

UMA HISTÓRIA COMESTÍVEL DA SUA FAMÍLIA



CAROLINE RIGO NARDIN

Caroline R.N, 2015

Capa:

Janela:http://www.onlinearticlesdirectoriest.com/wp-content/uploads/9938420_1.jpg

Vovó:<http://www.dreamstime.com/stock-photo-active-grandmother-baking-image28834900>

Diagramação: Newton Cavagni Facchini
54 9124 1957



Este Guia de Pesquisa tem por objetivo mostrar a você, estudante, como é fazer parte da história de uma comunidade, ser um sujeito histórico no tempo presente.

Aqui, você será o pesquisador, pois todo mundo tem a sua experiência gastronômica e é claro que ela faz parte da nossa história.

Neste Guia de Pesquisa, você encontrará um breve histórico da formação culinária e gastronômica da cidade de Bento Gonçalves, bem como conhecerá um pouquinho sobre a forma de trabalho que o historiador utiliza para as suas pesquisas. Então, bom trabalho!!

PROFESSORES E ALUNOS

A alimentação teve um papel transformador para a humanidade, pois ao longo do tempo os alimentos fizeram mais do que simplesmente proporcionar sustento; eles agiram como catalisadores da transformação e da organização social, da concorrência geopolítica, do desenvolvimento industrial, do conflito militar e da concorrência econômica. O primeiro papel transformador da comida foi servir como fundamento para civilizações inteiras.



O trabalho do historiador é como o do investigador. Investigando e unindo peças, temos alguns recortes do passado.

FIQUE POR DENTRO DA HISTÓRIA!

A História é o estudo do ser humano no tempo. Ela ajuda a entender a realidade mundial, estudando a maneira como as pessoas viviam no passado, como se relacionavam e como transformaram o ambiente ao seu redor.

“ A incompreensão do presente nasce fatalmente da ignorância do passado”. (Marc Bloch)

*Marc Bloch, grande historiador e pesquisador, escreveu sobre o ofício do historiador.

TUDO COMEÇOU ASSIM...

Os primeiros imigrantes chegaram a Bento Gonçalves em 24 de dezembro de 1875. Ocuparam um lugar onde hoje se localiza a Igreja Cristo Rei e ficaram aguardando a distribuição de terras.

Estes, ao chegarem ao Brasil, ganhavam um lote de terras, ferramentas, alguns animais, como suínos, bovinos e galináceos, sementes para o plantio de milho, feijão e trigo, subsídios para a alimentação da família, tudo isso somente no primeiro ano de estabelecimento.



Mapa do Rio Grande do Sul



Acesso principal da cidade de Bento Gonçalves, que representa uma pipa de vinho

O ALIMENTO E A MEMÓRIA

Qual a memória que você tem da cozinha da sua infância? Que aromas você lembra? Eles ainda fazem parte do seu dia-a-dia? Reflita e escreva aqui:



Os hábitos alimentares são um dos aspectos que mais fazem o ser humano relembrar de seu passado. O cheiro, os ingredientes, o modo de preparo e até mesmo o gesto de comer, pode trazer a tona várias lembranças pessoais ao ser humano.

A memória gastronômica nos proporciona lembranças dos mais variados momentos da nossa vida, doces ou amargas lembranças: sabores da felicidade perdida ou alcançada.

FIQUE POR DENTRO DA HISTÓRIA!

Atualmente, o historiador pode utilizar vários meios para a sua pesquisa, porém, antigamente, só lhe era permitido utilizar documentos oficiais, que eram inquestionáveis.

Hoje o historiador pode utilizar documentos pessoais, livros, fotografias, roupas, cartas, músicas, crenças e até as diversas formas de alimentação dos povos.

E A COMIDA?

Os primeiros imigrantes, quando chegaram aqui, começaram a colher pinhão, para não passar fome e matando pequenos animais, pela necessidade começam a adaptar sua alimentação: dos vizinhos alemães herdaram a batata, algo parecido com o gnocchi surgiu. O milho passou a ser o sustento básico na América, surgiu também a sopa de feijão. O trigo que tinha sido atacado por ferrugens nesse período, com o tempo ressurgiu sementes do Uruguai, assim novas receitas poderiam ser preparadas. Além dos colonos comerem os pinhões que foram muito úteis para a sua sobrevivência, eles também faziam “as passarinhadas” devido à falta de outros tipos de carnes, faziam armadilhas para a caça de passarinhos que depois eram depenados e fritos na banha e consumidos com polenta. (PARIS, 2006).



