

## A INVENÇÃO DA GASTRONOMIA "TÍPICA ALEMÃ" NA MÍDIA IMPRESSA CONTEMPORÂNEA DO VALE DOS SINOS, RS, BRASIL

### THE INVENTION OF THE "TRADITIONAL GERMAN" GASTRONOMY IN CONTEMPORARY PRINTED MEDIA OF VALE DOS SINOS, RS, BRAZIL

Fátima Vitória Canha BLUM\*

Ricardo Willy RIETH\*\*

**Resumo:** O artigo aborda representações da assim chamada gastronomia “típica alemã” na mídia impressa de cidades do Vale do Rio dos Sinos, Rio Grande do Sul, Brasil, região há quase dois séculos estreitamente vinculada à história da imigração e colonização por germânicos. Mediante a análise de discursos textuais e imagéticos publicados em jornais, amparada teoricamente nos Estudos Culturais, investiga-se a produção de sentidos em torno às práticas culinárias e alimentares e, com destaque para as estratégias de invenção da gastronomia "típica alemã" na contemporaneidade e os processos negociação de identidades a elas vinculados.

**Palavras-chave:** Estudos Culturais, Etnicidade, Gastronomia Alemã, Pedagogias Culturais, Mídia Impressa.

**Abstract:** The article addresses representations of the so-called “traditional German” gastronomy in the printed media published in cities of the Vale do Rio dos Sinos, State of Rio Grande do Sul, Brazil, a region closely linked for almost two centuries to the history of immigration and colonization by Germans. Theoretically supported by Cultural Studies, the production of meanings around culinary and feeding practices is investigated through the analysis of textual and pictorial discourses published in newspapers with special emphasis on the invention strategies of the "traditional German" gastronomy in contemporary times and the negotiation processes of identity linked to them.

**Keywords:** Cultural Studies, Ethnicity, German Gastronomy, Cultural Pedagogies, Printed Media.

#### *Gastronomia, cultura e etnicidade*

Representações da gastronomia “típica alemã” na mídia impressa contemporânea de cidades da região do Vale do Rio dos Sinos, Rio Grande do Sul, constituem o objeto de estudo deste trabalho. Costumeiramente, a imigração alemã é representada como formadora de um grupo homogêneo, que carrega sentimentos e significados enraizados, vestígios esses oriundos

---

\* Graduada em Nutrição – Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS (1994), Especialização em Nutrição Clínica (2000). Formação Pedagógica para Docentes, pela Universidade Luterana do Brasil - ULBRA, (2003), especialista em educação de jovens e adultos (2004) e Mestra em Educação, Área de Concentração Estudos Culturais, pela mesma instituição (2018). [fatima.blum@yahoo.com.br](mailto:fatima.blum@yahoo.com.br)

\*\* Graduado em Ciências Sociais/Bacharelado, pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos - UNISINOS (1988), MBA em Gestão Empresarial, pela Fundação Getúlio Vargas - FGV (2019), Doutor em História da Igreja pela Universität Leipzig, Alemanha (1992) e pós-doutorado pela mesma instituição (2000). Professor no Programa de Pós-Graduação em Educação (Mestrado/Doutorado), Universidade Luterana do Brasil - ULBRA, Canoas, RS. [ricardo.rieth@gmail.com](mailto:ricardo.rieth@gmail.com)

de acontecimentos marcantes, tais como o período entre guerras, os quais desencadearam processos de tentativa de preservação do grupo étnico estudado. Assim, por meio da conservação e renovação dinâmica de representações étnicas construídas, constituidoras de identidades, há a comunicação do presente com o passado, sobretudo por meio da memória coletiva despertada pela culinária alemã.

Também em outros contextos historicamente relacionadas à imigração alemã no Brasil, além do Vale do Rio dos Sinos, estabelecem-se relações entre etnia, identidade e culinária. No caso de Curitiba, a presença de tradições culinárias germânicas é investigada por Juliana Reinhardt com o objetivo de chegar ao alcance e à compreensão de sentidos, sentimentos e vestígios relacionados a circunstâncias históricas que levaram a processos de preservação do grupo étnico e reafirmação de suas identidades. Construir uma identidade étnica, segundo ela, leva também a erguer fronteiras étnicas entre os de dentro e os de fora do grupo, sendo as preparações culinárias marcadores com especial destaque (2007, p. 4). Friedrich e Witter, direcionando o olhar para a região central do Rio Grande do Sul e em especial para a colônia de Santo Ângelo, entre fins do século XIX e começos do século XX, constata intensas trocas de práticas culinárias entre imigrantes e a população já estabelecida, mesmo que sob circunstâncias claramente perceptíveis de resistência mútua às respectivas tradições alimentares. Fizeram-no recorrendo à análise de cartas, diários de memória e cadernos de receitas dos imigrantes, além das impressões de viagem registradas por Robert Avé-Lallemant (2012, p. 70).

