

ELIANE CRESTIANE LUPEPSA COSTENARO

PARA A DONA DE CASA: COMIDA E IDENTIDADE ENTRE DESCENDENTES DE
UCRANIANOS EM PRUDENTÓPOLIS/PR, 1963-1976.

IRATI

2013

ELIANE CRESTIANE LUPEPSA COSTENARO

PARA A DONA DE CASA: COMIDA E IDENTIDADE ENTRE DESCENDENTES DE
UCRANIANOS EM PRUDENTÓPOLIS/PR, 1963-1976.

Dissertação apresentada à linha de pesquisa *Regiões: práticas socioculturais e relações de poder* do Programa de Pós-Graduação em História, setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Estadual do Centro-Oeste/UNICENTRO, *Campus* de Irati/PR, para a obtenção do título de Mestre em História.

Orientador: Prof. Dr. Valter Martins

IRATI

2013

Catálogo na Fonte
Biblioteca da UNICENTRO

COSTENARO, Eliane Crestiane Lupepsa

C842p

Para a dona de casa: comida e identidade entre descendentes de ucranianos em Prudentópolis, PR, 1963-1976 / Eliane Crestiane Lupepsa Costenaro. -- Irati, PR : UNICENTRO, 2013.

135p.

ISBN

Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História. Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Estadual do Centro-Oeste / UNICENTRO.

Orientador: Prof. Dr. Valter Martins

1. Dissertação – migração. 2. Etnia. I. Martins, Valter. II. Título.

CDD 20ª ed. 325.1



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE/UNICENTRO
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação - PROPESP
Programa de Pós-Graduação em História - PPGH
Área de Concentração – História e Regiões



TERMO DE APROVAÇÃO

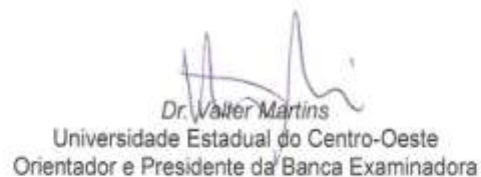
Eliane Crestiane Lupepsa Costenaro

"Para a Dona de Casa: comida e identidade entre descendentes de ucranianos em Prudentópolis/PR, 1963-1976"

Dissertação aprovada em 20/12/2013, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre, no Programa de Pós-Graduação em História, área de concentração em História e Regiões, da Universidade Estadual do Centro-Oeste, pela seguinte Banca Examinadora:


Dr. José Augusto Leandro
Universidade Estadual de Ponta Grossa
Titular


Dr. Helio Sochodolak
Universidade Estadual do Centro-Oeste
Titular


Dr. Václav Martins
Universidade Estadual do Centro-Oeste
Orientador e Presidente da Banca Examinadora

Irati – PR
2013

Aos meus amigos, a toda minha família,
em especial ao Claudio.

AGRADECIMENTOS

Não poderia concluir essa pesquisa sem deixar de agradecer a todas aquelas pessoas que contribuíram de diferentes maneiras para que ela pudesse ser realizada.

Ao professor Valter Martins que me aceitou como orientanda e durante todo o percurso da pesquisa, desde o início, mais do que ter compartilhado seu rico conhecimento, repartiu seu pão, suas palavras de amizade e apoio.

À minha querida amiga Néli Teleginski que me incitou aos estudos de maneira sublime, pelas dicas preciosas de leitura, por todos os livros emprestados, pela hospitalidade, pelas deliciosas refeições graciosamente oferecidas, por sua estimada amizade que desabrochou junto com o trabalho.

Ao professor Hélio Sochodolak por ter me incentivado à pesquisa desde a graduação e por suas contribuições para esta pesquisa.

Aos professores Beatriz Anselmo Olinto, Márcia Tembil, Claércio Ivan Schneider, Jair Antunes e Oseias de Oliveira pelas disciplinas ministradas, importantes para a reflexão do projeto e prosseguimento da pesquisa.

Ao Museu do Milênio, representado por Meroslava Krevei, pessoa querida e sempre disposta a emprestar materiais de pesquisa.

Ao padre Januario Lucavei pela sua contribuição com a tradução. Às amigas Marta Beló e Olga Korczagin pelas traduções dos textos ucranianos e especial atenção. À amiga Elaine Muzeka pelas informações e materiais prestados.

Ao amigo Odinei Ramos pelos textos emprestados. Às amigas Tânia e Sheron pelo auxílio com a impressão.

Às pessoas que contribuíram com este trabalho por meio de seus depoimentos: padre Tarcicio Zaluski, Nadir Julek, Felomena Procek, Olga Korczagin, dona Emilia Kutnei, Tere Korchovei, dona Sofia Preslak, dona Elvira Balantiuk Sklar, dona Valdomira Lucavei, Lídia Sensezyn Linarzuk, Dorotéria Bobalo, Raquel Boiko A. Navroski.

Ao meu pai David que de certa forma me inspirou a iniciar essa pesquisa pela comida que faz. À minha mãe Edília por me apoiar e me valorizar tanto. Aos meus irmãos, Angela, João, Marcelo, em especial à irmã “mãezona” Raquel pelo apoio e carinho de sempre. A todos os meus sobrinhos que fazem a alegria por onde passam.

À Leda, Arlindo e Claudia Costenaro pelo apoio. A você Claudio, marido amoroso, pela compreensão e por compartilhar sua vida com a minha.

A Deus, força maior que sustenta a caminhada e me faz crer em realizações.

“Primeiro a oração depois a ação. Primeiro rezar a Deus para depois servir ao próximo.”

Elvira Balandiuk Sklar

RESUMO

O tema dessa pesquisa são as *tradições culinárias* presentes entre descendentes de imigrantes ucranianos em Prudentópolis. Trata-se de um município que foi marcado pela imigração ucraniana e nele observa-se atualmente a prática de diversos pratos relacionados às tradições culinárias trazidas pelos imigrantes. Nossa pesquisa busca mostrar que essas práticas alimentares se articulam aos processos de construção de identidades étnicas e regionais. O objetivo do estudo foi identificar e analisar tradições presentes no cotidiano, celebrações e festas como casamento, Natal e Páscoa. Como fontes principais utilizamos memórias de mulheres pela metodologia da história oral e receitas culinárias publicadas no jornal *Prácia* entre 1963 e 1976. Compreendemos que as práticas culinárias se vinculam às relações de poder e ao processo dinâmico de configuração de identidades e por isso podem ser compreendidas também como elementos de fronteiras identitárias. As fontes foram analisadas a partir da perspectiva da História da Alimentação.

Palavras-chave: Comida. Ucranianos. Identidade étnica.

ABSTRACT

The main theme of this research is about the *culinary traditions* which exist amongst the Ukrainian descendants in Prudentópolis. The main feature and attraction of Prudentópolis City and County as a whole is the Ukrainian immigration. In these culinary traditions, one will actually note the different and peculiar culinary traditions brought to Prudentópolis by the early immigrants. Our research tries to show that these culinary practices aid in the preservation of the ethnic and regional identities. The object of the research was to identify and analyze current traditions and feasts, i.e., weddings, Christmas and Easter. The core roots of these findings were contributed by the memoirs of women selected for the research through oral historical methodologies and culinary receipts published in the Journal *Pracia* between the years of 1963 and 1976. We understand that the culinary practices are united with power and with the dynamic process of cultural identity; therefore, these may be understood as elements of identity frontiers and preservation. The sources were analyzed from perspective of the History of the Food.

Key words: Food, Ukrainian, Ethical Identity.

LISTA DE IMAGENS

FIGURA 1 - COLUNA PARA DONA DE CASA	84
FIGURA 2 – ILUSTRAÇÃO DO RITUAL NATALINO	93
IMAGEM 1 – MÁQUINA IMPRESSORA	45
IMAGEM 2 – CONFECCÃO DE VARÉNEKES PELO A.O	51
IMAGEM 3 – ORGANIZAÇÃO DAS LOUÇAS DO A.O.....	52
IMAGEM 4 – PLANTAS DAS LINHAS, 1896 - 100 LOTES	63
IMAGEM 5 – PLANTA DA COLÔNIA PRUDENTÓPOLIS, 1897.....	64
IMAGEM 6 – CASAS IMPROVISADAS POR IMIGRANTES	65
IMAGEM 7 – MULHERES ATUANDO NA ABERTURA DE ESTRADAS.....	68
IMAGEM 8 – MUTIRÃO DE MULHERES NA ROÇA	69
IMAGEM 9 – KOROVAI DE CASAMENTO.....	75
IMAGEM 10 – KOROVAI DE BODAS DE OURO.....	76
IMAGEM 11 – KOROVAI E SEUS MENORES.....	76
IMAGEM 12 – JORNAS... ..	78
IMAGEM 13 – PAREDES DE ÍCONES	86
IMAGEM 14 – PASKA E PÊSSANKAS	89
IMAGEM 15 – BENÇÃO DE ALIMENTOS.....	91
IMAGEM 16 – KOLACH DE NATAL	94
IMAGEM 17 – PREPARO DE BORSH.....	103

LISTA DE TABELAS

TABELA 1 - ASSINANTES DO JORNAL PRÁCIA	44
TABELA 2 – NÚCLEOS COLONIAIS ESTABELECIDOS NO PARANÁ (1892-1911)	61

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

A.O - Apostolado da Oração

I.S.O - Instituto Santa Olga

A.M.M - Acervo do Museu do Milênio

A.P.B – Arquivo dos Padres Basilianos

OSBM - Ordem de São Basílio Magno

UNICENTRO - Universidade Estadual do Centro-Oeste

SUMÁRIO

AGRADECIMENTOS	6
RESUMO	8
ABSTRACT	9
LISTA DE IMAGENS	10
LISTA DE TABELAS	11
LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS	12
INTRODUÇÃO	14
1 ABRINDO O APETITE:	
COMIDA E HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	22
1.1 ALIMENTO E COMIDA: FRUTOS DE ESCOLHAS	26
1.2 COMIDA E IDENTIDADE	29
2 INGREDIENTES E MODOS DE PREPARO	37
2.1 O JORNAL PRÁCIA E SEUS TESTEMUNHOS:	
INGREDIENTES DE PESO	41
2.2 O APOSTOLADO DA ORAÇÃO DE PRUDENTÓPOLIS:	
BREVE PERCURSO	45
3 UCRANIANOS NO BRASIL	54
3.1 COMIDAS E IMIGRANTES	70
4 PARA A DONA DE CASA: “UM PRATO CHEIO”	82
4.1 DISCURSOS, MEMÓRIAS E TRADIÇÕES CULINÁRIAS	98
4.2 BORSH E VARÉNEKE: ENTRE O COTIDIANO E O TÍPICO	99
4.3 COMIDAS, COLONOS E PÃES	104
4.4 MESA NATALINA: APOIO DE TRADIÇÕES	109
4.5 CESTA DE PÁSCOA: AROMAS, CORES E RELIGIOSIDADE	112
CONCLUSÃO À MODA	116
FONTES	119
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	122
APÊNDICES	130

INTRODUÇÃO

A comida, um dos principais elementos da cultura, torna-se objeto de análise neste trabalho para compreender aspectos relacionados ao processo de construção de identidade entre os descendentes de ucranianos na cidade de Prudentópolis no Estado do Paraná.

Na formação da culinária brasileira há uma pluralidade de gostos, sabores e cores. Ao longo de séculos de imigrações diferentes povos foram combinando elementos culturais, configurando a cozinha e ao mesmo tempo as identidades sociais, sempre em transformação. Nesse aspecto verificamos que os imigrantes ucranianos ao chegar em Prudentópolis também contribuíram para a construção de novas identidades alimentares.

O município de Prudentópolis localiza-se na região Centro-sul do Paraná, a 220 quilômetros da capital, Curitiba. Possui uma população de 48.792 habitantes, grande parte vivendo na área rural.¹ Em finais do século XIX Prudentópolis recebeu muitos imigrantes entre eles poloneses e ucranianos. Os ucranianos predominaram na criação da colônia a partir de 1896.² Ao chegarem ao Brasil os imigrantes passaram a demarcar seus espaços físicos e simbólicos constituindo uma região.

A região, mais do que remeter a um território geograficamente delimitado, pressupõe um espaço construído por práticas cotidianas que constantemente o ressignificam. Essas práticas ou maneiras de fazer transformam um lugar em espaço, o que implica numa identificação com esse espaço construído por relatos de ações, práticas e representações. A apropriação dos lugares cria espaços fluídos, polissêmicos e multiformes. “A região vem a ser, portanto, o espaço criado por uma interação”.³ Apropriar-se de lugares, transformá-los em espaços também significa praticá-los conforme preceitos e interesses próprios.

A região é um fragmento do espaço produzido por afrontamentos e lutas [...] Fruto de delimitações territoriais, tanto físicas, quanto econômicas, quanto políticas, quanto simbólicas feitas a partir de lutas entre distintos grupos sociais, entre diferentes interesses de toda ordem, o que efetivamente dá à ela seu caráter histórico.⁴

¹ Prefeitura Municipal. Disponível em <http://www.prudentopolis.pr.gov.br/cidade/geofisicos>. Acesso em 09/05/2013.

² RAMOS, O. F. *Ucranianos, poloneses e brasileiros: fronteiras étnicas e identitárias em Prudentópolis/PR*. 2006. 131 f. Dissertação (Mestrado em História) - UNISINOS, São Leopoldo, p.2.

³ CERTEAU, M. de. *A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer*. 15 ed. Rio de Janeiro, Petrópolis: Vozes, 2008, p. 212.

⁴ ALBUQUERQUE JR., D. M. de. Fazer história sem limites: a historiografia e as identidades espaciais. In: KLANOVICZ, J. SOCHODOLAK, H. NETO, J. M. A. (Orgs.) *Regiões, Imigrações, Identidades*. Ponta Grossa: ANPUH-PR, 2011, p. 28.

Dentro da região interativa e construída histórica, social e culturalmente, os imigrantes e seus descendentes praticam sua religião, a língua materna, ornamentam e organizam a casa seguindo preceitos, principalmente religiosos, e preparam alimentos da culinária “tradicional”.

Nesse trabalho destacamos a culinária como uma chave para compreender aspectos dessa região, de sua constituição e de suas identidades.

Conforme a antropóloga Maria Eunice Maciel “a comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado a uma rede de significados. Podemos assim falar em ‘cozinhas’ de um ponto de vista ‘territorial’, associadas a uma nação, território ou região”.⁵ A partir dessa definição consideramos também que os ingredientes, a culinária e o gosto constituem e delimitam não apenas os territórios geográficos, mas também regiões de sentidos e sabores. Savarin, ao se referir ao gosto, considera o mesmo sob diferentes aspectos:

No homem físico, é o aparelho por meio do qual ele aprecia os sabores; considerado no aspecto moral é a sensação que o órgão impressionado por um corpo saboroso desperta no centro comum; enfim, considerado em sua causa material, o gosto é a propriedade que tem um corpo de impressionar o órgão e de fazer nascer a sensação. O gosto parece ter dois usos principais: 1) Ele nos convida, pelo prazer, a reparar as perdas contínuas decorrentes da ação da vida; 2) Ele nos ajuda a escolher, entre as diversas substâncias que a natureza nos oferece, as que são próprias a servir de alimentos.⁶

Faz parte da construção do gosto a combinação de cores e sabores, a escolha dos ingredientes e, nesse processo, alguns são selecionados como mais importantes que outros para cada ocasião, assim como para cada sociedade ou grupo.

O gosto alimentar é portador de laços sociais, os fatores culturais, sociais e psicológicos atuam na formação e transmissão do sabor [...] O prato, a cozinha os instrumentos, os alimentos, as bebidas, são objetos de discussões, de debates, de preferências e de exclusões [...] A história em torno de uma mesa cria e recria os espaços de sociabilidade ativa, os rituais de comensalidade e alteridade.⁷

Na chamada “culinária ucraniana” praticada atualmente em Prudentópolis percebemos tais processos de transmissão do gosto, dos sabores, de práticas e saberes culinários e de múltiplos interesses na preservação de uma base alimentar que se relaciona com a Ucrânia,

⁵ MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem haver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156. Dezembro de 2001, p. 151.

⁶ SAVARIN, B. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995, p. 42

⁷ SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação. *História Questões & Debates*. Curitiba, v. 14, n. 26/27, p.154-171, jan/dez. 1997. Editora UFPR, p. 169.

com o passado imigratório do município e com processos recentes de construção de identidades.

No estudo observamos que certos ingredientes se destacam na constituição da culinária em Prudentópolis permitindo a reelaboração de pratos considerados pelos descendentes como tradicionais. Entre esses ingredientes estão o repolho, a couve, a beterraba, o pepino, a batata, as raízes fortes (*Hrin*⁸ e gengibre), os cereais como trigo sarraceno ou mourisco (*hretchka*) e o milho.

Na cozinha tradicional ucraniana são privilegiados alimentos cozidos, refogados e assados. Entre as receitas são recorrentes pratos como o *Kutiá*: trigo cozido e temperado com mel, sementes de papoula ou com coco e leite condensado; a *Babka*: pão doce; a sopa azeda *Borsh* com repolho, carne suína e beterraba; *Holupti*: cartucho ou charuto de folha de repolho cozida recheado com carne moída e arroz e *Varéneke e Perohê* que são pastéis feitos com massa pré-cozida que podem receber diferentes recheios, salgados ou doces.⁹

Esses são alguns dos ingredientes e pratos que compõem os sabores da alimentação dos descendentes de ucranianos em Prudentópolis. Eles estão presentes no cotidiano, nas mesas cerimoniais e festivas e se relacionam às práticas rurais locais. Trata-se de uma culinária que mantém vínculos com o passado e é investida de tradicionalidade. Por isso contribui para reforçar a identidade étnica e regional ao mesmo tempo em que é acionada nos contextos relacionais concorrendo para demarcar fronteiras identitárias.

O conceito de tradição possibilita compreender esses processos de preservação, transmissão e reelaboração de práticas alimentares, seus significados e sua relação com a construção da identidade ucraniana no município. Para Eric Hobsbawm, a tradição é entendida em termos de “invenção”, é construída e formalmente institucionalizada. Envolve um conjunto de práticas de natureza ritual ou simbólica, normalmente reguladas por regras que visam inculcar certos valores e normas de comportamento por meio da repetição, o que implica uma continuidade em relação ao passado.¹⁰

Muitas práticas de grupos sociais tornam-se tradições e permitem que os indivíduos se sintam inseridos num contexto sociocultural onde constroem e reelaboram suas identidades

⁸ A raiz é ralada e condimentada com vinagre podendo receber beterraba ralada ganhando assim uma coloração avermelhada. Serve como acompanhamento para vários pratos eslavos, especialmente carnes e peixes.

⁹ Há variações na nomenclatura desses pratos. É comum encontrar a sopa azeda escrita como Borch, Borcht ou Borsh. Assim como Holoptzi, Holupti ou Holopti. Kutiá ou Cutiá. Optamos por utilizar a nomenclatura Borsh, Kutiá e Holupti. Encontra-se com frequência os termos Perohê para se referir ao pastel cozido ou Varéneke. Optamos por denominar o pastel cozido como Varéneke. “Na parte Ocidental da Ucrânia (Galícia) os *Varénekes*, também são chamados de *Perohê*”. O Lavrador. BOLETIM INFORMATIVO DA SOCIEDADE UCRANIANA DO BRASIL. Culinária ucraniana: Varéneke. Curitiba, Nº 3857. Abril de 2009, p.13.

¹⁰ HOBBSAWM, E.; RANGER T. (Orgs.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997, p.9.

sociais que são reafirmadas pela memória. A tradição tem um sentido simbólico e está fora do seu espaço de procedência, seja ele físico ou temporal. A transmissão de saberes culinários de uma geração à outra permite que esses saberes transmitidos possam ligar presente e passado. Isso remete à ideia de que toda e qualquer modificação na vida ou na rede social não pode ser analisada desintegrada do seu contexto histórico específico. As tradições são conservadoras e ao mesmo tempo dinâmicas. As tradições alimentares são extremamente sensíveis a mudanças e a influências externas. Para Montanari “cada tradição é o fruto – sempre provisório – de uma série de inovações e das adaptações que estas provocaram na cultura que a acolheu”.¹¹

A cozinha sendo um lugar consagrado de invenção possibilita diversas maneiras de preparar, incorporar e adaptar receitas num ativo processo de reelaboração. Concebemos a cozinha como agregadora de práticas sociais e culturais e como lugar de identidades e de trocas. Conforme Santos: “as cozinhas, locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais”. A cozinha deve ser compreendida enquanto processo em constante mudança. Por isso, “em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, no plural, porque elas mudam, transformam-se graças às influências e aos intercâmbios entre as populações, graças aos novos produtos e alimentos, graças às circulações de mercadorias”.¹² Para Montanari “a cozinha é o símbolo da civilização e da cultura”.¹³

A partir desses pressupostos esta pesquisa teve como objetivo principal compreender a culinária praticada entre os descendentes de ucranianos e como ela se liga aos processos de formação da sociedade e das identidades em Prudentópolis. Para alcançar esse objetivo foram identificadas e analisadas as maneiras como são preparados alguns pratos dessa culinária e os sentidos e significações que perpassam a comida entre descendentes de ucranianos. Observamos as práticas culinárias no cotidiano e ocasiões festivas e como elas se reelaboram, forjam identidades e remetem a tradições.

O recorte temporal da pesquisa se situa entre 1963 e 1976. Em 1963 descendentes de ucranianos e pessoas ligadas à comunidade ucraniana de Prudentópolis passaram a publicar no jornal *Prácia* (Trabalho) receitas e dicas para o lar voltadas ao público feminino. Essa coluna chamada *Для Пань Дому* (“Para a dona de casa”) oferecia um grande repertório de receitas de bolos, caldos, sobremesas, bolinhos, saladas, bebidas, purês, sopas, carnes assadas,

¹¹ MONTANARI, M. (Org.) *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade/Senac, 2009, p. 11.

¹² SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História Questões & Debates*. Curitiba, n. 42, p.11-31, 2005. Editora UFPR, p.12 .

¹³ MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac. São Paulo, 2008, p.71.

pães, chás e conservas.¹⁴ Além das receitas havia dicas variadas sobre conservação dos ovos, dietas contra colesterol, para não engordar, etiqueta à mesa, como arrumar a casa, alimentar as crianças, conduzir uma conversa, cultivar verduras, moda entre outros variados temas.¹⁵

No jornal *Prácia* identificamos uma série de receitas da culinária ucraniana, seus ingredientes e modos de preparo. Buscamos compreender os sentidos dessas práticas culinárias contando também com as memórias de mulheres descendentes através de entrevistas utilizando a metodologia da História Oral.

Para desenvolver a problemática da nossa pesquisa revisitamos a historiografia relacionada à imigração e também a bibliografia local com o objetivo de contextualizar o processo imigratório ocorrido na região. Nosso olhar esteve atento às práticas agrícolas, às estratégias de sobrevivência dos imigrantes, especialmente quanto à alimentação, tema pouco estudado no campo da história da imigração e do cotidiano dos imigrantes e descendentes.

Esta pesquisa foi motivada inicialmente pelo interesse em conhecer mais profundamente a culinária entre os descendentes de ucranianos de Prudentópolis, culinária que fez parte do meu cotidiano desde a infância e que agora se torna objeto de pesquisa.

Ainda lembro o cheiro das broas¹⁶ e das maioneses de batata da casa da minha *baba* feitas com produtos cultivados pelos tios e tias, nas roças e nos quintais. Na casa de muitos descendentes, como na casa de minha avó, ainda é comum nos almoços de domingo que as mulheres façam maionese de batatinhas temperada com a *petruchka* (salsinha) da horta e ovos do galinheiro. Memoráveis também são as galinhas caipiras ao molho de cebola e tomate feitas no fogão à lenha, escoltadas pelo torresmo derretido no tacho¹⁷, entre outras maravilhas da culinária ligadas ao mundo rural, dos imigrantes e seus descendentes ainda preservadas na sociedade em estudo. Essas lembranças e vivências gustativas fazem parte da memória de muitas pessoas e também dizem muito sobre as identidades individuais e coletivas em Prudentópolis.

Na produção científica e mesmo nos escritos locais relacionados à imigração ucraniana o tema da alimentação passa praticamente despercebido. Assim, compreender mais sobre um tema ao mesmo tempo tão cotidiano e fundamental constitui um dos desafios desse trabalho que envolveu a tradução de fontes escritas na língua ucraniana.

¹⁴ A coluna começou a ser publicada no jornal *Prácia* em 1962, mas optamos por estudá-la a partir de 1963 quando ganhou regularidade.

¹⁵ A coluna existiu até 1995. Os textos traduzidos e analisados na pesquisa correspondem ao período de 1963 a 1976. Esse recorte justifica-se em função das traduções dos textos. Foi possível traduzi-los somente até esse período para que a pesquisa se iniciasse.

¹⁶ Pão escuro à base de centeio trazido pelos imigrantes em fins do século XIX e início do XX. Há variações nas receitas, podendo ser preparado com farinha de milho. Costumava ser assado em fornos de barro.

¹⁷ Recipiente de metal, com alças laterais, largo e pouco profundo.

Contamos com contribuições teórico-metodológicas acerca da intersubjetividade na pesquisa histórica entre o historiador, seu tema de estudo e seus interlocutores teóricos. Compreendemos que os documentos, assim como a perspectiva dos historiadores sobre eles são frutos de escolhas e perpassam o campo em que o historiador se movimenta.¹⁸

Além das escolhas do historiador, é necessário considerar também as especificidades temporais e sociais das fontes históricas. Sobre isso, Le Goff afirma:

O documento não é inocente, não decorre apenas da escolha do historiador, ele próprio é parcialmente determinado por sua época e seu meio; o documento é produzido consciente ou inconscientemente pelas sociedades do passado, tanto para impor uma imagem desse passado, quanto para “dizer a verdade”.¹⁹

Pelos documentos e pelas relações sociais perpassam relações de poder. Eles estão relacionados a sujeitos e contextos específicos. Os documentos não são portadores de verdades absolutas. Para compreender as suas condições de existência e a trama que há entre eles é preciso desestruturá-los, compreender as intencionalidades inscritas, não deixar de se ater aos silêncios da história e buscar explicar as lacunas, assim como também nos mostra Michel Foucault, ao conceber o indivíduo como produção do poder e do saber.²⁰

As receitas, pratos e memórias sobre as práticas alimentares enquanto fontes possuem sentidos culturais além dos nutricionais. Para Dorotéia Bobalo, uma das entrevistadas, a prática culinária em sua casa tem relação com a ideia de tradição: “para reunir a família e fazer, para que os filhos continuem preparando, reunindo a família e mantendo a tradição”.²¹

Quando as depoentes se referem à necessidade de manter a tradição elas reforçam que os pais já faziam assim e elas continuam fazendo. Além de preparar os pratos tradicionais, que para elas são os pratos ucranianos, o importante é consumi-los com a família reunida. Nesse aspecto identifica-se também a construção de rituais de comensalidade que extrapolam o ato de comer por necessidade de sobrevivência. Para Franco “entre os que comem e bebem juntos há, em geral, vínculos de amizade e obrigações mútuas, pois a fraternidade e a afinidade são inerentes a comensalidade [...] Os seres humanos atribuem grande função social à refeição e à comensalidade”.²²

¹⁸ CERTEAU, M. de. A operação historiográfica. In: *A escrita da história*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1982, p. 78-93

¹⁹ LE GOFF, J. *A História Nova*. São Paulo: Martins Fontes, 1990, p.54.

²⁰ FOUCAULT, M. *Microfísica do poder*. 10ª edição. Rio de Janeiro: Graal, 1999, p. 10.

²¹ BOBALO, Dorotéia. Entrevista concedida à Eliane C. Lupepsa Costenaro em 06/02/2013.

²² FRANCO, A. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2001, p. 24.

A maioria das depoentes também afirmou que cresceu vendo a mãe com a mão na massa fazendo *Varénekes*, *Holuptis* e *Borsh*. Elas preservam esses pratos na família. Outros pratos são especiais para ocasiões como Páscoa e Natal. No período pascal não podem faltar os alimentos bentos na refeição matinal do domingo da ressurreição de Cristo, denominado *Sviatchene*. Algumas depoentes informaram que, assim como seus ancestrais, elas mantêm a tradição de elaborar 12 pratos para o jantar de Natal, *Chiatei Vétir* (noite santa) em homenagem aos 12 apóstolos. Quanto à comida servida nos casamentos, entre outros pratos, o que chama a atenção é o *Korovai*. Um pão doce feito para ocasiões específicas: casamentos, bodas de ouro e aniversário sacerdotal. É um pão recheado de significados e seu preparo e consumo devem seguir certo cerimonial. Entre todos esses alimentos e mesmo a sua abstinência, percebemos que há adaptações, incorporações e descontinuidades quanto ao preparo de alguns pratos e ao jejum.

A instalação dos imigrantes no Brasil em fins do século XIX e início do XX, bem como a mudança do campo para a cidade são acontecimentos que fragmentaram as identidades. Entre os descendentes preparar os pratos dos seus ancestrais é como praticar a língua aprendida com eles, é uma maneira de ser ucraniano, de constituir um grupo e se sentir pertencente a ele, reconstituindo as identidades, como a identidade étnica em torno da comida.

No primeiro capítulo desse trabalho ponderamos sobre a história da alimentação procurando estabelecer reflexões conceituais sobre comida, comida típica, culinária, gosto e identidade. Compreendemos que tais conceitos são fundamentais para estudar a alimentação em comunidades que passaram por processos imigratórios, como o caso do município de Prudentópolis.

No segundo capítulo apresentamos as fontes utilizadas na pesquisa e as abordagens metodológicas problematizando o uso de jornais e de fontes orais. Apresentamos o jornal *Prácia* (Trabalho) utilizado na pesquisa. Nele circulavam receitas e dicas culinárias voltadas ao público feminino em uma coluna chamada “Para a dona de casa”. Apresentamos também o grupo de mulheres entrevistadas pela metodologia da História oral. Algumas delas são ligadas ao jornal *Prácia* e outras ao Apostolado da Oração e atuam na transmissão de práticas culinárias tradicionais, saberes e valores entre os descendentes de ucranianos mantendo vivas muitas práticas e tradições culinárias no município. São pessoas frequentemente acionadas em ocasiões festivas e contribuem para manter a identidade e coesão do grupo.

O terceiro capítulo trata da presença dos imigrantes ucranianos no Brasil. Buscamos contextualizar o processo imigratório empreendido em fins do século XIX e início do XX. Procuramos no diálogo historiográfico perceber as peculiaridades e divergências quanto à

instalação desses imigrantes em diferentes regiões brasileiras a fim de compreendermos a especificidade desse processo em Prudentópolis. O modo como ocorreu o processo migratório em Prudentópolis reflete também o que seus moradores passam a produzir, negociar (trocar, adaptar, vender, comprar) e comer. Também é proposta desse capítulo considerar a relação entre comida e imigrantes. Em seguida compreender como as práticas culinárias trazidas pelos imigrantes são reelaboradas no cotidiano e em ocasiões festivas tais como Páscoa, Natal e casamentos.

No quarto capítulo apresentamos a coluna do jornal *Prácia* chamado “Para a dona de casa” tratando de suas receitas, dicas culinárias e discursos identitários divulgados pelo jornal. Também analisamos as entrevistas realizadas com as mulheres ligadas ao Apostolado da Oração (A.O). Nesse capítulo cotejamos fontes orais e impressas no *Prácia* entre 1963 e 1976.

Com esse trabalho esperamos contribuir para o debate sobre as práticas sociais, culturais e de poder na constituição de regiões a partir do tema da culinária ucraniana em Prudentópolis e de sua relação com as identidades sociais através do diálogo com o campo da História e Cultura da Alimentação.

1 ABRINDO O APETITE: COMIDA E HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

Em cada caso cozinhar é o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo, marcada pelo “romance familiar” e pela história de cada um, solidária das lembranças de infância como ritmos e estações.

Luce Giard.

Os alimentos podem ser entendidos a partir de vários enfoques. Dentre eles o simbólico, em que o alimento ganha sentidos no contexto das práticas culturais e sociais e outras esferas da vida como as econômicas ou filosóficas.²³

A alimentação mais do que ocupar um lugar à mesa, é cada vez mais presente nas discussões em torno das dinâmicas sociais e culturais das sociedades. Por muito tempo o estudo da História da Alimentação foi ignorado pela historiografia, ao contrário da Antropologia. Atualmente os estudos sobre a comida fazem parte das preocupações dos historiadores, pois revelam muito sobre história, identidade, tradições e cultura dos indivíduos. Os antropólogos desde o século XIX se empenharam em desenvolver uma etnografia sistemática dos hábitos alimentares em busca de interpretá-los culturalmente, passando pelos estudos comparativos das diferentes tradições culturais, pela perspectiva funcionalista (até a década de 1960) e pelo estruturalismo. Nesse contexto, o alimento passou a ser investigado como sistema cultural.

Nessa perspectiva, Lévi Strauss categorizou o que pode ou não ser ingerido e as transformações dos alimentos em comida. Numa cozinha singular perpassam os ajustes das sociedades que de acordo com sua cultura classificam os alimentos e definem de que forma eles devem ser comidos e em quais ocasiões.²⁴ Isso denota que a comida tem um sentido e está relacionada às pessoas que a preparam, a um tempo e lugar específicos.

Jean-Louis Fladrin e Massimo Montanari buscaram abordar cronologicamente os hábitos alimentares de diferentes sociedades desde a Pré-história, quando ocorreu o domínio do fogo e da culinária até os tempos do McDonald`s, passando pelas sociedades grega, romana, entre outras, reunindo diversos pesquisadores em um grande projeto interdisciplinar.²⁵ A partir da década de 1990 os estudos sobre alimentação se ramificam entre

²³ MENEZES, U. B.; CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*. São Paulo: N. Sér. V.5. p. 9-91. Jan./dez. 1997, p. 11.

²⁴ STRAUSS, L. *O cru e o cozido: Mitológicas I*. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

²⁵ FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

os diferentes enfoques conforme apontou Carlos Roberto Antunes dos Santos²⁶, que foi coordenador do grupo de estudos e pesquisas em História e Cultura da Alimentação na UFPR, em diálogo teórico com os pesquisadores Henrique Carneiro e Ulpiano B. Menezes na USP.²⁷

Autores como Jacques Revel, Piero Camporesi, Massimo Montanari, Jean-Louis Flandrin, Ulpiano T. Bezerra de Menezes, Henrique Carneiro, Carlos R. A. dos Santos contribuíram significativamente para que o percurso da História da Alimentação chegasse à atualidade configurada como um campo de abordagem multidisciplinar abrangendo várias problemáticas e fontes de pesquisa como jornais, cadernos de receitas e depoimentos orais. Entre os interesses dessa linha de pesquisa historiográfica destacam-se a significação simbólica dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários e as relações sociais mediadas pela alimentação.²⁸

Fernand Braudel com seus conceitos de cultura material e reflexões sobre comer, morar, trabalhar e viver contribuiu primeiramente para um maior interesse dos historiadores nos estudos sobre alimentação. A partir dele surgiram diversas pesquisas ligadas aos temas do cotidiano:

Em 1961, ainda na geração de Braudel, identificada pela predominância da abordagem econômica e métodos quantitativos, quando a Revista *Annales* publicou três boletins destinados à alimentação, Barthes marcou presença com o artigo “Pour une psycho-sociologie de la alimentation contemporaine” (1961). Neste texto, ao tratar do significado das diferenças alimentares entre culturas, foge do padrão quantitativo dos artigos publicados que, por sua vez, refletia a tendência dos estudos sobre a alimentação na época. Define sistema alimentar como sistema de comunicação, como linguagem. Em sua obra, é possível identificar a percepção do alimento como signo que transforma uma imagem construída socialmente em consciência individual e, desta maneira, pode conformar identidade social.²⁹

Com a Escola dos *Annales* os estudos sobre alimentação, ancorados no conceito de vida material, privilegiavam o enfoque econômico conceituado por Braudel, como o caso do jogo das trocas relacionadas ao mercado. Ao lado desse enfoque estava o conceito de cultura material que abrangia os aspectos da comida, da habitação, do vestuário, seguido da vida cotidiana, mentalidades, corpo e família.

²⁶ SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *Op Cit.*, p. 15.

²⁷ MENEZES, U. B.; CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas. *Op. Cit.*, p. 28-32.

²⁸ SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *Op Cit.*, p. 20.

²⁹ MORAIS, L. P. de. Comida, Identidade e Patrimônio: articulações possíveis. *Revista História: Questões & Debates*. Curitiba, ano 28, n.54, p.227-254, jan./jun. 2011, p. 234.

Na segunda metade do século XX as propostas de estudos do cotidiano, das mentalidades e estudos ligados à alimentação ganharam consistência. Evidenciam-se estudos que privilegiam a percepção dos sentidos em torno da comida.

No final da década de 1970, nos domínios da História Cultural, influenciada por contribuições teóricas e metodológicas de outras áreas, principalmente da antropologia, multiplicam-se os estudos voltados a essa temática em contextos e períodos históricos diversos. Nesse momento o enfoque social deu primazia ao cultural na esteira do estruturalismo. O enfoque cultural desloca a atenção dos alimentos para as formas de prepará-los e, sobretudo, consumi-los, configurando um campo de articulação, sentidos e valores.

A História Cultural constituiu um campo elucidando novas problemáticas, metodologias e temas. Houve um direcionamento aos valores de grupos particulares, em períodos e locais específicos. Entram em cena as categorias explicativas de caráter regionalizado, em que as diferenças culturais assumem uma importância maior do que os elementos predominantemente políticos e econômicos. As interpretações e a abrangência simbólica passam a fazer parte de um campo comum sobre o qual os historiadores se debruçam, permitindo a multiplicação dos possíveis objetos de estudo, sendo o alimento um deles. Em 1975, a alimentação, tema inaugurado a partir da década de 1960 no campo da história, retorna privilegiado ocupando mais da metade das páginas da Revista da Escola dos Annales.³⁰

No circuito de trabalhos brasileiros voltados a essa temática da história da alimentação, em 1930, Josué de Castro tratou do tema mapeando a fome no Brasil em *Geografia da fome*.³¹ Por sua vez, Luís da Câmara Cascudo em *História da Alimentação no Brasil* deixa de lado a questão da fome para tratar da comida traçando os hábitos alimentares da população brasileira associados ao processo de formação da sociedade no Brasil colonial. Cascudo trata do cardápio indígena, da dieta africana e portuguesa, da alimentação dos escravos e também dos viajantes.³²

Outro autor importante é Gilberto Freyre que tratou das questões do vestuário, arquitetura, práticas culturais e também da alimentação.³³ Freire apresenta significados

³⁰ MENEZES, U. B.; CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas. *Op. Cit.*, p. 31.

³¹ CASTRO, J. de. *Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço*. 10ª Ed. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

³² CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. 4ª ed. São Paulo: Global, 2011.

