na qual 12 dos mineiros elencaram, além do churrasco acompanhado pela maionese, o consumo de massas, nos permite levantar a observação de que o fato da farinha de trigo ter sido um artigo raro, e por isso só consumido apenas em datas especiais, fez com que as mencionadas lasanhas, nhoques e macarronadas se tornassem pratos até hoje consumidos, sobretudo, em dias especiais.

Essa pesquisa embasada em entrevistas mostra que as heranças culturais dos poloneses, negros e índios - exceto a farinha de mandioca, são praticamente nulas no contexto da marmitta do mineiro da Região Carbonífera já que não houve citações por parte dos respondentes.

Há de se considerar que a atual nutrição desses descendentes de imigrantes se distancia em muito da dos pioneiros pela facilidade de compra dos produtos de



consumo, no entanto, foi alcançado o objetivo proposto inicialmente de determinar as contribuições dos colonos e as influências que acarretaram mudanças ao longo de séculos de colonização, denotando que na região abordada prevalecem os traços da cultura italiana que se somaram à costumes caboclos, mesclaram tradições gaúchas e que incorporaram o que já havia sido apreendido pelos portugueses.

Referências

ARNS, Otília (Coord). **Criciúma 1880-1980: a semente deu bons frutos**. Florianópolis: Conselho Estadual de Cultura, 1985. 260 p.

BALDESSAR, Monsenhor Quinto Davide. **Imigrantes: Sua História Costumes e Tradições**. S.l.: s.n.. 1991.

BARBOSA, Lívia. **Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros**. Horizontes antropológicos, Porto Alegre, v. 13, n. 28, dez. 2007. Disponível em: Acesso em 04 out. 2011.

BARRETO, R. L. P. **A Gastronomia e o Turismo - Interfaces da gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

BELLOLLI, Mário; QUADROS, Joice; AYSER, Guidi. **A história do carvão de Santa Catarina**. 2002.

BORTOLOTTI, Zulmar Hélio. **História de Nova Veneza**. Florianópolis: 2ª. ed. Insular, 2012.

CAETANO, Adriano Luna de Oliveira et al. **História posta à mesa: o patrimônio cultural e alimentar das culturas teuto-brasileiras e luso-brasileiras em Santa Catarina**. Revista Santa Catarina em Histórias, Florianópolis, v. 6, n. 1, p.37-53, 2012. Anual. Disponível em: <<http://nexos.ufsc.br/index.php/sceh/article/viewFile/536/225>>. Acesso em: 15 fev. 2018.

CÂMARA, Maurício Ruiz; COSTA, Marli de Oliveira. **A cidade como texto: tecendo saberes e conhecendo Criciúma**. São Paulo: Baraúna, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

FREITAS, Eduardo De. **"Boias-Frias"**; Brasil Escola. Disponível em: Acesso em: 13. Mar.2018.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. São Paulo: Cia. das Letras. 2002. p.34.



GARDOLINSKI, E. **Polska grupa etniczna w Região Missioneira**. Kalendarz Ludu. Curitiba, 1958, p. 73.

GARCIA, Keilla Ribeiro; GOMES, Joneval Zanella. A marmita como utensílio para a qualidade de vida: o perfil do consumidor brasileiro. In: IV Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG, 4., 2016, Caxias do Sul. **Artigo**. Caxias do Sul: Fsg, 2016. p. 823 - 839. Disponível em: <<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao/article/viewFile/2083/1832>>. Acesso em: 06 abr. 2018.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4ª. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

_____. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5ª. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MASLOW A . **H. Maslow no Gerenciamento**. Rio de Janeiro, Qualitymark, 2000.

MATTOS, Ana Carolina Paulino. **ENSAIO SOBRE A GASTRONOMIA**. 2007. 51 f. TCC (Graduação) - Curso de Comunicação Social, Centro Universitário de Brasília – Uniceub, Brasília, 2007. Disponível em: <[file:///C:/Users/Rubia/Desktop/açucar valor de um dote.pdf](file:///C:/Users/Rubia/Desktop/açucar%20de%20um%20dote.pdf)>. Acesso em: 13 mar. 2018.

RIBEIRO, Berta. **O índio na cultura brasileira**. Rio de Janeiro, Revan. 1987.

RIBEIRO, Ivan de Souza. **Presença e invisibilidade da população negra em criciúma e região do período anterior e posterior à sua "fundação" (1880) e o contexto histórico relativo no brasil**. 2005. 49 f. Tese (Doutorado) - Curso de Pós Graduação em História Social e Cultural, Unesc, Criciúma, 2005. Disponível em: <<https://slidex.tips/download/universidade-do-extremo-sul-catarinense-unesc-pos-graduacao-em-historia-social-e>>. Acesso em: 02 abr. 2018.

SILVA, Maria de Fátima Fraga. **Cento e vinte e três anos da raça negra no município de Içara**. Criciúma - SC: 1993. Monografia (Especialização em História) – Curso de PósGraduação “latuo Sensu” Especialização em História,UNESC.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Senac São Paulo, 2005

TEIXERA, José Paulo. **Os donos da cidade: poder e imaginário das elites em Criciúma**. 1995. 230 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-graduação em Sociologia Política, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1995. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/76207/102697.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 02 mar. 2018.

ZAMBERLAN, Luciano et al. **Do Churrasco à Parrilla: Um Estudo Sobre a Influência da Cultura nos Rituais Alimentares de Brasileiros e Argentinos**. In: ENCONTRO DA ANPAD, 33., 2009, São Paulo. Artigo. São Paulo: Anpad, 2009. p. 1

- 16. Disponível em: <<http://www.anpad.org.br/admin/pdf/MKT2833.pdf>>. Acesso em: 06 abr. 2018.

ZANELATTO, João Henrique; OSÓRIO, Paulo Sérgio. **Forquilha: do presente para o passado, outras memórias uma nova história**. Forquilha, SC: Ed. UNESC, 2012.

Submetido em: 14/05/2018. Aprovado em: 31/07/2018.