O eixo central do artigo reside na análise e questionamento de noções correntes a respeito do ser/tornar-se alemão, muitas das quais baseadas no pressuposto de que imigrantes alemães chegados ao Rio Grande do Sul e seus descendentes têm se constituído em um grupo homogêneo. Entende-se, pois, que o vínculo das pessoas de origem alemã com suas tradições culinárias traz à tona a reafirmação de uma identidade étnica alemã ou germânica, principalmente em razão da memória coletiva que a comida "tipicamente alemã" despertaria. Portanto, sendo práticas, hábitos e representações associadas à alimentação componentes muito relevantes da etnicidade, estes exercem um papel de destaque na produção e negociação de identidades. Na região do Vale dos Sinos, Rio Grande do Sul, identidades e representações associadas ao "ser alemão" estão presentes sob diferentes circunstâncias no cotidiano das pessoas. Muitas pessoas se percebem inseridas em um grupo particular, distinto, de origem étnica alemã, expressando uma etnicidade. Esse grupo naturalmente não permanece com as mesmas características desde a primeira metade do século XIX, início do movimento migratório de pessoas e famílias dos oriundas de territórios germânicos para a região.

Profundas mudanças sociais, políticas, econômicas e culturais ocorreram ao longo de quase 200 anos.

Ainda assim, a autodenominação “alemães” é bastante evocada. Características culturais formadoras de uma etnicidade, que expressa uma identidade étnica inventada, têm sido permanentemente reelaboradas, umas ficando mais em evidência, outras menos. Algumas características foram perdidas, outras tomaram novos significados, conforme os interesses em jogo. A manifestação de etnicidade e a construção da identidade étnica estão relacionadas à dicotomia entre “nós” e os “outros” em um processo dinâmico. Integrantes sentem-se formadores de um grupo diferenciado, “descobrem” a si próprios diferentes e buscam ser percebidos como diferentes por aqueles que estão de fora. Traços culturais levados em conta não são a soma das diferenças objetivas, mas, sim aqueles que os próprios integrantes consideram como significativos; assim, constantemente eles redefinem e remodelam os limites entre as suas fronteiras étnicas (BARTH, 1998).

De modo consciente ou inconsciente, são utilizados muitos traços culturais, responsáveis pela diferenciação do grupo étnico “alemão” - língua, religião, modos de habitar, trabalhar, conviver em família, práticas associativas e de lazer. Alimentação e gastronomia, por sua vez, apresentam-se como um traço cultural fortemente diferenciador. Também aqui observa-se o resultado do contato entre as culturas distintas, produzindo um hibridismo cultural, à medida em que ingredientes locais foram incorporados aos pratos. Comidas e influências exteriores ao grupo - portuguesas, italianas, polonesas, chinesas, japonesas, africanas, “orientais”, “afro-brasileiras”, “brasileiras”, etc. - passaram a dividir espaço com comidas ditas “alemãs”. Até mesmo no discurso discriminatório por adultos ou associado à prática de bullying entre crianças e jovens, expresso historicamente por elementos externos ao grupo étnico, a alimentação aparece como um marcador relevante. Veja-se, por exemplo, o ditado popular: “Alemão batata come queijo com barata!”

A tradição inventada e reinventada, assim como outros componentes da etnicidade, permanecem em constante movimento. Apesar do termo “tradição” receber uma conotação de permanência, manutenção, continuidade, algo que passa de geração em geração, trata-se de um processo dinâmico, no qual ruptura, mudança e inovação têm seu espaço. Com efeito, trata-se de um considerável e constituinte espaço, pois ruptura, mudança e inovação trazem fôlego renovado para que a tradição subsista e siga se reinventando. As tradições culinárias, como invenção permanente e inevitável, são mantidas, modificadas, readaptadas, incorporadas, abandonadas e recuperadas em constante movimento. A apropriação da tradição incorpora

elementos do tempo presente, do estilo de vida adotado, sendo, pois, reflexo dos hábitos, costumes e preferências.