³³ Principais referências desse autor: FREYRE, G. *Casa-grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 36ª ed. Rio de Janeiro: Record, 1999 e *Açúcar. Uma Sociologia do Doce, com Receitas de Bolos e Doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

relacionados às práticas culinárias dos brasileiros desde os tempos coloniais e concebeu o açúcar como o principal alimento para se compreender o homem nordestino.³⁴

Em *Comida e Sociedade* Henrique Carneiro faz contribuições significativas à história da alimentação destacando a comida nas esferas econômicas, culturais e sociais.³⁵

Carlos R. A. dos Santos reafirma o tema da alimentação enquanto categoria histórica, que tem seu campo de análise ampliado além de seus significados biológicos e nutricionais como aqueles que envolvem ritos, valores individuais e coletivos, escolhas e rejeições diante de certos ingredientes e outros fatores intersubjetivos que concorrem para a produção de uma culinária singular em cada sociedade. Nesses aspectos, cada cozinha é marcada pela dinâmica social.³⁶

Essas e outras perspectivas da História da Alimentação são constantemente enriquecidas pelos olhares da Nutrição, Gastronomia e Ciências Sociais e vem despertando interesse de muitos pesquisadores.³⁷

Pelo prisma das identidades, Juliana Reinhard estudou os hábitos alimentares e tradições culinárias de imigrantes e descendentes de alemães de uma comunidade em Curitiba. Ela demonstrou que a comida pode servir também para a afirmação de identidade étnica. Para ela, “em diferentes grupos étnicos, a comida pode exercer esse papel de símbolo, que estabelece fronteiras entre diferentes grupos”.³⁸

A comida pode representar esse papel especialmente entre imigrantes e seus descendentes, como o caso dos ucranianos. Compartilhamos da perspectiva de que a cozinha é um lugar de identidades e trocas, no qual as tradições alimentares de um grupo provocam adaptações e inovações na cultura onde se inseriram.

A partir desse percurso historiográfico compreendemos que os estudos relacionados à história e cultura da alimentação tornam-se pertinentes para a análise das questões alimentares na região Centro-Sul do Estado do Paraná, onde se situa Prudentópolis, uma região que foi marcada desde finais do século XIX pela imigração eslava e onde as práticas alimentares atuais se revestem de sentidos não apenas nutricionais e biológicos.

³⁴ DUTRA, R. C. de A. Cozinha e identidade nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luís Câmara Cascudo. In: *SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE*. 2005, Recife. Anais do Seminário Gastronômico em Gilberto Freyre. Ed. Fundação Gilberto Freyre, p. 31-36.

³⁵ CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

³⁶ SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação. *História Questões & Debates*. Curitiba, v. 14, n. 26/27, p.154-171, jan/dez. 1997. Editora UFPR, p. 15.

³⁷ Dissertações, teses e resenhas de livros sobre História da Alimentação podem ser acessadas em: www.historiadaalimentacao.ufpr.br.

³⁸ REINHARDT, J. C. *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*. 2007. 196 f. Tese (Doutorado em História) - UFPR, Curitiba, p.79.

1.1 ALIMENTO E COMIDA, FRUTOS DE ESCOLHAS

Para refletir sobre a alimentação é necessário definir alguns termos, que aparentemente apresentam os mesmos sentidos tais como comida, alimento e culinária, que são autônomos, mas que se articulam e se complementam.

A comida, assim como a língua e outros símbolos consagrados pelos grupos sociais, constitui elemento de pertencimento e representa aspectos que podem sofrer modificações, adaptações ou manter-se pouco variáveis, estabelecendo elos com o passado, tornando-se parte das tradições de um grupo.

Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e da identidade de um grupo. Constitui, portanto, um extraordinário veículo de auto-representação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida de outros é mais fácil do que decodificar a língua.³⁹

A partir desses enunciados a comida e a linguagem aparecem como sistemas de comunicação, que compõem valores simbólicos, em que cada elemento define o seu significado. “A comida é material, mas a culinária é imaterial”.⁴⁰ Nessas duas instâncias diferentes, comida e culinária se inter-relacionam pelo alimento, que é escolhido, preparado e servido de maneira específica em determinado contexto histórico, social e regional.

Para Luce Giard o alimento é comestível e “culturalizado”. Entre os diferentes grupos humanos a noção do que é ou não comestível varia. “O alimento é escolhido e preparado de acordo com leis de compatibilidade e regras de convivência próprias a cada área cultural”.⁴¹ Assim como Giard, DaMatta também considera o alimento como cultura. Para ele a comida é expressão dos alimentos que foram escolhidos e considerados por determinado grupo como aptos para degustação.⁴²

Compreendemos os hábitos alimentares enquanto necessários da vida e enquanto elementos culturais. Estão relacionados ao presente e ao passado, à inovação e à tradição. “Constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o

³⁹ MONTANARI, M. *Comida como cultura. Op. Cit.*, p. 183.

⁴⁰ CRUZ, M. S. R.; MACEDO, J. R. A transmissão do saber em elementos da culinária baiana como depositário da tradição cultural: uma análise à luz da contemporaneidade. *V Encontro Multidisciplinares em cultura*. 27 a 29 de maio. Bahia: 2009, p.7.

⁴¹ GIARD, L. *Cozinhar*. In: CERTEAU, M. *A invenção do cotidiano: 2 morar, cozinhar*. Rio de Janeiro: Vozes, 1996, p. 232.

⁴² DAMATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986, p.54.

presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias”.⁴³

O regime alimentar nos diz muito sobre quem somos, como percebemos a nós mesmos e o mundo a partir de nossas escolhas. “Todas as sociedades definem para si o que é a comida. Estabelecem o que se deve comer com regularidade, o que deve ser comida de vez em quando e aquilo que cada camada social deve comer [...] Cada sociedade define o que jamais deve ser comida”.⁴⁴ A comida pode revelar as identidades individuais e coletivas construídas em contextos específicos.

De acordo com Santos, muitas práticas dos grupos sociais podem constituir tradições culinárias e fazer com que os indivíduos se considerem inseridos num contexto sociocultural que lhes confere uma identidade. A identidade é reafirmada pela memória e, no caso da alimentação, podemos falar de uma *memória gustativa*.⁴⁵ Para Corção o gosto dos alimentos funciona como um ativador da memória. Conduz o indivíduo a uma sensação que o coloca entre o passado e o presente e o faz lembrar as experiências que há muito tempo não faziam mais parte de seu presente.

A realidade resulta do diálogo entre o concreto percebido pelo indivíduo com as representações mentais do passado e da interpretação do presente, as quais são reconstruídas constantemente [...] A memória despertada pelo alimento, posta no âmbito do esquecimento, não seria rememorada se assim quisesse o indivíduo [...] Da mesma forma que as tradições, a memória é um fenômeno construído social e individualmente a qual se constitui num elemento essencial do sentimento de identidade.⁴⁶

A reafirmação da identidade pode se dar por meio do paladar. A importância da alimentação é habitualmente associada à garantia de sobrevivência dos que dela dependem e ao cotidiano, por fazer parte da rotina dos indivíduos. Mas, “além de um ato biológico, comer é antes de tudo um ato simbólico”.⁴⁷ Nos estudos relacionados à História e Cultura da Alimentação a comida e o comer aparecem como um universo no qual se preservam tradições sociais, sejam elas coletivas ou familiares. A comida como fruto de escolhas é aquilo que foi valorizado enquanto constituinte e representante das pessoas que a consomem. Da Matta ressalta o significado da comida diferenciando-a de alimento:

⁴³ MONTANARI, M. *Comida como cultura*. *Op. Cit.*, p. 183.

⁴⁴ SENN, A. P. *Culinária Junina Curitibana: história, natureza e cultura*. 2007. Monografia (Bacharelado em Nutrição) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, p.2.

⁴⁵ SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *Op Cit.*, p. 15.

⁴⁶ CORÇÃO, M. *Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)*. 2007. 122 f. Dissertação (Mestrado em História) UFPR, Curitiba/PR, p. 20 e 21.

⁴⁷ LODY, R. G. da M. (org.). *À mesa com Gilberto Freyre*. São Paulo: Senac, 2004, p.14.

O alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou da casa, do céu ou da terra [...] Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa.⁴⁸

Embora esse autor estabeleça uma distinção entre comida e alimento, Santos reforça que o alimento constitui uma categoria histórica, já que os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares fazem parte da dinâmica social. Para Santos “os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro”.⁴⁹

Nessa perspectiva, as manifestações culturais e sociais dão conta de explicar a historicidade da sensibilidade gastronômica, pois são reflexos de seus respectivos contextos. “O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.” Estes enunciados ilustram bem o lugar da alimentação na História.⁵⁰

O ato de comer é aqui considerado para além de um ato biológico, mas também e, sobretudo, um ato cultural. O alimento pressupõe um elemento importante para o processo de construção de identidade e das subjetividades. Além de distinguir comida de alimento Da Matta faz uma analogia desses elementos com a obra de arte, sendo o alimento a moldura e a comida a obra.

A comida enquanto quadro é aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com o nariz, a boca, a boa companhia e, finalmente, a barriga.⁵¹

Se a comida é fruto de uma escolha, quais seriam as comidas valorizadas pelos descendentes de ucranianos?

O povo eslavo oriental que habitava a margem do rio Dnieper na Ucrânia há aproximadamente 5 mil anos cultivava trigo e cevada. Somente mil anos depois cultivaram o centeio. Também criavam *gado grande* e *gado miúdo* utilizados para o trabalho com a terra e como alimentos que eram preparados em recipientes de argila.⁵²

⁴⁸ DAMATTA, R. *Op. Cit.*, p.55.

⁴⁹ SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *Op. Cit.*, p. 11-31.

⁵⁰ CARNEIRO, H. *Comida e sociedade. Op. Cit.*, p.2.

⁵¹ DAMATTA, R. *Op. Cit.*, p.55

⁵² SPAKOVSKA, T. L. *Ukrainska Starodavna Kuxnha - Antiga Cozinha Ucraniana*. Tradução Marta Beló. Kiev, s/e. 1993, p. 8.

Na Ucrânia as condições geográficas e climáticas, a agropecuária e a horticultura favoreceram aos habitantes uma alimentação que abrangia cereais, vegetais, verduras, carne de diversos animais, aves, peixes, bebidas fermentadas, massas, frutas, hortaliças e raízes. Cebola, alho, endro, mel, caldos extraídos de frutas temperavam carnes assadas, defumadas, abafadas e cozidas.⁵³ Boa parte desses alimentos era preparada pelos *KOZAKY* - soldados cossacos⁵⁴ que lutavam nas batalhas em que a Ucrânia esteve envolvida. Durante séculos a Ucrânia resistiu às invasões de diversos povos que tentaram subjugar-la. “Ao longo de sua história, os ucranianos tenderam a ser absorvidos pela corrente majoritária do grupo eslavo, principalmente pelos poloneses, com os quais possuíam maior afinidade cultural, apesar da distinção das duas culturas”.⁵⁵

Muitas práticas alimentares trazidas pelos imigrantes ucranianos foram incorporadas à culinária brasileira, principalmente nas áreas de colonização onde imigrantes e descendentes se esforçaram e se esforçam para preservá-las, adaptando outras e incorporando elementos da culinária local em pratos tradicionais como demonstramos nesse trabalho.

1.2 COMIDA E IDENTIDADE

O ser humano pode criar seu próprio alimento, além do que a natureza dispõe. Destacamos que a comida é fruto de escolhas dos alimentos que sofrem transformações pelas mãos de quem os prepara. A comida é escolhida pelas pessoas através de critérios nutricionais, econômicos e de valores simbólicos da sociedade em que vivem. Por isso a comida também constitui elemento decisivo da identidade, sendo um instrumento de sua comunicação.⁵⁶

A discussão sobre o conceito de identidade no campo da história iniciou na década de 1960 quando questões das ciências sociais e da antropologia passaram a permear as pesquisas históricas. Hall e Gay destacam a exploração discursiva sobre o conceito de identidade na contemporaneidade e pontuam suas concepções de identidade diferenciando-a de identificação estabelecendo aspectos definidores desse conceito. A identidade está ligada ao processo de submissão dos sujeitos às práticas discursivas. A identificação “se funda na

⁵³ Idem, p. 9.

⁵⁴ Os cossacos eram guerreiros nativos do sudoeste da Europa: Ucrânia e sul da Rússia.

⁵⁵ ZAROSKI, N. G. *A utilização do tempo pelos imigrantes ucranianos de Prudentópolis 1940-1960*. 50 f. T.C.C (Graduação em História) Curitiba: UFPR, 2001, p.9.

⁵⁶ MONTANARI, M. *Comida como cultura*. Op. Cit., p. 15 e 16.

fantasia, na projeção e na idealização [...] O enfoque discursivo vê a identificação como uma construção, um processo nunca terminado: sempre em processo”.⁵⁷

Por outro lado, há três fatores essenciais que marcam a noção de identidade desses autores, entendida sob um ponto de vista estratégico: as identidades se constroem dentro da representação, dentro do discurso e se constroem também através da diferença, só podem se constituir através do outro.

O conceito aceita que as identidades nunca se unificam e, nos tempos da modernidade tardia, estão cada vez mais fragmentadas, fraturadas; nunca são singulares, se não construídas de múltiplas maneiras através de discursos, práticas e posições diferentes, frequentemente cruzados e antagônicos. Estão sujeitas a uma historização radical, e em um constante processo de mudança e transformação.⁵⁸

O fato das identidades se encontrarem cada vez mais fragmentadas indica que existe um jogo de identidades, como explica Hall. De acordo com Frederik Barth, nesse jogo as fronteiras não representam barreiras, mas sim indicam a possibilidade de transposição das mesmas.

As distinções étnicas categóricas não dependem de uma ausência de mobilidade [...] implicam processos sociais de exclusão e incorporação pelos quais são conservadas categorias discretas apesar da participação e afiliação no curso das histórias individuais [...] Não dependem de uma ausência de interação e aceitações sociais, pelo contrário, geralmente são o fundamento mesmo o qual estão construídos os sistemas sociais que as contêm [...] As diferenças culturais podem persistir apesar do contato interétnico e da interdependência.⁵⁹

As formas e o conteúdo das identidades correspondem às táticas para a manutenção da cultura e dos desígnios do grupo que reinventam e reapropriam discursos. Dadas essas exposições a respeito do conceito de identidade, consideramos a noção de identidade étnica conforme a seguinte perspectiva:

Entre todas as identidades que o indivíduo pode ter, a identidade étnica é a que responde de modo mais completo a essas necessidades, porque o grupo étnico representa por excelência o “refúgio” de onde não podemos ser rejeitados e onde jamais estamos sós.⁶⁰

⁵⁷ HALL, S. y GAY, P. *Cuestiones de identidad cultural*. Buenos Aires: Amorrortu, 2003, p.16.

⁵⁸ Idem, p. 17.

⁵⁹ BARTH, F. Introducción. In: BARTH, F. (compilador). *Los grupos étnicos y sus fronteras*. Fondo de Cultura Económica: México, 1976, p. 10.

⁶⁰ BARTH, F. *Op. Cit.*, p. 90.

A partir dessa perspectiva a identidade étnica ecoa como um meio pelo qual os indivíduos se unem em prol de seus interesses. Conforme Roberto Cardoso de Oliveira “a especificidade da identidade étnica, em particular suas manifestações mais primitivas, reside em seu conteúdo mais etnocêntrico inerente à negação da “outra” identidade em contraste”.⁶¹ Embora alguns pratos considerados ucranianos possuam semelhanças na aparência e no sabor com pratos de outras etnias como a polonesa, os descendentes de ucranianos criam distinções para representá-los enquanto seus.

A identidade étnica promove ações e reações entre os de fora e os de dentro do grupo num processo de organização social em constante transformação. É importante conhecer como ocorrem esses processos de organização social que permitem manter de forma duradoura a relação de alteridade.

O processo de organização social dos imigrantes de diferentes regiões da Europa e a construção de identidades étnicas teve início em 1896, momento em que Prudentópolis, então denominada São João de Capanema, ainda era uma pequena vila ligada ao município de Guarapuava.⁶²

A chegada de imigrantes se articulava aos interesses dos governantes em povoar áreas de terras devolutas do Estado do Paraná e constituir núcleos de abastecimento alimentar. A chegada de imigrantes poloneses e ucranianos provocou mudanças na vila que começou a se desenvolver recebendo uma estrada de rodagem e linha telegráfica. O diretor da colônia Cândido de Abreu aí localizado a rebatizou como colônia Prudentópolis, em homenagem ao primeiro presidente civil da república: Prudente de Moraes. Prudentópolis se emancipou de Guarapuava em 1906. Três grupos passaram a conviver no novo município: ucranianos, poloneses e brasileiros, ocorrendo assim um amálgama étnico.⁶³ Poloneses e ucranianos trouxeram em sua bagagem cultural, crenças, costumes, cantos, danças, artes e comidas, elementos que por vezes se parecem, mas possuem respectivas particularidades utilizadas como demarcadores das fronteiras étnicas.

Compreendemos, na perspectiva de Fredrik Barth, que o “grupo étnico” compartilha valores culturais fundamentais, integrando um campo de comunicação e interação. Conta com membros que se identificam a si mesmos e são identificados por outros e que constituem uma

⁶¹ OLIVEIRA, R. C. de. *Identidade, etnia e estrutura social*. São Paulo: Pioneira, 1976, p.45.

⁶² CAMARGO, A. A. de. *Prudentópolis 1929*. Homenagem ao Município. Prudentópolis. Editora Olivero. 1929, p.14.

⁶³ RAMOS. O. F. *Ucranianos, poloneses e brasileiros: fronteiras étnicas e identitárias em Prudentópolis/PR*. 2006. 131 f. Dissertação (Mestrado em História) UNISINOS, São Leopoldo, p. 52

categoria diferenciada de outras categorias de mesma ordem.⁶⁴ Intrínseca à identidade étnica está a alimentação. Sob esse olhar analisamos as práticas culinárias de imigrantes ucranianos e seus descendentes, traços que fazem parte desse grupo e contribuem para a construção de fronteiras identitárias.

O caso do *Varéneke* é exemplar. É um pastel cozido conhecido também como *Perohê*, este último, segundo algumas entrevistadas é um tipo de pastel assado. Para os descendentes de ucranianos o *Varéneke* não pode ser confundido com o *Pierogui* polonês, que é parecido, porque exige o seu “jeito de fazer ucraniano”. Outro exemplo é o preparo do *Kapusta*, que é repolho picado, salgado, temperado com ervas e conservado em jarro de barro, coberto com pão e prensado com uma pedra.⁶⁵ Descendentes de poloneses e ucranianos o preparam. Conforme Andrezza, a culinária entre os imigrantes se torna um elemento demarcador de fronteiras. Nos depoimentos que analisou apreendeu afirmações como: “para as ucranianas seu *Kapusta* é diferente do *Kapusta* polonesa pela forma de fazer a “mistura” [...] Ele é mais caprichado do que o dos poloneses, porque o molho é mais grosso. O deles é mais ralinho”.⁶⁶ Nesses casos, segundo Raquel Boiko A. Navroski, o elemento diferenciador está no modo de fazer.

É só a maneira de fazer que difere. Porque se você for ver o repolho tem aqui no Brasil, mas o repolho na cultura ucraniana se usa no *Borsh*, se usa como repolho azedo em pedaços, isso faz parte da tradição. Cada cultura faz da sua forma o alimento que existe. No caso, a linguiça é ucraniana, mas aqui no Brasil também tem. Então eu acho que é só a forma de preparar que difere. Porque até o *Perohê*, até no falar é *Perohê* e no polonês é *Pierogui*. Se bem que se assemelham no modo de preparar a massa, mas são muito parecidos.⁶⁷

É possível verificar nesses exemplos que a identidade e as fronteiras étnicas perpassam a alimentação. Carneiro e Menezes destacam que

a identidade étnica também tem seu espaço nos sistemas alimentares. Envolve a caracterização e as funções da comida *étnica*, principalmente entre imigrantes. Entre imigrantes e descendentes a comida pode tornar-se espaço relacionado ao imaginário, à delimitação de fronteiras identitárias, base de conflitos, negociações ou fonte de estereótipos e estigmas.⁶⁸

⁶⁴ BARTH, Fredrik. *Op. Cit.*, p. 11.

⁶⁵ Jornal Práxia. *Repolho azedo para consumo rápido*. N. 2281. 16 de janeiro de 1964, p.6.

⁶⁶ ANDREAZZA, M. L. *O paraíso das delícias: um estudo da imigração ucraniana 1895-1995*. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999, p. 191.

⁶⁷ NAVROSKI, Raquel Boiko. Entrevista concedida à Eliane C. Lupepsa Costenaro em 08/02/2012.

⁶⁸ MENEZES, U. B.; CARNEIRO, H. *Op. Cit.*, p. 21.

Aspectos semelhantes de certos pratos à parte, no entendimento dos diversos grupos eles não podem ser confundidos. O *Varéneke* ucraniano não pode ser confundido com o *Pierogi* polonês, nem o *Holopti* ucraniano com o *Golabki* polonês. Ambos são charutos de repolho recheados com arroz, carne e temperos.

Podemos pensar que as identidades podem se definir, ao menos em parte, pelo que as pessoas comem e pelo que elas não comem. Isso porque o consumo de alimentos está ligado a questões materiais e escolhas do que está disponível na natureza, na produção agrícola e no comércio. “As pessoas só podem comer aquilo que elas podem comprar ou o que está disponível em uma sociedade particular”.⁶⁹ Por outro lado, existem interdições culturais envolvendo o consumo de certos alimentos como a de carne de porco entre judeus e muçulmanos.⁷⁰ Como a interdição do consumo de carne em certos dias da quaresma entre os cristãos, incluindo os descendentes de ucranianos e poloneses em Prudentópolis.

Em meio às receitas e dicas no jornal *Prácia* havia informações de cunho religioso. A coluna “Para dona de casa” era dedicada aos assuntos femininos e culinários compreendendo também receitas ligadas ao calendário litúrgico da igreja. Em fevereiro de 1964 a coluna lembrava:

O jejum de quaresma é obrigatório a partir de 10 de fevereiro. Por isso as donas de casa devem tomar cuidado na preparação das comidas deste período. Os legumes e as massas são os que melhor se adaptam. Não faltam peixes. Tem várias maneiras de preparar pratos e frutas para preservar o jejum prescrito pela igreja com abstenção de carne e leite e ainda seguir uma dieta.⁷¹

Textos como estes exortavam as leitoras e suas famílias a observarem a dieta restritiva de certos alimentos no período quaresmal, sugerindo aqueles apropriados. Instigavam uma dieta pautada pela religião que é professada pelos descendentes de ucranianos em Prudentópolis. O jejum aparece como uma marca de identidade e um elemento de distinção cultural. A ingestão de carne é associada ao pecado e sua exclusão do cardápio alguns dias na quaresma simboliza um ato purificação. Para o jantar de Natal *Chiatei Vétir* (Noite Santa) algumas depoentes disseram preparar peixe recheado com farofa em lugar de carne ou peru assado. O calendário litúrgico da Igreja Católica do Rito Oriental influencia o consumo ou abstinência de vários pratos da culinária ucraniana. Montanari afirma que

⁶⁹ WOODWARD, K. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, T. T. (org. e trad.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000, p.43.

⁷⁰ CARNEIRO, H. *Comida e sociedade*. Op. Cit., p. 71 e 72.

⁷¹ Jornal *Prácia*. *Pratos de jejum*. N. 2284. Prudentópolis, 06 de fevereiro de 1964, p. 6.

o calendário litúrgico obrigou todos os cristãos a observar a distinção entre dias e período “de gordo” ou “de magro”, ou seja, o consumir ou não produtos e gorduras animais, alternando, de acordo com os dias, o toucinho e o óleo vegetal, a carne e o peixe, o queijo e as verduras. O calendário litúrgico sempre reforçou o hábito tradicional de marcar com certas comidas, frequentemente doces, as principais datas festivas: pensemos na Páscoa hebraica e cristã [...] ⁷²

Podemos afirmar que para os ucranianos os fatores religiosos foram importantes para a fixação de certos padrões alimentares que se transformaram em padrões de identidade cultural. O tipo de regime alimentar do cristianismo adotou na sua liturgia o pão, como corpo de Cristo, o vinho como seu sangue e o óleo como unção sagrada, alimentos da tradição clássica, dos gregos e romanos que foram incorporados e revestidos de representações da divindade.⁷³ O modelo alimentar cristão foi decisivo no processo de conversão dos povos eslavos informa Carneiro:

A crônica russa da época conta que, em 986, quando o príncipe de Kiev, Vladimir, decidiu converter o seu povo, convocou ao seu palácio representantes das quatro grandes religiões (católicos romanos, cristãos ortodoxos, judaísmo e islamismo). Um dos elementos determinantes de sua opção pela ortodoxia teria sido de ordem alimentar, pois, os eslavos não podiam aceitar a proibição do álcool e do porco pelos muçulmanos [...] O catolicismo, por sua vez, impunha uma enorme quantidade de dias de sucessivos jejuns [...] Dentre os inúmeros outros fatores que determinaram a conversão eslava ao culto bizantino, portanto, as regras alimentares religiosas não foram de menor importância.⁷⁴

As regras alimentares podem instaurar disciplinas do corpo na busca de um auto domínio de si e de alterar estados de consciência. Dona Elvira Balantiuk Sklar, 74 anos, neta de imigrantes ucranianos, pratica o jejum quaresmal seguindo o que aprendeu com seus pais nos tempos em que viviam no distrito rural de Patos Velhos, Prudentópolis.

Nós não comíamos carne no sábado de aleluia, era a quaresma [...] Nós respeitávamos os dias marcados, como quarta e sexta-feira. Quem trabalhava comia. Agora, a minha mãe falecida que trabalhava na lavoura, malhava feijão. Eles comiam sem gordura. Comiam batata assada, mandioca só cozida, óleo não existia, banha não podia comer porque é de porco. Era só assim, verdura, alguma fruta, uma batatinha ia com salsinha e cebolinha. Quem trabalhava na roça só podia comer a carne a partir da segunda semana da quaresma. Agora eu, da minha parte, na segunda, quarta e sexta-feira eu não como carne a semana inteira. Aí, terça, quinta-feira e sábado eu tomo

⁷² MONTANARI, M. *Comida como cultura. Op. Cit.*, p. 132.

⁷³ MENEZES, U. B.; CARNEIRO, H. *Op. Cit.*, p.46.

⁷⁴ CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003, p.118.

leite. Porque minha mãe já usava e eu estou acompanhando e não me faz falta, aí só como peixe. Isso depende de cada pessoa fazer uma penitência na quaresma [...]⁷⁵

As proibições alimentares religiosas ajudam a professar e reafirmar a fé espiritual pela aflição do corpo. Alimentos que conferem nutrição, mas que são mais substanciosos e saborosos são negados à fruição prazerosa do paladar como forma de sacrifício ritual. No depoimento de Dona Elvira o desrespeito ao jejum de carne durante a quaresma só era tolerado aos que trabalhavam na roça. A carne era essencial à nutrição do corpo produtivo e essa transgressão talvez fosse uma recompensa, tanto quanto uma necessidade, pelos árduos trabalhos cotidianos. A banha de porco era utilizada diariamente no preparo dos alimentos. A mesma banha que conservava a carne de porco na lata se fazendo às vezes de geladeira. Durante o jejum a banha não permitida por ser de origem animal e os alimentos ganhavam sabor de quaresma, ou seja, perdiam muito de sua sedução aromática e gustativa. O óleo vegetal que poderia substituir a banha e respeitar os desígnios religiosos foi um produto raro durante as primeiras décadas do século XX. Criativa, a mãe de dona Elvira a ensinou uma dieta em que o leite preencheria as carências proteicas da carne.

A maneira como os alimentos são elaborados e consumidos reflete o próprio modo de vida de um grupo social. A cozinha é o espaço privilegiado onde a natureza é convertida em cultura. Para Lévi-Strauss o ato de cozinhar expressa bem essa mutação. Assim como todas as sociedades humanas possuem suas línguas, possuem também suas cozinhas singulares onde os alimentos crus são cozidos ou assados. Strauss revela diferentes categorias entre o cru, o cozido e o assado.⁷⁶ “O alimento assado é o alimento festivo preparado para celebrações, enquanto o alimento cozido é mais utilizado no consumo cotidiano e pode ser dado às crianças, aos doentes e aos velhos”.⁷⁷

Essas variantes podem revelar posições sociais. “O cozido tem a conotação de estreitamento das relações sociais e está associado à vida na cidade, ao sexo feminino. Já o assado tem a conotação da expansão dos vínculos familiares e sociais e está estritamente relacionado à vida na floresta e ao sexo masculino”.⁷⁸ A panela que cozinha é habitualmente associada às competências femininas, à domesticidade, enquanto que o uso de fogo para assar carnes relaciona-se a um procedimento másculo, que suscita o domínio do homem sobre o fogo.

⁷⁵ SKLAR, Balandiuk Elvira. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 30/01/2013.

⁷⁶ STRAUSS, L. *Op. Cit.*, p. 21.

⁷⁷ WOODWARD, K. *Op. Cit.*, p. 45.

⁷⁸ SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação. *Op. Cit.*, p.160.

Essa classificação dos alimentos implica na construção de uma ordem mantida por meio de oposições e da instituição de fronteiras simbólicas ou étnicas, como afirmou Frederik Barth. Fronteiras que se estabelecem entre o que está dentro e o que está fora do grupo, porém, num sistema de trocas culturais entre esses grupos. Fronteira, nesse caso, não significa barreira, mas um espaço delimitado pelos grupos que também é permeável permitindo inclusões e exclusões.⁷⁹ A classificação dos alimentos também ocorre por meio da marcação da diferença.

Do mesmo modo que as identidades são construídas em relação ao “outro”, acreditamos que a comida pode evidenciar o sentimento de pertencimento de um grupo a um território, a uma nação, a um grupo étnico, mas jamais pode ser concebida como genuína e imutável. A comida é fruto de muitas trocas, imposições, conformações e relações de poder. Ela pode ser emblema de culturas diversas, cujos ingredientes são apropriados e ressignificados de maneira complexa e instável no tempo e no espaço.

Montanari apresenta a cozinha antiga e medieval comparando-as ao mercado de Bolonha ou de Milão, que exprimem a capacidade de se definir como lugar de troca inter-regional, e internacional. “O confronto com o outro permite não apenas avaliar, mas criar a própria diversidade. As identidades, portanto, não existem sem as trocas culturais, e proteger a biodiversidade cultural não significa enclausurar cada identidade numa concha, mas, sim, conectá-las”.⁸⁰

Nessa perspectiva, o autor expõe um panorama acerca da produção e consumo da Europa medieval. Destaca que essa civilização nasce do cruzamento de duas principais tradições antagônicas entre si, ou seja, a tradição romana e a germânica. Assim, a cultura do pão, do vinho e do azeite, produtos que simbolizam a tradição romana, eleitos como símbolos da fé cristã, recebe “enxertos” da cultura da carne, da cerveja e das gorduras animais, própria dos germânicos. A partir desse encontro o pão, o porco e o vinho tornam-se os signos alimentares da identidade europeia. Esse cruzamento de duas tradições diferentes talvez seja o melhor exemplo para explicar como identidades culturais se modificam e se redefinem em situações novas no contexto de contato entre culturas. Diante disso, a culinária se insere no caminho das negociações, cruzamentos e apropriações.

⁷⁹ BARTH, F. *Op. Cit.*, p. 10-11.

⁸⁰ MONTANARI, M. (Org.) *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009, p.12.

2. INGREDIENTES E MODOS DE PREPARO

Uma vez registrada,
a palavra se destaca da fonte
e ganha vida própria
na mão do pesquisador.

A. Portelli

Os ingredientes aos quais nos referimos são as fontes selecionadas para essa pesquisa, compostas por documentos impressos e depoimentos orais.

As fontes escritas correspondem a receitas e dicas culinárias publicadas semanalmente no *Jornal Prácia* entre 1963 e 1976, na coluna intitulada *Для Пань Дому* – “Para a dona de casa”. Entrevistamos também três redatoras da coluna. Essas mulheres expressaram expectativas, sentimentos e impressões sobre o universo doméstico, tendo como laboratório dessas experiências o privilegiado espaço da casa eslavo-paranaense: a cozinha. “Da cozinha depende o bom humor e a saúde da família e o coração da cozinha é o fogo, pois sempre purifica”.⁸¹ Nesse laboratório feminino as receitas aprendidas com *mamas* e *babas* ou em uma coluna de jornal, constituem saberes que se convertem em práticas, mediadas pelas subjetividades, adaptadas pelos gostos e necessidades do cotidiano. As imagens, por sua vez, trazem marcas dos sentidos da alimentação. Elas são concebidas como fontes, complementam as discussões e também permitem vislumbrar o universo em torno da comida.

Levantamos questões como: Por que a coluna “Para a dona de casa” foi criada? Que recomendações eram passadas às donas de casa, além das receitas? Quais eram as dicas para o cuidado da casa? Como eram escolhidas as receitas para publicação? Qual a origem do material publicado? Qual o significado dessas receitas e práticas para os descendentes de ucranianos?

Realizamos entrevistas com mulheres, não necessariamente leitoras dessa coluna, mas que tinham o conhecimento e preservavam a tradição de preparar pratos considerados *ucranianos*. Muitos desses pratos estão presentes nas receitas publicadas na coluna “Para a dona de casa”.

Esse procedimento foi necessário para cotejar informações sobre o saber culinário publicado no jornal com o saber das mulheres “cozinheiras” de um grupo específico, o Apostolado da Oração, ligado à Igreja Ucraniana São Josafat, principal responsável pelo

⁸¹ FRANCÓ, O. *Cozinha Prática*. Trad. Marta Beló. Lviv: Kamenhar, 1991, p. 5.

surgimento do jornal *Prácia*. Constatamos que esse jornal contribuiu significativamente para a manutenção de muitas tradições relacionadas à cultura ucraniana.

Essas duas categorias de fontes, escrita e oral, são igualmente consideradas importantes nesse estudo. A análise realizada na perspectiva da história oral demandou cuidados metodológicos específicos, mas com os mesmos cuidados de crítica e problematização das escritas, pois a fonte oral “exige e deve ter a mesma receptividade e os mesmos controles críticos que se aplicam aos artigos de jornal [...]”.⁸²

O trabalho com fontes orais e escritas demanda trabalho empírico e de campo e uma ligação mais próxima com os sujeitos estudados. Os relatos das pessoas apresentam-se permeados de sentimentos e vivências que são ordenados a partir do presente. Para refletir sobre o conteúdo dos depoimentos utilizamos a metodologia da história oral e o diálogo com o conceito de memória.

A história oral produz fontes do conhecimento e as entrevistas têm valor de documento.⁸³ Le Goff explica que a partir de 1960 a noção de documento foi ampliada. Segundo ele, para os historiadores os documentos oficiais deixam de ser exclusivos. Nesse contexto,

a memória coletiva valoriza-se, institui-se em patrimônio cultural [...] O novo documento exige uma nova erudição que balbucia ainda e que deve responder [...] a crítica da sua sempre crescente influência sobre a memória coletiva [...] O documento é um produto da sociedade que o fabricou segundo as relações de forças que aí detinham o poder.⁸⁴

Os depoimentos enquanto documentos criados pela sociedade exigem os mesmos cuidados e críticas do historiador que os interpretam. Podemos afirmar que a história oral tornou-se hoje um instrumento privilegiado da história. A história oral já foi motivo de desconfianças entre os historiadores, alvo de críticas em relação à validade dos depoimentos enquanto documentos. No entanto, o avanço dos estudos, eventos e revistas especializadas no assunto mostram que as fontes orais são profícuas para apreender a complexidade da realidade social.

Pelos documentos orais ou escritos perpassa a subjetividade. “O que interessa em história oral é saber por que o entrevistado foi seletivo, ou omissivo, pois, essa seletividade com

⁸² LOZANO, J. E. A. Práticas e estilos de pesquisa na história oral contemporânea. In: FERREIRA, M. de M.; AMADO J. (Orgs.) *Usos e abusos da história oral*. 8 ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006, p.24.

⁸³ ALBERTI, V. *Ouvir contar textos em história oral*. Rio de Janeiro: FGV, 2004. p. 19.

⁸⁴ LE GOFF, J. *História e Memória*. Campinas: Unicamp, 1996, p. 542 e 545.

certeza tem um significado”.⁸⁵ Esses documentos evocam o passado, podem perpetuar a recordação e estão interligados à memória entendida “como um conjunto de funções psíquicas, graças às quais o homem pode atualizar impressões ou informações passadas, ou que ele representa como passadas”.⁸⁶ As ações humanas mais íntimas, tradições culinárias e gostos podem ser restituídos pela memória que é uma construção do passado baseada em emoções e vivências.

Pela memória o passado não só vem à tona das águas presentes, misturando-se com as percepções imediatas, como também empurra, “desloca” estas últimas, ocupando o espaço todo da consciência. A memória aparece como força subjetiva, ao mesmo tempo profunda e ativa, latente e penetrante, oculta e invasora.⁸⁷

Muitos estudos, como o das tradições alimentares, nem sempre podem ser realizados com documentos escritos. Em algumas sociedades essas tradições e práticas são transmitidas pela oralidade. Por outro lado, a história oral permite captar sentidos ausentes nas receitas e descrições culinárias escritas, mas que estão inscritos nas lembranças dos depoentes.

Optamos pela História Oral porque trata especialmente da participação do entrevistado em relação ao tema de pesquisa escolhido. Não se desconsiderou o eixo biográfico, que envolve a vivência e a experiência do entrevistado, mas “a escolha de entrevistas temáticas é adequada para o caso de temas que têm estatuto relativamente definido na trajetória de vida dos depoentes [...] O tema pode ser de alguma forma extraído da trajetória de vida mais ampla e tornar-se centro e objeto das entrevistas”.⁸⁸

Quanto ao número de entrevistados realizamos dois recortes. Primeiro entrevistamos três mulheres envolvidas na redação da coluna “Para a dona de casa” e o atual redator do jornal. Depois entrevistamos mulheres integrantes do Apostolado da Oração e mulheres envolvidas com práticas culinárias domésticas e que também cozinham nos eventos ligados à comunidade ucraniana. Selecionamos as entrevistadas utilizando critérios qualitativos dentro de um grupo formado por 20 *cozinheiras* ligadas ao Apostolado da Oração da Comunidade São Josafat.

Desse grupo maior realizamos seis entrevistas com roteiros semi-estruturados utilizando dois critérios de seleção: iniciamos as entrevistas com as mulheres consideradas

⁸⁵ THOMPSON, P. *A voz do passado: História Oral*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992, p.18.

⁸⁶ LE GOFF, J. *Op. Cit.*, p. 419.

⁸⁷ BOSI, E. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. p. 47.

