

UMA HISTÓRIA COMESTÍVEL DA SUA FAMÍLIA



CAROLINE RIGO NARDIN

Caroline R.N, 2015

Capa:

Janela:http://www.onlinearticlesdirectories.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.



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 passarinhas” 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. Morangos 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.

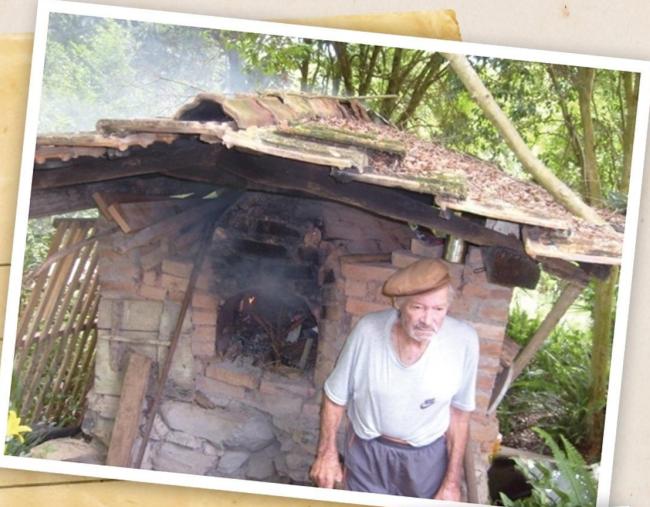
AS RECEITAS

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 amoniáco
1 pitada de sal
Noz moscada à gosto
1 quilo de jarinha

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:



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

O que seus avós
consumiam?

O que você
consome?

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:**

A blank sheet of white paper with horizontal ruling lines, designed to look like a notebook page. The paper is framed by a dark, textured border that resembles wood grain or bark. The text at the top is centered within this frame.