O jornal, por sua vez, é uma mídia impressa acessível a muitas pessoas de diferentes estratos sociais e faixas etárias. Está presente em muitos outros lugares, além das bancas e outros locais onde é vendido, sendo também distribuído em domicílios, empresas, escolas, estabelecimentos comerciais, salas de espera de consultórios, meios de transporte, etc. Novas perspectivas se abrem a partir do momento em que esta mídia impressa deixa de ser vista como um mero acervo de notícias, opiniões, ideias, eventos e anúncios comerciais. Isso ocorre pois o jornal passa a ser considerado um artefato constituído culturalmente, produzido a partir de representações e que, por sua vez, é constituinte do cotidiano dos leitores, produzindo representações, identidades e sentidos entre o público de leitores que o consome. Uma das maneiras de fazê-lo é recorrendo a subsídios teóricos que promovam práticas analíticas relacionadas ao campo dos Estudos Culturais.

O jornal "ao mesmo tempo em que é noticioso, também dissemina ideias, interpretações por meio das notícias que o compõe" (LOZZA, 2009, p. 35). As estratégias do universo jornalístico e as práticas associadas à produção dos discursos textuais e imagéticos são analisadas também tendo em vista seu caráter de pedagogias culturais, que ensinam aos seus leitores modos de "ser alemão" através da gastronomia "típica". Isso se evidencia com a percepção de que os jornais colocam a culinária "alemã" em lugar de destaque e promovem a divulgação de eventos específicos, por exemplo, nas festas que comemoram a imigração e colonização alemãs. Nesse momento, a cozinha e tudo o que se relaciona a ela ganha destaque, com o objetivo de atrair o público, valendo-se, para tanto, de discursos que se modificam a partir de múltiplos interesses. O jornal se vale de estratégias comunicacionais diversas, utilizando imagens e pequenos textos escritos com informações de interesse do leitor, retratando assuntos "da hora" e, assim, produzindo notícia.

O Grupo Editorial Sinos iniciou sua trajetória em 1957, com o lançamento do Jornal SL, atualmente Jornal Vale dos Sinos (VS), em São Leopoldo. Em 1960, passou a publicar o Jornal NH, em Novo Hamburgo. Nas décadas subsequentes, além de outras publicações e da ampliação para o meio digital, entre outras frentes, o grupo lançou ou assumiu jornais já existentes em outros municípios da região do Vale dos Sinos ou de regiões próximas. Imagens e reportagens analisadas foram publicadas entre 2015 e 2016 nos jornais VS, NH, Jornal do Paranhana, além do ABC Domingo, semanário que circula no conjunto dos municípios sob atuação do Grupo Editorial Sinos. Matérias publicadas nesses jornais tematizam com frequência o que chamam de gastronomia "típica" alemã", pressupondo uma cultura alemã

homogênea, de origem única e uniforme, e produzem com isso representações, opiniões, saberes valores e identidades. As análises disponibilizadas neste artigo são parte de uma pesquisa mais ampla e detalhada, sendo parte de uma dissertação de mestrado em educação (BLUM, 2018).

Uma das estratégias adotadas nos jornais, em geral, é colocar a matéria em destaque já na capa ou em suas primeiras páginas. Assim se confere importância ímpar a um determinado tema, pois, quando o jornal está dobrado, é o primeiro conteúdo a aparecer para os leitores. Além disso, priorizam-se as páginas ímpares, que ficam do lado direito, o mesmo sentido de leitura. É o lado ao qual o leitor dá mais importância quando olha o jornal, ainda mais quando apenas o folheia apressadamente (OLIVEIRA, 2010, p. 240). Nas análises dos jornais e dos discursos textuais e imagéticos relativos à gastronomia “típica alemã”, foi possível observar um caráter abrangente e o ensino de modos de pensar e de agir. Fotos coloridas de pratos, ditos “tradicionais”, convidam o leitor ao consumo, a uma determinada adesão ao modo de “ser alemão”.

O jornal ensina: a reconhecer certos símbolos, validados pelo significado da tradição; a vincular gastronomia “típica” e celebração de uma identidade pensada como essencial (ancestral); a manter vínculos, com textos e imagens, como, por exemplo, a bandeira e as cores da Alemanha, roupas, festas, narrativas históricas; a valorizar, por meio de histórias narradas, de destaques dados a certos grupos sociais, memórias gastronômicas germânicas, eurocêntricas, a afirmação de identidades e a demarcação em relação aos diferentes, leitores e consumidores, que ainda assim são interpelados e convidados a uma aproximação, a prestigiar, degustar e consumir.

*Os jornais e o cardápio da gastronomia "típica alemã"*

*Imigração, identidade e paladar*

8 Quarta-feira, 22.7.2015 / JORNAL VS

COMUNIDADE

# Festa da imigração começa pelo paladar

## Opções vão das casas enxaimel à Feira da Imigração

DAYANE MASGOTTI

**São Leopoldo** - O convite para a celebração dos 191 anos da colonização alemã é feito pelo paladar. As atrações começaram com as casinhas em enxaimel, na Rua Independência, no Centro, onde diariamente são vendidos lanches com uma pitada da herança culinária alemã. Mas a partir desta sexta-feira, a gastronomia terá um toque de chef. É quando se inicia a Feira de Imigração Alemã, durante três dias, no Centro de Eventos.