⁸⁸ LOZANO, J. E. A. *Op. Cit.*, p.38.

mais atuantes dentro do grupo e que se dispuseram a conceder entrevista ⁸⁹ e encerramos a coleta dos depoimentos quando atingimos o *ponto de saturação*, como proposto por Verena Alberti:

Há um momento em que as entrevistas acabam por se repetir, seja em seu conteúdo, seja na formação pela qual se constrói a narrativa [...] Esse é o momento do ponto de saturação, a ponto que o pesquisador chega quando tem a impressão de que não haverá nada de novo a aprender sobre o objeto de estudo, se prosseguir as entrevistas [...] É necessário mesmo assim ultrapassá-lo, realizando ainda algumas entrevistas para certificar-se da validade daquela impressão. ⁹⁰

O grupo de entrevistadas está unido pelas práticas culinárias que desempenham juntas, embora existam semelhanças e diferenças entre suas maneiras de fazer. Suas práticas e memórias individuais dizem muito sobre as tradições e memórias coletivas da comunidade de descendentes de ucranianos em Prudentópolis. São mulheres dispostas a preparar, ensinar e representar a culinária *ucraniana* no município. Mulheres que podem ser consideradas portadoras de uma memória coletiva ⁹¹, elemento importante nos processos de construção de identidades.

Enquanto realizava as entrevistas participei da preparação de alguns pratos. Uma experiência rica para ambos os lados envolvidos consonante com o método de pesquisa participante ou participativa. Nas ciências sociais esse método implica na aproximação do pesquisador com o que busca compreender. Trata-se de uma “tentativa de colocar o observador e o observado do mesmo lado, tornando-se o observador um membro do grupo de modo a vivenciar o que eles vivenciam e trabalhar dentro de seu próprio sistema de referência”. ⁹²

O método de pesquisa participante se mostrou adequado aos estudos ligados à história da alimentação. Lembramos a pesquisa de Schneider que analisou a *Festa Nacional do Boi Assado no Rolete* no município de Marechal Cândido Rondon, Paraná. ⁹³ A autora afirma que desde criança participava da festa com sua família que posteriormente se revelou instigante

⁸⁹ Ter acompanhado e participado na preparação de Varénekes para o 3º Festival do Varéneke de Prudentópolis foi a porta de entrada para a realização de entrevistas. Duas delas, Sofia e Elvira, foram escolhidas por indicação de mulheres do grupo. Enquanto trabalhavam com a massa elas afirmaram que essas duas pessoas eram as mais experientes, responsáveis pela distribuição e organização das tarefas. As outras quatro mulheres entrevistadas participaram por concordarem graciosamente em dar suas contribuições. Todas elas afirmaram nunca terem sido entrevistadas sobre suas atividades culinárias.

⁹⁰ ALBERTI, V. *Manual de história oral*. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005, p. 36 e 37.

⁹¹ HALBWACHS, M. *A memória coletiva*. São Paulo: Centauro, 2003, p. 33.

⁹² MANN, P. *Métodos de investigação sociológica*. Rio de Janeiro: Zahar, 1970, p.96.

⁹³ SCHNEIDER, C. R. “*Do cru ao assado*”: a festa do boi no rolete de Marechal Cândido Rondon. 2002. 132 f. Dissertação (Mestrado em História) Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

objeto de análise. No decorrer da pesquisa, Schneider acompanhava cada etapa de organização da festa, os bastidores, os envolvidos e seu lugar social e o olhar sobre a festa dos assadores de bois.

Mais importante que destacar o método participativo é considerar a etnografia na linha condutora dessa interação com o grupo estudado. “Praticar etnografia é estabelecer relações, selecionar informantes, transcrever textos, levantar genealogias, mapear campos”.⁹⁴ Geertz afirma que a etnografia corresponde a uma descrição densa, que envolve, além da coleta de dados, uma multiplicidade de estruturas conceituais complexas, muitas delas amarradas umas às outras, que são ao mesmo tempo irregulares, não tão explícitas e que o pesquisador deve primeiro aprender e depois apresentar.

Antes de tratar diretamente da coluna “Para a dona de casa” apresentamos o tratamento dado a essa fonte escrita e às circunstâncias nas quais surge o jornal *Prácia*: aspirações, público alvo, abrangência, principais mantenedores, orientação de seus textos e que discursos produziam.

De Luca aponta que na década de 1970 o jornal tornou-se objeto e fonte de pesquisa histórica. Nesse contexto a imprensa aparece como instrumento de poder, pela formação de opinião.⁹⁵

Não há como estudar o jornal sem concebê-lo articulado com a sociedade, o tempo e o espaço no qual ele está inserido. Para Giddens, “a medida que um meio serve para alterar as relações espaço-temporais não depende fundamentalmente do conteúdo ou das mensagens que carrega, mas de sua forma ou reprodutibilidade”.⁹⁶

Observar elementos como a diagramação, qualidade do papel e da tinta e a hierarquia dos assuntos tratados no jornal indicam circunstâncias nas quais seu conteúdo é produzido.

2.1 O JORNAL PRÁCIA E SEUS TESTEMUNHOS: INGREDIENTES DE PESO

O jornal *Prácia* (Trabalho) começou a ser publicado na cidade de Prudentópolis em 1912 na tipografia dos padres basilianos, atual Gráfica Prudentópolis.⁹⁷ Impresso em língua

⁹⁴ GEERTZ, C. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1998, p. 15.

⁹⁵ DE LUCA, T. R. História dos, nos e por meio dos periódicos. In: PINSKY, C. B. (org.). *Fontes Históricas*. São Paulo: Contexto, 2006, p. 132.

⁹⁶ GIDDENS, A. *Modernidade e identidade*. Rio de Janeiro: Zahar, 2002, p. 29.

⁹⁷ Os padres basilianos pertencem à Ordem de São Basílio Magno (OSBM) e à Paróquia da Igreja Ucraniana São Josafat. É uma congregação católica presente em Prudentópolis desde 1897, período marcado pela instalação das colônias de imigrantes na região.

ucraniana, o jornal foi criado com o objetivo de difundir textos e divulgar notícias entre os imigrantes ucranianos.⁹⁸

Liderada pelos padres basilianos a imprensa ucraniana no Brasil surge no início do século XX para divulgar notícias e assuntos direcionados aos descendentes de ucranianos.

Em 1912 chegaram da Galícia ao Paraná quatro famílias de intelectuais, entre os quais a família do professor Ossyp Martenetz. Este logo se dispôs para trabalhar em prol do povo ucraniano no Brasil. Em novembro de 1912, o “Prapor” deixou de ser publicado, no lugar do qual surgiu um novo periódico sob a redação do Senhor Ossyp Martenetz, o “Prácia” - Trabalho.⁹⁹

Esses intelectuais se prontificaram a trabalhar no jornal *Prácia* segundo as expectativas dos padres basilianos locais. No primeiro editorial a nova denominação: *Prácia* (Trabalho) é explicitada aos leitores:

É com trabalho que todos os povos elevaram o seu nome na arena internacional; é com o trabalho que o nosso povo da Galícia está progredindo cultural e materialmente; é com o trabalho que o nosso povo aqui no Brasil ocupará um lugar de destaque entre todos os outros povos que encontraram aqui a sua nova morada. E como não se pode falar de verdadeiro fruto do trabalho e do progresso sem fé em Deus, o jornal vai dar uma atenção toda especial à formação religiosa e cultural do nosso povo.¹⁰⁰

Em 1911 o periódico *Missionar* (Missionário) iniciou suas atividades.¹⁰¹ Dentre os jornais acima citados apenas o periódico religioso Missionário e o jornal *Prácia* circulam até a atualidade. Os primeiros números do *Prácia* eram quinzenais. A partir de 1915 as edições se tornaram semanais.

Inicialmente a tipografia foi instalada numa sala ao lado do mosteiro. Em 1952 a estrutura de editoração dos impressos foi transferida para um local adequado. Em frente ao mosteiro os padres construíram um prédio com todas as divisões necessárias para a administração, redação e impressão. O *Prácia* foi definido pela historiadora Oksana Boruszenko como um semanário de caráter político-social e orientação católica. Divulgava assuntos religiosos, temas relacionados às práticas culturais dos imigrantes e seus

⁹⁸ O *Prácia* foi publicado exclusivamente na língua ucraniana até o ano de 1993. Apenas publicidade, editais da prefeitura municipal e avisos oficiais eram em português. A partir de 1993 o português foi introduzido com a publicação do folheto *Rumo Jovem* preparado pelo Pe. Samuel Kozlinskyj. A partir de 1995 as notícias sobre a Ucrânia são em português e em 1998 a maioria dos artigos é bilíngue.

⁹⁹ Idem, ibidem.

¹⁰⁰ Jornal *Prácia*. 100 anos da imprensa ucraniana basiliana no Brasil: “Prácia” – 100 anos. *Op. Cit.* p. 9.

¹⁰¹ GOMES, A.; POLAK, A. *Prácia*: identidade e memória. 1ª JIED. *Jornada Internacional de Estudos do Discurso*. Mar./2008, p. 739-747.

descendentes no sul do Brasil e notícias do cotidiano da cidade e região e também da Ucrânia.¹⁰²

Os padres basilianos continuam à frente do jornal *Prácia*, discutindo assuntos presentes nos meios de comunicação de massa com a comunidade e estabelecendo vínculos com a Ucrânia. O jornal tinha por objetivo incentivar os imigrantes ao trabalho, à leitura, dar acesso à cultura ucraniana e a mantê-los informados sobre os assuntos cotidianos em geral. Atualmente seu principal redator é o padre Tarcisio Zaluski (OSBM) sendo as pautas voltadas aos assuntos religiosos e políticos da Ucrânia e do Brasil.

A primeira página desse jornal reserva espaço às notícias mais importantes, geralmente religiosas, em ucraniano e em português. A segunda apresenta o editorial e o evangelho comentado. É comum os padres utilizarem essa parte nas missas de domingo. Depois vem a coluna “Palavra amiga para o jovem” e as notícias da Ucrânia e da igreja ucraniana. Nas últimas páginas ficam as notas de falecimento, escritas por parentes e amigos. Há também um espaço reservado ao humor e às crianças.¹⁰³

O jornalista Fabio Burnart analisou os editoriais do *Prácia* entre 2009 e 2010. Constatou nesses períodos que a credibilidade do jornal se relacionava a um ponto de vista ético. Segundo ele é comum encontrar no jornal mensagens éticas na forma de fábulas como “A fábula da galinha”, “O homem esperto e os Quatro tolos”. Mesmo nas piadas é possível notar mensagens sobre como bem viver e preservar o meio ambiente. Os textos dirigidos aos jovens levam mensagens de cunho reflexivo e religioso.¹⁰⁴

O *Prácia* se revela um elemento unificador com pretensões políticas, educacionais, bem como fortalecedor da relação de pertencimento dos imigrantes e seus descendentes à etnia ucraniana. O perfil e número de leitores desse jornal são variados e mudam ao longo dos anos como se pode observar na tabela abaixo:

¹⁰² BORUSZENKO, O. A imigração ucraniana no Paraná. *Anais do IV Simpósio Nacional dos Professores de História - ANPUH*. Colonização e Imigração. PAULA de, Eurípedes Simões (org.), São Paulo: 1969, p. 428.

¹⁰³ ZALUSKI, Tarcisio. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 16/11/2012.

¹⁰⁴ BURNAT, F. A. O jornal prudentopolitano *Prácia*: uma experiência jornalística católica ucraniana de 98 anos em Folkcomunicação. *Revista Internacional de Folkcomunicação*. V. 8, Nº.15, p. 1-15. Disponível em: <http://www.revistas.uepg.br/index.php?journal=folkcom&page=index>. Acesso em: 05/07/2013.

Tabela 1 – Assinantes do Jornal Prácia no Brasil e no exterior (1912-2012)

Ano	Número de leitores assinantes no Brasil	Número de assinantes do exterior
1912 a 1920	800	-
1923	935	52
1924	1700	-
1937	2500	-
2012	953	47

Fonte: Jornal Prácia. N. 6407. Prudentópolis, 16 a 31 de dezembro de 2012, p.11.

Destacamos o número de leitores do jornal no Brasil e no exterior, conforme dados levantados pelo atual diretor e redator. O número de leitores cresce entre 1912 até atingir seu ponto máximo em 1937. Entre 1941 e 1946 sua publicação foi interrompida pela proibição de jornais em língua estrangeira pelo Estado Novo. No longo intervalo até 2012 observamos uma diminuição no número de leitores. Em suas primeiras décadas de funcionamento o Prácia possuía um público leitor significativo levando-se em conta que Prudentópolis era uma cidade pequena no interior paranaense. Com uma população bem maior atualmente, verificamos que, proporcionalmente, o número de leitores (assinantes) nas décadas de 1910, 1920 e 1930 era significativamente maior. Os 953 assinantes atuais se localizam em sua maioria nos estados do Paraná, Santa Catarina e São Paulo. As 47 assinaturas no exterior se distribuem entre Argentina; Estados Unidos; Canadá; Itália; Ucrânia; Inglaterra; Alemanha e França.

O alcance do jornal se associa à presença de imigrantes ucranianos e seus descendentes em várias regiões do país e do mundo. De acordo com Boruszenko os ucranianos emigraram para os Estados Unidos da América, Canadá, Argentina e outros países americanos, sobretudo, após a 2ª Guerra Mundial. “Os ucranianos não se descuidaram de manter imprensa própria, como veículo da cultura e sustento da língua”.¹⁰⁵ O Jornal Prácia formou uma ampla rede de leitores. De seu nascimento até a redação desse texto haviam sido publicados 6.410 números aproximadamente.¹⁰⁶

Além das mudanças quantitativas e qualitativas dos leitores o jornal passou por modificações quanto à sua infra-estrutura física e técnica. Até o início da década de 1940 o trabalho de composição dos tipos e o funcionamento da impressora eram executados

¹⁰⁵ BORUSZENKO, O. *Op. Cit.*, p. 428.

¹⁰⁶ Jornal Prácia. N. 6407. Prudentópolis, 16 a 31 de dezembro de 2012, p. 10.

manualmente. Ao retomar suas atividades após a interdição Varguista o jornal passou a ser impresso em máquinas elétricas.

Imagem 1 – Máquina impressora



Fonte: Acervo do Museu do Milênio,
Prudentópolis/PR, 1938.

Os textos e imagens dos jornais se convertem em saberes que transitam e por vezes se incorporam e compõem práticas culturais. Os textos e notícias do *Prácia* orientavam, no processo ativo de constituição das subjetividades de seus leitores, comportamentos, valores e sentimentos. A partir desse entendimento questionamos quais comportamentos, valores e significados emanavam das receitas e dicas publicadas para a dona de casa entre 1963 e 1976, a serem apresentadas e analisadas no quarto capítulo.

2.2 O APOSTOLADO DA ORAÇÃO DE PRUDENTÓPOLIS: BREVE PERCURSO

Além do jornal *Prácia* as entrevistas com pessoas ligadas ao grupo do Apostolado da Oração permitiu compreender melhor os significados da culinária e suas formas de transmissão e preservação entre os descendentes de imigrantes ucranianos.

A história do Apostolado da Oração (A.O.) está ligada à da igreja ucraniana que propagou essa irmandade no Brasil. Por volta do século X, Roma e Constantinopla eram dois grandes centros do cristianismo em situação de oposição. Naquele período, a cultura bizantina se destacava em relação à cultura ocidental. Havia uma proximidade geográfica e uma

influência maior da cultura bizantina na Ucrânia, Rússia, e Bálcans. Parte da igreja desligou-se de Roma subordinando-se apenas aos Patriarcas de Constantinopla, os cristãos ortodoxos.¹⁰⁷ Na Ucrânia surgiu o rito católico oriental que tem suas peculiaridades em relação ao rito católico romano e a igreja ortodoxa.

Entre os ucranianos e descendentes no Brasil existem igrejas desses dois ritos: a Católica Oriental e a Ortodoxa, predominando a primeira. A igreja do rito oriental pertence à congregação basiliana, conhecida como Ordem de São Basílio Magno (OSBM) de São Josafat, porque seus membros acreditam que foi fundada pelo próprio São Basílio e reformada entre os anos de 1607 e 1623 por São Josafat. No Brasil essa ordem religiosa está registrada como pessoa jurídica e é conhecida também como Associação de São Basílio Magno.¹⁰⁸ A igreja ucraniana tem paróquias por todo o Brasil, principalmente em locais que receberam grandes contingentes de imigrantes ucranianos.

No plano pastoral das paróquias são privilegiados grupos de leigos ou associações religiosas. É comum haver em torno das igrejas grupos como a Congregação Mariana, composto por homens e mulheres, a Cruzada Eucarística voltada às crianças que se preparam para a primeira comunhão e o Apostolado da Oração que é um grupo devoto do Sagrado Coração de Jesus. Essa devoção surgiu na França como primeira forma de devoção a esse símbolo religioso. Os devotos organizavam grupos de casais para rezar novenas seguidas de preces e discussões dos problemas existentes nas comunidades. Esses grupos foram chamados de Apostolado da Oração e se difundiram pela Europa e pelo mundo através da igreja. Para o padre Tarcisio Zaluski:

O Apostolado da Oração não é apenas pregação da palavra, quer transformar em missão toda a realidade da vida com todas as suas manifestações: oração, trabalho, alegria, palavra, descanso, etc. É uma tentativa de transformar a vida inteira em uma missão.¹⁰⁹

O A.O. é uma associação de fiéis que desempenham ações voluntárias junto à Igreja Católica como: participação na liturgia durante as missas, cooperação para solucionar problemas da comunidade, visitas aos doentes e voluntariado nas atividades que envolvem a igreja e a comunidade ucraniana. Considera-se comunidade ucraniana o grupo dos fiéis que participam das celebrações religiosas do rito ucraniano católico. O A.O. está vinculado às

¹⁰⁷ HORBATIUK, P. *Imigração ucraniana no Paraná*. Porto Alegre: Uniporto, 1983, p. 131.

¹⁰⁸ “*Ordem basiliana de São Josafat: padres basilianos*”. Disponível em:

<http://www.eparquiaucraniana.com.br/eparquia/arquivos/PDF>. Acesso em 17/04/2013.

¹⁰⁹ ZALUSKI, T. *Missionário Ucrâino no Brasil*. Prudentópolis: Editora dos Padres Basilianos, 2007, p.12.

paróquias das igrejas ucranianas do município que por sua vez são ligadas à paróquia maior, da Igreja São Josafat. Como afirma Raquel Navroski, vice-presidente do A.O., esse vínculo se estabelece em vários sentidos: “a parte religiosa, espiritual, a parte cultural, a parte de culinária, o serviço social, as visitas aos doentes [...] A Paróquia absorve bastante, é um grupo que absorve bastante e tem muito trabalho a ser realizado”.¹¹⁰

Os trabalhos e incumbências da Paróquia são divididos entre os fiéis da comunidade ucraniana e do A.O. que tomam esses trabalhos para si. Esse grupo religioso possui símbolos que o representa como a imagem do Sagrado Coração de Jesus num estandarte e a medalha presa a uma fita vermelha. Quando participam das celebrações os membros do A.O. se destacam entre os demais fiéis ao portarem a medalha com fita vermelha como um colar.

O Apostolado da Oração chegou à Ucrânia em 1866 nas paróquias ligadas à Ordem de São Basílio Magno (OSBM). O primeiro grupo se organizou na Igreja de Santo Onofre em Lviv. Por volta de 1871 o padre Bartolomeu Taddei foi nomeado secretário nacional do A.O. e organizou centros ao nível diocesano e nacional sendo seu principal divulgador ao deixar 1.500 centros em funcionamento no Brasil somando aproximadamente 3 milhões de associados.¹¹¹ No Estado do Paraná o primeiro grupo se constituiu em 1898 em Rio Claro, Mallet. O segundo em Prudentópolis, 1900, mas que teve seus primeiros movimentos ainda em 1897.

Atualmente existe na Eparquia¹¹² Ucraniana Católica do Brasil mais de 400 grupos contando alguns com até 10.000 membros. Em 1911 o padre jornalista Ossyp José Martenets criou o periódico religioso para os ucranianos católicos, chamado *Missionário* para divulgar as atividades do A.O. Esse periódico era e continua sendo mensal. Além das missas e celebrações diversas a igreja católica ucraniana oriental criou uma estratégia de manter um vínculo com seus fiéis por meio de um discurso impresso. A organização dos grupos do A.O., portanto, é sempre acompanhada por um padre basiliano. Em 1897, a pedido dos imigrantes em Prudentópolis, chegou o primeiro sacerdote basiliano, Padre Silvestre Kyzema. Iniciou seu trabalho de amparo espiritual aos fiéis, mas como a demanda era grande solicitou auxílio. O

¹¹⁰ NAVROSKI, Raquel B. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 08/02/2013.

¹¹¹ KOUBETCH, D. V. (OSBM) e SHULHAN, A. (CSCJ). História do Apostolado da Oração. s/d. Disponível em: <http://www.eparquiaucraniana.com.br/eparquia/arquivos/PDF/PastoraiseMovimentos/MovApostoladodaOracao/Historia.pdf>. Acesso em 17/05/2013.

¹¹² Corresponde a diocese da Igreja comandada por um Eparca, ou seja, um bispo. No Paraná existe uma Eparquia denominada São João Batista, localizada em Curitiba/PR. É comandada pelo Bispo Eparca Dom Volodemer. Maiores informações sobre essa Eparquia ucraniana paranaense encontram-se no site: http://www.eparquiaucraniana.com.br/eparquia/site/index.php?p=noticias_ver&id=438&PHPSESSID=5545bd7c1780b6d5c5bfd3c699dd2443

auxílio chegou com a organização do A.O. que na passagem do século XIX ao XX constituía um importante movimento nas paróquias basilianas. No contexto das dificuldades comuns ao estabelecimento de novos núcleos coloniais é que se estabeleceu o A.O. na cidade.¹¹³

Foram escolhidos os *revniteli* (zeladores) do grupo que realizavam reuniões semanais. Para dirigir os grupos e conduzir as atividades o padre Kyzema procurava as pessoas mais instruídas na comunidade e pedia da Ucrânia livros de espiritualidade. O A.O. foi o primeiro movimento religioso entre os imigrantes ucranianos e envolveu jovens e adultos. Sob direção do sacerdote esse grupo supria a falta de padres. Com a chegada do padre Antonio Martenhuk em 1898 foram fundadas várias irmandades no município com a finalidade de continuar o trabalho iniciado por Kyzema.¹¹⁴ Nesse contexto, o A.O. representava um meio para os padres intervirem no cotidiano de seus paroquianos os envolvendo em atos devocionais. Para eles o apostolado constituía um poderoso meio para transformar as pessoas pela religião, meta que só poderia ser alcançada pela assiduidade aos atos religiosos.¹¹⁵

O A.O. entre os ucranianos no Brasil implantou o método espiritual utilizado na Ucrânia pelos missionários e sacerdotes basilianos que valorizavam esse movimento nas paróquias e nas missões. Esse envolvimento nos trabalhos religiosos pode ser observado até hoje em Prudentópolis.

A maioria das mulheres entrevistadas afirmou participar do A.O. desde a infância incentivadas pelos pais porque proporcionava às crianças uma formação que valorizava a cultura ucraniana com o ensino da língua, artes e artesanato. Quanto ao caráter educativo da irmandade Horbatiuk evidencia que na década de 1930 o A.O. era uma verdadeira “escola para os imigrantes”.¹¹⁶ Os padres traziam livros da Europa, principalmente da Ucrânia, em grandes baús de madeira. Esses livros eram lidos nas reuniões pelos dirigentes enquanto os demais ouviam.¹¹⁷

As reuniões e leituras ocorriam em língua ucraniana, em franca transgressão às proibições do Estado Novo. Os interesses dos ucranianos e descendentes no interior rural do Paraná estavam bem distantes do governo do Catete.

¹¹³ ZALUSKI, T. *Missionário Ucraino no Brasil. Op. Cit.*, 2007, p. 12.

¹¹⁴ MARCENEK, L. *O periódico Missionário utilizado como meio de informação pelos descendentes de ucraniano em Prudentópolis-PR*. 2008. 39 f. TCC (Graduação em Letras-Português). UNICENTRO, Prudentópolis, p.15.

¹¹⁵ ANDREAZZA, M. L. *Op. Cit.*, p. 100.

¹¹⁶ HORBATIUK, *Op. Cit.*, p. 133.

¹¹⁷ Vários desses livros lidos clandestinamente naquele período se encontram na biblioteca da Gráfica Prudentópolis e do Seminário São José em Prudentópolis. Podem se constituir material de estudo na perspectiva da História da Leitura. “A leitura assumiu muitas formas diferentes entre diferentes grupos sociais em diferentes épocas”. DARNTON, R. *História da Leitura*. In: BURKE, Peter (org.) *A escrita da história: novas perspectivas*. São Paulo: Unesp: 1989, p.199.

Em sentido especial, a educação talvez seja uma das traduções mais fiéis daquilo que o Estado Novo pretendeu no Brasil. Formar um “homem novo” para um Estado Novo, conformar mentalidades e criar o sentimento de brasilidade, fortalecer a identidade do trabalhador, ou por outra, forjar uma identidade positiva no trabalhador brasileiro, tudo isso fazia parte de um grande empreendimento cultural e político para o sucesso do qual contava-se estrategicamente com a educação por sua capacidade universalmente reconhecida de socializar os indivíduos nos valores que as sociedades, através de seus segmentos organizados, querem ver internalizados.¹¹⁸

O grande número de imigrantes de diferentes nacionalidades presentes no Brasil parecia ameaçar o projeto nacionalista de Vargas para forjar uma identidade brasileira. Os padres em Prudentópolis certamente temiam mais as leis divinas que as temporais e para isso contavam com o apoio dos fiéis e com o isolamento de muitas localidades. É verdade que a religião podia ser praticada e transmitida em português, mas os dirigentes da igreja oriental se preocupavam em preservar a cultura ucraniana mesmo diante da campanha de nacionalização.

Havia nessa época, nas colônias ucranianas no Brasil, 432 grupos [religiosos], entre eles, 139 de jovens e 48 de crianças. As associações religiosas ensinavam língua, religião e tradições ucranianas; preocupavam-se com que houvesse escolas autorizadas para esse fim, protegendo as existentes contra os não simpatizantes. Esses fatos são comprovados pelos protestos, em forma de telegramas dirigidos ao Presidente Getúlio Vargas, solicitando apoio à defesa do ensino religioso [...] As escolas que não foram construídas pelo governo só existiam às custas dos esforços dos membros do A.O., que contratavam catequistas e professores custeando seu magistério.¹¹⁹

Naquele contexto de ditadura o A.O. desempenhou um papel importante na educação local e na manutenção da língua e cultura ucranianas. Desde sua fundação milhares de pessoas passaram pela irmandade que conta atualmente em Prudentópolis com aproximadamente 542 membros sendo 419 mulheres e 123 homens.

Seis das mulheres que contribuíram para essa pesquisa com seus depoimentos são membros do A.O. ligado à Igreja São Josafat, localizada na sede do município.¹²⁰ Elas cozinham nos eventos da paróquia. A maioria vivia na área rural antes de se mudar para a cidade e disseram ter entrado para a irmandade por incentivo das amigas ou da mãe. Suas

¹¹⁸ BOMENY, H. M. B. Três decretos e um ministério: a propósito da educação no Estado Novo. In: PANDOLFI, D. (Org.). *Repensando o Estado Novo*. Rio de Janeiro: Ed. Fundação Getúlio Vargas, 1999, p.140.

¹¹⁹ HORBATIUK, *Op. Cit.*, p. 133.

¹²⁰ Nessa pesquisa as principais fontes orais são de mulheres descendentes daquelas famílias que se estabeleceram nas colônias de Prudentópolis em finais do século XIX e início do XX. As entrevistadas deixaram as propriedades de seus pais na zona rural do município e se estabeleceram na cidade para estudar ou após se casarem.

mães já pertenciam e ao participarem juntamente com elas, também se integravam e passavam a compartilhar da amizade, vivências e atividades que desempenham juntas.

Dona Elvira participa do A.O. há 35 anos, desde menina. “Entre no Apostolado da Oração porque minha mãe já fazia parte e ela quis que eu entrasse”.¹²¹ Para cada integrante do A.O. participar da irmandade tem um significado religioso e social. Dona Elvira diz que sua participação fortalece sua fé e renova seu espírito e tem uma frase que expressa bem esse sentido: “primeiro a oração depois a ação. Primeiro rezar a Deus para depois servir ao próximo”.¹²² Já Valdomira Lukavei enfatiza o sentido religioso: “Participar do A.O. é consagração ao Sagrado Coração de Jesus, é rezar todos os dias 10 Pai-Nossos e 10 Ave-Marias [...]”.¹²³

Para Lídia Linarzuk participar tem um sentido espiritual, por meio da oração, mas também material, porque exige que se “ponha a mão na massa”, literalmente. “O Apostolado, o nome já diz: da oração. Só que nós também ajudamos na parte material, que são as festas e tudo mais, então não é só oração. É poder ajudar, colaborar em tudo, e isso é muito bom, porque tudo isso faz parte do Sagrado Coração de Jesus”.¹²⁴ Essa fala informa que o símbolo do A.O., o Sagrado Coração de Jesus, agrega significados da cultura material e imaterial. “A cultura material consiste em todo tipo de utensílios, ferramentas, instrumentos, máquinas, hábitos alimentares, tipo de habitação, etc. A cultura não-material ou imaterial, abrange todos os aspectos imateriais da sociedade como normas sociais, religião, costumes, ideologia, folclore, língua”.¹²⁵

Nos trabalhos e reuniões do A.O. práticas culturais são reelaboradas no cotidiano social e religioso, se expressam em orações, em atividades voluntárias e beneficentes. Muitas delas acontecem na cozinha e se associam às tradições culinárias ucranianas.

¹²¹ SKLAR, Balandiuk Elvira. *Op. Cit.*

¹²² *Idem.*

¹²³ LUCAVEI, Valdomira. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 30/03/2012.

¹²⁴ LINARZUK, Lidia Semsezyn. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 31/01/2013.

¹²⁵ OLIVEIRA, P. S. de. *Introdução à Sociologia*. São Paulo, Editora Ática, 2002, p. 137.

Imagem 2 - Confeção de *Varénekes* pelo A.O



Fonte: Arquivo pessoal de Tere Korchovei.

As atividades desempenhadas pelas integrantes do A.O. envolvem sua participação dentro e fora da igreja.

Todos os dias do período quaresmal às 06:00 horas da manhã nós fazemos a adoração, rezamos o terço na igreja; participamos da procissão eucarística, levamos o estandarte do grupo, levamos velas [...] Às vezes vamos visitar um doente que precisa, fazemos chá beneficente para arrecadar dinheiro para um doente que precisa. E tem a parte da cozinha. Cozinhamos para os jantares e nas festas promovidas pela paróquia e pela comunidade ucraniana.¹²⁶

Dentro da igreja, além dessas mulheres participarem das celebrações litúrgicas, contribuem para a manutenção da mesma arrecadando dinheiro para flores, ornamentando o altar do Sagrado Coração de Jesus e providenciando tapetes. Chamamos essas mulheres de *cozinheiras* porque as pessoas de fora do grupo as chamam assim e assim elas se consideram. Gostam de cozinhar e estão constantemente às voltas com as panelas na cozinha de suas casas e nas festas, jantares e almoços promovidos pelo A.O.. Como diz Sofia Preslak: “Me considero cozinheira porque eu gosto. Tendo as coisas é muito bom cozinhar”.¹²⁷

As cozinheiras do A.O. prezam pelas boas condições necessárias para cozinhar. Na falta delas, providenciam ingredientes ou utensílios de cozinha. Quando perguntadas sobre as atividades do grupo algumas se referem primeiramente às mais ligadas ao interior da igreja, outras, ao exterior. Dona Valdomira Lucavei integrou a diretoria do A.O. por 22 anos.

¹²⁶ SKLAR, Elvira Blantiuk. *Op. Cit.*

¹²⁷ PRESLAK, Sofia. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 30/01/2013.

Atualmente não participa das atividades de fora da igreja por questões de saúde, mas recorda os jantares, almoços e chás beneficentes cujos lucros eram destinados ao equipamento da cozinha do centro de eventos da paróquia: toalhas coloridas, de renda e louças em geral.¹²⁸

A manutenção das práticas culinárias é uma das atividades exercidas pelas cozinheiras do A.O. A estrutura física da cozinha está sempre atualizada para facilitar os trabalhos: fogão, fornos industriais, cilindro elétrico, amassadeira elétrica, além das louças, talheres, panelas, chaleiras e canecas. Elas cuidam de todos os detalhes.

Imagem 3 - Organização das louças do A.O.



Centro de Eventos São Josafat, 28/08/2012.
Foto da autora

Essas louças, pratos fundos e rasos, além de travessas, bacias, bandejas e talheres encontram-se organizados e guardados em armários numerados da cozinha do centro de eventos da Paróquia São Josafat. Enquanto as panelas são guardadas em armário próprio os jogos de toalhas coloridas ficam numa sala anexa ao centro de eventos, também em armário só para elas.

Todo esse aparato de cozinha e de mesa é utilizado nos eventos que o A.O. organiza. Almoços, jantares, festas em louvor ao padroeiro São Josafat e chás beneficentes para arrecadar fundos destinados às necessidades da paróquia e do próprio A.O.. Dona Valdomira, que trabalhou há 4 anos nesses eventos, relata as comidas consideradas obrigatórias nas diferentes ocasiões:

¹²⁸ LUCAVEI, Valdomira. *Op. Cit.*

Nas festas e barraquinhas nós vendíamos cuque, bolos, pão caseiro, pastéis [...] Para os jantares simples, nós fazíamos risoto. Tinha sempre churrasco, macarrão caseiro. Nós fazíamos bem antes, uns dias antes. Fazíamos maionese, carne de galinha, saladas [...] os homens lidavam só com o churrasco [...] os jantares ucranianos sempre tinham, fazíamos depois do Natal e depois da Páscoa. E durante a semana da comunidade ucraniana que tem agora, por dois anos também trabalhei, fazíamos mais Varénekes [...]¹²⁹

Dona Valdomira diferencia a comida considerada “simples” e a comida ucraniana. A comida simples era a mais corriqueira, preparada em jantares, almoços, festas da paróquia e casamentos. Os homens trabalhavam fora da cozinha, havia uma divisão sexual e espacial do trabalho. A comida ucraniana entrava no cardápio em ocasiões especiais como a celebração do aniversário da imigração ucraniana, da Páscoa e Natal.

Apresentamos o A.O. por se tratar de um grupo, cujos membros são na maioria descendentes de imigrantes ucranianos e mulheres, que utilizam seus saberes culinários transmitidos através de gerações. Quando não estão rezando ou cantando em cerimônias dentro ou fora da igreja, elas se reúnem para compor cardápios, elaborar pratos, testar e trocar receitas que fazem a alegria dos convivas nas festas da Paróquia de São Josafat.

Entre tantas realizações do Apostolado da Oração ao longo de sua existência em Prudentópolis, destacamos nesse estudo as práticas de suas cozinheiras. Atualmente formado por um grupo de até 20 mulheres, esse grupo contribui com seus conhecimentos na preservação do gosto e das tradições culinárias das *babas* e *mamas*.

¹²⁹ LUCAVEI, Valdomira. *Op. Cit.*

3. UCRANIANOS NO BRASIL

Arfa no porto o mar.
 Soluça dentro d'alma do emigrante
 O longo silvo do navio em despedida
 Treme, na lágrima do olhar
 A paisagem da pátria.
 O apelo fascinante do mar
 Acorda o seu desejo de aventura,
 O anseio de partir
 Em busca duma terra prometida.
 Quem dilacera assim,
 O coração do emigrante?
 É a vida... é a vida... é a vida...

Helena Kolody

Além de inspirar poesias e lembrar sentimentos dos que deixaram seus países para viverem em outro, a imigração marcou a história do Brasil e do Estado do Paraná por suas contribuições à formação de uma sociedade multicultural. A chegada dos ucranianos, poloneses, russos, italianos, alemães, holandeses entre outros grupos ocorreu dentro de um processo que se inicia no período imperial intensificando-se no início da república.

Esse fenômeno se associa a diferentes conjunturas políticas e econômicas dos países que recebiam imigrantes e daqueles que os afastavam. Durante a segunda metade do século XIX a escravidão no Brasil caminhou lentamente para sua extinção. Sucessivas leis ao lado da resistência escrava alertavam fazendeiros, donos de latifúndios cafeeiros e autoridades da Província do Paraná sobre a necessidade de diversificar a população e a produção agrícola, além de povoar áreas pouco habitadas, cobertas por florestas. Ao mesmo tempo, o capitalismo industrial se expandia e se consolidava. Ao comércio internacional, aos industriais e empresas de navegação, as imigrações transoceânicas constituíram importante capítulo na história de seus negócios.

A proibição do tráfico de escravos para o Brasil em 1850, pela Lei Euzébio de Queiróz, colocou a economia nacional baseada na cafeicultura e no trabalho escravo em estado de alerta. O debate sobre as possíveis maneiras de substituir o braço escravo se ampliou ao mesmo tempo em que as primeiras experiências com mão de obra livre de imigrantes europeus eram ensaiadas em São Paulo. Tanto para resolver o problema da mão de obra nas lavouras de café como para incrementar o povoamento de certas regiões a imigração europeia foi estimulada através da criação de núcleos coloniais sob o regime de pequenas propriedades, com vistas à agricultura de abastecimento, sobretudo, no Paraná. “A proposta

traduzia-se numa receita para o “progresso”, via introdução do imigrante branco, livre, pacífico e trabalhador, capaz de [...] “branquear” tanto a “raça” brasileira como o trabalho”.¹³⁰

Esse projeto excludente que ainda ecoa na sociedade brasileira transformou a terra em mercadoria acessível apenas àqueles que pudessem comprá-la. Nesse contexto, a colonização com imigrantes era incentivada e envolvia terras devolutas no sul do Brasil.

O governo queria a permanência dos colonos na terra para que a cultivassem: “[...] pela Lei de Terras de 1850 o camponês só poderia tornar-se proprietário após três anos de trabalho no lote”.¹³¹ Essa lei favorecia a imigração e estimulava a posse de terras em favor dos imigrantes dificultando seu acesso aos brasileiros pobres.

No decorrer do processo imigratório ocorreram argumentos políticos e ideológicos favoráveis à imigração europeia, vinculados a interesses voltados à introdução do trabalho livre, mas também voltados ao “branqueamento” da população e ao aprendizado da “morigeração” junto aos europeus. Esses argumentos atenderiam interesses voltados à instituição de pequenas propriedades rurais e aos desejos de “aprimoramento da raça”. Na realidade, os projetos de criação de núcleos coloniais agrícolas de pequenas propriedades para povoar o país excluíram os escravos por dois motivos: o branqueamento da população e a desvalorização do trabalho manual que a presença do escravo exerceria. “Havia o argumento favorável de que a imigração deveria ser feita simultaneamente com a gradual abolição da escravidão. Assim, além do povoamento aumentar a população também seria “melhorada”.¹³²

Somado ao argumento de “diversificar a população”, um fator de ordem econômica justificou o incentivo à imigração no Paraná: a necessidade de diversificar a economia e garantir o abastecimento alimentar da população. Documentos públicos e particulares de 1858 assinalam essa preocupação, como o de Charles Perret Gentil, diretor da colônia do Superaguy ao presidente da província, Zacarias de Goés e Vasconcellos quanto à situação da agricultura na Província. O presidente respondeu a Gentil lamentando que a província, cujas terras produziam com abundância mandioca, arroz, cana, fumo, milho, centeio, cevada e trigo, recebia esses produtos de fora, pelo mar, a preços altos.¹³³ Diante dessa situação o governo provincial procurou dinamizar a colonização baseada no estabelecimento de colônias agrícolas nos arredores dos centros urbanos e, posteriormente, em regiões mais isoladas.