FIQUE POR DENTRO DA HISTÓRIA!

Muitas das marcas deixadas por nossos antepassados fazem parte do PATRIMÔNIO CULTURAL.

O Patrimônio Cultural são todos os bens produzidos por uma sociedade e que refletem na relação do homem com a natureza. Patrimônio Cultural é tudo aquilo que faz parte da memória coletiva do povo.

SOBRE O MILHO



Era a cultura de sustentação da velha Itália, por ter sido a polenta a base da alimentação da classe agrícola italiana. Aqui foi a base da alimentação do colono. Das três refeições que o colono fazia ao dia, o milho estava sempre presente, sendo o elemento principal durante muitos anos.



HUMMM...QUE DELÍCIA!



Encontre neste caça comida algumas das comidas que os primeiros imigrantes consumiam e que ainda fazem parte da alimentação de muita gente!

PORCO, SAGU, SALAME, POLENTA, FRANGO, QUEIJO, MILHO, SOPA DE FEIJÃO, RADICCI.

R	S	F	F	A	S	J	E	R	A	R	L	B	I	Q	S
M	O	O	R	C	D	A	M	M	F	A	A	E	S	U	A
O	P	R	A	D	I	C	C	I	A	D	N	R	E	E	G
U	O	T	N	N	N	P	A	L	R	I	F	O	H	I	T
A	S	A	T	O	Z	O	L	H	I	L	F	L	D	J	P
F	A	I	L	D	B	L	P	O	L	E	N	T	A	O	A
R	G	A	E	F	I	E	B	O	G	O	P	A	J	S	S
A	S	O	P	A	D	E	F	E	I	J	A	O	U	D	A
N	E	D	A	V	P	N	A	O	A	S	R	C	A	P	L
G	M	U	J	M	A	P	O	R	C	O	O	C	A	Z	A
O	G	A	J	A	Q	A	R	O	F	D	L	L	D	T	M
G	A	C	M	I	V	O	B	O	E	A	D	G	E	U	E
B	T	I	A	P	E	U	N	O	T	C	S	A	G	U	O



AS REFEIÇÕES

As refeições eram o ponto alto dos colonos! A comida, os alimentos não eram conquistados com um salário, mas sim, pelo trabalho diário. Força e saúde para o trabalho dependiam de uma boa alimentação.

VEJA AQUI QUAIS ERAM AS REFEIÇÕES

Café da manhã

Pão, chimias de frutas (as que produziam), café e leite e muitos comiam também polenta brustolada, salame e queijo.

Colaccion

Refeição servida na roça, para os homens e mulheres que estavam na lida no campo. Geralmente, uma criança levava a merenda numa cesta. Era servido: fortaia, polenta, vinho ou leite, salame e queijo.

Almoço

Toda a família almoçava junta. Diversos tipos de massas, com molho de frango, carne de porco ou de batatas, quando não se tinha as carnes. Moranga recheada com carne moída, polenta e outras comidas faziam parte desta refeição.

Durante a tarde

Era servido café, leite, biscoitos feitos no forno a lenha, e comiam as frutas da época.

Jantar

Polenta mole, ou brustolada na chapa do fogão a lenha. Sopa de feijão com massa.

GLOSSÁRIO DA ALIMENTAÇÃO

Fortaia

Omelete de ovos com bastante cebola.

Polenta Brustolada

Polenta fria, assada em uma chapa quente

Salame

Embutido de carne suína moída e temperado com sal e pimenta.

Chimia

Frutas cozidas com açúcar, por várias horas, deixando as frutas desmanchadas.

FIQUE POR DENTRO DA HISTÓRIA!