¹³⁰ NADALIN, S. O. *O Paraná: ocupação do território, populações e migrações*. Curitiba: SEED, 2001, p. 74.

¹³¹ SANTOS, C. R. A. dos. *Vida material vida econômica*. Curitiba: SEED, 2001, p. 75.

¹³² PETRONE, M. T. S. *O imigrante e a pequena propriedade (1824-1930)*. São Paulo: Brasiliense, 1982, p. 39.

¹³³ GENTIL, C. P. Carta ao Presidente da Província. Coleção Ofícios: Arquivo Público do Estado do Paraná, v. 2, 1854. Apud BALHANA, A. P. Política imigratória no Paraná. *Revista Paranense de Desenvolvimento*. Curitiba. N. 87, p. 39-50, jan./abr, 1996, p. 46.

Além do interesse pela formação de núcleos de abastecimento alimentício, houve o interesse por um novo ordenamento populacional e territorial. O governo esperava mudanças na estrutura agrária e melhoria das técnicas agrícolas estabelecendo uma oposição entre o imigrante inovador e o caboclo nacional atrasado:

As autoridades alimentavam a esperança de que a estrutura da agricultura paranaense fosse modificada pelos imigrantes europeus, portadores de tradições e técnicas mais evoluídas. Os colonos europeus teriam a missão de compensar o atraso e as técnicas elementares utilizadas pelo elemento local, ou seja, o caboclo.¹³⁴

Na visão dos governantes paranaenses esse era um discurso aceito, até mesmo oficial. Os processos imigratórios se inserem na emergência e consolidação do capitalismo. Se de um lado o imigrante contribuía com seu capital de trabalho, de outro portava bens culturais que enriqueciam a sociedade de adoção.¹³⁵

Os colonos imigrantes diversificaram as atividades agrícolas introduzindo novas culturas e novas práticas e também contribuíram para equilibrar as estruturas econômicas do país, principalmente nas regiões onde se localizaram os núcleos coloniais. Os imigrantes não transformaram a cultura local fazendo desaparecer a cultura local existente, como a cabocla. Eles aprenderam e se adaptaram a ela num processo de trocas, inclusive quanto à alimentação. O extrativismo da erva mate e da madeira integrou o colono europeu promovendo uma articulação entre as atividades voltadas à exportação e a agricultura de subsistência.¹³⁶

A partir de 1880 com a construção de estradas de ferro e de linhas telegráficas as perspectivas para imigração foram estimuladas. Os locais em torno de ferrovias já concretizadas ou projetadas tornaram-se alvos de povoamento por imigrantes. Simultaneamente, as autoridades passaram a responsabilidade da colonização à iniciativa privada em função dos altos custos do programa colonizador. Em 1885 e 1886 foram criadas sociedades de imigração em onze localidades da província. As condições reais das terras destinadas aos imigrantes no Brasil não eram muito enfatizadas e sim suas possíveis qualidades e facilidades para atrair mais imigrantes. Elas eram apresentadas pela propaganda das companhias de colonização como férteis e próprias ao cultivo. Esse estímulo era empreendido em acordo com a política imigratória republicana do final do século XIX, na passagem do Império à República. Política que prevaleceu no início do período republicano.

¹³⁴ CHANG, M. Y. *Sistema Faxinal: Uma Forma de Organização Camponesa em Desagregação no Centro-Sul do Paraná*. (Dissertação de mestrado em economia). UFRRJ. Rio de Janeiro, 1985, p. 34.

¹³⁵ BORUSZENKO, O. Os Ucrânicos. *BOLETIM INFORMATIVO DA CASA ROMÁRIO MARTINS*. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba: v. 22, n.108, out. 1995. p. 6.

¹³⁶ SANTOS, C. R. A. dos. *Vida Material vida econômica*. Curitiba: SEED, 2001, p. 77.

Um decreto do governo provisório, baixado em junho de 1890, que vigorou por quatro anos, regulava a entrada dos imigrantes, concedendo-lhes passagem gratuita com subvenções consequentes às companhias marítimas para o seu transporte e distribuindo aos recém-chegados lotes de terras nas colônias estabelecidas pelo Governo Federal, de acordo com as administrações estaduais. Esse serviço era desempenhado pelo Inspetorado Geral de Terras e Colonização, em colaboração com delegacias dos respectivos Estados.¹³⁷

O período entre o início da Primeira República, em 1890, e o início da Primeira Guerra Mundial foi o de maior imigração para o Brasil. O governo ofertava transporte gratuito através de contratos com as companhias de navegação. Durante esse período a imigração se intensificou porque além da expansão das lavouras o país expandia suas ferrovias e iniciava sua industrialização.¹³⁸

As medidas governamentais para ocupação de terras por imigrantes europeus, tanto no império quanto na república, e as condições europeias ligadas à conjuntura de industrialização atraíram imigrantes ao Brasil. A política imigratória do governo provincial, entre 1860 a 1880, garantiu a implantação de 27 núcleos coloniais com imigrantes europeus, e até o final do século XIX 34 colônias de italianos, alemães, poloneses, ucranianos.¹³⁹

Existiram fatores de atração e repulsão que contribuíam para o deslocamento de imigrantes ao Brasil:

Durante a segunda metade do século XIX, os contingentes humanos correspondem, simultaneamente, um impulso de atração, desenvolvido nos locais de adoção dos emigrados, e outro de repulsão, gerado pelas nuances conjunturais dos países de onde se deslocaram os imigrantes.¹⁴⁰

Entre os fatores de atração ao Brasil estavam a decadência do sistema escravista e sua abolição, a criação de pequenas propriedades agrícolas e a abertura de um mercado de trabalho assalariado nas lavouras exportadoras e nas maiores cidades brasileiras. Nos países europeus havia fatores que motivavam a emigração como pobreza, falta de trabalho e difícil acesso à terra. Na Europa do século XIX, em função da industrialização, crescimento populacional, crise no campo e maior liberdade para migrar, inclusive com o incentivo de

¹³⁷ BALHANA, A. P. Política imigratória no Paraná. *Revista Paranense de Desenvolvimento*. Curitiba. N. 87, p. 39-50, jan./abr, 1996, p. 50.

¹³⁸ HORBATIUK, P. *Op. Cit.*, p. 19 e 20.

¹³⁹ NADALIM, S. O. *Op. Cit.*, p. 83.

¹⁴⁰ ANDREAZZA, M. L. *Op. Cit.*, p. 44.

vários governos europeus, milhões de indivíduos deixaram seus países em busca de melhores condições de vida no além-mar.¹⁴¹

Havia ainda argumentos de que a mão de obra europeia era apropriada, de que as regiões denominadas de “vazios demográficos” deveriam ser povoadas e que as portas do Brasil deveriam ser abertas aos imigrantes. Foi nesse contexto que se formaram muitas colônias, como a de Prudentópolis. As terras eram demarcadas por linhas que concentravam os lotes destinados aos imigrantes.

No Paraná e sul do Brasil a imigração se articulou ao povoamento de regiões supostamente “vazias” e ao estabelecimento de pequenas propriedades policultoras pelos imigrantes colonos¹⁴² que deveriam produzir para si e comercializar o excedente. No projeto de colonização paranaense dava-se preferência ao estabelecimento de famílias nos lotes coloniais.¹⁴³

A noção de “vazio demográfico” foi construída, e por muitas vezes reproduzida, como uma forma de ocultar as áreas habitadas por grupos indígenas, muitas delas abrigando conflitos com essas populações no Paraná. Essa noção foi construída ancorada nas teorias de migrações populacionais e reproduzida em livros didáticos entre 1950 e 1990, como explicitou Lucio Tadeu Mota. Desde muito tempo, os territórios habitados pelos índios eram denominados de “sertão”, “vazio demográfico” ou “terras devolutas”. Nessa peculiar interpretação do espaço o imigrante europeu aparecia como *morigerado e laborioso*. “Cria-se um vazio demográfico a ser ocupado pela colonização pioneira. Vazio criado pela expulsão ou eliminação das populações indígenas que, desse modo, são colocadas à margem da história”¹⁴⁴.

De 1808 a 1850 as políticas de colonização visavam, sobretudo, ocupar esses “vazios populacionais”. Para alcançar esse objetivo a introdução de imigrantes europeus de origem camponesa com trabalho familiar parecia promissora. Em 1824 alemães se estabeleceram na colônia São Leopoldo no Rio Grande do Sul. Em 1829 alemães se fixaram em São Pedro de

¹⁴¹ PETRONE, M. T. S. *Op. Cit.*, p. 8 e 9.

¹⁴² No Brasil do século XIX o termo *colono* denominou os trabalhadores livres europeus que trabalhavam na lavoura sob regime de parceria ou assalariamento. Outro sentido desse termo caracterizou a imigração que compreendeu a formação de núcleos agrícolas, como ocorreu nos estados do sul onde *colono* significa pequeno proprietário, lavrador independente e a *colônia* constitui o agrupamento das propriedades rurais. BALHANA, A. P. Política imigratória do Paraná. *Revista Paranaense de Desenvolvimento*. Curitiba, n.87, p. 39-50, jan./abr., 1996, p. 39 e 40.

¹⁴³ Nesse contexto, “a expressão *colono morigerado e laborioso* usada largamente pelas autoridades paranaenses estaria, na prática, significando *famílias morigeradas e laboriosas*” (Grifos da autora). ANDREAZZA, M. L. *Op. Cit.*, p.60.

¹⁴⁴ MOTA, L. T. *As guerras dos índios Kaingang: a história épica dos índios Kaingang no Paraná (1769-1924)*. Maringá: EDUEM, 1994, p. 15.

Alcântara e Itajaí em Santa Catarina e Rio Negro no Paraná. Essas colônias se inseriam no amplo projeto de colonização que se desenhava pelo império. Nem todos os núcleos de imigrantes da primeira metade do século XIX prosperaram devido a fatores como o desconhecimento de técnicas de manejo das terras brasileiras específicas. Ocorreram casos de reimigração como o dos alemães de Santa Catarina que se dirigiram para os arredores de Curitiba se estabelecendo em pequenas chácaras.¹⁴⁵

Os imigrantes esperavam conseguir no Brasil terras cultiváveis, prontas para o plantio, mas a realidade encontrada foi bem diferente. Já na viagem para a América enfrentaram dificuldades. Nos navios os acompanhavam a fome e as doenças de maneira que muitos foram sepultados com suas esperanças no mar. Ao desembarcarem nos portos do Rio de Janeiro e Santos eram encaminhados pelas Companhias Colonizadoras às colônias. Os que se destinavam ao Paraná seguiam para o porto de Paranaguá, de onde chegavam a Curitiba de trem. A partir de Curitiba muitos imigrantes seguiam viagem pela ferrovia até chegarem às colônias no interior do estado. Assim, ucranianos, poloneses, alemães e italianos chegavam a Ponta Grossa e municípios como Teixeira Soares, Irati, Rebouças, Rio Azul, Mallet e Prudentópolis.

Alguns desses municípios ainda não estavam constituídos quando da chegada dos primeiros imigrantes. Para atingir as localidades distantes da ferrovia os imigrantes percorriam precárias estradas de terra em carroças e carroções. As terras destinadas aos ucranianos eram, de imediato, impróprias ao cultivo por estarem em grande parte cobertas pela floresta ombrófila mista nativa, mais conhecida como floresta de araucárias, na qual ocorrem várias outras espécies além da araucária angustifolia ou pinheiro do Paraná como imbuia, cedro, sassafrás, canela, louro, erva-mate, entre outras.

O governo do Paraná auxiliava os imigrantes no transporte marítimo da Europa ao Brasil e no deslocamento terrestre do porto ao destino final. O auxílio às famílias também compreendia uma pequena ajuda financeira nos primeiros tempos de estabelecimento nos lotes que eles deveriam pagar ao governo com o seu trabalho na agricultura. “O subsídio recebido para a viagem, alimentação e instalação, correspondia à chamada Dívida Colonial. Desta, a maior quantia referia-se à compra do lote propriamente dito”.¹⁴⁶ Muitas vezes, os imigrantes saldavam essa dívida mediante prestação de serviços em obras públicas na colônia,

¹⁴⁵ BALHANA, A. P. BALHANA, A. P. Política imigratória do Paraná. *Revista Paranaense de Desenvolvimento*. Curitiba, n.87, p. 39-50, jan./abr., 1996, p. 42.

¹⁴⁶ ANDREAZZA, M. L. *Op. Cit.*, p. 55.

como abertura de picadas, estradas e construção de pontilhões, já que a posse de moeda corrente ocorria apenas em época de colheitas.

No final do século XIX em várias regiões do Paraná as terras foram divididas e classificadas pelas companhias colonizadoras com apoio oficial: “no Brasil, os governos federal e estadual autorizavam empresas particulares a realizarem o transporte de imigrantes que, chegados ao Rio de Janeiro, tomariam seus destinos”.¹⁴⁷ Os discursos dos presidentes de província e dos governadores do Paraná expressavam suas expectativas em conseguir força de trabalho para povoar e desenvolver economicamente o território. Entre 1829 e 1911 o Paraná recebeu 83.012 mil colonos estrangeiros. A entrada desse grande contingente, especialmente nas últimas décadas do século XIX e iniciais do XX, constituiu mais de cem núcleos coloniais distribuídos em diferentes regiões. A tabela a seguir demonstra os núcleos coloniais que foram criados entre 1892 e 1911, contexto relacionado ao surgimento de Prudentópolis.

¹⁴⁷ ANDREAZZA, M. L. *Op. Cit.*, p. 44.

Tabela 2 - Núcleos coloniais estabelecidos no Paraná (1892-1911)

Ano	Município	Colônia	Núcleos Coloniais	Distância da sede munic.	Área em hectares	Números de lotes	Número de Imigrantes	Grupos étnicos
1892	São Mateus	Eufrosina		13 km	5.000,00	200	1.475	Poloneses
1892	União da Vitória	General Carneiro		33 km			668	Ucranianos
1892	„	Antonio Candido					545	Poloneses
1892	„	Alberto Abreu					800	Poloneses
1892	Guarapuava	Apucarana			15.000,00	400	1.342	Ucranianos poloneses e
1892	Palmeira	Canta-Gallo		30 km	493,2	30	140	Poloneses
1892	„	Cecília						Italianos
1895	Lapa	Antônio Olynto	Água Amarela	72 km	12.000,00	500	2.150	Ucranianos
1896	Prudentópolis	Prudentópolis	Trinta núcleos sem denominar		41.480,00	1.574	16.637	Ucranianos, poloneses, alemães e outros
1896	Mallet	Mallet			8.500,00	150	3.600	Ucranianos e poloneses
1907	Guarapuava	Senador Correia		42 km	17.000,00	700	3.182	Ucranianos
1907	Prudentópolis	Jesuino Marcondes		60 km	1.520,00	61	307	Ucranianos
1907	Ipiranga	Ivay	Calmon e São Roque	60 km	16.274,00	691	4.840	Ucranianos, alemães, poloneses, holandeses
1908	Irati	Irati	Gonçalves Junior	12 km	6.240,00	285	1.379	Alemães, poloneses, ucranianos, holandeses
1908	Prudentópolis	Itapará	Xavier da Silva		7.016,9	300	1.393	Ucranianos, poloneses
1908	Ipiranga	Tayó		6 km	1.554,0	75	361	Poloneses e alemães
1908	Curitiba	Afonso Pena		20 km	2.240,0	112	486	Poloneses e alemães
1909	Paulo Frontin	Vera Guarany	Candido de Abreu	6 km	17.946,0	803	4.208	Poloneses, ucranianos, alemães e outros
1910	Guarapuava	Cruz Machado			73.000,0	2.200	4.474	Poloneses, ucranianos e alemães
1911	Castro	Carambeí		25 km	7.500,0	100	450	Holandeses

Organizado com dados dos Relatórios de Presidentes da Província, Secretários de obras Públicas e Colonização e Inspetores de Imigração e Colonização.

Fonte: BALHANA, A. P.; PINHEIRO MACHADO; WESTPHALEN C. B. *História do Paraná*. V.1. Curitiba: Grafipar, 1969, p.167.

A tabela indica que em 1896 em Prudentópolis existiram 30 núcleos sem denominação ocupando uma área de 41.480 hectares divididos em 1.574 lotes abrigando 16.637 imigrantes: ucranianos, poloneses, alemães e outros. Em 1907 o núcleo colonial Jesuino Marcondes em Prudentópolis ocupava área de 1520 hectares com 61 lotes e 307 imigrantes ucranianos. No ano seguinte foi organizada a colônia Itapará¹⁴⁸, com área de 7.016 hectares, 300 lotes e 1393 imigrantes entre poloneses, ucranianos e outros. Nessa conjuntura, “milhares de ucranianos,

¹⁴⁸ Atualmente distrito de Irati.

sobretudo lavradores da Galícia e Bukovina¹⁴⁹ transferiram-se para outros países, entre eles o Brasil, onde se fixaram especialmente no Estado do Paraná”.¹⁵⁰

Prudentópolis abrigou esses núcleos coloniais ligados ao serviço de povoamento do governo federal. Um desses núcleos situado na atual cidade de Prudentópolis foi o de Jesuino Marcondes. “O núcleo Jesuino Marcondes foi fundado oficialmente em 15/07/1908 no atual município de Prudentópolis e esteve sob tutela federal por 4 anos e 9 meses”.¹⁵¹

Há poucos registros do primeiro grupo de imigrantes que chegou à região de Prudentópolis. “No dia 16 de abril de 1896 chegaram as duas horas da tarde n’aquella localidade, as carroças de Henrique Kremmer, conduzindo as primeiras levas de imigrantes Ruthenos¹⁵² e Poloneses”.¹⁵³

O lugar passou a ser chamado São João de Capanema em homenagem a São João, padroeiro da primeira capela e ao Barão de Capanema, responsável pela instalação da linha telegráfica e fiscalização das estradas de rodagem da região. Após se emancipar do município de Guarapuava em 1906, o diretor da colônia, Cândido Ferreira de Abreu, rebatizou o município de Prudentópolis.

As terras de Prudentópolis foram divididas em linhas. O termo linha denomina cada povoado, vila ou vilarejo. São comuns na região expressões como *eu sou da Linha Esperança*, *eu vim da Linha Capanema*. Essas linhas foram traçadas pelas companhias colonizadoras e comportavam lotes retangulares medindo de 10 a 12 alqueires cada um. Ao todo foram traçadas 37 linhas sendo que todas foram nominadas e comportavam números de lotes distintos. Algumas homenageavam próceres brasileiros, datas cívicas, meses do ano e até mesmo sentimentos que acompanhavam os imigrantes em sua nova pátria:

¹⁴⁹ Bukovina e Galícia, regiões vizinhas, eram províncias do Império Austro-Húngaro. Durante o século XIX a Galícia era a maior província desse Império. “Desde 1772 integrava o Império dos Habsburgos [...] Os dois milhões e meio de ucranianos concentravam-se na Galícia Oriental e, sobretudo, ocupavam a zona rural na qualidade de camponeses.” ANDREAZA, M. L. *Op. Cit.*, p. 17.

¹⁵⁰ BORUSZENKO, O. Os Ucranianos. *BOLETIM INFORMATIVO DA CASA ROMÁRIO MARTINS. Op. Cit.*, p.10.

¹⁵¹ TELEGINSKI, N. M. *Bodegas e bodegueiros de Irati-PR na primeira metade do século XX*. 2012. 250 f. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal do Paraná (UFPR), Curitiba, p. 96.

¹⁵² Guérios define rutenos como um grupo que partilhava traços culturais distintos, mas que não tinham um Estado independente quando imigraram no século XIX. Situação diferente do início do século XX quando a Ucrânia passou a ter domínio independente de seu território. GUÉRIOS, P. R. *Memória, identidade, religião entre imigrantes rutenos e seus descendentes no Paraná*. 2007. 292 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Museu Nacional/UFRJ. Rio de Janeiro, p. 190. “Essa designação rutenos deu-se em virtude de como os imigrantes se autodenominavam. Esta designação étnica nas primeiras décadas do século XX foi recorrente para designar os ucranianos, não apenas nas comunidades, mas em todo o Paraná. A designação *ucranianos* passou a ocorrer a partir de 1920”. ANDREAZZA, M. L. *Op. Cit.*, p. 12.

¹⁵³ CAMARGO, A. A. de. *Op. Cit.*, p.14.

A demarcação dos lotes de terras foi dirigida pelos representantes do governo, à margem esquerda do rio dos Patos em direção ao norte e ao sul da vila de Prudentópolis. Traçavam-se longas linhas de vários quilômetros que recebiam nomes de personagens brasileiras, como, por exemplo, Visconde de Guarapuava, Visconde de Nacar, Eduardo Chaves, ou nomes de meses do ano: Linha Sete de Setembro, Linha Dezembro, Linha XV de Novembro, Linha Outubro, Linha Abril ou ainda outros nomes, como Linha Esperança. Ao longo dessas linhas mediam-se chácaras de 10 a 12 alqueires as quais eram entregues aos imigrantes para o desbravamento e o plantio.¹⁵⁴

Destacamos na imagem 4 uma planta com a divisão dos lotes coloniais de 1896. Ela apresenta os lotes demarcados nas linhas Visconde de Guarapuava, 15 de Novembro, 15 de Dezembro e Coronel Claudio Guimarães.

Imagem 4 - Planta das linhas em 1896 - 100 lotes



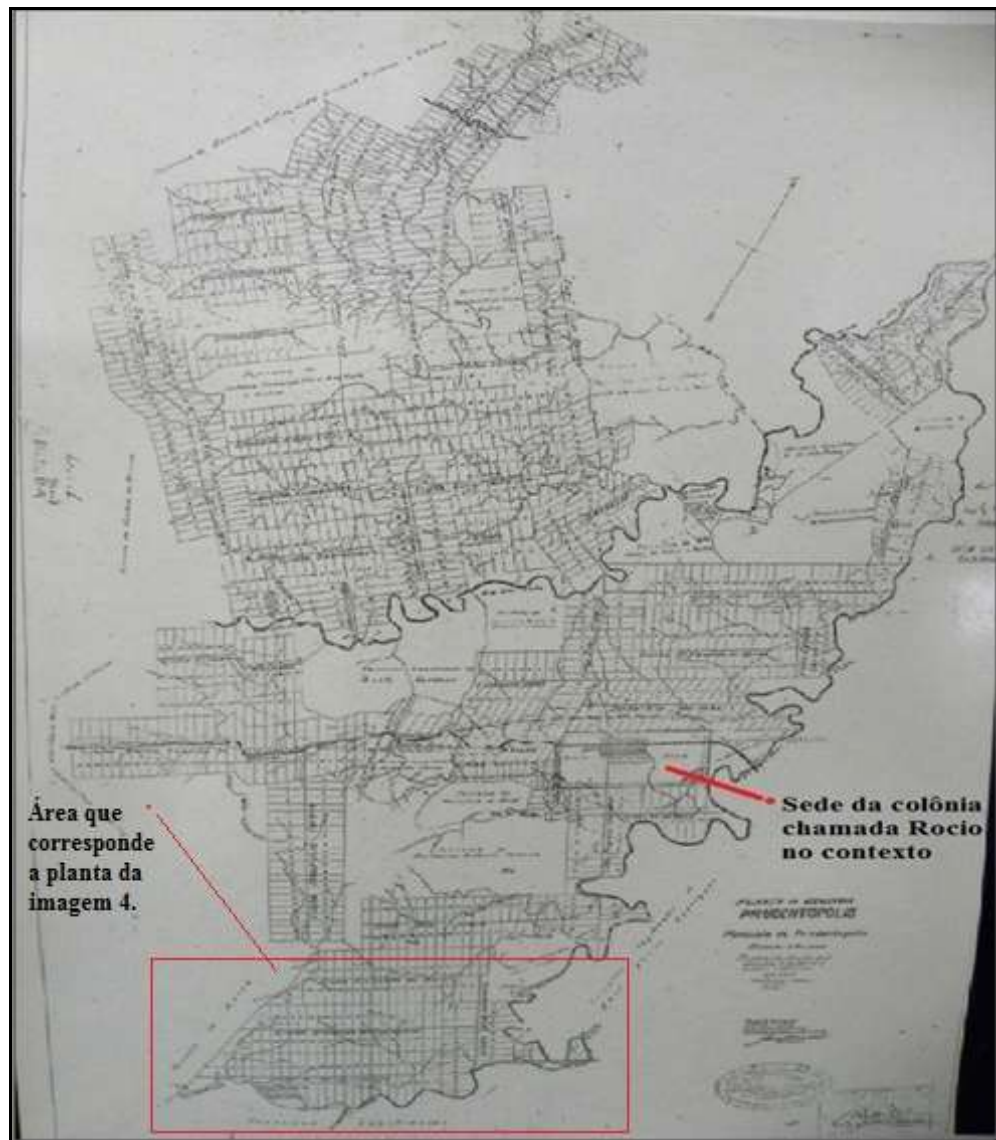
Fonte: A.M. M.
Foto da autora, Prudentópolis, 06/06/2013

Foram demarcados 100 lotes distribuídos entre as quatro linhas como registrado no lado esquerdo superior da planta. As linhas aparecem demarcadas por um traço realçado em preto.

Essa planta com as linhas em destaque apresenta detalhadamente a distribuição dos lotes em uma parte da colônia. Na imagem 5 apresentamos outra planta onde é possível uma visão abrangente da Colônia Prudentópolis com as linhas citadas acima e seus lotes em uma situação mais ampla abrangendo outras linhas. Na planta aparecem 37 linhas ao todo.

¹⁵⁴ ZAROSKI, N. G. *Op. Cit.*, p.11.

Imagem 5 - Planta da Colônia Prudentópolis em 1897



Fonte: A.M.M.
Foto da autora, 06/06/2013.

Nessa planta observamos a organização dos lotes distribuídos proporcionalmente nas linhas em praticamente toda extensão da colônia Prudentópolis. O nome Rocio marca o local onde os imigrantes chegavam permaneciam em abrigos temporários antes de seguirem para seus lotes nas respectivas linhas.

O lote recebido pelo imigrante deveria ser pago na medida em que ele conseguisse produzir no mesmo, o que podia levar anos. Inicialmente era necessário desmatar a área, tarefa difícil, demorada, além de perigosa. O estabelecimento ocorria em casas erguidas em clareiras com madeira serrada na mata.

Imagem 6 - Casas improvisadas por imigrantes



São João do Capanema, atual Prudentópolis-PR, 1896.
Fonte: A.M.M.

Uma vez instalados em seus lotes os imigrantes passavam a viver em áreas cobertas de araucárias, muitas vezes com topografia desfavorável à agricultura o que determinou um processo de adaptação às novas condições de vida, trabalho e até mesmo de alimentação:

Devido ao fato de terem sido instalados em terrenos acidentados tiveram que fazer adaptações na utilização de instrumentos agrícolas. O arado de disco utilizado por eles na Galícia tornara-se ineficaz em grande parte das terras prudentopolitanas. O arado utilizado nas planícies da Galícia revolia a terra em quadros. A aplicação do arado na área a ser plantada se dava em quadro, ou seja, tomava um ponto de partida na extremidade para o centro, seguiam-se a sequência dos pontos até fazer o fechamento de todos os lados. Em diversas colônias de Prudentópolis o imigrante era obrigado a plantar somente com cavadeira em roças de toco queimadas, por ainda não conhecer o arado utilizado na região [...] Em relação à colheita, muitos imigrantes as faziam utilizando-se de cestos nas próprias costas ou no lombo de animais. Esta dificuldade fez com que ainda seja comum nessa região o dito popular: “Plantar com espingarda e colher com laço”.¹⁵⁵

A Folha de Londrina registrou em 1990 a impressão de ucranianos e descendentes sobre a chegada e adaptação nas terras recebidas em Prudentópolis. Destaca-se o depoimento de Ana Ianuch, na época com 102 anos.

Eu vim de navio com meus pais, a gente vivia em barracas, até que o meu pai ganhou um terreno do Governo do Brasil. “Eram 10 alqueires pra cada família”. Os imigrantes não tinham sementes, nem ferramentas adequadas.

¹⁵⁵ ZAROSKI, N. G. *Op. Cit.* p., 19 e 20.

Para plantar, eram obrigados a cortar imensos pinheiros a golpes de velhos machados.¹⁵⁶

A dificuldade de plantar e colher em terrenos acidentados foi relatada também por uma de nossas depoentes, Emilia Kutnei. Ela se lembra do árduo trabalho no terreno íngreme onde ela e seus irmãos ajudavam seu pai a colher milho e abóboras. Era necessário criar táticas para fazer a colheita.

Tinha que fazer um cercadinho, porque o terreno era todo caído. O pai tinha que primeiro fazer um cercadinho. Cortar, fazer as varas, fazia o cercadinho, depois nós íamos juntos ajudar o pai a quebrar o milho e jogar as espigas dentro daquele cercadinho, porque se não ele iria escorregar pra baixo. E o pior era quando dava abóbora, cada abóbora! E pra puxar de lá de baixo, pra subir na lombá. Olha você tinha que pegar só de uma abóbora porque se não você não conseguia subir. Então nós éramos pequenas, colocávamos as abóboras num saco, para subir íamos agarrando nos tocos, como era duro, era vida dura [...] Nós chorávamos. Uma vez perguntamos para o papai porque ele tinha comprado aquele lugar assim que nós descíamos. Ele dizia, mas crianças o que eu vou fazer, o meu pai me deu eu tinha que aceitar e depois eu também sofro. Mas como a gente sofreu. Os antigos sofreram muito.¹⁵⁷

Em condições bastante desfavoráveis e sem apoio governamental que muitos imigrantes europeus foram recebidos no sul do Brasil, a exemplo do que ocorreu em Prudentópolis. As terras eram apresentadas pela propaganda das autoridades brasileiras como férteis e promissoras. “Os camponeses que vieram da Galícia em busca de terras para cultivar e ganhar seu sustento defrontavam-se com uma realidade menos paradisíaca do que a relatada nos boletins veiculados na Europa”.¹⁵⁸ O ideal do imigrante era ser dono de um pedaço de terra. Esse era o ideal do camponês europeu livre que “tirava da terra o sustento da família vendendo parte da produção. Emigrava com a firme disposição de se tornar proprietário fundiário [...] A procura de terra era uma constante na tradição cultural de muitos imigrantes”.¹⁵⁹ Somado a esse ideal, a propriedade fundiária também era um negócio promissor para o capitalismo em expansão.

A maioria das linhas demarcadas se situava no interior do município de Prudentópolis e passaram a ser chamadas comumente de colônias pelos habitantes. “A distribuição de pequenos lotes aos imigrantes, formando colônias próximas, favoreceu a formação de uma

¹⁵⁶ Jornal Folha de Londrina. *Páscoa*: a força da Tradição. Domingo, 15/04/1990, p. 28.

¹⁵⁷ KUTNEI, Emilia. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 01/01/2011.

¹⁵⁸ ANDREAZZA, M. L. *Op. Cit.*, p. 50.

¹⁵⁹ PETRONE, M. T. S. *Op. Cit.* p., 51 e 52.

nova classe social, a de pequenos proprietários de terras”.¹⁶⁰ O sistema de linhas utilizado em Prudentópolis, em que as mesmas eram divididas em lotes formando colônias, ocorreu também no Rio Grande do Sul nas áreas de imigração italiana e alemã.

Ao estudar o processo de colonização italiana no Rio Grande do Sul, Maestri verificou que as primeiras colônias utilizaram o sistema de demarcação de lotes ao longo de linhas. Na década de 1870 a medição, demarcação e administração das colônias e dos lotes era realizada pela Inspetoria Geral de Terras e Colonização, ligada ao Ministério da Agricultura. Havia de dois a seis fiscais por colônia, escolhidos entre os imigrantes com maior escolaridade e que haviam quitado a dívida colonial. Esses fiscais eram chamados pejorativamente pelos colonos de “chefe de linha”, “chefe de quarteirão” ou *sotocoa* (abaixo da cola), como assinala a historiadora Loraine Giron.¹⁶¹ As medidas das colônias eram determinadas por lei.

A légua era um quadrilátero de 5500 m de lado, cortado no sentido longitudinal, por caminhos estreitos e irregulares de uns 6 a 13 km, abertos nos meios das matas – os travessões, linhas ou picadas. Em média cada légua tinha 132 lotes. Também em média, 32 lotes localizavam-se à direita e à esquerda das linhas. A administração colonial encarregava-se da demarcação e distribuição dos lotes e do gerenciamento geral das colônias até a sua emancipação, quando passavam a gozar os direitos e deveres municipais comuns.¹⁶²

Empresários particulares passaram a adquirir, medir, demarcar e vender terras a imigrantes. O processo de colonização no sul do Brasil teve peculiaridades quanto às formas de divisão e organização dos lotes coloniais. Isso correspondeu aos interesses políticos de povoamento com europeus de diferentes etnias.

O cargo de inspetor de quarteirão era um cargo público. O Capitão Domingos Vieira Lopes, natural de Ponta Grossa, ocupou esse cargo no distrito de Patos Velhos em Prudentópolis em 1894. Lopes comprou 738 alqueires de cultura e faxinais.¹⁶³ Faxinais, na época, correspondiam às terras ocupadas por erva-mate nativa, largamente negociada nas casas comerciais. Os ucranianos foram incorporados ao sistema de produção de erva-mate por esses latifundiários. Na década de 1930 os imigrantes participaram ativamente na extração da madeira. Essas atividades extrativas eram importantes para os colonos, mas sua sobrevivência

¹⁶⁰ BATISTA, F. D. Et. al. *Igrejas ucranianas: arquitetura da imigração no Paraná*. Curitiba: Instituto ArquiBrasil/Petrobrás Cultural, 2009, p.32.

¹⁶¹ GIRON, L. S. *Caxias do Sul: evolução histórica*. Caxias do Sul: Prefeitura Municipal. EDIUSC, Porto Alegre, 1997. Apud MAESTRI, M. *Os senhores da Serra: a colonização italiana no Rio Grande do Sul, 1875-1914*. Passo Fundo: UPF, 2001, p. 64.

¹⁶² MAESTRI, M. *Os senhores da Serra: a colonização italiana no Rio Grande do Sul, 1875-1914*. Passo Fundo: UPF, 2001, p. 64.

¹⁶³ CAMARGO, A. A. *Op. Cit.*, p. 67.

estava apoiada principalmente na produção agrícola de subsistência. Essa realidade de muito trabalho e poucos ganhos fazia com que não houvesse grandes disparidades socioeconômicas entre as famílias dos colonos. Todos tinham uma vida muito simples, marcada pelas dificuldades do isolamento, estradas ruins e pobreza.¹⁶⁴

Em 1896 foram iniciados os trabalhos de abertura de estradas e demarcação de lotes em Prudentópolis. Os imigrantes participavam da instalação da colônia. Abriam caminhos, estradas e ajudavam na medição dos lotes contando com a preciosa ajuda das mulheres.

Imagem 7 - Mulheres atuando na abertura de estradas



Prudentópolis, s/d.
Fonte: A.M.M.

A imagem acima registra um momento dos trabalhos de abertura da estrada que ligou a localidade de Rio dos Patos à localidade chamada Relógio. Um trecho que atualmente corresponde a BR 373.¹⁶⁵ A falta de estradas e as más condições das poucas existentes dificultavam a vida dos colonos. Isso foi comum nas áreas coloniais no sul e sudeste. A necessidade obrigava que eles mesmos abrissem estradas e se incumbissem de conservá-las, além de participarem dos pesados trabalhos de instalação nos lotes como roçar o mato e abrir picadas.

A imagem 8 a seguir registra mulheres posando diante da câmera durante um mutirão na roça. Elas participavam ativamente dos trabalhos agrícolas e cuidavam dos animais. Não

¹⁶⁴ ANDREAZZA, M. L. *Op. Cit.*, p. 85.

¹⁶⁵ ZAROSKI, N. G. *Op. Cit.*, p.44.

ficavam restritas aos trabalhos domésticos e ao cuidado dos filhos. O aprendizado feminino do trabalho agrícola iniciava ainda na infância, quando as meninas acompanhavam os pais na lavoura. A dupla jornada de trabalho das mulheres se estabelecia quando se casavam.

Imagem 8 – Mutirão de mulheres na roça



Prudentópolis, s/d.
Fonte: A.P.B.

O mutirão era uma forma de trabalho agrícola coletivo baseada na ajuda mútua e voluntária em favor de alguém ou família da comunidade. Era uma prática frequente e envolvia homens e mulheres: homens no campo e mulheres na retaguarda preparando a refeição servida aos trabalhadores no campo. Por vezes, as mulheres participavam diretamente com a enxada na mão.

A distribuição das atividades no cotidiano das colônias, desde a instalação dos imigrantes, onde mesmo havendo serviços que seriam específicos do homem, não houve muita separação entre as atividades do homem e da mulher, principalmente no início, onde ambos foram empregados em todas as atividades, desde a abertura de estradas, construção de moradias, cuidados com os animais, trabalho na lavoura, onde a figura feminina se fazia presente.¹⁶⁶

Nos primeiros tempos da colonização de Prudentópolis ocorreram situações em que os imigrantes enfrentaram fome e mortalidade elevada, consequências diretas das más condições nas quais se estabeleceram. Especialmente entre aqueles situados em locais distantes, com

¹⁶⁶ ZAROSKI, N. G. *Op. Cit.*, p. 41.

relevo acidentado e densa floresta.¹⁶⁷ Imigrantes relataram em cartas enviadas à Galícia a situação de miséria e abandono vivenciadas nos primeiros anos no Brasil. A alimentação restrita e diferente tornava a situação ainda mais aguda.

Nós, pobres e abandonados imigrantes, ficávamos em pequenos ranchos cobertos com palmeira ou folhas de árvores, alimentando-nos com o que e da maneira pela qual cada um podia; às vezes com frutos das florestas, às vezes com feijão preto sem gordura alguma; pão víamos somente poucas vezes durante o ano e às vezes passávamos fome de verdade [...]¹⁶⁸

Até aqui discutimos as circunstâncias que envolveram a chegada dos imigrantes, sobretudo ucranianos, no Paraná e Prudentópolis. Após sua instalação nas colônias e experimentarem dificuldades também relacionadas à alimentação, tanto pelo estranhamento quanto por sua escassez, buscamos conhecer quais eram os alimentos que compunham seu cardápio. Em que medida foi possível manter o paladar da Ucrânia em suas práticas culinárias cotidianas? O sabor e o saber culinário enquanto aspectos importantes da memória e da cultura também atravessavam o mar.

3.1 COMIDAS E IMIGRANTES

Embora existam estudos sobre imigrantes e seus descendentes no Brasil a culinária e a alimentação desses grupos ainda são temas abordados de maneira secundária. Antes de tratar propriamente da culinária, isto é, dos pratos considerados ucranianos por seus descendentes e que continuam a ser preparados na atualidade, apresentamos aspectos da alimentação dos imigrantes ucranianos nos tempos iniciais.

Uma vez no Paraná, em uma região de mata de araucárias, os ucranianos aprenderam com os moradores locais o uso do pinhão, até que iniciassem o cultivo de centeio e trigo, cereais que cultivavam na Ucrânia e outros alimentos, como o feijão e o milho. Além do pinhão, os ucranianos comiam abóbora silvestre como relatou um dos imigrantes que se instalou em Prudentópolis ao jornal folha de Londrina. “Levou cerca de dois anos para a primeira colheita de milho e feijão, informa João Techy, 88 anos, filho de imigrantes”.¹⁶⁹ O

¹⁶⁷ GUÉRIOS, P. R. *Memória, identidade e religião entre imigrantes rutenos e seus descendentes no Estado do Paraná*. Tese (Doutorado em Antropologia) Rio de Janeiro: UFRJ, 2007, p. 130.

¹⁶⁸ CORRESPONDÊNCIA DOS IMIGRANTES, 1922. n.p. Arquivo Provincial da Ordem Basiliiana. Prudentópolis. (Tradução livre) Apud ANDREAZZA, M. L. *Op. Cit.* p. 89 e 90.

¹⁶⁹ Jornal Folha de Londrina. *Op. Cit.*, p.28.

pinheiro fornecia seu fruto, além de madeira para construção das casas, cercas, gamelas e demais utensílios de uso cotidiano.

O pinhão, como grande fonte de alimentação da região, determinava as migrações da caça de pelo: antas, capivaras, cotias, porco do mato, que na época da “saída do pinhão” – meses de maio e junho, - acorriam aos capões e matas ciliares dos rios em busca dessa farta alimentação. Assim, o pinhão, enquanto chamariz de caça ajudava o homem se manter [...] Os primeiros imigrantes europeus que aqui chegaram não sabiam como preparar o pinhão, então tomavam o caldo desse alimento e o achavam horrível. Mas com o passar do tempo, aprenderam a utilizá-lo e ele se tornou seu principal meio de subsistência.¹⁷⁰

Não há como afirmarmos até que ponto o pinhão se tornou o principal meio de subsistência para o imigrante. Apenas entrou em seu cardápio pela abundância, ao menos em certa época do ano. Descendentes dos primeiros imigrantes relataram que colhiam os pinhões e os transformavam em farinha nas *jornas*, pequenas mós utilizadas para moer grãos como trigo, centeio e milho. Com esses moinhos caseiros se fazia farinha e fubá em casa com os cereais colhidos na propriedade. Utilizavam também a *stupka*, pilão que servia para descascar arroz e fazer quirera.

A farinha de pinhão substituía as farinhas de trigo e centeio quando faltavam.¹⁷¹ Embora a informação sobre o uso da farinha de pinhão seja mencionada em alguns autores não encontramos dados documentais ou orais que descrevam detalhadamente como essa farinha era produzida e utilizada, de maneira que não foi possível complementar os relatos de descendentes de primeira geração obtidos por Zaroski.

As farinhas às quais os ucranianos estavam habituados eram as de trigo e centeio. Sementes desses cereais chegaram nas bagagem dos imigrantes, mas em pequena quantidade de maneira que seu cultivo efetivo nos lotes coloniais ocorreu somente quando estavam definitivamente instalados e com as terras em condições para isso. O cultivo desses cereais importantes na cultura alimentar ucraniana foi registrado em 1929.

Os agricultores de Prudentópolis puderam ao menos verificar que era possível colher anualmente o trigo bastante para o consumo local. Bastava que houvesse moinho capaz de moer todo trigo das colheitas [...] atualmente existem 30 moinhos [...] As padarias compram o trigo e levam ao moinho, este troca pelo grão a mesma quantidade, ou a mesma medida de farinha, ganhando somente a casca e o farelo, que representam seu lucro. Os colonos

¹⁷⁰ GOMES, N. D. (Org.). BARTCZCO, T. D.; DECZKA, N. M.; SAZATKOWSKI, D. *Prudentópolis, sua terra e sua gente*. s/e. 1972, p. 59.

¹⁷¹ ZAROSKI, *Op. Cit.*, p. 15

procedem do mesmo modo, tendo assim a farinha de trigo para o consumo.¹⁷²

Mas se esses imigrantes só tiveram condições para produzir esses cereais e farinha nos moinhos somente nesse período, de onde obtinham trigo, provisões e outras mercadorias que não conseguiram produzir logo após se estabeleceram na nova terra?

Os armazéns e as bodegas da região Centro-Sul do Paraná cumpriram esse papel fundamental de abastecer as colônias com alimentos e mercadorias das mais variadas que os colonos não produziam em fins do século XIX e início do XX.

Ao longo das cinco primeiras décadas do século XX, a diversificação de produtos industrializados e a facilidade de transporte através da ferrovia, permitiram aos bodegueiros iratienses oferecer aos seus fregueses da cidade e do campo uma grande variedade de mercadorias de outras regiões do país, importadas [...] Uma complexa teia comercial se estabeleceu entre comerciantes locais e comerciantes do litoral e da capital e também com comerciantes estabelecidos ao longo da Ferrovia São Paulo – Rio Grande que tinha relação com o Uruguai. Isso permitiu que produtos de diferentes procedências chegassem às estações ferroviárias de Irati, de onde seguiam em carroças e carroções para bodegas da cidade, do interior e municípios vizinhos.¹⁷³

Prudentópolis era um desses municípios vizinhos a Irati que integravam essa rede de comércio preponderante nesse contexto. Essas bodegas e armazéns pela força da necessidade atuavam muitas vezes com pouco uso de dinheiro vivo, baseando-se na troca de produtos com seus fregueses. Quando precisavam de algo os consumidores se dirigiam aos armazéns levando o que tinham ou seus excedentes, além da erva-mate. Levavam galinhas, ovos, milho, porcos, feijão, balaios, batata, arroz e outros produtos que funcionavam como moeda na troca com o bodegueiro por aquilo que precisavam.¹⁷⁴ Os carroceiros eram os responsáveis pelo transporte dessas mercadorias. Encarregavam-se de transportá-las e barganhá-las entre as bodegas mais longínquas e estações ferroviárias. Esses indivíduos provinham em grande parte das colônias formadas a partir da imigração e

se constituíram em peças chave para o desenvolvimento do comércio paranaense. Com suas carroças e muares, estes agentes do comércio penetravam mata adentro e interligavam as esparsas colônias de imigração a centros consumidores maiores tais como Curitiba e Ponta Grossa. Vendiam o excedente da produção agrícola e outros artigos produzidos nas colônias,

¹⁷² CAMARGO, A. A. de. *Op. Cit.*, p. 26 e 27

¹⁷³ TELEGINSKI, N. M. *Op. Cit.*, p.18

¹⁷⁴ *Idem*, p. 24.

proporcionando a oferta e a diversificação de mercadorias em muitas casas comerciais. Dessa forma, trabalhavam dentro do que as políticas imigratórias almejavam: a diversificação da economia, o aumento de gêneros alimentícios agrícolas e o desenvolvimento do mercado interno.¹⁷⁵

Os armazéns e carroceiros movimentavam uma rede comercial imprescindível não só para a sobrevivência dos colonos, mas para toda a dinâmica econômica que se estabeleceu entre as recentes colônias e as cidades. Sobre a produção agrícola das colônias:

No relatório sobre os núcleos coloniais instalados em Irati e Prudentópolis de 1921, o inspetor da Delegacia do Serviço de Povoamento do Solo no Paraná indicava as principais atividades desenvolvidas nos núcleos Iraty, Itapará e Jesuíno Marcondes. Informava que os imigrantes produziam gêneros agrícolas como milho, feijão, batatas inglesas e doces, trigo, centeio, aveia, cevada, “fagopyro” (trigo-sarraceno), mandioca, cebolas, alhos, fumo, linho, vinho, frutas e legumes.¹⁷⁶

Esses alimentos, entre outros comprados nas bodegas, frequentavam as panelas dos ucranianos e descendentes e alguns deles constituíram ingredientes básicos na elaboração de diversas guloseimas como bolachas, bolos como *Palanetcha* – bolo redondo e achatado, *Medelnek* – bolo com mel e pães para consumo diário; *pães pretos* feitos com farinha de centeio e pães brancos para celebrações da Páscoa, Natal e casamentos: *Paskas*; *Kolachs* e *Korovais*, respectivamente.

O *Korovai* pode ser considerado uma comida típica ucraniana. Suas características exprimem o significado da ocasião em que esse pão costuma ser preparado. A massa é doce e amarelada, assemelha-se ao gosto do conhecido panetone e seu formato e adornos são peculiares. É um pão preparado para as cerimônias de casamento, mas na prática existem três tipos de *Korovai*. Além do *Korovai* de casamento existe o *Korovai* para aniversários de casamento e bodas como as de prata e ouro. Outro tipo de *Korovai* celebra os aniversários de vida sacerdotal e ordenações de padres. O mais difundido entre os tipos de *Korovai* é o de casamento.

Dona Tere Korchovei conta que o *Korovai* que sua mãe fazia era gigante. Para assar era necessário um forno de barro com a boca maior, porque do contrário, não caberia. Por conta de seu tamanho, as formas utilizadas para assá-lo eram improvisadas de forma artesanal.

A forma geralmente era uma panela funda e grande adaptada. O meu avô trabalhava com negócios de latas. Ele transformava aquelas latas antigas em

¹⁷⁵ KOSS, L. *Comércio & sociedade: As múltiplas funções dos armazéns de Ivaí-PR na primeira metade do século XX*. 2013. 207 f. Dissertação (Mestrado em História) – UFPR, Curitiba, p. 73.

¹⁷⁶ TELEGINSKI, N. M. *Op. Cit.*, p. 96.

formas para pães. E ele mesmo fabricou uma forma redonda para minha avó, uma forma enorme [...] Ele abria as latas, emendava, soldava, reforçava o fundo e as laterais que também eram feitas de latas, aquelas latas antigas de margarina, de azeite. Ele abria, dobrava e encaixava tão bem que saía uma forma perfeita.¹⁷⁷

Os *Korovais* eram grandes porque os convidados eram muitos e vinham também das colônias vizinhas. Como a festa durava um dia inteiro e mais um pouco não podia faltar Korovai. Esse pão especial é ornamentado com retalhos decorativos de massa representando pássaros, além de flores e um pinheirinho (araucária). O Korovai é “uma espécie de panetone que é encomendado para festas de casamento. Manda a tradição que os noivos dançam com o pão antes de servi-lo aos convidados”.¹⁷⁸ Um ritual cerca seu preparo e consumo:

O Korovai costumava ser feito pela madrinha de batismo do noivo ou da noiva ou por senhoras de respeito. As vizinhas também eram convidadas para ajudar na preparação. Antes de ser cortado, o sobre noivo¹⁷⁹ deveria dançar com este pão sobre seus ombros. Era cantada uma canção especial, a *Kolomeika*, uma marchinha tocada com violino, acompanhado por um bumbo. Após a dança, este pão era cortado para ser servido no momento da apresentação dos noivos, chamado de *Doróvanka*. O sobre noivo dançava com o Korovai e tinha que estar com uma faca na cinta. Quando acabava a dança ele tinha que pôr o Korovai na mesa, tirar o pinheirinho e no lugar colocar a faca. Não se cortava o Korovai sem antes o noivo dançar com ele sobre os ombros. Os noivos sentados sobre a mesa iam recebendo dinheiro dos convidados. Cada um dava o quanto podia, enquanto cumprimentavam os noivos, o sobre noivo e a sobre noiva iam cortando o Korovai e dando os pedaços. O único presente dos convidados, que os noivos recebiam era esse dinheiro que lhes era ofertado, devido ao Korovai.¹⁸⁰

¹⁷⁷ KORCHOVEI, Tere. Entrevista concedida à Eliane C. Lupepsa Costenaro em 14/06/2013.

¹⁷⁸ JORNAL PÁGINA POPULAR. *O Korovai da Dona Joanina*. Ano 3, n. 95, Prudentópolis, 15 de outubro de 2007, p. 12.

¹⁷⁹ Sobre noivo e sobre noiva são pessoas de confiança escolhidas pelos noivos para acompanharem de perto a cerimônia do casamento e a festa, são como ajudantes, geralmente os principais amigos do casal.

¹⁸⁰ KUSMA, R. *Ritos tradicionais de casamento nas comunidades ucranianas do interior de Prudentópolis: 1920-1930*. 2002, 53 f. Monografia (Graduação em História) UNICENTRO, Guarapuava-PR. p. 37 a 41.

Imagem 9 – *Korovai* de casamento

Fonte: Arquivo de Maria Zaluski, 2007.

O pão representa a vida, que pode ser religiosa ou matrimonial. A árvore escolhida para adornar o pão é o pinheiro, a mais alta da floresta. Ela significa o princípio de vida do casal, a vida nova. Os pássaros representam os noivos, pombos que estão construindo um novo ninho, simbolizam a fertilidade. O cordão feito de massa traduz o desejo de longa vida e proteção aos noivos e as fitas coloridas, que suas vidas juntas sejam alegres.

Nos Estados Unidos os descendentes de ucranianos utilizam galhos de árvores revestidos com a massa do *Korovai* para representar vida nova em lugar do pinheirinho.¹⁸¹

O *Korovai* de aniversário de casamento tem a mesma massa, mas os ornamentos são diferentes.

¹⁸¹ KORCHOVEI, Tere. Op. Cit.

Imagem 10 – *Korovai* de Bodas de Ouro

Fonte: Arquivo de Maria Zaluski

O *Korovai* da imagem 10 foi confeccionado para o aniversário de casamento de um casal residente na Linha Esperança - Prudentópolis. As flores são abundantes e afirmam que o casal prosperou. Identificamos uma variação do *Korovai* de aniversário de casamento.

Imagem 11 – *Korovai* e seus menores

Fonte: Arquivo de Tere Korchovei

Na imagem 11, oito *Korovais* menores acompanham um maior. Eles representam o número de filhos do casal.

O *Korovai* feito para celebrações sacerdotais é menos comum. Seu aspecto é mais simples comparado aos pães matrimoniais que destacamos anteriormente. Ele é feito com a mesma massa, recebendo apenas ornamentos de massa. Nele não há flores, pombinhos, tampouco pinheiro.¹⁸²

Os descendentes de segunda geração, como a mãe de Tere Korchovei, precisavam comprar os ingredientes que não dispunham para fazer suas guloseimas ucranianas. Emilia Kutnei, 79 anos, neta de imigrantes ucranianos da Galícia, vivia na linha Perobas, interior de Prudentópolis. Ela conta que onde não havia bodegas, caso de Perobas, os carroceiros acudiam os moradores.

Antes era assim. Na colônia não tinha nada, não tinha uma bodega. Não tinha nada assim pra comprar. Então iam os carroceiros daqui da cidade, iam de carroça grande de tolda, de seis cavalos; puxavam toda a carga, açúcar, farinha de trigo, azeite, tudo para os colonos, porque eles não tinham lá. E da colônia voltando, eles carregavam porcos, galinhas para a cidade. Então eles já traziam de tudo. Por exemplo, batatinha, arroz, feijão, tudo isso eles traziam da colônia pra cidade. Porque antes tinha muita batatinha, porque a terra era muito boa.¹⁸³

O azeite que aparece entre os produtos destacados por Emília chegava à colônia das bodegas da cidade de carroça. Os colonos criavam porcos que lhes forneciam a banha, mas em ocasiões e pratos específicos o óleo era necessário. O azeite era bem vindo em tempos de quaresma, sobretudo, na sexta-feira santa. Ao contar sobre seus pais Emília diz: “Nos dias que eles não podiam comer de porco, então, por exemplo, na sexta-feira maior, eles usavam fazer tempero de azeite, azeite de girassol, aí nesse dia não usavam a banha de porco”.¹⁸⁴

A religiosidade marcava o cotidiano dos ucranianos e descendentes que buscavam guardar os preceitos de não ingerir certos alimentos em determinadas datas. Não comiam alimentos de origem animal respeitando o jejum ritual da quaresma. Emília lembra os pães e bolachas que fazia com seus pais quando morava em Perobas. Ela acredita que seu conhecimento e as receitas de certos tipos de pães e bolachas vieram da Ucrânia com seus avós.

¹⁸² KORCHOVEI, Tere. *Op. Cit.*

¹⁸³ KUTNEI, Emilia. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 01/01/2011.

¹⁸⁴ Idem.

No Natal o que mais faziam era a bolacha de mel e pão branco, salgado. Depois tinha o pão doce, diziam a *Babka*, bem crescido faziam. Isso tudo eles já sabiam, eles traziam da Ucrânia. Mas aqui no começo era difícil. Então não tinha trigo, não tinha nada. Então antes, eles semeavam o trigo. Até eu ajudei a trabalhar no corte do trigo e tudo, na colheita e depois ainda malhava e levava no moinho e fazia as bolachas, o pão branco. Porque nunca tinha durante o ano pão branco sabe? Nós comíamos só do moído na jorna. Você sabe o que é jorna? Pra moer o milho, por exemplo, o centeio na jorna [...] Então nunca se fazia pão branco durante o ano, só no Natal ou na Páscoa. Porque nós comíamos do preto, ou misturávamos a farinha de milho, de centeio e faziam assim. Porque antes não tinha nem moinho pra moer o trigo. Só depois fizeram os moinhos nas colônias aí facilitou, mas no começo era duro. Pra trazer, por exemplo, 70 km pra cidade moer e quem não tinha carroça! Porque só depois foi feito moinho na colônia.¹⁸⁵

A partir da década de 1920 o trigo começava a ser produzido pelos próprios colonos e transformado em farinha nos moinhos que aos poucos surgiam. Muitas vezes esses moinhos eram muito distantes e o cereal era moído artesanalmente nas jornas domésticas. Dona Emilia destaca os tipos de pães preparados em diferentes momentos. O pão diário era preto, de centeio, com farinha produzida em casa nas *jornas*. A *jorna* atualmente é peça de museu, mas durante décadas ocupou função importante nas casas dos imigrantes e descendentes. Havia diferentes tipos desse moinho portátil feito com pedra e madeira de pinheiro. Havia um tipo mais bem equipado, com garras de ferro que ajudavam a triturar os grãos.

Imagem 12 - *Jornas*



Fonte: A.M.M, Prudentópolis/PR
Foto da autora, 20/05/2013.

¹⁸⁵ KUTNEI, Emilia. *Op. Cit.*

A *jorna* à esquerda era utilizada para moer milho e a *jorna* à direita era usada para triturar trigo e centeio, equipada com garras de ferro. Em 1929 a cultura do trigo estava em voga em Prudentópolis e motivou a construção de moinhos hidráulicos que produziam farinha em maiores quantidades. Nesse ano, quando o município comemorava 23 anos, Prudentópolis aparecia como o único município paranaense que não importava farinha de trigo.

Prudentópolis, pela sua grande população eslava, habituada a alimentar-se de pão, até esse tempo cultivava centeio [...], mas dali em diante, obtendo sementes de trigo e estudando seleções apropriadas, foi cuidando com persistência da nova cultura [...] ¹⁸⁶

Fica evidente o destaque dado à cultura do trigo associada à população eslava e sua utilização enquanto um importante alimento na região. Inicialmente o trigo era uma cultura voltada à subsistência, mas com o tempo as lavouras se expandiram e ganharam caráter comercial. Camargo dá uma pista importante: até esse tempo cultivavam centeio. Antes que o trigo ganhasse mais espaço na década de 1920 com a introdução de novas sementes os colonos cultivavam centeio e consumiam pão desse cereal, o pão preto mencionado por Emilia.

O trigo cultivado em Prudentópolis no ano de 1929 era suficiente para suprir o consumo interno do município. Logo, passou a compor, juntamente com a farinha de centeio, um dos principais itens da culinária local. Além do pinhão, outro produto nativo da mata de araucária que se integrou ao cotidiano dos imigrantes ucranianos e seus descendentes em Prudentópolis foi a erva-mate, que ajudava a complementar sua renda. “Os colonos complementaram-na com a extração e beneficiamento da erva-mate, integrando-se na conjuntura econômica da época”.¹⁸⁷ Mais que uma atividade econômica aprendida com seus vizinhos brasileiros, o mate passou a integrar seus hábitos alimentares ao ser consumido na forma de chimarrão e chá.

A necessidade de se ajustar ao novo meio e suas possibilidades influenciava a vida dos imigrantes, até mesmo o que se passava em suas cozinhas. A cozinha dos imigrantes tinha aspectos característicos:

A cozinha abrigou a relação corriqueira do grupo residencial. Em seu interior sobressaía-se uma grande mesa, que garantiria lugar para todos [...] Tal mesa não era local obrigatório das refeições familiares. Muito pela

¹⁸⁶ CAMARGO, A. A. de. *Op. Cit.*, p. 26 e 27.

¹⁸⁷ BORUSZENKO, O. A imigração ucraniana no Paraná. *Anais do IV Simpósio Nacional dos Professores de História - ANPUH. Op. Cit.*, p. 430.

natureza do trabalho rural, o que se verificava era uma dispersão das pessoas e dos locais de refeições [...] A rotina ao redor da mesa desenvolvia-se apenas a partir do entardecer, fixando que a última refeição do dia fosse em conjunto. Finda labuta as pessoas iam se agregando nesse aposento, utilizando os bancos e o chão batido [...] para repousar: os adultos sentavam-se à mesa e as crianças no chão. A rusticidade do fogão – geralmente uma trempe [...] recobria de fuligem as paredes da kuhnia¹⁸⁸ [...] Pannelas de barro, e posteriormente de ferro, eram utilizadas no preparo dos alimentos. A guarnição da mesa restringia-se a pratos, canecas e colheres. Aí partilhavam uma alimentação trivial: algumas famílias comiam feijão, carne de porco, torresmo, Kubasá, lingüiça de porco, outras, quierera de milho, ovo e moranga, e ainda, sopa de batatinha, Perohê, pastel cozido, banha, Holupti, charutinho de repolho.¹⁸⁹

A mesa agregava as pessoas da casa na última refeição do dia. As reunia em ocasiões cerimoniais como o café da manhã de Páscoa, jantares de Natal e ano novo. O *Perohê* mencionado acabou difundido como pastel cozido.¹⁹⁰

Na alimentação dos imigrantes percebemos permanências e fusões, adaptações com os ingredientes locais. “A carne de porco e seus derivados, complementados por pratos à base de repolho, beterraba e batata, continuaram sendo muito apreciados”.¹⁹¹ “Os avós que vinham da Ucrânia ensinaram muita coisa. Mas, depois as pessoas já formavam o seu jeito de fazer”.¹⁹²

Muitos ingredientes foram adaptados e incorporados ao cardápio ucraniano. Alguns chamam a atenção como o feijão que passou a ser opção de recheio para o *Varéneke*, originalmente recheado com batata e requeijão ou repolho. O feijão combinado a quierera de milho entrou no recheio do *Holupti*, que era recheado com trigo mourisco ou arroz e carne moída. O côco se tornou ingrediente comum num dos principais pratos de Natal, o *Kutiá* (trigo cozido), antes "temperado" apenas com sementes de papoula e mel. Esses pratos ganharam novas cores e sabores e os descendentes de ucranianos continuam suas experiências culinárias incorporando novos ingredientes quando se apresentam interessantes.

A organização do espaço familiar dos imigrantes na área rural fazia com que em torno da casa o colono cultivasse uma horta e buscasse formar um pomar. Vencidos os primeiros tempos, as flores surgiam num pequeno jardim. Próximo da casa eram erguidos os estábulos, galinheiros, pocilgas e paiol. Os pequenos centros agrícolas contribuíram para a formação de uma estrutura de produção agro alimentar voltada aos produtos básicos da alimentação local: milho, feijão, arroz, farinha de mandioca, carne, trigo, centeio e mate, que em muitos casos

¹⁸⁸ Cozinha.

¹⁸⁹ ANDREAZZA, M. L. *Op. Cit.* p., 190.

¹⁹⁰ Optamos por chamar esse prato genericamente de *Varéneke*. *Varéneke* vem do verbo *verete* que em ucraniano significa cozinhar.

¹⁹¹ ANDREAZZA, M. L. *Op. Cit.*, ibidem.

¹⁹² KUTNEI, Emilia. *Op Cit.*

funcionavam até mesmo como moeda, como destacamos sobre a dinâmica entre colonos, carroceiros e bodegueiros.¹⁹³ Esses alimentos, em parte desconhecidos dos imigrantes, acabaram cultivados em suas propriedades e integrados ao seu cardápio no processo de adaptação ao novo ambiente. Da mesma forma, laranja, banana, palmito e outras culturas passaram a povoar quintais, hortas e roças dos descendentes, conforme as possibilidades de clima e solo.

Em seus sítios os imigrantes ucranianos plantavam alimentos utilizados na elaboração de vários pratos, tanto os cotidianos como os de festa. Tais cultivos podem ser classificados em três categorias: 1- produtos comerciais que geravam renda para a família: feijão, milho, cebola, alho, batata, que também serviam ao consumo da casa. 2- produtos de subsistência: beterraba, batata-doce, repolho, pepino, alface, couve, cenoura, rabanete, ervilha, amendoim, salsa, gengibre, raiz forte (*Hrin*), louro, que eram comercializados quando havia excedentes. 3- ervas medicinais como endro, camomila, capim-limão, erva-doce, hortelã, sálvia, alecrim e arruda. Algumas dessas ervas eram utilizadas como temperos, a exemplo da sálvia e do endro . Esses alimentos e ervas eram ingredientes de diferentes receitas.¹⁹⁴

As receitas trazidas pelas babas e mães receberam novos ingredientes e novas maneiras de preparo de maneira que a culinária praticada no Paraná se enriqueceu e se diversificou. Vários desses pratos continuam presentes no cotidiano e datas festivas da comunidade de origem ucraniana na região Centro-Sul do Estado do Paraná, especialmente em Prudentópolis. Nesse município as receitas mais tradicionais dessa cozinha europeia foram preservadas e disseminadas pelo jornal *Prácia* e estão presentes entre as mulheres ligadas ao Apostolado da Oração.

¹⁹³ SANTOS, C. R. A. dos. *Vida material e econômica*. p. 81 e 82; TELEGINSKI, N. M. *Op. Cit.* p.18

¹⁹⁴ SCHNEIDER, C. *Os rituais do ciclo natalino: A identidade renovada entre os camponeses ucraniano-brasileiros*. 2002. 211 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). UNB, Brasília, p. 33.

4. PARA A DONA DE CASA: “UM PRATO CHEIO”

A alimentação, organizada como uma cozinha torna-se símbolo de uma identidade (atribuída e reivindicada) através da qual os homens podem se orientar e se distinguir [...] Assim o que é colocado no prato, mais do que alimentar o corpo, alimenta uma certa forma de viver.

Maria Eunice Maciel

A coluna “Para a dona de casa”, publicada no jornal *Prácia* se apresenta como um “prato cheio” para o conhecimento e estudo das práticas alimentares e culinárias entre os descendentes de imigrantes ucranianos na segunda metade do século XX. Evidencia recortes da vida cotidiana ligadas ao universo doméstico, ao trabalho feminino, à religiosidade e identidade ucranianas, estimulando o olhar para uma história recente nas pesquisas acadêmicas brasileiras.

As tarefas femininas não são uniformes e estão relacionadas a uma ordem cultural: “Diferem de uma sociedade a outra, sua hierarquia interna e seus modos de proceder; de uma geração à outra, transformam-se as técnicas que presidem essas tarefas, como também as regras de ação e os modelos de comportamento que dizem respeito a elas”.¹⁹⁵

Para Michel de Certeau as práticas cotidianas como cozinhar e comer realizadas pelos “sujeitos ordinários da história” também constroem a história. Ele pondera que sujeito ordinário é o indivíduo comum, que estabelece maneiras convenientes de viver, que tem criatividade e a utiliza em seu dia a dia, muitas vezes anonimamente, estabelecendo um jeito próprio de estar no mundo.¹⁹⁶ A coluna “Para a dona de casa” oferecia grande repertório de receitas que informam sobre os ingredientes e os modos de preparar os alimentos dentro um complexo sistema alimentar que se desenvolveu na região Centro-Sul do Paraná.

Muitos livros ou cadernos de receitas que inspiravam a coluna tinham origem nos cursos de economia doméstica oferecido pelo Instituto Santa Olga em Prudentópolis. As mulheres que escreveram essa coluna frequentaram o curso e aprenderam a cozinhar no instituto. Nesses cursos aprendiam também administração doméstica, corte e costura, bordado, puericultura, enfermagem, horticultura entre outros conteúdos. Dessa forma, a coluna em questão tinha influência direta da escola, de um sistema de educação voltado para a

¹⁹⁵ GIARD, L. *Op. Cit.* p., 218.

¹⁹⁶ CERTEAU, Michel de. *Op. Cit.*, p. 57 e 58.

formação das mulheres. As professoras e catequistas ¹⁹⁷ do curso buscavam qualificar as futuras esposas e mães. O Instituto foi fundado em 1940 e destinava-se, principalmente, a abrigar as crianças e adolescentes do meio rural que não possuíam condições para custear os seus estudos.¹⁹⁸

Nadir Julek, funcionária da Gráfica Prudentópolis e editora de textos da coluna do Jornal *Prácia*, conta que a ideia de criar a coluna partiu do interesse do jornal e dos leitores, principalmente das leitoras, em divulgar receitas e dicas que facilitassem a vida das donas de casa, ampliando seus conhecimentos culinários e de administração doméstica.

Em 1962 quando a coluna “Para a dona de casa” passou a ser difundida, ainda não havia programas de rádio voltados a esses assuntos e os livros impressos de culinária eram pouco acessíveis. Por ser impresso localmente e por seu apelo religioso o *Prácia* alcançava as comunidades do interior do município. Ao lado do rádio, o jornal era um importante meio de informação para a população. Para Nadir Julek o *Prácia* foi importante para divulgar novas e diferentes práticas culinárias.¹⁹⁹ Felomena Procek, revisora, relatou a preocupação do jornal em proporcionar informação às mulheres, em ajudá-las em seu dia a dia. Através do jornal as mulheres conheceriam novas receitas e em contrapartida poderiam compartilhar seus saberes para recuperar ou transmitir outras receitas às demais leitoras.²⁰⁰

Olga Korczagin ajudava na edição da coluna selecionando receitas e dicas. Ela comenta que a ideia era passar às mulheres informações de forma abrangente: como organizar a mesa, como alimentar as crianças e até mesmo como saber se os animais abatidos estavam doentes ou impróprios para o consumo.²⁰¹

Quanto à localização da coluna dentro do jornal, Julek relata que nunca ficava nas duas primeiras páginas, dedicadas exclusivamente aos assuntos religiosos. A terceira página era ocupada pelos assuntos culturais e as páginas seguintes eram reservadas à publicidade. A coluna “Para a dona de casa” geralmente ocupava a quarta ou quinta página. Como seu texto era breve e o jornal não dispunha de muito espaço ela se situava em meio aos anúncios de lojas de roupas e utilidades domésticas.²⁰² A coluna era secundária entre os assuntos em pauta. Podia ser pequena, mas era muito lida e apreciada pelas leitoras segundo os depoimentos. Principalmente a partir da década de 1980 imagens femininas alusivas à

¹⁹⁷ “O nome catequistas veio por fantasia, pelo apelido que o pessoal foi dando aos membros que tem por objetivo dedicar-se aos trabalhos ligados à cultura e religião ucraniana assim como há padres, há irmãs religiosas há as catequistas”. KORCZAGIN, Olga. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 06/11/2013.

¹⁹⁸ GOMES, N. D. (Org.). BARTECZO, T. D. *et. al. Prudentópolis, sua terra e sua gente*. S/e. 1972, p.97.

¹⁹⁹ JULEK, N. Entrevista concedida à Eliane C. Lupepsa Costenaro em 30/09/2012.

²⁰⁰ PROCEK, Felomena. Entrevista concedida à Eliane C. Lupepsa Costenaro em 16/11/2012.

²⁰¹ KORCZAGIN, Olga. Entrevista concedida à Eliane C. Lupepsa Costenaro em 21/07/2012.

²⁰² JULEK, N. *Op. Cit.*

culinária acompanhavam o texto, como na imagem abaixo, sugerindo emoções e sentimentos.²⁰³

Figura 1 – Coluna Para a dona de casa



Fonte: Jornal Prácia, N. 3351. Prudentópolis, 02 de dezembro de 1982, p. 4
Foto da autora, 2011.

A origem das receitas e conselhos era variada. As receitas chegavam ao jornal por meio de cartas das leitoras ou eram extraídas de fontes diversas como livros e revistas impressos, cadernos e coleções de receitas mantidas pelas mulheres da cidade. Entre as diversas receitas divulgadas na coluna havia aquelas dedicadas a mostrar as variações no modo de preparar alguns dos pratos mais conhecidos da cozinha ucraniana como a sopa *Borsh*, *Holuptis*, *Babkas* e *Varénekes* já mencionados, além do *Mediunek* (bolo de mel), *Palanetcha* (bolo redondo e achatado), *Kvas* (refresco fermentado ou cerveja caseira), *Krezhivke* (repolho azedo), *Kolach* (pão ou pão natalino) dentro de um repertório maior de receitas. Esses pratos chegaram ao Brasil na bagagem cultural dos imigrantes ucranianos e continuam a ser preparados e degustados por seus descendentes e não descendentes. Muitas das receitas originais passaram por adaptações com a culinária brasileira, mas continuam considerados como “pratos ucranianos” e a fazer parte da construção da identidade étnica ucraniana no Brasil.

Havia cuidado com a seleção das receitas para a coluna por parte das redatoras. Felomena comenta que ela mesma testava as receitas em casa e com a ajuda do padre Basílio

²⁰³ BUITONI, D. S. *Imprensa feminina*. 2ª Ed. Editora Ática: São Paulo, 1990, p. 19 e 42.

Zinco, traduzia as receitas para a língua ucraniana e publicava: “Eu traduzia do português para o ucraniano. Encontrava receitas que me agradavam, aí eu as experimentava, fazia. E alguma palavra que eu não conhecia em ucraniano o padre Basílio me ajudava a traduzir e assim fiz isso por dois anos”.²⁰⁴ O gosto das responsáveis pela coluna tinha seu peso para que as receitas publicadas fossem um sucesso entre as leitoras.

Entre os textos da coluna em questão percebemos a importância dada pelas redatoras à preservação da língua ucraniana em casa, em família: “è preciso convencer-se do uso da língua ucraniana e não apenas para mero conhecimento. Os pais devem preservar a língua dentro de suas casas. A comunidade, os amigos e a igreja devem vir como auxílio. Eles também devem trabalhar na preservação desta língua”.²⁰⁵ As pessoas estabelecem meios de comunicação para se relacionarem com as demais. Esses meios podem ser os elementos da cultura, o folclore, as representações coletivas, a comida e a língua.

Ao longo do século XX a língua ucraniana foi falada pelos descendentes dos imigrantes na região centro-sul do Paraná no âmbito familiar, mas foi mantida principalmente através da prática religiosa na igreja católica do rito oriental, especialmente nas orações.

A língua e a religião desempenham um papel importante, talvez porque elas autorizam a comunidade de compreensão entre aqueles que compartilham um código linguístico comum ou no mesmo sistema de regulamentação ritual da vida.²⁰⁶

Os meios dessa comunicação, incluindo a língua e as práticas culinárias, marcam tanto o jornal quanto a identidade ucraniana. “A cozinha é uma linguagem por meio da qual “falamos” sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo”.²⁰⁷ A partir dessa perspectiva a comida pode ser compreendida como um tipo de linguagem, que se expressa através das receitas, ingredientes e gestos. A fé e a religião, além de permearem muitas receitas, especialmente relacionadas a determinados momentos do calendário litúrgico, orientavam também dicas sobre como organizar e decorar a casa. Dicas que mais soavam preceitos:

Que as nossas donas de casa cuidem de suas casas, para que torne-se agradável entrar nelas [...] Quadros com imagens de Deus, de Jesus e de algum Santo devem ser grandes e devem ser pendurados acima de todos os demais quadros ou fotos. Deus é o todo grandioso por isso merece o

²⁰⁴ PROCEK, Felomena. *Op. Cit.*

²⁰⁵ Jornal Prácia. N. 2293. 09 de abril de 1964, p. 4.

²⁰⁶ POUTIGNAT, P.; STREIFF-FENART, J. *Teorias da Etnicidade: seguido de grupos étnicos e suas fronteiras* de Fredrik Barth. São Paulo: UNESP, 1998, p.38.

²⁰⁷ WOODWARD, K. *Op. Cit.*, p.42.

primeiro lugar. Nem um outro quadro deve ser pendurado acima das íconas [...] ²⁰⁸

As imagens religiosas não apenas eram obrigatórias, mas deveriam ocupar seu devido lugar na hierarquia celestial e terrena: o alto. As *íconas* (ou ícones) são representações de personagens ou cenas sagradas em pinturas sobre madeira, mosaicos e quadros nas igrejas católicas de rito oriental, seguido por grande parte dos ucranianos e descendentes em Prudentópolis. Em suas casas é possível encontrar salas com paredes inteiras revestidas com ícones de santos, sempre no alto, além de terços e crucifixos. Entre os ícones se encontram fotografias de pais, avós, netos e filhos em seus batizados e casamentos como elementos materiais da memória religiosa e familiar, carregados de lembranças e emoções.

Imagem 13 - Paredes de ícones e fotografias



Casa de Lademiro Muzeka, Nova Galícia, Prudentópolis/PR
A.M.M. 25/01/2012.

Os cômodos dessas casas, especialmente a sala, assumem função ritual e de memória. Contam a história familiar e revelam a devoção de seus habitantes. Conselhos quanto à higiene e organização do espaço doméstico eram importantes:

Nós ficamos surpresos quando entramos em uma casa onde havia muitas crianças e apenas a dona da casa e todos os quartos estavam limpos que até dava gosto. Com entendimento descobrimos que nesta casa os gatos e cachorros não tinham acesso. Eles têm o seu lugar. Aqui onde há crianças

²⁰⁸ Jornal Prácia. *Decore bem sua casa*. N. 2282, 23/01/1964, p.6.

não deve haver animais domésticos – diz a mãe. Primeiro porque as crianças judiam deles e segundo porque transmitem muitas doenças para as crianças e idosos. Água é o que não falta no Paraná, por isso, é possível limpar o chão com pano úmido todos os dias e assim até os quartos ficam limpos [...] As camas estavam arrumadas porque desde pequena a criança deve saber que o dia é para trabalhar e não para ficar deitado – dizia a mãe. Trabalha-se de dia e a noite descansa-se com prazer [...] ²⁰⁹

Essas recomendações visavam a interiorização de hábitos de organização, higiene e trabalho para mães, crianças e adultos e deveriam se estender aos momentos e espaços das refeições.