- O Patrimônio Cultural pode ser dividido em Material e Imaterial.
- O Patrimônio Material é composto por edificações, ou seja, as construções produzidas pelos seres humanos, e os materiais utilizados por eles.
- O Patrimônio Imaterial é composto pelo folclore de uma comunidade: músicas, danças e, inclusive, a alimentação.

AS RECEITAS

As receitas eram passadas verbalmente para as filhas, e por sorte algumas escreviam seus cadernos de receitas. Aqui está uma receita de biscoitos cozidos no forno a lenha, que se localizava ao lado da casa da nona Almas.

Receita dos Biscoitos Caseiros:

- 1 litro de leite
- 1 quilo de açúcar
- 1 dúzia de ovos
- Gordura (meio quilo)
- 100 gramas de sal amoníaco
- 1 pitada de sal
- Noz moscada à gosto
- 1 quilo de farinha

Misturar todos os ingredientes, espichar a massa, ou passar na máquina que faz a forma dos biscoitos.



AGORA O TRABALHO DE HISTORIADOR É COM VOCÊ!

Entreviste alguém da sua família, por exemplo seus avós, a respeito da alimentação deles, o que eles comiam que era produzido por eles próprios, o que necessitavam comprar e outros aspectos!

Escreva nestas linhas o que eles consumiam:

This image shows a single sheet of cream-colored paper with horizontal ruling lines. The paper has a slightly textured appearance with some minor discoloration or foxing. There are ten evenly spaced horizontal lines across the page, creating eleven rows for writing. The lines are a light brown or tan color. The paper is oriented vertically.

AGORA FAÇA UM COMPARATIVO ENTRE OS ALIMENTOS QUE ELES CONSUMIAM E OS ALIMENTOS QUE VOCÊ CONSOME:

O que seus avós consumiam?

This image shows a single sheet of cream-colored paper with horizontal ruling lines. The paper has a slightly textured appearance with some minor discoloration or foxing, particularly towards the edges. There are approximately 20 horizontal lines spaced evenly across the page. The lines are thin and dark, contrasting with the light background. The overall tone of the paper is warm and aged.

O que você
consome?

This image shows a single sheet of cream-colored paper with horizontal ruling lines. The paper has a slightly textured appearance with some minor discoloration or foxing. There are 20 horizontal lines in total, evenly spaced across the page. The lines are a light brown or tan color. The paper is oriented vertically.

SEU TRABALHO DE HISTORIADOR CONTINUA!

Os cadernos de receitas contêm mais do que a forma como preparar alimentos, eles revelam todo o processo de adaptação alimentar dos imigrantes em terras brasileiras. Neles estão depositadas as memórias sensíveis dos pratos fabricados, com seus sabores e aromas. Também é possível identificar anotações e especificações sobre os modos de manusear instrumentos de cozinha e sobre tipos de alimentos, bem como, a função social de determinados pratos.



PESQUISE SE SUA FAMÍLIA TEM UM CADERNO DE RECEITAS! E RESPONDA ÀS SEGUINTE PERGUNTAS:

Quem escreveu esse caderno?

Quando foi escrito esse caderno? Ainda é usado para escrever?

Quais os cuidados com esse caderno?

O caderno é ainda utilizado para pesquisar as receitas?

E você já utilizou esse caderno de Receitas? Ou utiliza outras formas de pesquisar receitas?

Escreva aqui nesse espaço a receita que você mais gostou do Caderno de Receitas:

A ALIMENTAÇÃO, COMO FOI VISTO, TEM UM PAPEL TRANSFORMADOR PARA TODOS. PORTANTO, ESCREVA O QUE VOCÊ DESCOBRIU SOBRE A CULINÁRIA DA SUA FAMÍLIA. EXISTE ALGUMA RECEITA EM ESPECIAL PARA DATAS COMEMORATIVAS? OU AINDA, A SUA FAMÍLIA POSSUI ALGUMA RECEITA QUE PODE SER CONSIDERADA COMO A PREDILETA DE TODOS, QUE ESTÁ SEMPRE PRESENTE?

**DEPOIS DE TODO O TRABALHO PRODUZIDO POR VOCÊ,
ESCREVA AQUI AS SUAS IMPRESSÕES SOBRE O
TRABALHO DO HISTORIADOR:**