Nosso povo não tem tempo de servir-se com luxo em todos os dias. Em pé e em qualquer lugar a pessoa come e fica satisfeita. Porém é preciso saber que a refeição tem as funções que exigem limpeza e calma. Boas donas de casa nem no paiol servem as refeições de qualquer jeito. Pois o paiol – casa que fica na roça, não é dispensada de uma faxina para prevenção da saúde. Pegar os alimentos sempre com mão limpa, limpar e lavar bem antes de servir a mesa. Também as pessoas que sentam para comer devem estar com as mãos limpas. A maior fonte de doenças entre a nossa comunidade é comer com mãos sujas ou com louças sujas. Devemos proteger os alimentos das moscas, principalmente, pão e as carnes. Inclusive nos paióis devemos manter bem guardados o pão e a carne. A dona de casa ao arrumar a mesa deve estar com um avental mais limpo, a mesa deve estar coberta com uma toalha de mesa, a casa varrida e ventilada. Os que estão se alimentando devem ter uma cadeira para sentar e preferencialmente perto da mesa. Entre nós há o costume de rezar ou ao menos fazer o sinal da cruz antes e após a refeição. Após a refeição é preciso recolher os alimentos e lavar a louça. ²¹⁰

A preocupação de manter a vida doméstica pautada pelos princípios higiênicos e cristãos permeava os apelos direcionados aos comportamentos à mesa e sua transmissão às gerações seguintes. Esses conselhos serviam tanto para dentro quanto para fora de casa.

O terreiro ao redor da casa não deve ser lugar para abrigar galinhas ou porcos. Isto é visto frequentemente no interior. As galinhas e outros animais devem, sim, ter um terreiro, mas separado do terreiro frequentado pelas pessoas. Neste terreiro deve ter uma calçada de pedras ou de tijolo feito até o portão ou até a alameda, ou até os arbustos. Graças a Deus, que o nosso povo preza pelos jardins em torno de suas propriedades. Isso não é apenas enfeite mais ajuda a ter uma vida mais saudável. A árvore produz o oxigênio para nosso pulmão e assim nos sentimos saudáveis e realizados em todo lugar. As árvores muito ajudam enfeitando os terreiros e fazendo sombra, como é exemplo o pinheiro, os ciprestes ou qualquer outra árvore [...] ²¹¹

²⁰⁹ Jornal Prácia. *Sobre a limpeza das casas*. N. 2646. Prudentópolis. 27/02/1969, p.5.

²¹⁰ Jornal Prácia. *O trabalho diário de servir à mesa*. N. 2558. Prudentópolis, 22/06/1967, p.6.

²¹¹ Jornal Prácia. *Limpeza da casa*. N. 2595. Prudentópolis, 07/03/1968, p.4

Esses textos simples buscavam pautar comportamentos, formar valores e transmitir saberes às leitoras do *Prácia*. As maneiras de se vestir adequadamente sem gastar muito dinheiro eram motivo de atenção, sem esquecer que a elegância residia nos gestos corretos e comedidos, condizentes com uma mulher cristã.

Frequentemente as senhoras, principalmente das cidades, enfrentam problemas com a moda, pois não tem, como dizem, com o que aparecer entre o povo. É preciso achar as cores fortes tais como: azul escuro, cinza, toda coloração sem (marrom brilhante), cor de bronze, preto ou branco. Novamente tomem precaução com roupas baratas de cor: verde, laranjada e cor de rosa. É sinal de que são roupas velhas. Também não comprem para as crianças roupas com cores muito gritantes, pois isso cai mal no crescimento psíquico da criança, perante sua dignidade e ousadia. Também não é necessário usar calçados da moda. A nossa elegância particular revela-se pela forma de falar, de comer, de cumprimentar, de sorrir – que seja uma conformidade com uma mulher de vida cristã e para isso, não precisa entregar dinheiro.²¹²

Se a coluna “Para a dona de casa” tratava de diversos assuntos relacionados ao mundo doméstico e religioso, seu forte era a culinária. Muitas das receitas remetiam às “comidas do corpo e da alma”. Essa ideia se reafirma nas práticas culinárias e vivências, sobretudo no Natal e na Páscoa, quando as maneiras de preparar e consumir os diferentes pratos se revestem de rituais, benzimentos, rezas e cantigas ligadas à fé cristã. Alimentos considerados não só do corpo, mas que reafirmam a fé que também é um forte elemento da identidade ucraniana. Nesse aspecto a comida e os rituais religiosos se comunicam no processo de construção de identidades entre os descendentes.

Como os textos analisados sugerem, a coluna feminina do jornal católico revela um perfil de mulher que a igreja esperava encontrar: esposas, mães e donas de casa exemplares, zelosas das tradições religiosas e étnicas mesmo quando cozinhavam e cuidavam de suas casas. Guardiãs da religião e da memória coletiva através de seus conhecimentos culinários praticados nas principais datas do calendário litúrgico: Páscoa e Natal. Na Páscoa destacam-se as *Paskas*.

São pães preparados na Sexta Feira Santa ou no Sábado Santo. É o principal alimento pascoal. Havia antigamente um cerimonial para preparar e assar a Paska: a lenha deveria ser colhida somente nas quartas-feiras da quaresma. Quando o fogo era aceso, colocavam-se no forno alguns ramos de “verbá”²¹³ (salgueiro) bento. Antes de colocar a massa na forma, a dona traçava com o dedo molhado no óleo um sinal de cruz sobre a forma. Os ornamentos em

²¹² Jornal *Prácia*. *Saber vestir-se adequadamente*. N.2355. Prudentópolis, 24/06/1965, p.6.

²¹³ Planta nativa da Ucrânia trazida pelos imigrantes. No domingo de ramos galhos de verbá são abençoados nas igrejas.

cima do pão ficavam por conta da criatividade da dona de casa: cruz, pássaros, folhas, flores, etc. Seu preparo era a principal tarefa na preparação da grande festa. Quando apresentada para a bênção, ocupa o centro da cesta [...] Quanto à bênção dos alimentos, havia vários costumes e crenças. Em alguns lugares a bênção era feita às pressas e o povo recolhia quanto antes sua cesta e se apressava para voltar para casa, quem chegasse primeiro na casa com os alimentos bents, receberia uma bênção divina especial. Muitos acreditavam que naquelas noites e na manhã de ressurreição vagueavam pelas estradas fantasmas e para não encontrá-los era preciso apressar-se.²¹⁴

A confecção desse pão era organizada pelos imigrantes “à ucraniana”, se diferenciando das demais. Os ornamentos presentes na *Paska* possuem formas animais, vegetais ou geométricas e encerram uma simbologia. Isso é bastante evidente nas *Pêssankas*.²¹⁵

Imagem 14 – *Paska* e *Pêssankas*



Fonte: Acervo de Tere Korchovei

Esses pães especiais continuam fundamentais nas celebrações da Páscoa, mas seu preparo encontra-se esvaziado dos rituais mencionados. No período da Páscoa as donas de casa se agitam no preparo dos alimentos que compõem uma cesta, levada à igreja no sábado de aleluia para a bênção. Os alimentos da cesta são a *Paska*, chocolates, *kubaçá* (lingüiça),

²¹⁴ ZALUSKI, Pe. Tarcísio, OSBM. *Jornal da Paróquia Ucraniana*. S/D.

²¹⁵ Pêssankas são ovos coloridos artesanalmente. São trocados entre os ucranianos e descendentes com a finalidade de desejar boa colheita, felicidade e fertilidade. Os símbolos dessa arte, antes da Ucrânia se converter ao cristianismo, estavam relacionados à primavera. Após a conversão dos ucranianos ao cristianismo as Pêssankas foram inseridas no contexto da Páscoa. SGANZERLA, E. *Pêssanka, Brasil, Paraná: a arte ucraniana de decorar ovos*. Curitiba: Editora Esplendor, 2007, p. 9.

manteiga, sal, *hrin* (raiz forte com beterraba), queijo, pernil de porco assado, ovos cozidos e *Krakóvia*.²¹⁶ Os alimentos da cesta abençoados no sábado são consumidos no domingo de Páscoa pela manhã com toda a família reunida, o *Sviatchene*. Essa abundância de alimentos marca o final do jejum.

Nesses dias os muitos descendentes de ucranianos rezam nas igrejas e em suas casas. No sábado de aleluia prostram-se ao redor das mais de trinta igrejas de rito ucraniano na cidade. Assim como o pão, outros elementos são abençoados ao longo do ano como frutas, flores de papoula, perpétua e rosa branca, sementes, ervas, salgueiro, água e velas seguindo a tradição que trazida da Ucrânia e que foi adaptada às práticas dos imigrantes e descendentes no Brasil.

Em janeiro ocorre a benção da água. Em fevereiro das velas. Em março e abril, tempo da Páscoa, os alimentos. Nesse período ocorre também a benção dos ramos de salgueiro, ervas e das casas. Em agosto é a vez das flores, frutas, sementeiras e dos campos para o plantio. No dia de São João tradicionalmente se faz a poda das árvores frutíferas e ornamentais.

Essas bênçãos são relacionadas aos atos, celebrações litúrgicas e dias de santos e ligam a vida e o trabalho dos descendentes de ucranianos à religião. Dessa forma o ritmo de seu dia a dia é orientado por um calendário específico, que respeita os dias dos santos e que ajuda a lembrar a cada mês sobre as bênçãos a serem realizadas.²¹⁷

²¹⁶ Embutido especial produzido artesanalmente. A produção iniciou na Casa de Carnes Alvorada – Prudentópolis/PR por Dionizio Opuchkevitch e Pedro Marcon. Ingredientes: alho, sal, pimenta e carne suína que não pode ser congelada. O produto final é defumado. A designação Krakóvia surgiu na década de 1970. Um freguês do açougue, o polonês Lucas Usoski, sugeriu esse nome em homenagem à cidade polonesa acreditando que o fabricante sendo ucraniano e o produto tendo nome polonês atrairia mais fregueses. Fonte: Casa de Carnes Alvorada – Rua São Josafat, 664, Centro, Prudentópolis/PR.

²¹⁷ LUPEPSA, E. C. Práticas culturais de imigrantes ucranianos. In: SOCHODOLAK, H. e CAMPIGOTO, J. A. (Orgs.). *Estudos em História Cultural na Região Sul do Paraná*. Guarapuava: Unicentro, 2008, p. 206.

Imagem 15 – Bênção dos alimentos no sábado de aleluia



Fonte: Igreja São Josafat
Foto da autora, Prudentópolis/PR, 30/03/2013.

Contudo, no Natal as donas de casa se empenham no preparo dos doze pratos, em referência aos doze apóstolos. Dona Sofia Preslak diz que comida do dia a dia, da Páscoa e do Natal são bem diferentes. Na Páscoa e no Natal as comidas são mais elaboradas. Ela prepara para os filhos e netos. Na santa ceia e no café da manhã de Páscoa toda a família se reúne: filhos, filhas, genros, noras e netos. Nessas ocasiões suas filhas e a nora ajudam a preparar os alimentos.

Dos pratos considerados ucranianos o que dona Sofia faz frequentemente é o *Perohê* ou *Varéneke*.

No Natal é diferente do dia a dia. No dia a dia a gente faz do que quiser até de feijão. Aí no Natal eu já faço três tipos, três recheios diferentes. Faço de requeijão e nata separados. Cada um coloca por cima e vai comendo fica muito gostoso. Faço de batatinha com requeijão, só batatinha e batatinha com repolho azedo também é muito bom.²¹⁸

A diversidade de *Varénekes* está entre os doze pratos natalinos que Sofia prepara. Ela prepara também *Borsh*, *Holupti*, *Kutiá*, peixe e bolinho de batata: “esse sempre tem que ter:

²¹⁸ PRESLAK, Sofia. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 30/01/2013.

cozinha a batatinha, a amassa, bate ovo, acrescenta maizena e aí faz como nhoque e frita [...] Desde pequena a mãe já fazia e até hoje eu estou fazendo”.²¹⁹

Sofia lembra algumas práticas relacionadas à ceia do Natal ucraniano no tempo de sua infância:

Antigamente no Natal nós jogávamos capim na sala e depois que terminávamos a janta, deixávamos o *Kutiá* na mesa, aí quantos falecidos tinha na família, tantas colheres deixávamos na mesa, porque a mãe dizia que os falecidos vinham comer durante a noite. Então nós dormíamos no capim porque nós não queríamos ir na cama, só naquele capim, aí o capim estralava nós ficávamos com medo pensando que os falecidos estavam chegando para comer. Agora aqui na cidade já não tem como fazer, mas lá no interior tem ainda, lá na casa dos meus irmãos eles fazem ainda, lá na Linha Capanema [...] O pai trazia aquele trigo, o *Diduh* e nos dizia *Crestós Cheradaix* nós respondíamos em ucraniano: *Slavin-iniorró*.²²⁰ Aí ele colocava no canto aquele feixe de trigo, nós enfeitávamos com papel crepom, como um pinheirinho e depois jogávamos o capim no chão e antes do jantar cantávamos canções ucranianas [...] Depois quando eu tinha 18 anos já tinha trocado o feixe de trigo pelo pinheirinho.²²¹

O capim é uma lembrança da manjedoura em que Jesus nasceu. Sofia diz que ainda utiliza o capim na noite santa. Coloca sobre a mesa embaixo da toalha e, antes da refeição, rezam o Pai-Nosso e cantam canções natalinas em língua ucraniana.

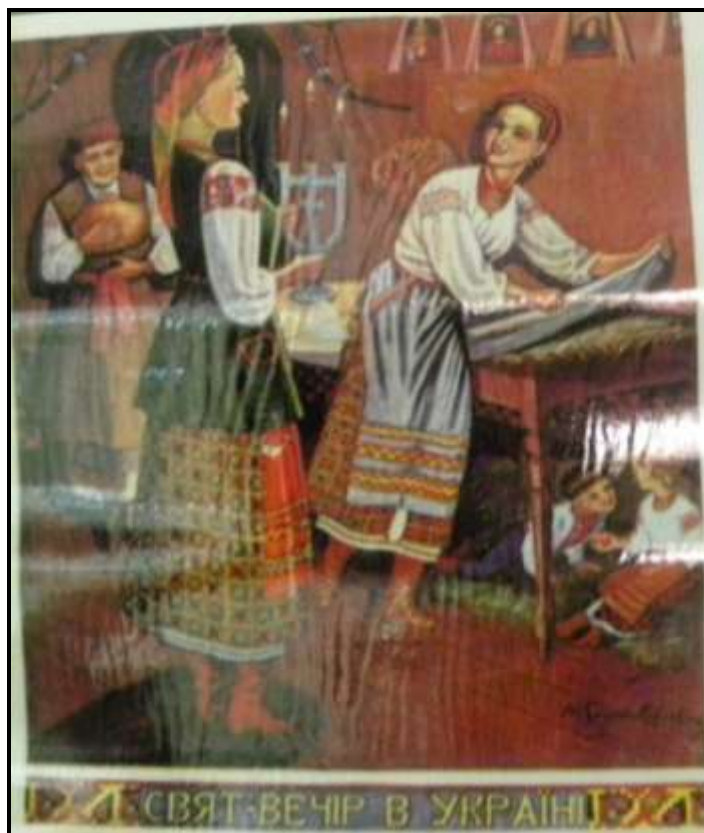
Esse trecho é exemplar para demonstrar relação de Sofia com o Natal. Depoimento que articula tanto a identidade religiosa da depoente quanto sua relação com identidade étnica ucraniana que estão imbricadas. Sofia demonstra sua sintonia com o ritual natalino e com tudo aquilo que acompanha e que lhe é significativo: a família reunida, a oração coletiva em língua ucraniana em torno da mesa antes do jantar, o feno sobre a mesa, os cânticos, também em língua ucraniana, o feixe de *Diduh* que simbolizava o pinheirinho de Natal e o seu significado particular. Sofia ainda hoje mantém algumas dessas tradições natalinas que aprendeu com seus pais, e embora tenha modificado algumas, tenta manter o sentido.

²¹⁹ PRESŁAK, Sofia. *Op. Cit.*

²²⁰ Se diz *Cristo nasceu!* Responde-se: *Glorifiquem-no!*

²²¹ PRESŁAK, Sofia. *Op. Cit.*

Figura 2 – Ilustração do ritual natalino ucraniano



Fonte: A.M.M.

Foto da autora, Prudentópolis, 20/06/2013.

O popular pinheirinho no Natal dos descendentes de ucranianos era o *Diduh*²²² (feixe de trigo). Posteriormente adotaram o pinheirinho da araucária. Tere Korchevei também se lembra desse aspecto no Natal de sua infância: “A tradição mandava assim, não se podia comer o Kutiá, antes do pai trazer o feixe de trigo, o *Diduh* para dentro de casa [...] Ele trazia e colocava numa cadeira no canto da sala”.²²³

Além dos pratos mencionados por Sofia e Tere, que compõem a mesa da noite santa ucraniana, há outros que são destacados pelas entrevistadas como o *Kolach*, um pão especial de Natal, que além de ser lembrado por Tere, também não é esquecido pelas redatoras da coluna “Para a dona de casa”.

²²² “Quando o sol ia se pondo era hora de começar a armação do altar onde o *Diduh* (feixe de trigo ou centeio) era o elemento principal. A palavra *Diduh* provém de *dido* (avô) e representa o espírito dos antepassados, simbolizando também a boa colheita. Acreditava-se que esses espíritos intervinham nos negócios e na vida da família, favorecendo boas colheitas e zelando pela paz e harmonia da família”. PROCEK, F. *Motivos pagão em motivos natalinos ucranianos*. 1998. 15 f. TCC (Pós-Graduação em Língua e Literatura ucraniana) UNICENTRO, p. 7 e 8.

²²³ KORCHOVEI, Tere. *Op. Cit.*

Kolach Natalino (pão de natal): É necessário para ativar a massa com o fermento: 2 copos de farinha, fermento (medida equivalente a 28.691 gramas), $\frac{1}{2}$ do copo de leite, 1 colherinha de açúcar. Para a massa: 4 copos de farinha, $\frac{3}{4}$ do copo de leite, 8 gemas, $\frac{1}{4}$ do quilo de açúcar, $\frac{1}{2}$ de baunilha, $\frac{3}{4}$ do copo de manteiga derretida. Desmanchar o fermento no leite e juntar com 1 colher de açúcar. Deixar em lugar aquecido. Quando o fermento crescer misturar com a farinha e deixar que cresça novamente. Em seguida misturar as gemas com o açúcar e a baunilha e juntar com a massa. Coloque ainda os 4 copos de farinha. Se a massa ficar dura junte um pouco de leite. Amasse por $\frac{1}{4}$ de tempo. Juntar a manteiga e amassar até a massa começar a se desprender das mãos. Cobrir com uma toalha aquecida e deixar em lugar quente para crescer. Repartir a massa em 3 partes e colocar em cima de uma tábua polvilhada com farinha. Modelar bolinhos e novamente cobrir com toalha e deixar crescer. Quando crescerem untar com ovo batido e polvilhar com semente de papoula. Assar em forno aquecido por 1 hora.²²⁴

O *Kolach natalino*, pão feito com uma massa pouco doce poderia ser apresentado com três camadas sobrepostas.

Imagem 16 – *Kolach* de Natal



Fonte: Arquivo de Tere Korchovei

As três camadas do *Kolach* representam a Santíssima Trindade: Deus Pai, Deus Filho e Deus Espírito Santo.

Os pratos mencionados podem ser encontrados na mesa dos descendentes de ucranianos em períodos diferentes da Páscoa ou do Natal. Entretanto, nessas datas específicas,

²²⁴ Jornal Prácia. *Kolach Natalino* (Pão de Natal). N. 2739. Prudentópolis, 24 de dezembro de 1970.

adquirem maior visibilidade e são acompanhados por outras receitas e rituais que reforçam a religiosidade.

Esses pratos constituem um patrimônio culinário e gustativo da comunidade de ascendência ucraniana em Prudentópolis e centro sul do Paraná. Tais receitas, impressas no jornal e na memória de muitas mulheres ressurgem todas as vezes que levam suas panelas ao fogo. Escrevem a história.

A partir dessas percepções a comida ganha contornos de um bem imaterial, importante para manutenção da cultura local e como configuração de fronteiras identitárias. Estas últimas são mutáveis, como os modos de preparo e fruição dos alimentos.

As identidades se constroem dentro da representação, do discurso e também por meio da diferença e só podem se constituir através do outro. Os discursos sobre a alimentação, os contidos no *Prácia* e nas entrevistas contribuem para reafirmar uma identidade étnica e repercutem na transmissão e reprodução de práticas e tradições culinárias e religiosas.

Os pratos mais representativos da culinária ucraniana têm suas receitas publicadas no *Prácia*. Várias delas são bem conhecidas e estão sempre presentes nos jantares de comida típica ucraniana em Prudentópolis como o *Borsh*, *Holopti* e *Varéneke*.

Comida típica é aquela que exige mais, é mais complexa. Não somente em seu preparo, mas na escolha dos acompanhamentos, no ambiente onde é servida. Ocorre mais frequentemente nos finais de semana e nas celebrações, mas pode estar presente no dia-a-dia. Para Reinhardt “as comidas típicas são próprias da mesa cerimonial, pois geralmente são mais trabalhosas e elaboradas. É considerada típica aquela comida que é especialidade de cada região”.²²⁵ A comida típica pode se associar à memória gustativa porque desperta sentidos e experiências de um tempo vivido. Morais argumenta que a comida típica “não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente”.²²⁶

Em Prudentópolis a comida típica ucraniana é definida pelas depoentes como aquela que pode ser preparada no cotidiano, mas é mais comum nas ocasiões cerimoniais nas quais é enriquecida com ingredientes diferentes e formatos especiais. Está presente quando a família está reunida para rezas e cantos. Nos jantares típicos da Paróquia São Josafat, o *Borsh*

é o prato principal da culinária ucraniana. O nome vem do antigo – бѣршь – beterraba é o alimento principal presente em todo Borsh. O Borsh é

²²⁵ REINHARDT, J. C. *Op. Cit.* p.104.

²²⁶ MORAIS, L. P. de. Comida, Identidade e Patrimônio: articulações possíveis. *História: Questões & Debates*. Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011, p. 243.

preparado de forma particular em cada região da Ucrânia, por isso, levam o nome da região. Por exemplo, Borsh de Kiev, de Poltava, Monásticos, de Lviv. Borsh – prato alimentício. É composto de diversos produtos, os quais, juntos formam um aroma especial. Para o borsh ucraniano com carne utilizam-se 20 tipos de produtos, no colonial - 18, de Kiev - 20, de Poltava com pastéis - 18, de Tshernihil - 16, para borsh com miúdos – 16, com beterrabas e cogumelos – 15, borsh verde da Ucrânia – 18, Borsh com carpa – 17 e assim por diante. A maioria dos Borshs são preparados com soro de leite e beterraba cozida com vinagre para adquirir o sabor azedo. Outro produto básico é o toucinho, o qual é temperado em bacia de barro ou de porcelana com cebola, alho, cebolinha, salsinha e assim por diante. Todo Borsh é preparado a partir do caldo formado no cozimento de carnes, ossos, verduras, cogumelos [...]²²⁷

Os ingredientes utilizados na composição e acompanhamentos dos pratos seguem o contexto em que são preparados, pois variam conforme a disponibilidade dos mesmos, o gosto e a criatividade de quem os prepara e consome.

Na fervura com os ossos junte algumas verduras e 5 ou 6 batatas. Escolha urtiga fresca, esquentar com água quente, picar, fritar na gordura, juntar 2 colheres de farinha, formar um molho e misturar com o caldo de ossos. Acrescentar nata ou vinagre, ou soro de leite para que fique com sabor azedo. Servir com arroz, macarrão ou ovos bem cozidos.²²⁸

A sopa *Borsh*, assim como diversos outros pratos, varia de acordo com cada região da Ucrânia e também se adaptada às estações do ano podendo ser servida quente ou fria. Em Prudentópolis existem diversas variações dessa sopa que é um dos pratos fundamentais da mesa natalina quando é servida como entrada.

Além do *Borsh* há outras comidas típicas que compõem a mesa dos descendentes de ucranianos que se vinculam à configuração da identidade étnica. Por isso podem ser entendidas como símbolos de fronteiras identitárias. Observamos a necessidade de reafirmação da identidade étnica, de pertencimento ao grupo ucraniano na coluna do jornal *Prácia*:

Na “Popular liberdade” dos EUA, escreve Ludmila Kozmen, para não misturar os nossos pratos tradicionais com os demais, assim como escrevem em uma publicação inglesa “Ukrainski Holopti”, - “Ilhas enroladas”. Isto não combina com os nossos Holoptis. E simultaneamente ofereço receitas de como preparar os nossos Holoptis Ucranianos. Envio duas maneiras; uma com carne e outra sem [...] No Brasil ao invés de cogumelos, pode-se usar palmito ou chuchu [...] Ainda acrescentamos que quando tiver holopti na

²²⁷ Jornal *Prácia*. *Páscoa*. N. 2394. Prudentópolis, 24 de abril de 1966, p.8.

²²⁸ Jornal *Prácia*. *Borsh de urtiga*. N. 2295. Prudentópolis, 20 de abril de 1964, p.6.

mesa não precisa servir arroz, assim como fazem algumas donas de casa no Paraná.²²⁹

O *Holopty* aparece no texto como pertencente a um grupo e como fundador de fronteiras: “para não misturar os nossos pratos tradicionais com os demais [...] ofereço receitas de como preparar os nossos Holoptyis Ucrânicos.”

O que define esse prato enquanto pertencente aos ucranianos envolve ingredientes específicos, o modo como ele é preparado, servido e degustado, diferentemente dos outros. Em Prudentópolis o *Holopty* já foi preparado com folhas de beterraba:

Arrancar folhas de beterraba, lavar e escaldar com água quente ou colocar no sol. Quando muito fazer os holopty com recheio de arroz, de painço, ou trigo mourisco temperado com salsinha, cebolinha, endro e uma colher de manteiga ou um pouco de tocinho. Quando fizer os holopty salpique com sal junte com água quente e leve para cozinhar. Pode inundar com soro de leite para deixar os holopty com gosto de vinho. Por último junte um pouco de nata e deixar ferver por mais alguns minutos. Pode fazer também com folhas de espinafre – ficam deliciosos e saudáveis. Sirva com nata ou manteiga e cebolinha frita.²³⁰

Folhas de beterraba podiam substituir as folhas de repolho na falta dessas ou constituir uma opção de variar esse prato. Os recheios podem ser diversos dependendo dos gostos. Dona Elvira faz o Holopty “abrasileirado”.

O meu charutinho tem que ser com sopa de feijão e quirera.²³¹ Bato no liquidificador o feijão e tempero com salsinha e cebolinha. Dou uma pré-cozida. Cozinho a couve ou o repolho e então faço [...] Eu aprendi com minha mãe. Muitos fazem com folhas de repolho e arroz com carne moída [...] Mas o feijão ele não enjoa ninguém.²³²

Dona Elvira diz que prepara *Holoptyis* não só em ocasiões cerimoniais, mas quando espera alguma visita e quando reúne a família nos finais de semana. O comportamento e os valores decorrentes da maneira de se preparar os alimentos associam-se aos usos que envolvem seu consumo. A escolha dos ingredientes, o preparo, a maneira de servir e as interdições alimentares em diferentes momentos conferem à comida os códigos de quem a

²²⁹ Jornal Prácia. *Como preparar os Holoptyis* – Cartuchos. Enviada por V. Buzhenko. N. 2555. Prudentópolis, 01 de junho de 1967, p.6.

²³⁰ Jornal Prácia. N. 2296. Prudentópolis, 30 de abril de 1964, p. 6.

²³¹ A quirera é o grão de milho quebrado ou moído parcialmente, utilizado como alimento para as aves domésticas e como ingrediente em várias receitas. Cozida com costelinha de porco defumada e linguiça compõe um apreciado prato da culinária paranaense dos antigos municípios tropeiros, conhecido como Quirera da Lapa.

²³² SKLAR, Elvira Balandiuk. Op. Cit.

prepara. Assim, a comida se articula à identidade.

O modo de preparo e consumo dos pratos se reelabora ao longo do tempo em função de diferentes transformações e necessidades, balizando o processo de reafirmação da identidade. Simultaneamente, constitui um patrimônio culinário e gustativo que se reveste de diferentes contornos. Ao relembrar práticas do passado, como as alimentares e gastronômicas, o historiador interpreta o presente relacionado à dinâmica cultural das sociedades. Esse processo complexo é, também, uma forma de reconhecer e reconstruir nossas identidades culturais, de perceber que fazemos e interferimos na história, uma história em movimento.

4.1. DISCURSOS, MEMÓRIAS E TRADIÇÕES CULINÁRIAS

A culinária considerada ucraniana pelos descendentes em Prudentópolis tem significados que analisamos através dos discursos produzidos sobre ela no Jornal *Prácia* e nos depoimentos das mulheres ligadas ao Apostolado da Oração. Com isso buscamos compreender de que forma se vinculam à tradição, memória e identidade étnica ucraniana.

A partir dos depoimentos contemplamos as tradições culinárias que fazem parte do cotidiano e das ocasiões especiais, Natal e Páscoa, momentos em que festejam, preservam e vivenciam a cultura ucraniana com maior intensidade no tempo presente. As comidas preparadas nessas ocasiões marcam o sentimento de pertencimento das depoentes à etnia ucraniana porque preparam pratos fundamentais desses momentos e praticam a língua ucraniana, principalmente, nas orações e cânticos.

Os ingredientes mais comuns nas receitas ucranianas no Jornal *Prácia* como carne de porco, galinha, feijão, milho, cebola, alho, batata, beterraba, cenoura, couve, repolho, alface, endro, salsinha e cebolinha remetem aos sítios, hortas e quintais de muitas famílias de descendentes em Prudentópolis. Muitas vezes produzidos “para o gasto”, esses alimentos tem espaço garantido nos plantios e criações. Muitas das receitas publicadas no *Prácia* são mencionadas pelas depoentes envolvendo pratos do cotidiano ou cerimoniais. As receitas ucranianas mais citadas no jornal entre 1963 e 1976 ²³³ são *Borsh*, *Holohti*, *Perohê*, *Varéneke*, *Babka*, *Bulka*, *Medelnek*, *Kutiá*, *Pampuskê*. Tais pratos são preparados na atualidade, mas com adaptações.

²³³ Nesse intervalo destacamos na coluna “Para a dona de casa” do Jornal *Prácia* receitas publicadas em língua ucraniana.

4.2 BORSH E VARÉNEKE: ENTRE O COTIDIANO E O TÍPICO

O *Borsh* e o *Varéneke* são pratos recorrentes no jornal *Prácia* e nos depoimentos como pratos do dia a dia e festa. O que muda nas narrativas sobre eles são os ingredientes, o modo de fazer e de servir o prato. São receitas que permaneceram na memória dos descendentes e foram transmitidas através das gerações, sendo reforçadas por meio da imprensa religiosa.

No jornal *Prácia* há apenas dez receitas de *Varéneke*, dentre essas, três são doces. Em 1964 aparece: *Varéneke – Perohê*; *Varéneke* de repolho; *Varéneke* de requeijão com batata; *Varéneke* de geléia; *Varéneke* com carne; *Varéneke* com cogumelos. Em 1966: *Varéneke* com requeijão; *Varéneke* com carne. Em 1967: *Varéneke* com maçãs; *Varénekes* de uvas.

Dentre todas essas receitas que foram publicadas, as principais que mais se assemelham com as preparadas pelas depoentes são as seguintes: *Varéneke* de repolho, de requeijão com batata ou só de requeijão.

Varéneke – Perohe: Colocar ½ quilo de farinha numa bacia, fazer uma cova e juntar 1 ou 2 ovos, sal e ir acrescentando água aos poucos. Após formar a massa reparta em duas partes e estique uma delas. Recortar com copo, rechear e fechar as bordas. As bordas que sobram pode ajuntar e esticar novamente. Cozinhar em água fervente de 3 a 5 minutos. Quando boiarem pode retirar coloque em uma bacia, derrame nata por cima e sirva.²³⁴

Esses três tipos de *Varéneke* mencionados são os mais comuns e os mais apreciados em Prudentópolis. Costumam ser servidos tanto para o almoço, como para o jantar. Já os *Varénekes* doces são pouco preparados, porém, não foram esquecidos para compor o cardápio dos “Festivais de Varénekes” que a Paróquia São Josafat promove junto as mulheres do A.O.

Contudo, quanto às receitas de *Borsh*, elas aparecem no *Prácia* pela primeira vez em 1964 e pela última em 1970. A primeira publicação de receita do *Borsh* identifica uma proximidade da vida no campo.

Borsh: sopa de repolho com beterraba fresca. Um dos alimentos mais saborosos da culinária ucraniana é o *Borsh*, o qual pode ser preparado com beterrabas frescas que são arrancadas pela dona da casa para que os canteiros não fiquem tão densos. Enxaguamos bem as beterrabas, cortamos em alguns pedaços. Os ramos são picados e cozidos separadamente, não esqueça de colocar uns ramos de endro. Para dar um sabor azedo coloque uns ramos de ruibarbo ou de azedinho (*kvassok*), os quais cada dona de casa deveria ter em sua horta. Se não tiver nenhum desses ingredientes, então junte um pouco de limão ou compre sal azedo na farmácia. Colocar vinagre além de não ter o mesmo sabor dos ingredientes naturais é prejudicial à saúde. Quando a

²³⁴ Jornal *Prácia*. *Varéneke – Perohe*. N. 2323. Prudentópolis, 05 de novembro de 1964.

beterraba estiver mole, tempere com manteiga. Deixe aquecer, mas não deixe ferver. Sirva com batata inglesa fresca. No calor pode servir frio acompanhado com broa ou com pão branco – *bulka*.²³⁵

Essa receita revela a simplicidade com que eram descritos os ingredientes, também simples, e o modo de preparo. A imprecisão nas quantidades de cada ingrediente e nos procedimentos pressupõe que a “autora” soubesse preparar a receita de modo prático, devido ao tempo e número de vezes que a realizava. Receita certamente aprendida com a mãe e que, pelo alcance do jornal, ajudaria a transmiti-la a um maior número de mulheres.

O registro da receita na forma escrita revela o desejo de permanência do prato, associado à culinária ucraniana. Muitas leitoras da coluna no interior do município podiam colher frescos no quintal muitos ingredientes do *Borsh*, considerado um dos pratos mais saborosos da culinária ucraniana. Detalhe interessante é que um dos principais ingredientes do prato, o repolho, acabou esquecido e apareceu apenas no título. Certamente uma falha de impressão. Ingredientes como “azedinho” e o “sal de farmácia” para substituir o vinagre eram comuns nas receitas de pratos azedos. Após alguns anos as receitas aparecem mais incrementadas, agregando outros ingredientes. Algumas delas foram compartilhadas por leitoras da Ucrânia, como a senhora N. Djadenukova que enviou uma receita considerada como “verdadeira”.

Verdadeiro Borsh ucraniano com tomates. Para 6 pessoas. Pegar 1 ou meio quilo de carne de costelinha de porco, salgar, picar uma cebola e colocar para cozinhar. Quando ferver juntar 2 ou 3 beterrabas picadas, porção de repolho picado, salsinha, cenoura, ramo de endro, pimenta do reino, folhas de louro. Durante a fervura juntar algumas batatas inteiras, descascadas. Separado cozinhe 6 tomates com um pouco de manteiga. Ralar e juntar a gosto com o Borsh. Frite um pouco de tocinho com cebola verde, dourar a farinha de trigo, desmanchar na água ou no caldo do Borsh e juntar a ele. Se gostar de alho pode usar também. De preferência cozinhar em uma panela de pedra ou esmaltada. Depois de pronto leve ao forno brando o deixando amadurecer. Pode ser servido com nata.²³⁶

Nessa versão do *Borsh* há maior variedade de ingredientes e operações para finalizá-lo. Essa receita instiga pensar como seu título implica num determinado discurso a ponto de constituir uma *verdade*. A noção de *verdadeiro* surge em detrimento de outras receitas semelhantes, indicando, talvez, uma disputa por um preparo original. Ou talvez tenha sido o fato da receita ter chegado diretamente da Ucrânia e, por isso mesmo, ser *verdadeira*.

²³⁵ Jornal Prácia. *Borsh*: sopa de repolho com beterraba fresca. N.2280. Prudentópolis, 09 de janeiro de 1964, p.6

²³⁶ Jornal Prácia. *Verdadeiro Borsh ucraniano com tomates*. N. 2295. Prudentópolis, 20 de abril de 1964, p. 6.

No mesmo ano de 1964 foram publicadas no *Prácia* outras variações do *Borsh*, sempre destacado como um dos principais pratos da culinária ucraniana. *Borsh ucraniano com carne, Borsh com cogumelos e orelhas, Borsh branco e sem carne, Borsh de urtiga e Borsh frio*. Em 1966 várias receitas remetendo a diferentes regiões da Ucrânia foram apresentadas: *Borsh ucraniano com carne, Borsh de Poltava, Borsh de Kiev, Borsh de Kiev sem carne, Borsh da região de Volenha, Borsh da região de Tchernehiv, Borsh galiciano, Borsh de Lviv, Borsh camponês e Borsh ucraniano de cor verde*. Em 1970 as leitoras conheceram a receita de *Borsh dos cossacos ucranianos*.

Algumas receitas de *Borsh* publicadas entre 1964 e 1970, além de carregarem um sentido de pertença, de identidade étnica e remeterem a tradição pelo saber culinário transmitido de uma geração à outra, estão relacionadas também à particularidade do lugar onde são preparadas e à saúde daqueles que as apreciavam. Um exemplo é a receita de *Borsh de urtiga*, publicada em 1964. Dois anos depois a urtiga, planta conhecida na região por suas propriedades alérgicas, aparece enaltecida no *Prácia* por possuir propriedades medicinais: “Embora ela irrite, pode ser preparada em forma de salada ou caldo. Auxilia na digestão, diabetes, anemias e na limpeza do sangue. Banho de chá de raiz de urtiga ajuda a combater o reumatismo. Urtiga branca pode ser usada nas queimaduras [...]”²³⁷

Concordamos com Carneiro quando afirma que “o tipo de dieta e a explicação médica para a utilização sempre influenciaram a atitude diante da comida, considerando a sua adequação a certas idades, gênero, constituições físicas ou enfermidades presentes”.²³⁸ Essa apreensão é ressignificada conforme o tempo e as sociedades e são presentes também na culinária apresentada no jornal.

Se na coluna “Para a dona de casa” a sopa *Borsh* é apresentada sozinha. Na prática, pelos depoimentos das cozinheiras, a sopa *Borsh* aparece acompanhada de broa, carnes e massas, ocupando a função de entrada para um almoço ou jantar, mas que pode ser servida como uma refeição em si. Nesse caso, é acompanhada de broa.

Segundo Emilia Kutnei o segredo da variedade do *Borsh* está em saber combinar os ingredientes essenciais. Quanto aos outros, eles podem variar.

O *Borsh*, você sabendo uma faz as outras, na mesma base. Tem *Borsh* de repolho, esse todo mundo sabe fazer. O que você coloca no *Borsh* pra ficar gostoso: você tem que por carne de porco. Vai a beterraba, vai o endro. O que dá mais gosto é o endro, tempera. Pra fazer de palmito é a mesma coisa.

²³⁷ Jornal *Prácia*. *Urtiga*. N. 2395. Prudentópolis, 24 de março de 1966, p. 6.

²³⁸ CARNEIRO, H. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. In: *História Questões & Debates*. Curitiba, n. 42, p. 71 a 80, 2005. Editora UFPR, p. 73.

Você faz igual, vai carne de porco também. A mãe fazia... Pode também fazer Borsh branco, sem beterraba. E o tempero também, sempre acrescenta o limão. Pra azedar um pouco... Antigamente se não tinha limão, eles usavam um tipo de ácido. Eles usavam só umas gotas, que ele também deixava azedo.²³⁹

Para Emilia a base da sopa é sempre a mesma não podendo faltar a carne de porco e o endro. O palmito era uma variação da receita porque, segundo ela, perto de sua casa na comunidade de Peróbas havia muito “palmito nativo”. Emilia destaca que as receitas dessas sopas que faz são as mesmas que aprendeu com a sua mãe.

Sofia Preslak diz que o *Borsh*, o *Holupti*, o *Perohê* (*Varéneke*), o *Kutiá*, o bolinho de batata e a panqueca estão entre os pratos que aprendeu com sua mãe e continua preparando tanto no dia a dia como em ocasiões especiais. No dia a dia eventualmente o prepara para o jantar. Nas ocasiões de Natal ou Noite Santa como costumam dizer, o *Borsh* integra os 12 pratos que Sofia prepara para sua família.

Durante a *Chatei Vétir*, que é a Noite Santa organizada para a comunidade no Centro de Eventos São Josafat, Sofia e as mulheres do Apostolado da Oração não preparam os 12 pratos natalinos tradicionais. Preparam apenas aqueles que mais se destacam que inclui a sopa *Borsh* servida como entrada acompanhada de nata e *Pampuskê* (pãozinho) seguida de saladas de alface e tomate. Essa sopa também não pode faltar como prato de entrada em outros jantares como no “Festival de Varéneke”. Na imagem a seguir Sofia Preslak preparando *Borsh* na cozinha do Centro de Eventos São Josafat durante o 4º Festival do Varéneke em 2013.

²³⁹ KUTNEI, Emilia. *Op. Cit.*

Imagem 17 - Preparo de *Borsh*

Foto: Januário Lucavei
Prudentópolis/PR, 24/08/2013.

Para a Noite Santa são servidos *Borsh*, *Varénekes* ao molho vermelho de tomates e de *Pepénkes* (cogumelos) e grandes peixes assados recheados com farofa.

Os *Varénekes* compõem o prato mais frequente na mesa dos prudentopolitanos no cotidiano, nos finais de semana e nas datas cerimoniais, como o Natal.²⁴⁰ Há indícios de que esse prato tem origem turca onde se chamava *Diushvara* e teria sido difundido nos países eslavos.²⁴¹ Dorotéia afirma que prepara em casa o *Perohê* (*Varéneke*) pelo menos uma vez na semana ou quando recebe alguma visita. E durante o Natal ela não o prepara sozinho, mas com o *Borsh*, o *Holohti* e outros pratos típicos ucranianos.²⁴²

O *Borsh* e o *Varéneke* são os pratos que mais aparecem no cotidiano, nos jantares promovidos no centro de eventos São Josafat e em ocasiões como o Natal. Lídia diz que prepara o *Varéneke* só uma vez por semana “porque enjoa” e o *Borsh* é preparado em dias mais frios.²⁴³ Explica também que “antigamente esses eram os pratos de domingo”.²⁴⁴ Na família de Dorotéia, o *Varéneke* e o *Holohti* eram os principais pratos do cardápio de

²⁴⁰ Em algumas regiões da Ucrânia esse prato está ligado a determinados rituais. “Na parte Ocidental da Ucrânia, os *Varénekes* devem fazer parte da ceia de Natal, antes da quaresma e casamentos. Já na parte Oriental, os *Varénekes* não faziam parte da ceia de Natal, mas eram pratos dos domingos, exceto em determinados dias da quaresma [...] Nas festas de batizado as mulheres traziam diversos tipos de *Varénekes*”. HORATCHUK, O. *Receitas da Bába*. CHOMA, L. A. T. (Org.) S/E, 2000.

²⁴¹ IOSEBASHVILI, I. *Varêneki, a delícia que ignora fronteiras*. Disponível em: http://gazetarussa.com.br/articles/2010/09/13/vareniki_a_delicia_que_ignora_fronteras_12013.html. Acesso em 30/07/2013.

²⁴² BOBALO, Dorotéia. Entrevista concedida à Eliane C. Lupepsa Costenaro em 06/02/2013.

²⁴³ LINARZUK, Lídia Semsezyn. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 31/01/2013.

²⁴⁴ Idem.

domingo, mas atualmente, prepara maionese, acompanhada de arroz, churrasco ou carne assada.

Os peixes estão entre os 12 pratos do Natal ucraniano. No centro de eventos São Josafat os peixes são assados pelos homens (poucos) que só entram na cozinha para acompanhar o peixe no forno. O seu lugar, geralmente é fora dela, demonstrando uma divisão sexual e espacial do trabalho. Na Noite Santa os descendentes de ucranianos não comem carne vermelha respeitando antigas crenças associadas à “era pagã”. Acreditava-se que *Skotiy Bogh* – Deus do gado vinha inspecionar a propriedade. Nenhuma rês poderia ser ultrajada e não poderia haver derramamento de sangue.²⁴⁵ O tradicional peixe do Natal ucraniano vem perdendo seu lugar à mesa para o peru.

Sofia demonstra as adaptações e incorporações na culinária tradicional ucraniana ao se referir ao gosto dos seus filhos pela carne de peru durante a ceia em sua casa: “Hoje em dia os meus filhos gostam de peru, aí tem peixe e tem peru”.²⁴⁶ Mesmo que os filhos prefiram o peru na mesa natalina, Sofia não deixa de preparar o peixe porque ele integra os 12 pratos e remete à tradição da família. Já para Dorotéia Bobalo o peixe aparece como uma marca importante da mesa natalina: “Para nós, na nossa tradição a gente se reúne na mesa de Natal e fazemos os pratos típicos [...] nesse dia nós não comemos carne, só peixe”.²⁴⁷

Consideramos também outras formas de incorporação de ingredientes e pratos nos processos de adaptação da culinária ucraniana entre seus descendentes em Prudentópolis. Alguns pratos considerados típicos pelas depoentes são as “comidas crioulas” ou “coloniais”, ligadas à vida e cultura rural que permitem a composição de cardápios com ingredientes da horta, da roça, do galinheiro e do criadouro.

4.3 COMIDAS, COLONOS E PÃES

No interior a gente comia o que tinha de “crioulo”²⁴⁸, não tinha muito onde comprar as coisas, não tinha muita coisa, a gente passava mais na comida grosseira mesmo: feijão, arroz, carne de porco que nós criávamos. Criávamos galinha, porco. Lembro até hoje das sopas de galinha caipira, macarrão caseiro que a mãe fazia, nossa eu adorava.²⁴⁹

²⁴⁵ PROCEK, F. *Motivos pagãos em motivos natalinos ucranianos*. 1998. 15 f. T.C.C (Pós-Graduação em Língua e Literatura ucraniana) UNICENTRO, p.7.

²⁴⁶ PRESŁAK, Sofia. *Op. Cit.*

²⁴⁷ BOBALO, Dorotéia. *Op. Cit.*

²⁴⁸ Termo utilizado por algumas das depoentes para se referir aos alimentos produzidos em casa ou na propriedade da família.

²⁴⁹ BOBALO, Dorotéia. *Op. Cit.*

A memória gustativa das depoentes envolve a vida no campo, o aroma e o sabor da comida caseira, dos alimentos produzidos localmente transformados em ingredientes da comida colonial. A comida típica ucraniana também pode ser associada em partes à comida colonial.

Entre os descendentes de ucranianos a comida de festa servida nos jantares da Paróquia São Josafat ganharam maior repercussão a partir do centenário da imigração ucraniana no Brasil. Conforme Zanini em seu estudo sobre a região colonial de imigração italiana no Rio Grande do Sul “essa valorização da *comida étnica* acaba levando também a uma valorização do saber-fazer feminino, no qual a mulher se considera e é considerada detentora de saberes que se constituem em cultura imaterial”.²⁵⁰ Entre as comidas coloniais que mais mexem com a memória de Lídia são a broa e o bolo de fubá.

Eu gostava da broa que a mãe fazia, mas broa mesmo, grosseira. Ela fazia com fubá, ela cozinhava até batata doce e misturava junto, centeio, ficava macia aquela broa. E bolo de fubá, ela fazia com bicarbonato, mas ficava tão gostoso. Ela assava o bolo no fogão à lenha e a broa ela assava no forno daqueles antigos que tinha [...] Era diferente”.²⁵¹

A comida considerada “diferente” por Lídia marcou sua infância e vivência no campo, por isso a lembrança da broa e do bolo de fubá é valorizada. Ela diz que continua preparando essas iguarias, mas o sabor não fica igual porque o momento e o espaço para fazê-los são outros.

Elvira Balantiuk destaca as comidas que aprendeu com sua mãe que são as azedas e as massas: *Borsh*, pepinos azedos, raiz forte (*Hrin*), pão, broa e macarrão. Lembra que esse saber passa de geração em geração. O primeiro alimento que aprendeu preparar e que considera como o principal foi o pão. O sabor dos alimentos coloniais para Elvira é atribuído à forma de cultivo dos produtos: “antigamente a farinha era sua mesmo, então aquele pão ficava gostoso, aquele macarrão ficava tão gostoso. Não é como agora, todos esses pesticidas, às vezes a gente tem problemas no estômago por causa disso [...] A linguiça era feita em casa, os porcos eram crioulos”.²⁵² No depoimento dona Elvira demonstra saudade em relação à culinária do passado, de “antigamente”.

Uma receita de 1964 ilustra uma das maneiras de fazer a *Kubaçá* (linguiça) em casa:

²⁵⁰ ZANINI, M. C. SANTOS, M. O. Comida e simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil). *Caderno Espaço Feminino*. V. 19, n.01, ps. 255 a 283. Jan./Jul, 2008, p. 270.

²⁵¹ LINARZUK, Lídia Semsezyn. *Op. Cit.*

²⁵² SKLAR, Elvira Balantiuk. *Op. Cit.*

Cortar e triturar toda a carne retirando o toicinho, pois a própria carne já é gordurosa. Quem gosta de toicinho pode adicionar. Juntar, sal, pimenta, alho. Encher a tripa e amarrar as pontas. Algumas pessoas antes de defumar a kubaçá a escaldam primeiro. Quando estiver bem defumada pendure na despensa de preferência que seja num lugar fresco. Outros que não escaldam levam direto para defumar queimando serragem para evitar picumãs fazendo apenas fumaça.²⁵³

Os porcos criados próximos às casas forneciam carne que eram conservadas em latas de banha, na ausência de refrigeradores. A linguiça era muito apreciada e fazê-la era uma maneira de conservar a carne por mais tempo. Um dos pratos elaborados para aproveitar partes do porco, galinha, gado ou peru era o *Drahli*, uma espécie de geléia salgada de certas partes dos animais como joelho ou pés de porco, temperada com, sal, pimenta, alho, salsinha, cebolinha e folhas de louro, servida gelada, acompanhada de pão ou broa.

Além dos porcos, a carne de galinha “caipira”²⁵⁴ criada solta no terreiro ou no galinheiro constitui um alimento mencionado em uma das receitas publicadas no *Jornal Prácia* de 1975 e também muito apreciado pelas depoentes.

Como preparar aves para servir de alimento. Para matar a ave que vai servir de alimento, devemos privá-la de comer por um dia, oferecendo-lhe apenas água em abundância, para que o esôfago e o intestino sejam limpos de restos de alimento. Isto, porque se tiver restos dentro, a carne vai ter mau cheiro e estragará logo apresentando uma cor esverdeada e sabor desagradável. Depenar a ave começando sempre do pescoço. Pegar umas poucas penas e puxar rapidamente no sentido contrário da posição natural. Se as penas são difíceis de arrancar, então emergir a ave de 2 a 3 minutos na água fervente. Nas aves, com exceção do frango e marreco, se retira o pescoço, asas e pés. Ao abrir o ventre ter o cuidado de não fender a bÍlis. Lavar com água fria e nunca deixar de molho na água. Se for comprar a ave, verifique se a pele está branca com nuances amarelas, sem rasgos e a carne está firme. A pele de ave não fresca se apresenta com uma cor escura ou até esverdeada, se está ali por muito tempo perde a firmeza, gordura e maciez. Uma ave que morreu de doença ou foi abatida doente apresenta a carne de cor amarela, turva-avermelhada, a pele enrugada, a crista amarela ou fica quase branca. A ave nova apresenta a pele lisa com nervos azulados, principalmente em baixo da asa, penas duras, crista pequena e lisa, os ossos finos e dedos levemente inclinados.²⁵⁵

²⁵³ *Jornal Prácia*. Linguiça. N. 2307, Prudentópolis, 16 de agosto de 1964, p.6.

²⁵⁴ “O termo caipira engloba diversas categorias de homens livres do meio rural, cujos costumes e organização social e produtiva diferem-se das dominantes da sociedade do século XVIII, marcada por características dos bandeirantes. A sociedade caipira tradicional, Segundo Antonio Candido, tinha sua forma de organização produtiva voltada para a economia de subsistência”. MOTTA, M. (Org.). *Dicionário da terra*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005, p. 70

²⁵⁵ *Jornal Prácia*. *Como preparar aves para servir de alimento*. N. 2963, Prudentópolis, 18 de junho de 1975, p.4.

Essa dica sugere que a pessoa que for preparar a carne de ave também tenha que prepará-la para o abate, matá-la e limpá-la antes de prepará-la, prática muito comum entre as mulheres que criavam suas próprias galinhas, por exemplo, e podiam escolher qual seria a mais apropriada para ser abatida conforme a ocasião. Prática que requer técnica de abate e limpeza da ave, para além do preparo.

A carne de galinha constitui um alimento mencionado pelas depoentes, como por dona Emilia Kutnei. Ela diz que a galinha ou os animais “caipiras” eram os preferidos para o consumo.

Quando você quer assar a carne de galinha você tem que usar bastante cebolinha, aí vai salsinha e depois vai o alho. Você põe o alho e depois você põe de molho de maneira que ela fique mergulhada no tempero, durante a noite. No dia seguinte você tira daquela água temperada e já põe na forma inteira, pra fazer a galinha recheada, aí ela fica com um gosto diferente, mas é a galinha caipira. Porque essa daí, essa do mercado também serve, ela também fica gostosa. Mas só que você tem que cuidar, porque se não ela se desmancha toda assando. E a galinha caipira, a carne é mais resistente. Aí a gente já logo percebe a diferença.²⁵⁶

Além de assada, a galinha também era utilizada no preparo de sopas. Das galinhas abatidas em casa se fazia também o *Rocio* (sopa de galinha) com legumes, repolho, batata, salsinha e cebolinha.²⁵⁷

Para Emilia, assim como para Elvira e Sofia, a melhor carne é aquela de animais criados em casa: galinha “caipira”, porcos “crioulos”. Da mesma forma que esse tipo de carne era considerado mais saboroso e saudável o trigo plantado, colhido e processado em casa era o preferido para diversos tipos de pães.

Destaca-se entre esses pães a *Babka* que faz parte do cardápio da Páscoa. Em 1963 o jornal *Prácia* publicou a seguinte receita de *Babka* ou panetone cor de neve, como mencionado no texto: “bater 20 claras em neve, um copo de açúcar, açúcar de baunilha, meio quilo de farinha de batata. Misturar todos os ingredientes, levar para assar em uma forma untada com manteiga. Cobrir com pão torrado e moído. Assar por uma hora”.²⁵⁸

Em 1971 aparece uma receita de *Babka* para acompanhar o café:

É necessário: ½ quilo de farinha, um pouco de fermento. 1 copo de leite, 9 gemas, 9 colheres de farinha, 4 colheres de manteiga derretida. Dissolva o fermento com leite em temperatura ambiente. Misturar com metade da

²⁵⁶ KUTNEI, Emilia. *Op. Cit.*

²⁵⁷ PRESŁAK, Sofia. *Op. Cit.*

²⁵⁸ Jornal *Prácia*. *Babka*: panetone cor de neve. N. 2143, Prudentópolis, 04 de abril de 1963, p.4.

farinha e deixar para crescer. Bater as claras com o açúcar até ficar branco. Após a massa crescer junte as gemas e o restante da farinha salgar e amassar por 15 minutos. Depois colocar a manteiga derretida e amassar mais um pouco. Quem desejar pode colocar nozes moídas. Deixar crescer. Coloque em uma forma untada, deixe crescer. Leve para assar por 1 hora. Após assar e esfriar retire da forma.²⁵⁹

Existem variadas receitas de *Babkas*. É um pão semelhante ao panetone comercializado no Natal, mas que entre os descendentes de ucranianos é mais associado à Páscoa, assim como a *Paska* (pão salgado). Muitas receitas de pães mencionadas pelas depoentes são doces. As frutas de época são usadas na culinária ucraniana mesclando sabores e cores nas *Babkas* e *Kukas* (pães doces). Como conta Tere Korchovei os pães doces que sua mãe fazia eram simples, mas eram preparados com o “maior capricho”. Com a combinação de açúcar, ovos, manteiga e leite os pães doces eram recheados com marmelada e raspas de casca de laranja ou limão que davam um sabor todo especial à massa.

[...] Nas famílias ucranianas era uma fartura de pão. Pão branco, pão de centeio, pão de milho, pão doce, *Babkas*, *Kukas*. Naquela época era difícil de comprar tudo pronto, então se fazia a marmelada, os doces de pêssego, de figo e outras frutas da época, esses doces eram utilizados para incrementar os pães doces. A mãe assava os pães no forno tradicional, de barro, que era grande, nele cabia de seis a oito pães. Nós enforávamos primeiro os pães grandes e depois, na frente, nós deixávamos os *Perohês*, os pãezinhos pequenos para cuidar, para que eles não queimassem, era todo um cuidado. Antes de enforar nós batíamos o ovo, pincelávamos os pães salgados e quando os pães eram doces, nós colocávamos a farofa doce sobre eles.²⁶⁰

Nos sábados se assava boa quantidade de pães para a semana toda. O pão branco do dia a dia (*Bulka*), a broa de milho e de centeio. Os pães doces eram consumidos mais rapidamente. A variedade de pães é uma característica marcante da culinária ucraniana compondo as mesas cotidianas e cerimoniais.

Tere Korchovei lembra com entusiasmo dos sabores e aromas que as frutas conferiam a esses pães e demonstra a preferência por eles, embora admita que as receitas que aprendeu com sua mãe foram modificadas por ela: “hoje se acrescenta uva-passa, frutas cristalizadas, que naquela época a gente não conhecia [...] Hoje você compra tudo pronto, os sabores, os cheiros, aqueles cheirinhos do panetone, dos pães doces”.²⁶¹

A incorporação dos aromatizantes artificiais na massa dos pães doces marcam adaptações das receitas originais, conforme observou Zanini: “os domínios da comida

²⁵⁹ Jornal *prácia*. *Babka para café*. N. 2767, Prudentópolis, 08 de setembro de 1971, p.5.

²⁶⁰ KORCHOVEI, Tere. *Op. Cit.*

²⁶¹ KORCHOVEI, Tere. *Op. Cit.*

ressaltam o quanto os grupos enquanto seres reflexivos e abertos em suas negociações podem aceitar ou não determinadas novidades e elementos e elaborar, sobre as mesmas, novas ou velhas significações”.²⁶²

Além dos pães doces, outro pão festivo destacado por Tere é o *Kolach* de casamento. Um pão com massa pouco doce e em forma de trança. A massa é semelhante a do *Kolach de Natal*, mas o formato é outro e nos casamentos eram distribuídos a todos os convidados ao final da festa como uma lembrança.

Na reprodução ou reelaboração das receitas as mulheres tecem vínculos entre passado e presente. Os ingredientes aparecem como condutores da memória do passado para o presente reconstruído pela lembrança carregada de cores, aromas e sabores que vêm à tona no tempo presente.

“Porcos crioulos”, “galinhas caipiras”, hortaliças, legumes do quintal, “frutas de época”, sopas e pães variados são alimentos inseparáveis da memória gustativa das entrevistadas, ligados à sua vivência na zona rural e que concorrem para a conformação identidades individuais e do grupo étnico, construindo memórias e demarcando pertencimentos.

4.4 MESA NATALINA: APOIO DE TRADIÇÕES

Um suporte importante dos aromas e sabores que ligam o passado ao presente é a mesa natalina. Compô-la corresponde a um ritual religioso que se repete permitindo rememorar a cada ano práticas culinárias tradicionais que portam simbolismos comunicam sentimentos e desejos.

Quando Sofia fala do canto de Natal lembra também dos *kolyadnyky*²⁶³, cantores que se reuniam nas localidades da área rural do município. Eles visitavam todas as casas entoando canções em língua ucraniana. Em todas as casas eram recebidos com bolachas e cervejas caseiras. Transmitir essas tradições aos seus descendentes é significativo para Sofia que considera essencial comer com a família reunida. “O ‘comer juntos’ é o momento de reforçar

²⁶² ZANINI, M. C. SANTOS, M. O. *Op. Cit.* p. 276.

²⁶³ “*Kolyady*, na sua essência, celebravam o sol, a vida, continham motivos agrícolas, pecuários, exaltavam a família, nelas glorificava-se o trabalho rural, desejava-se boa colheita, bem estar, bom desenvolvimento da criação de gado, etc. Muitas vezes continham motivos heróico-patrióticos com lembranças da glória dos antepassados de Rus’ de Kyiw. Motivos religiosos cristãos foram uma consequência da oficialização do cristianismo entre o povo ucraniano”. ZALUSKI, T. (OSBM) *Motivos pagãos em Koliady e Chchedriwky*. Prudentópolis. S/e, 1998.

a coesão do grupo, pois, ao partilhar a comida partilham sensações, tornando-se uma experiência sensorial compartilhada”.²⁶⁴

Sobre as tradições natalinas, os pratos que compõem a mesa, podem variar, de família para família, mas alguns são imprescindíveis nessa mesa. Sofia Preslak prepara os 12 pratos com três tipos de *Perohês* acompanhados de requeijão com nata, *Holohti*, *Borsh*, bolinho de batata, *Kutiá*, saladas, *Hrin* (raiz forte com beterraba), broa, peixe e peru.

Dorotéia Bobalo, Raquel Navroski e Valdomira Lucavei também preparam esses pratos para o Natal. Dona Elvira Sklar afirmou que além desses pratos típicos no Natal eram preparadas carnes assadas, de porco e cabrito o que indica o não seguimento de jejum de carnes vermelhas nessa ocasião.

Embora existam variações de pratos na Noite Santa em cada família alguns são imprescindíveis como o *Borsh*, o *Varéneke*, o *Hrin*, o *Holohti*, o peixe, as saladas, o *Kutiá*, pão, *Kolach* natalino. Todas as depoentes disseram ter aprendido, ao menos alguns desses pratos com suas mães. Sofia diz que durante o ano todo prepara alguns desses pratos tanto no dia a dia como aos domingos quando a família se reúne.

Maneiras semelhantes de comemorar o Natal como indicado por algumas depoentes tem relação com lugares da Ucrânia onde a ceia não inclui carne e produtos de leite.

Primeiro, é colocado um pouco de palha ou feno sobre a mesa, para representar o lugar onde Jesus Cristo nasceu. Em seguida, duas toalhas de mesa são empilhadas, a primeira para as pessoas vivas, a outra para os seus ancestrais. Eles acrescentam um lugar para a alma da amada morta [...] O jantar começa quando a primeira estrela aparece no céu (esta simboliza a estrela que dirigiu os magos à Belém). As pessoas colocam sobre a mesa um maço *Diduh* que representa seus antepassados. Eles trazem para os animais do estábulo alimentos, a fim de agradecer-lhes por seu papel de aquecerem Jesus. Deixam-lhe ração para aves como um berço (é por isso que não comemos carne). A refeição começa com uma oração que termina com “*Khrystos rodyvsya!*” (Cristo nasceu). Em seguida, todos respondem “*Slavite yoho!*” (glorifica-Lo). Antes de comer os 12 pratos, como os 12 apóstolos, eles colocam *Koutia* (*kuttia*) (mistura de trigo, papoula, nozes e mel) na janela para os anjos. A *Koutia* é o primeiro prato. Ela simboliza a prosperidade. De acordo com uma tradição antiga, joga-se uma colher de *Koutia* no teto, se ficar preso nele, será um bom ano. Esta tradição popular está desaparecendo hoje. Durante todo o dia, as crianças vão de casa em casa para cantar algumas canções de Natal e ganham algum dinheiro como recompensa [...] Em seguida, o feriado começa realmente alegre. Pequenos cantores de *kolyada* (canções natalinas) cantam músicas de Natal, indo de casa em casa desejando o bem e recebendo presentes. Eles trazem a notícia sobre o nascimento de Jesus Cristo, o Salvador de cada casa. Punhados de sementes de trigo são atirados ao redor – para uma boa colheita. A aldeia de

²⁶⁴ MACIEL, M. E. *Op. Cit.*, p. 150.

Kyryvornya é famosa devido ao grande número de kolyadnyky (cantores de músicas natalinas) que colocam as suas melhores roupas para mostrar a riqueza do seu design e decoração. Eles também têm a reputação de saber mais músicas do que kolyadky em outros lugares. As cantigas de Natal são uma antiga tradição que simboliza a unidade com a natureza, refletindo a mitologia Hutsul e a religião que os liga há séculos.²⁶⁵

Entre os elementos tradicionais do Natal observados entre os descendentes de ucranianos em Prudentópolis, semelhantes às tradições natalinas presentes na atual Ucrânia temos o *Kutiá*, o feno sob a toalha da mesa onde é servida a refeição, o *Diduh*, o não consumo de carne vermelha, a lembrança dos falecidos da família, a saudação ao nascimento de Jesus *Khrystos rodyvsya!* Tais semelhanças indicam a preservação dessas práticas pelos descendentes de ucranianos no Brasil e pelos ucranianos na Ucrânia pós-soviética. Distâncias geográficas, temporais e um sistema totalitário não apagaram memórias e práticas. Para os descendentes em Prudentópolis esses gestos, palavras e alimentos relembram seus antepassados, conformam suas identidades e os vinculam à Ucrânia, ainda que desconhecida, ainda que outra daquela dos imigrantes. Para os ucranianos da "terrinha", esses gestos, palavras e alimentos relembram seus antepassados, relembram quem são.

Existem alimentos que as mulheres entrevistadas consideram ucranianos e são essenciais para elas, mas que não aparecem nas receitas publicadas no *Prácia* em nenhum momento. É o caso do *Kolach* e do *Kutiá* que integram a ceia de Natal.

O *Kutiá* é feito com sementes de trigo descascadas, cozidas e misturadas com mel e sementes de papoula. Em Prudentópolis os descendentes “melhoraram” o *Kutiá* com frutas como coco, pêssego, uva passa leite condensado entre outras variações. Assim o *Kutiá* se transformou em sobremesa motivando uma inversão na ordem dos alimentos. De primeiro a ser degustado na ceia de Natal passou a ser o último. E com adaptações no preparo, com consequentes alterações em seu significado.

No clima natalino “comer aquele trigo cozido significava agradecer pelo ano que passou e pedir bênçãos para o futuro ano, para boa produção do trigo e do mel que representava a riqueza do povo ucraniano [...] Hoje o *Kutiá* virou sobremesa”.²⁶⁶

Mesmo com mudanças, talvez com certos esquecimentos, *Kutiá* continua presente entre as tradições culinárias natalinas em Prudentópolis.

²⁶⁵ Tradições de Natal nos Montes Cárpatos. Fonte: <http://feeds.feedburner.com/PratosUcranianos>. Acesso em 29/07/2013.

²⁶⁶ KORCHOVEI, Tere. *Op. Cit.*

4.5 CESTA DE PÁSCOA: AROMAS, CORES E RELIGIOSIDADE

Uma profusão de aromas, sabores e símbolos que povoam a memória gustativa dos descendentes de ucranianos é a cesta de Páscoa. A Páscoa ucraniana é marcada pela religiosidade e pela festa. É o momento em que as melodias do *Chrestós Voskrés* (Cristo ressuscitou) são evocadas por toda Prudentópolis. A festa da Páscoa cristã oferece elementos culturais que no decorrer do tempo “foram surgindo paralelamente com a fé e criaram raízes entre os povos, sendo em seguida, transportados com as emigrações, de um país para outro, constituindo assim um rico acervo de tradições, práticas e costumes decorrentes da celebração religiosa e cultural da Páscoa”.²⁶⁷

Atualmente a Páscoa possui dois momentos essenciais: celebração da paixão de Cristo durante a Quaresma e da sua glorificação no Domingo da Ressurreição. Durante a quaresma são confeccionadas as *Pêssankas*. Ovos coloridos pintados à mão, a mais antiga expressão de arte popular do mundo eslavo. A Páscoa ucraniana possui celebração própria do rito Bizantino Ucraniano Católico. Na quaresma a semana santa é precedida por liturgias especiais. As celebrações religiosas mesclam orações e cânticos próprios, ligados às passagens do Antigo Testamento que sugerem sentimentos de contrição, penitência, redenção e esperança.

Os diversos grupos da comunidade ucraniana se revezam durante este período para conduzir as orações na igreja. Em todas as sextas-feiras é celebrada a Liturgia dos Pré-Santificados, acompanhada pelo *Parastás*, celebração em que os mortos são lembrados através das *Bulkas* (pães brancos) levadas às igrejas. Durante a celebração fazem a leitura dos *Pomnianekês*, um rito que tem por objetivo manter a união entre vivos e mortos.

Na Quinta-feira Santa celebra-se a Divina Liturgia durante o dia e à noite as Matinas da Paixão em que são lidos os doze Evangelhos da Paixão de Cristo. Na última Sexta-feira Santa da quaresma são celebrados os Mistérios da Paixão e morte de Jesus. Na manhã é seguinte é exposto o *Plastchanêcha* (Santo Sudário)²⁶⁸ acompanhado de liturgia, salmos e ladainhas seguidos da procissão em torno da igreja com três voltas ao som de matracas.

²⁶⁷ ZALUSKI, T. (OSBM – Ordem de São Basílio Magno). *Edição comemorativa de Páscoa*, S/D.

²⁶⁸ O Santo Sudário é colocado na igreja num sepulcro enfeitado com flores e velas acesas. Ao fundo do sepulcro são colocadas três cruces que lembram àquelas nas quais foram crucificados Jesus e os dois ladrões. Na cruz central é colocada uma toalha branca, simbolizando o pano que foi usado para descer Jesus da cruz. É colocada também a lança utilizada pelo centurião romano para transpassá-lo. “Soldados cossacos” com suas espadas encarregam-se de guardar o Santo Sudário durante a adoração.

A procissão ao redor da igreja simboliza o ato de peregrinar pela terra como Israel rumo à terra prometida. O sacerdote faz a homilia venerando o *Plachtchanêtsa* e encerra a celebração com a aproximação dos fiéis junto a este para beijá-lo e adorá-lo.²⁶⁹

O sábado santo é dia de preparar-se para a ressurreição de Jesus. Como relatou Sofia Preslak “na Páscoa todas as minhas filhas e noras vêm me ajudar nos preparativos dos alimentos para serem benzidos [...] E de manhã todos os filhos, noras, genros e netas vem para comermos juntos, depois de rezarmos”.²⁷⁰

Nesse dia predomina a benção dos alimentos de páscoa durante todo o dia e de hora em hora. Centenas de fiéis se dirigem às igrejas de rito ucraniano com suas cestas de alimentos para a benção, alimentos que serão saboreados no domingo pela manhã em uma refeição que marca o fim do jejum quaresmal. A cesta leva a *Paska* (pão branco ornamentado), a *Babka* (pão doce), *Hrin* com beterraba, requeijão, manteiga (muitas vezes na forma de um carneirinho), ovos cozidos, sal, carnes assadas, vinagre e chocolate. As cestas mais completas e tradicionais levam também um ramo de *verbá* e uma vela. As cestas são levadas à igreja cobertas com uma toalha branca bordada e cada um desses alimentos possui sua simbologia.

A *Paska* representa Jesus – *O pão vivo descido do céu*. A *Babka* lembra a alegria de Maria, mãe de Jesus, que participa também da alegria e da vitória sobre a morte. A beterraba significa a chaga do pecado que Jesus lavou e curou com sua morte e ressurreição. O *Hrin*, raiz forte, simboliza o sofrimento que o pecado causa na vida das pessoas. O requeijão lembra pureza e beleza da alma. A manteiga, moldada em forma de cordeiro lembra o *cordeiro de Deus que tira o pecado do mundo*. O ovo simboliza a ressurreição. Dele surge uma nova vida. O sal lembra que os seguidores de Cristo *devem ser o sal da terra*. As carnes assadas, a *Kubaçá* (lingüiça), a *krakóvia* (tipo de salame criado em Prudentópolis), entre outros embutidos lembram o cordeiro que Abel e Abraão ofereceram a Deus em sacrifício na *antiga aliança*. Alguns fiéis colocam o vinagre junto com os outros alimentos na cesta para lembrar que os soldados o ofereceram para Jesus crucificado.

A combinação de todos esses alimentos simboliza a riqueza de dons com os quais Deus agraciou a humanidade. A vela, entre os alimentos, simboliza Jesus como “luz do mundo”. O chocolate representa a partilha da alegria da ressurreição pelas crianças e a toalha branca sobre a cesta representa o sudário de Jesus. A benção de alimentos no sábado de

²⁶⁹ Os parágrafos anteriores foram baseados em ZALUSKI, T. (OSBM – Ordem de São Basílio Magno). *Edição comemorativa de Páscoa*, S/D.

²⁷⁰ PRESŁAK, Sofia. Op. Cit.

aleluia é uma das manifestações religiosas mais populares entre os descendentes de ucranianos. Antes de entrar o “dono da casa” saudava o gado e outros animais domésticos espalhando sal bento em volta da casa para expulsar o maligno. A mulher colocava os alimentos abençoados sobre a mesa, em seguida rezavam e iniciavam a refeição. O chefe da família ou a pessoa mais idosa da casa se posicionava em frente às imagens dos santos na parede, descascava alguns ovos e os repartia entre os presentes fazendo a saudação *Crestós Voskrés*. Durante essa refeição, como na ceia de Natal, acreditavam que os falecidos da família se juntavam a eles. As sobras de comida não deveriam ser descartadas de qualquer maneira. Eram consideradas sagradas e eram enterradas, queimadas ou dadas aos animais domésticos. Depois dessa primeira refeição do domingo de Páscoa os pais iam até o cemitério para visitar seus familiares falecidos e os jovens iam brincar ao redor das igrejas.²⁷¹

Essas práticas antigas ainda podem ser observadas em Prudentópolis. No domingo de Páscoa durante o *Sviatchene* (desjejum), antes da refeição os fiéis rezam o Pai Nosso e a Ave Maria em ucraniano seguidas das saudações: “Cristo Ressuscitou! – Em verdade ressuscitou, glorifiquem-no!” Nesse dia as crianças, jovens e adultos se reúnem no pátio das igrejas ucranianas para as tradicionais *Haiulkas* e *Ghaghílky*,²⁷² símbolos da vida e da alegria e que remetem ao período pré-cristão na Ucrânia. Muitos elementos pagãos não puderam ser desconsiderados pelo cristianismo e foram incorporados a ele. Enquanto as pessoas se divertem os sinos tocam e as canções ecoam celebrando a ressurreição de Jesus. Em Prudentópolis estes festejos se prolongam por três dias.

Os alimentos presentes nas celebrações de Natal e Páscoa demandam rituais em seu preparo e consumo e são investidos de simbolismos, marcando a tríade do cristianismo de nascimento, morte e ressurreição.

Alguns alimentos se destacam por transitarem entre as mesas cotidianas e cerimoniais, conforme Raquel Navroski: “*Borsh, Perohê (Varéneke)* e *Holupti* é habitual a gente fazer”.²⁷³ Estes são os pratos que podem ser considerados ucranianos emblemáticos²⁷⁴, compreendidos como alimentos símbolos da cultura dos descendentes de ucranianos em Prudentópolis, que valorizam os ingredientes de origem local e o vínculo do grupo com o meio rural. Nas mesas,

²⁷¹ ZALUSKI, T. (OSBM – Ordem de São Basílio Magno). *Edição comemorativa de Páscoa*, S/D.

²⁷² *Haiulkas* e *Ghaghílky* são canções acompanhadas de coreografias, brincadeiras e danças. São manifestações populares da era pré-cristã que permaneceram após a cristianização não só entre os ucranianos, como também entre outros povos eslavos orientais.

²⁷³ NAVROSKI, Raquel. B. *Op. Cit.*

²⁷⁴ MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, nº 33, p. 25-39. Janeiro-junho de 2004, p. 35.

bocas e memórias esses pratos alimentam o vínculo do grupo com sua história, com o que lhe é comum, tramando identidades, marcando distinções.

Os pratos considerados “típicos”, escolhidos para comporem emblemas alimentares entre os descendentes de ucranianos são aqueles de uso mais cotidiano, mas que também representam o modo pelo qual as pessoas desejam ser vistas e reconhecidas. Isso fica claro não apenas quando preparam os pratos todos os dias, mas quando os preparam nos jantares típicos da Paróquia São Josafat ou quando visitam suas casas.

As receitas de comidas, tanto publicadas no jornal *Prácia* quanto as que fazem parte do saber culinário das cozinheiras depoentes correspondem a um patrimônio cultural dos descendentes transmitido de uma geração à outra, principalmente por meio das mulheres, as principais responsáveis pelo preparo dos alimentos. Essa transmissão é feita de forma escrita, assistida ou oral: “o processo de transmissão é importante para o universo grupal, permeia a construção da subjetividade dos membros do grupo”.²⁷⁵

A transmissão do saber culinário de uma geração à outra transforma a comida em tradição cultural. Para Ribeiro e Macedo “a tradição vive no cotidiano da sociedade que a alimenta, através de suas memórias e vivências, de crenças que perfazem modos de fazer e das festas e celebrações com autenticidade e naturalidade”.²⁷⁶

Ao perguntarmos às cozinheiras do Apostolado da Oração sobre qual era a importância de cozinhar aqueles pratos elas responderam que era uma forma de manter a tradição. Isso é claro na fala de Dorotéia Bobalo quando diz que cozinha os pratos da culinária ucraniana “para reunir a família e fazer, para que os filhos continuem preparando, reunindo a família e mantendo a tradição”.²⁷⁷ Ao mesmo tempo que transmite receitas e práticas, reforça que se trata de uma tradição herdada dos pais, que cresceu vendo a mãe cozinhando e que por isso também é importante ensinar os filhos e as novas gerações.

As mulheres entrevistadas disseram manter esses pratos em suas famílias e nos jantares da paróquia de São Josafat porque relembram o saber de seus antepassados e contribuem para que sejam preservados. “O que a gente aprendeu de criança, viveu com os pais, hoje a gente procura fazer para nossos filhos saberem”.²⁷⁸ Isso reforça os laços identitários e a sociabilidade do grupo.

²⁷⁵ LISBOA, A. V.; CARNEIRO F. T.; JABLOSKI, B. Transmissão intergeracional da cultura: um estudo sobre uma família mineira. In: *Psicologia em estudo*. Maringá, v.12, n.1, p. 51-59, jan/abr. 2007, p. 52.

²⁷⁶ RIBEIRO, M. S. C.; MACEDO, J. R. A transmissão do saber em elementos da culinária baiana como depositário da tradição cultural: uma análise à luz da contemporaneidade. V *Encontro Multidisciplinares em cultura*. 27 a 29 de maio, Salvador, Bahia, 2009, p.9

²⁷⁷ BOBALO, Dorotéia. *Op. Cit.*

²⁷⁸ BOBALO, Dorotéia. *Op. Cit.*

CONCLUSÃO À MODA

A partir das receitas publicadas na coluna “Para a dona de casa” no jornal *Prácia* e dos depoimentos de mulheres ligadas ao Apostolado da Oração concluímos que a comida cotidiana e a comida típica praticada pelos descendentes de ucranianos em Prudentópolis/PR estão relacionadas, em grande medida, à religião, ao calendário litúrgico e às práticas rurais. Conforme os depoimentos analisados, estes foram os principais elementos que concorreram para sua reprodução e preservação. A cozinha típica ucraniana unida à religiosidade, à língua, ao artesanato e outras tradições tem contribuído para reafirmar a identidade étnica ucraniana entre os descendentes no presente.

A presença de práticas culinárias em Prudentópolis está relacionada aos processos migratórios, da Europa para o Brasil e do campo para a cidade. Mudanças que contribuíram para formação e redefinições da identidade alimentar em Prudentópolis.

Os descendentes integraram, ao longo do século XX, ingredientes locais, produzidos nas hortas e lavouras das pequenas propriedades que se mesclaram às tradicionais receitas trazidas pelos imigrantes. Alimentos como legumes e hortaliças, grãos e cereais; “porcos crioulos” e “galinhas caipiras” formam parte da dietética dos moradores do município.

Além dos ingredientes locais, os pratos como o *Borsh*, o *Varéneke*, o *Holopti*, o *Kutiá*, a *Paska*, o *Kolach* e o *Korovai* estão presentes tanto nas casas como nos espaços públicos e tornaram-se emblemas da cultura ucraniana em Prudentópolis, funcionando muitas vezes como demarcadores de fronteiras étnicas no contato com outros grupos. Essas fronteiras, no entanto, se reforçam ou diluem em momentos e circunstâncias específicas. Se a comida por vezes ajuda a construir fronteiras, por vezes ajuda a derrubá-las.

Diante das trocas e vivências o que se verifica também em Prudentópolis é a difusão dessa culinária mesmo entre não descendentes que cada vez mais a apreciam ou buscam conhecê-la, instigando iniciativas voltadas ao turismo relacionadas ao patrimônio gastronômico do município. Atualmente, é possível encontrar *Varéneke* e *Holupti* frescos ou congelados em casas comerciais da cidade, consumidos por um público diversificado, constituído não apenas por descendentes de ucranianos.

Os pratos apresentados ao longo deste trabalho aproximam passado e presente através de lembranças e significados, conforme depoimentos de pessoas que se sentem “ucranianas” e reafirmam essa identidade através da comida que aprenderam a fazer com suas mães e avós. Elas celebram ora uma Ucrânia imaginada, ora um passado imigratório ou mesmo um passado recente, como a vida vivida no campo.

Esses pratos estão ligados às práticas religiosas e familiares como aqueles preparados no Natal e na Páscoa envolvendo rituais em seu preparo e consumo. Implicam sentidos de penitência e reverência cristã, definidos também como comida do corpo e da alma: “[...] a gente se reúne e faz a comida e parece que a gente nem está fazendo comida, eleva a gente ao céu”.²⁷⁹ Um “céu” que pode representar lembranças de infância, bem estar presente no ato de cozinhar e valores intrínsecos às práticas de preparo e consumo.

Em cada ocasião, a comida tem um sabor especial e uma forma diferente de ser preparada, apresentada e fruída, adquirindo significados particulares relacionados às memórias individuais e coletivas.

Um dos suportes da memória coletiva em Prudentópolis é o jornal *Prácia* que preservou e disseminou muitas receitas e saberes culinários, fortalecendo também identidades. As intenções políticas e educacionais de seus idealizadores, os padres basilianos, se refletem nas receitas culinárias e nas dicas publicadas para a dona de casa que visavam moldar sujeitos ordeiros e trabalhadores dentro de padrões cristãos e higiênicos. O jornal *Prácia* continua circulando, mas já não há espaços ou colunas exclusivas para as mulheres como ocorreu no passado.

Por outro lado, o passado gastronômico de Prudentópolis continua rememorado e vivo em diferentes espaços sociais como o Apostolado da Oração, festas paroquiais e no cotidiano, quando as mulheres acendem o fogo para cozinhar em casa ou na comunidade. Em gestos simples, por vezes silenciosos e solitários, por vezes ruidosos e coletivos, essas cozinheiras, guardiãs da memória, escrevem suas histórias e a história de seu mundo.

Os saberes culinários praticados e difundidos entre as mulheres do A.O. reforçam sentimentos de pertença, laços de amizade e a tradição. Na transmissão de uma receita há o olhar atento de quem aprende e o acompanhamento de quem ensina. Dona Elvira chama isso de prática: “na prática a gente aprende, explica para a pessoa a pessoa faz e acerta”.²⁸⁰ Esses saberes são acionados pelas gerações seguintes mesmo no espaço urbano, onde muitas vezes a tradição é rompida, pois a vida urbana estabelece diferentes relações com o tempo e com o passado.

A definição dos pratos enquanto pertencentes à cultura ucraniana, reelaborada e adaptada, é garantida pela maneira como são denominados, preparados, servidos e consumidos, diferente dos outros pratos que compõem o sistema alimentar nessa região do Estado do Paraná, marcada pela presença de diferentes grupos sociais.

²⁷⁹ SKLAR, Elvira Balandiuk. *Op. Cit.*

²⁸⁰ Idem.

Esses saberes alimentares passados de uma geração à outra e disseminados no município constituem “regiões” de cheiros, sabores e memórias. As peculiaridades dessa comida, sua materialidade, usos e significados nos permite percebê-la ligada a especificidades de uma cultura regional, dentro da perspectiva de “região” enquanto um espaço simbólico praticado por vários grupos, entre eles os imigrantes ucranianos e seus descendentes.

Assim, esperamos contribuir para o debate sobre os processos de construção de regiões e de identidades sociais a partir do estudo de práticas culinárias, na perspectiva da História da Alimentação.

FONTES IMPRESSAS

Jornal Prácia. *Repolho azedo para consumo rápido*. N. 2281. Prudentópolis, 16 de janeiro de 1964.

Jornal Prácia. *Decore bem sua casa*. N. 2282. Prudentópolis, 23 de janeiro de 1964.

Jornal Prácia. *Pratos de jejum*. N. 2284. Prudentópolis, 06 de fevereiro de 1964.

Jornal Prácia. N. 2293. Prudentópolis, 09 de abril de 1964.

Jornal Prácia. *Borsh de urtiga*. N. 2295. Prudentópolis, 20 de abril de 1964.

Jornal Prácia. *Linguiça*. N. 2307. Prudentópolis, 16 de agosto de 1964.

Jornal Prácia. *Varéneke – Perohe*. N. 2323. Prudentópolis, 05 de novembro de 1964.

Jornal Prácia. *Saber vestir-se adequadamente*. N.2355. Prudentópolis, 24 de junho de 1965.

Jornal Prácia. *Páscoa*. N. 2394. Prudentópolis, 24 de abril de 1966.

Jornal Prácia. *Como preparar os Holoptis – Cartuchos*. Enviada por V. Buzhenko. N. 2555. Prudentópolis, 01 de junho de 1967.

Jornal Prácia. *O trabalho diário de servir a mesa*. N. 2558. Prudentópolis, 22 de junho de 1967.

Jornal Prácia. *Limpeza da casa*. N. 2595. Prudentópolis, 07 de março de 1968.

Jornal Prácia. *Sobre a limpeza das casas*. N. 2646. Prudentópolis. 27 de fevereiro de 1969.

Jornal Prácia. *Kolach Natalino (Pão de Natal)*. N. 2739. Prudentópolis, 24 de dezembro de 1970.

Jornal Prácia. *Como preparar aves para servir de alimento*. N. 2963, Prudentópolis, 18 de junho de 1975.

Jornal Prácia. *100 anos da imprensa ucraniana basiliiana no Brasil: “Prácia” – 100 anos; “Missionar” – 101 anos.* N. 6407. Prudentópolis, 16 a 31 de dezembro de 2012.

Jornal Folha de Londrina. *Páscoa: a força da tradição.* Londrina, 15 de abril de 1990.

Jornal Página Popular. *O Korovai da Dona Joanina.* Ano 3, n. 95, Prudentópolis, 15 de outubro de 2007.

O Lavrador. BOLETIM INFORMATIVO DA SOCIEDADE UCRANIANA DO BRASIL. Culinária ucraniana: Varéneke. Curitiba, Nº 3857. Abril de 2009.

ACERVOS PESSOAIS:

- a) Tere Korchovei
Fotografias de pratos ucranianos.

- b) Maria Zaluski
Fotografias de *Korovais*.

- c) Pe. Januário Lucavei
Fotografias.

- d) Eliane Crestiane Lupepsa Costenaro
Fotografias diversas.

ACERVO DO MUSEU DO MILÊNIO

Fotografias e plantas da Colônia Prudentópolis.

ACERVO DA GRÁFICA PRUDENTÓPOLIS

Jornais Prácia.

FONTES ORAIS:

(Mulheres membros do Apostolado da Oração)

BOBALO, Dorotéia. Entrevista concedida à Eliane C. Lupepsa Costenaro em 06/02/2013.

LINARZUK, Lidia Semsezyn. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 31/01/2013.

LUCAVEI, Valdomira. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 30/01/2013.

NAVROSKI, Raquel Boiko A. Entrevista concedida à Eliane C. Lupepsa Costenaro em 08/02/2012.

PRESLAK, Sofia. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 30/01/2013.

SKLAR, Elvira Balandiuk. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 30/01/2013.

(Mulheres do Instituto Santa Olga)

JULEK, Nadir. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 30/09/2012.

KORCHOVEI, Tere. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 14/06/2013.

KORCZAGIN, Olga. Entrevista concedida à Eliane C. Lupepsa Costenaro em 21/07/2012.

KUTNEI, Emilia. Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 01/01/2011.

PROCEK, Felomena. Entrevista concedida à Eliane C. Lupepsa Costenaro em 16/11/2012.

(Redator do Jornal Prácia)

ZALUSKI, Tarcisio. (OSBM) Entrevista concedida a Eliane C. Lupepsa Costenaro em 16/11/2012.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBERTI, V. *Manual de história oral*. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.
- ALBERTI, V. *Ouvir contar textos em história oral*. Rio de Janeiro: FGV, 2004.
- ALBUQUERQUE JR., D. M. de. Fazer história sem limites: a historiografia e as identidades espaciais. In: KLANOVICZ, J. SOCHODOLAK, H.. NETO, J. M. A. (Orgs.) *Regiões, Imigrações, Identidades*. Ponta Grossa: ANPUH-PR, 2011
- ANANEWYTH, E. *Uma vida a serviço da cultura e espiritualidade ucranianas*. Ucrânia, s/e, 1998.
- ANDREAZZA, M. L. *O paraíso das delícias: um estudo da imigração ucraniana 1895-1995*. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999.
- ASFORA, E. D. Gilberto Freyre e o reconhecimento da culinária como fenômeno social. In: *Anais Gastronomia em Gilberto Freyre*. Fundação Gilberto Freyre: 2005.
- BALHANA, A.P. Política imigratória no Paraná. *Revista Parananense de Desenvolvimento*. Curitiba. N. 87, p. 39-50, jan./abr, 1996.
- BARTH, Fredrik. Introducción. In: BARTH, Fredrik (compilador). *Los grupos étnicos y sus fronteras*. Fondo de Cultura Económica: México, 1976.
- BATISTA, F. D. Et. al. *Igrejas ucranianas: arquitetura da imigração no Paraná*. Curitiba: Instituto ArquBrasil/Petrobrás Cultural, 2009.
- BOMENY, H. M. B. Três decretos e um ministério: a propósito da educação no Estado Novo. In: PANDOLFI, D. (Org.). *Repensando o Estado Novo*. Rio de Janeiro: FGV, 1999.
- BOSI, E. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

BORUSZENKO, O. A imigração ucraniana no Paraná. *Anais do IV Simpósio Nacional dos Professores de História - ANPUH*. Colonização e Imigração, São Paulo: 1969.

BORUSZENKO, O. Os Ucranianos. *BOLETIM INFORMATIVO DA CASA ROMÁRIO MARTINS*. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba: v. 22, n.108, out. 1995.

BURNAT, F. A. O jornal prudentopolitano Prácia: uma experiência jornalística católica ucraniana de 98 anos em Folkcomunicação. *Revista Internacional de Folkcomunicação*. V. 8, Nº.15, p. 1-15. Disponível em: <http://www.revistas.uepg.br/index.php?journal=folkcom&page=index>. Acesso em: 05/07/2013.

BUITONI, D. S. *Imprensa feminina*. 2ª ed. São Paulo: Ática, 1990.

CAMARGO, A. A. de. *Prudentópolis 1929*. Homenagem ao Município. Prudentópolis. Editora Olivero. 1929.

CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CERTEAU, M. de. *A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer*. 15 ed. Rio de Janeiro: Petrópolis: Vozes, 2008.

CERTEAU, M. de. A operação historiográfica. In: *A escrita da história*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1982.

CHANG, M. Y. *Sistema Faxinal: uma forma de organização camponesa em desagregação no Centro-Sul do Paraná*. (Dissertação de mestrado em economia). UFRRJ. Rio de Janeiro, 1985.

CORÇÃO, M. *Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)*. 2007. 122 f. Dissertação (Mestrado em História) UFPR, Curitiba/PR.

CRUZ, M. S. R.; MACEDO, J. R. A transmissão do saber em elementos da culinária baiana como depositário da tradição cultural: uma análise à luz da contemporaneidade. *V Encontro Multidisciplinar em cultura*. 27 a 29 de maio. Bahia: 2009.

DAMATTA, R. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DARNTON, R. História da Leitura. In: BURKE, Peter (org.) *A escrita da história: novas perspectivas*. São Paulo: Unesp: 1989.

DE LUCA, T. R. História dos, nos e por meio dos periódicos. In: PINSKY, C. B. (org.) *Fontes Históricas*. São Paulo: Contexto, 2006.

DUTRA, R. C. de A. Cozinha e identidade nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luís Câmara Cascudo. In: *SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE*. 2005, Recife. Anais do Seminário Gastronômico em Gilberto Freyre. Ed. Fundação Gilberto Freyre, p. 31-36.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998

FOUCAULT, M. *Microfísica do poder*. 10ª edição. Rio de Janeiro: Graal; 1999.

FRANCO, A. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2001.

FRANCÓ, O. *Cozinha Prática*. Trad. Marta Beló. Lviv: Kamenhar, 1991.

GEERTZ, C. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1998.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. *A invenção do cotidiano: 2 morar, cozinhar*. Rio de Janeiro: Vozes, 1996.

GIDDENS, A. *Modernidade e identidade*. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.

GOMES, A.; POLAK, A. Práxia: identidade e memória. *1ª JIED. Jornada Internacional de Estudos do Discurso*. Mar./2008, p. 739-747.

GOMES, N. D. BARTECZO, T. D. *et. al.* (Org.). *Prudentópolis, sua terra e sua gente*. s/e. 1972.

GUÉRIOS, P. R. *Memória, identidade e religião entre imigrantes rutenos e seus descendentes no Estado do Paraná*. 292 f. 2007. Tese (Doutorado em Antropologia) Rio de Janeiro: UFRJ.

HALL, S. y GAY, P. *Cuestiones de identidad cultural*. Buenos Aires: Amorrortu, 2003.

HALBWACHS, M. *A memória coletiva*. São Paulo: Centauro, 2003.

HOBSBAWM, E.; RANGER T. (orgs.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

HORATCHUK, O. *Receitas da Bába*. CHOMA, L. A. T. (Org.) S/E, 2000.

HORBATIUK, P. *Imigração ucraniana no Paraná*. Porto Alegre, RS: Uniporto, 1983.

IOSEBASHVILI, I. *Varêneki, a delícia que ignora fronteiras*. Disponível em: http://gazetarussa.com.br/articles/2010/09/13/vareniki_a_delicia_que_ignora_frenteiras_12013.html. Acesso em 30/07/2013.

KOSS, L. *Comércio & sociedade: as múltiplas funções dos armazéns de Ivaí-PR na primeira metade do século XX*. 2013. 207 f. Dissertação (Mestrado em História) – UFPR, Curitiba.

KOUBETCH, D. V. (OSBM) e SHULHAN, A. (CSCJ). *História do Apostolado da Oração*. s/d. Disponível em: <http://www.eparquiaucraniana.com.br/eparquia/arquivos/PDF/PastoraiseMovimentos/MovApostoladodaOracao/Historia.pdf>. Acesso em 17/05/2013.

KUSMA, R. *Ritos tradicionais de casamento nas comunidades ucranianas do interior de Prudentópolis: 1920-1930*. 2002, 53 f. Monografia (Graduação em História) UNICENTRO, Guarapuava-PR.

LE GOFF, J. A *História Nova*. São Paulo: Martins Fontes, 1990.

LISBOA, A. V. ; CARNEIRO F. T.; JABLOSKI, B. Transmissão intergeracional da cultura: um estudo sobre uma família mineira. In: *Psicologia em estudo*. Maringá, v.12, n.1, p. 51-59, jan/abr. 2007.

LODY, R. G. da M. (org.). *À mesa com Gilberto Freyre*. São Paulo: Senac Nacional, 2004.

LOZANO, J. E. A. Práticas e estilos de pesquisa na história oral contemporânea. In: FERREIRA, M. de M.; AMADO J. (Orgs.) *Usos e abusos da história oral*. 8 ed. Rio de Janeiro: FGV, 2006.

LUPEPSA, E. C. Práticas culturais de imigrantes ucranianos. In: SOCHODOLAK, Hélio e CAMPIGOTO, José Adilçom (Orgs.). *Estudos em História Cultural na Região Sul do Paraná*. Guarapuava: Unicentro, 2008.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem haver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156. Dezembro de 2001.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, nº 33, p. 25-39. Janeiro-junho de 2004.

MAESTRI, M. *Os senhores da Serra: a colonização italiana no Rio Grande do Sul, 1875-1914*. Passo Fundo: UPF Editora, 2001.

MANN, P. *Métodos de investigação sociológica*. Rio de Janeiro: Zahar, 1970.

MARCENEK, L. *O periódico Missionário utilizado como meio de informação pelos descendentes de ucraniano em Prudentópolis-PR*. 2008. 34 p. TCC (Graduação em Letras-Português). UNICENTRO, Prudentópolis.

MENEZES, U. B.; CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*. São Paulo: N. Sér. V.5. p. 9-91. Jan./dez. 1997, p. 28-32.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2008.

MORAIS, L. P. de. Comida, Identidade e Patrimônio: articulações possíveis. *Revista História: Questões & Debates*. Curitiba, ano 28, n.54, p.227-254, jan./jun. 2011.

MORAIS, L. P. de. (Org.) *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade/Senac, 2009.

MOTA, L. T. *As guerras dos índios Kaingang: a história épica dos índios Kaingang no Paraná (1769-1924)*. Maringá: EDUEM, 1994.

NADALIN, S. O. *O Paraná: ocupação do território, populações e migrações*. Curitiba: SEED, 2001.

OLIVEIRA, P. S. de. *Introdução à Sociologia*. São Paulo: Ática, 2002.

OLIVEIRA, R. C. de. *Identidade, etnia e estrutura social*. São Paulo: Pioneira, 1976.

POUTIGNAT, P.; STREFF-FENART, J. *Teorias da Etnicidade: seguido de grupos étnicos e suas fronteiras de Fredrik Barth*. São Paulo: UNESP, 1998.

PETRONE, M. T. S. *O imigrante e a pequena propriedade (1824-1930)*. São Paulo: Brasiliense, 1982.

Prefeitura Municipal. Disponível em <http://www.prudentopolis.pr.gov.br/cidade/geofisicos>. Acesso em 09/05/2013.

PROCEK, F. *Motivos pagãos em motivos natalinos ucranianos*. 1998. 15 f. T.C.C (Pós-Graduação em Língua e Literatura ucraniana) UNICENTRO.

RAMOS, O. F. *Ucranianos, poloneses e brasileiros: fronteiras étnicas e identitárias em Pudentópolis/PR*. 2006. 131 f. Dissertação (Mestrado em História) - UNISINOS, São Leopoldo.

RIBEIRO, M. S. C.; MACEDO, J. R. A transmissão do saber em elementos da culinária baiana como depositário da tradição cultural: uma análise à luz da contemporaneidade. V *Encontro Multidisciplinares em cultura*. 27 a 29 de maio, Salvador, Bahia, 2009.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa In: *História Questões & Debates*. Curitiba, n. 42, p.11-31, 2005. Editora UFPR .

SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação. In: *História Questões & Debates*. Curitiba, v. 14, n. 26/27, p.154-171, jan/dez. 1997. Editora UFPR.

SANTOS, C. R. A. dos. *Vida material vida econômica*. Curitiba: SEED, 2001.

SAVARIN, Brillat. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SENN, A. P. *Culinária Junina Curitibana: história, natureza e cultura*. 2007. Monografia (Bacharelado em Nutrição) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

SCHNEIDER, C. *Os rituais do ciclo natalino: a identidade renovada entre os camponeses ucraino-brasileiros*. 2002. 211 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). UNB, Brasília.

SCHNEIDER, C. R. “*Do cru ao assado*”: a festa do boi no rolete de Marechal Cândido Rondon. 2002. 132 f. Dissertação (Mestrado em História) Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

SGANZERLA, E. *Pêssanka, Brasil, Paraná: a arte ucraniana de decorar ovos*. Curitiba: Editora Esplendor, 2007.

SPAKOVSKA, T. L. *Ukrainska Starodavna Kuxnha - Antiga Cozinha Ucraniana*. Tradução Marta Beló. Kiev, s/e. 1993.

STRAUSS, C. L. *O cru e o cozido: mitológicas I*. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

TAMANINI, P. A. Receitas da culinária ucraniana: entre o cozer e o aprender sobre um passado. *Percursos*. Florianópolis: v.12, n. 02, p. 198 a 211, jul/dez. 2011.

TELEGINSKI, N. M. *Bodegas e bodegueiros de Irati-PR na primeira metade do século XX*. 2012. 250 f. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal do Paraná (UFPR), Curitiba.

THOMPSON, P. *A voz do passado: História Oral*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

ZALUSKI, T. *Missionário Ucraino no Brasil*. Prudentópolis: Editora dos Padres Basilianos, 2007.

Tradições de Natal nos Montes Cárpatos. Disponível em: <http://feeds.feedburner.com/PratosUcranianos>. Acesso em 29/07/2013.

ZANINI, M. C. C. e SANTOS, M. O. Comida e simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil). *Caderno Espaço Feminino*. V. 19, n.01, ps. 255 a 283. Jan./Jul, 2008, p. 276.

ZAROSKI, N. G. *A utilização do tempo pelos imigrantes ucranianos de Prudentópolis 1940-1960*. 50 f. TCC (Graduação em História) Curitiba: UFPR, 2001.

WOODWARD, K. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, T. T. (org. e trad.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000.

APÊNDICE 1 – IDENTIFICAÇÃO DAS ENTEVISTADAS

a) Redatoras da coluna “Para a dona de casa”:

Olga Korzacgin: 66 anos. Catequista do Instituto Santa Olga de Curitiba. Nasceu na cidade de Itaiópolis, Santa Catarina. Descendente de ucranianos por parte de pai e mãe. Neta e filha de lavradores. Mudou-se para Prudentópolis aos 12 anos para estudar Instituto Santa Olga. Mudou-se para Curitiba onde cursou jornalismo. Formada, trabalhou no jornal Diário do Paraná, mas voltou ao Instituto Santa Olga para ajudar a manter o internato como membro da Associação Santa Olga e como professora de cultura e religião ucraniana, em Prudentópolis e Ponta Grossa. Atuou como colaboradora do jornal *Prácia* na década de 1970 redigindo textos da coluna “Para a dona de casa”. Atuou como professora de língua dança ucraniana. Atualmente é responsável pelo Instituto Santa Olga de Curitiba e leciona língua ucraniana na Universidade São Basílio de Curitiba.

Felomena Procek: 57 anos. Nasceu em Pato Branco, Paraná. Filha de lavradores. Descendente de poloneses por parte de mãe e ucranianos por parte de pai. Mudou-se para Prudentópolis aos 11 anos para estudar no Instituto Santa Olga. Trabalhou no Instituto Santa Olga como educadora, como revisora do jornal *Prácia* e redatora da coluna “Para a dona de casa” na década de 1970. Cursou Artes em Curitiba. É especialista na confecção de *Pêssankas*. Atuou como professora de artes na rede estadual de ensino. Atualmente é Diretora Geral do Instituto Santa Olga em Prudentópolis.

Nadir Julek: 54 anos. Nasceu na colônia Ligação, município de Prudentópolis. Estudou no Instituto Santa Olga onde, segundo ela, aprendeu a bordar, cozinhar, limpar, catecismo, canções litúrgicas. Concluiu o ensino fundamental e médio. Trabalhou no jornal *Prácia* como secretária, ajudando também na editoração. Foi redatora da coluna “Para a dona de casa”. Atualmente reside no Instituto Santa Olga e trabalha na Gráfica Prudentópolis.

b) Membros do Apostolado da Oração:

Sofia Preslak: 67 anos. Dona de casa. Nasceu na Linha Coronel Borman, município de Prudentópolis. Tem 5 filhos, 10 netos. Mora com uma das filhas. Descendente de ucranianos por parte de pai e de mãe. Seus pais nasceram também na Linha Coronel Borman e

trabalhavam na lavoura. Produziam quase tudo o que consumiam: arroz, feijão, trigo, batata, verduras. Sofia ajudava na lavoura até 21 anos quando se casou e mudou para a cidade. Descendente de ucranianos por parte de pai e de mãe. Faz parte do Apostolado da Oração desde os 21 anos. Cozinha em casa e se envolve nas práticas culinárias do A.O. além de liderar uma equipe de mulheres (todas integrantes do A.O.) que cozinham para festas e casamentos. Fala português com sotaque por falar ucraniano em casa. Sofia diz que promovem jantares com comida ucraniana não apenas para arrecadar dinheiro para aquisição de utensílios de cozinha mas, principalmente, para que os jovens não abandonem as tradições, para manterem o gosto pela comida ucraniana.

Elvira Balandiuk Sklar: Nasceu no distrito de Patos Velhos, Prudentópolis. Dona de casa, 74 anos, viúva, 2 filhos. Professora aposentada. Morou em Patos Velhos onde ajudava seus pais na agricultura. Aos 11 foi estudar na cidade. É descendente de ucranianos por parte de pai e de mãe. Seus pais e avós trabalhavam na lavoura. Eles semeavam trigo, feijão, arroz, milho e batata. Tinham horta onde cultivavam repolho, alface alho, cebola, salsinha e cebolinha. Vendiam os excedentes na cidade como verduras e leite. É membro do A.O. há 35 anos tendo participado da diretoria do grupo. Aprendeu com sua mãe a preparar comidas como: pepino e repolho azedos, *Perohê*, *Varêneke*, *Borsh*, macarrão caseiro, pão e broa. Desde criança Elvira aprendeu a cuidar da casa: “A gente já nasceu trabalhando. Minha mãe aprendeu com a avó, de geração em geração. Eu aprendi a cozinhar desde os 11 anos e fui ampliando a cozinha.” Primeiro aprendeu a fazer pão, depois o macarrão. “Eu tinha muito interesse quando minha mãe fazia e eu ficava em cima com o olho pregado nos gestos”. Ela cozinha para seus filhos e pessoas que a visitam pratos ucranianos como: *Varêneke*, *Holupti*, *Balabushque* - bolinho de massa de pão com recheios doces ou salgados, *Kutiá*, *Hrin* e *Medelnek*. Essa última trazida por seus avós da Ucrânia.

Valdomira Lukavei: Nasceu em Gonçalves Jr., distrito de Irati. Tem 77 anos, viúva. Após se casar mudou para a localidade de Cerro de Ponte Alta, divisa de Irati com Prudentópolis. Teve 11 filhos. Dois são padres e uma é freira. Foi professora no Cerro da Ponte Alta. Mudou-se para Prudentópolis para concluir seus estudos e para que seus filhos pudessem estudar. É descendente de ucranianos por parte de pai e mãe. Seus pais vieram da Ucrânia com seus avós. Seus pais eram agricultores e sempre os ajudou na roça. Participa do A.O. desde menina. Fez parte da diretoria do A.O. por 22 anos. Para ela os alimentos considerados ucranianos são o *Perohê*, *Holupti*, *Borsh*, *Kutiá* e *peixe*.

Lídia Semsezyn Linarzuk: Nasceu em Linha Despraiado, interior de Prudentópolis, 58 anos. Professora de magistério aposentada. Morou com seus pais até os 18 anos quando se casou com descendente de polonês e se mudou para a cidade. Tem 3 filhos. Cozinha para festas, casamentos. Aprendeu a cozinhar com a mãe. Era responsável por preparar a comida quando sua mãe acompanhava seu pai roça. Aprendeu a prepara, feijão, arroz, macarrão, saladas, borsch e vareneke. Sua comida preferida da infância era broa e bolo de fubá: “Eu gostava da broa que a mãe fazia, broa grosseira. Ela fazia com fubá, cozinhava até batata-doce e misturava centeio, ficava macia aquela broa. E bolo de fubá não sei como ela fazia tão gostoso, dá saudade [...] O pão ela assava no forno de tijolo daqueles antigos e bolo ela assava no forno à lenha”. Entre as comidas ucranianas prefere borsch, perohe, kutia, babka.

Dorotéia Bobalo Soares: Nasceu em Herval Bonfim, interior de Prudentópolis, 43 anos. Seus pais e avós trabalhavam na lavoura e ela os ajudou até os 12 anos. Mudou para a cidade a fim de estudar. Enquanto estudava trabalhou como babá, em lojas e supermercados. Casou com um *brasileiro* e se tornou dona de casa. Tem 2 filhos. É descendente de ucranianos por parte de pai e mãe. Se considera cozinheira porque sempre está envolvida com os preparativos na cozinha ajudando nas comunidades. Dessa forma, diz, vai aprendendo novos segredos da culinária. No sábado de benção de alimentos (Aleluia) prepara *Paskas* e as vende nas barracas de produtos da Páscoa ucraniana em frente à Igreja São Josafat. Seus filhos participam do grupo de dança ucraniana *Vesselka* (arco-íris) e confeccionam *Pêssankas*, vendidas aos turistas nas barracas de páscoa. Alimentos que ela considera ucranianos: *Holupti*, *Borsh*, *Perohê*.

Raquel Boiko A. Navroski: Nasceu em Prudentópolis. Tem 57 anos, casada, 1 filho. É descendente ucraniana por parte de pai e de mãe. Seus avós imigraram da Ucrânia aos EUA, depois ao Brasil. Se estabeleceram na Linha Barra Grande, Prudentópolis. Sua avó não aceitava morar no interior porque estava habituada com a vida urbana. Morando com sua avó aprendeu a língua e cozinha ucranianas. Professora de português e língua inglesa aposentada. Participa do A.O. faz 2 anos e atualmente ocupa o cargo de vice-presidente. Alimentos considerados ucranianos (pela maneira de preparar): Repolho, *Borsh*, *Kubaçá* (lingüiça), *Perohê*, *Holupti*. Prepara esses pratos na véspera de Natal e na Páscoa porque faz parte da tradição e quando sente vontade de preparar.

c) Mulheres do Instituto Santa Olga:

Emília Kutnei: Nascida em Perobas, interior de Prudentópolis. 79 anos. Descendente de ucranianos por parte de pai e mãe. Seus avós vieram da Galícia. Viveu em Perobas até os 13 anos. Ajudava seus pais na lavoura. Mudou para a cidade para estudar. Lecionou puericultura e culinária na Escola de Economia Doméstica do Instituto Santa Olga onde atualmente reside e é *catequista*.

Tere Korchovei: Nasceu na colônia de Rio Bonito. Interior de Prudentópolis. Tem 58 anos. É descendente de ucranianos por parte de pai e mãe. Seus avós vieram da Galícia. Considera como sua língua materna a ucraniana. É catequista do I.S.O. onde mora atualmente. Até os 13 anos morava com seus pais agricultores em Rio Bonito. Foi para cidade concluir os estudos. Trabalhou por 6 anos na Argentina como catequista. Retornou a Prudentópolis por algum tempo e seguiu para os EUA para realizar trabalho pastoral num colégio internacional. Lá aprimorou seu conhecimento sobre culinária ucraniana. Ensina receitas em cursos no interior do município e durante a Semana da Comunidade Ucraniana na cozinha do Centro de eventos da Paróquia São Josafat. Mesmo não fazendo parte do A.O. está sempre envolvida na cozinha com as *cozinheiras* desse grupo.

APÊNDICE 2 - ROTEIRO DE ENTREVISTA ÀS MULHERES DO A.O.

a) Dados de identificação

- 1 - Nome; idade; residência em Prudentópolis; local de nascimento; estado civil; se tem filhos;
- 2 - É de descendência ucraniana?
- 3 - Em que os seus avós trabalhavam?
- 4 - Em que seus pais trabalhavam?
- 5 - Qual a sua profissão? Em que também já trabalhou?

b) Sobre a culinária

- 6 - Você se considera cozinheira? Por quê?
- 7- Como e desde quando aprendeu a cozinhar?

- 8 - Quais os primeiros alimentos que aprendeu a preparar?
- 9 - Quais deles você ainda prepara? Por quê?
- 10 - Em quais momentos os prepara e para quem?
- 11- Qual é a sua comida preferida da infância? Por quê?
- 12 - Você ensina suas filhas ou netas a fazer esses pratos?
- 13 - Os homens têm interesse em aprender também?
- 14 - Para você existem alimentos considerados ucranianos? Quais são?
- 15- Por que os considera ucranianos?
- 16 - Desde quando passou a conhecer esses alimentos?
- 17- Quais desses você costuma preparar? Como e com quem aprendeu?
- 18- Em quais ocasiões você os prepara? Com que frequência?
- 19- Quais alimentos fazem parte do seu dia a dia?
- 20- Quais alimentos fazem parte dos finais de semana?
- 21- Existem alimentos de domingo ou festa? Quais?
- 22- Existem alimentos que são preparados em comemorações familiares? Quais festas?
- 23- Os homens participam na preparação de algum prato? Qual ou quais?
- 24- Como aprende novas receitas culinárias?
- 25- Você troca receitas com outras pessoas? Em quais momentos?
- 26 - Como é servir essa comida para os não ucranianos. Como você vê esse consumo?

c) Sobre a comida e o Apostolado da Oração

- 27 - Você participa do Apostolado da Oração há quanto tempo?
- 28 - Como entrou e por quê?
- 29 - Para você o que significa o Apostolado?
- 30 - Quais as atividades realizadas pelo grupo do Apostolado?
- 31 - No grupo costumam falar ucraniano? Em quais momentos?
- 32 - Desde quando as integrantes do Apostolado se envolvem com culinária?
- 33 - Qual a importância de fazer parte desse grupo?
- 34 - Qual a importância de cozinhar em grupo?
- 35 - Quantas pessoas fazem parte do grupo das cozinheiras?
- 36 - Como são preparados os alimentos?
- 37 - Como são divididas as tarefas? Onde?
- 38 - Em que ocasiões vocês se reúnem para cozinhar?
- 39 - Quais pratos vocês preparam para cada ocasião? – Comida para jantares da comunidade; festas de casamento; de aniversário; de velório.
- 40 - Qual alimento ou prato não pode faltar em nenhuma dessas ocasiões? Por quê?
- 41- Quem escolhe ou ajuda a escolher esses pratos?

- 42 - Quais alimentos preparados nessas ocasiões também são preparados e servidos em casa? 43 - Como se organizam os trabalhos na cozinha durante os eventos e em sua casa?
- 44 - Quem os come? Em quais momentos? Onde e como são servidos?
- 45- Qual a importância de preparar esses alimentos para sua família?
- 46 - Qual a importância de preparar esses alimentos para a comunidade?

APÊNDICE 3 - ROTEIRO DE ENTREVISTA ÀS COLABORADORAS DO JORNAL PRÁCIA

a) Dados de identificação

- 1 - Nome; idade; residência em Prudentópolis; local de nascimento; irmãos.
- 2 - É de descendência ucraniana? Como?
- 3 - Em que seus avós trabalhavam?
- 4 - Em que seus pais trabalhavam?
- 5 - Qual a sua profissão? Em que também já trabalhou?

b) Sobre o seu envolvimento com o jornal Prácia

- 6 - Quando e como começou a trabalhar no jornal Prácia?
- 7 - Como passou a redigir a coluna “Para a dona de casa”?
- 8 - Quais os principais temas abordados nessa coluna?
- 9 - Qual era o principal objetivo dessa coluna?
- 10 - Onde e como eram obtidas as receitas que publicadas na coluna?
- 11 - Em que parte do jornal a coluna se situava?
- 12 - Havia muitas leitoras?
- 13 - Havia colaboradoras que auxiliavam na coluna?
- 14 - Em sua opinião qual era a importância dessa coluna para as leitoras?
- 15 - Por que acha que a coluna deixou de ser publicada a partir de 1995?