Enquanto não começa a feira, são os confeitos e salgados nas casinhas do Centro que se encarregam de receber o público. E o resultado da iniciativa tem se mostrado positivo, conforme avalia a agente administrativa. Sonia Teresinha da Silva, 58, que aprova os quitutes. "Os lanches caseiros daqui são deliciosos. Sem contar que essas casinhas resgatam a cultura germânica", comenta. Na barraca da confeitaria Caroline Mallo Bastos, 32, são vendidos pães caseiros recheados com calabresa e linguiça, o que dá um toque da culinária ale-



**CULINÁRIA:** Sonia parou para comprar os alimentos feitos pela confeitaria Eva

mã. "Faço parte do grupo Mão na Massa da Economia Solidária. Fico feliz quando o público aprova nossas receitas", declara.

A confeitaria Eva Ilha da Silva, 47, também revela onde aprendeu seus dotes culinários. "Faço parte do grupo Um só coração da Economia Solidária desde 2009. Todo ano divulgo meus produtos aqui." Para o vendedor Dimitri Breitenbach, 28, a venda de lanches nas casinhas enxaimel poderia ir além da comemoração da imigração. "Essa iniciativa deveria permanecer o ano inteiro", observa Dimitri, que aproveita o intervalo para comprar lanches.

### RESGATE DA CULTURA ALEMÃ

A Feira da Imigração Alemã será organizada pela República das Cervejas e da Trupe dos Chefs, em parceria com a Prefeitura de São Leopoldo, no Centro de Eventos (Avenida São Borja, 1860, bairro São Borja). Na sexta-feira, a feira ocorrerá das 17 às 22 horas, no sábado das 10 às 22 horas e, no domingo, das 10 às 18 horas. A entrada é franca e a média de preços dos pratos fica entre R\$ 10 e R\$ 20.

### Prefeitura apoia Feira da Imigração

O secretário de Desenvolvimento Econômico e Tecnológico de São Leopoldo (Sedotec), Mario Rosito, destaca que a Prefeitura fornece a estrutura para a Feira da Imigração. "Essa foi a maneira que encontramos de celebrar a imigração alemã sem precisar utilizar recursos financeiros do Município." A imigração do alemã é celebrada todo ano no dia 25 de julho no Município. "Por isso não podemos deixar de participar da iniciativa."

Fonte: Jornal VS, 2015.

A reportagem (Imagem 01) faz um chamamento à participação na festa através da gastronomia, está inserida nas páginas iniciais da edição 11.258, à esquerda, e ocupa mais da metade da página. Cada cultura tem suas próprias e distintas formas de classificar o mundo.

Segundo Hall, “é pelas formas de sistemas classificatórios que a cultura nos propicia os meios pelos quais podemos dar sentido ao mundo social e construir significados” (2001, p. 41).

A alimentação e a gastronomia têm a capacidade de identificar e ser identificadas, assim sendo, observa-se, na imagem, que a festa que comemora a imigração alemã em São Leopoldo tem um foco principal, qual seja, a degustação de pratos “típicos”. O convite para as comemorações é feito pelo paladar, com a venda de lanches caseiros e industrializados, dentro de casinhas em estilo enxaimel, instaladas ao longo da rua Independência, principal via comercial no da cidade. São apresentados relatos de confeitadeiras e integrantes de um grupo de economia solidária, de modo que realizam a divulgação de seus produtos, por conseguinte, vendem-nos durante a festa. Um secretário municipal, por sua vez, destaca que a prefeitura fornece toda a estrutura sem precisar utilizar recursos financeiros do município.

Como lembra Meyer, ao problematizar o conceito de cultura através da metáfora “bagagens culturais”, a produção das especificidades contidas em noções como cultura e nação alemã e sua transposição para o Brasil permite dizer que a chamada “cultura teuto-brasileira” não é uma reprodução linear e estática de um conjunto de valores, crenças, tradições e práticas “trazidas” pelos imigrantes de uma terra natal comum. Esta literatura sugere, inclusive, a pertinência de se perguntar “quem é o imigrante alemão e qual cultura alemã tem sido tomada como referência” (2000, p. 37). A matéria jornalística propõe aprendizagens pelo paladar, relacionadas a tradições permanentemente inventadas no âmbito da produção, regulação e consumo de representações identitárias.

*História, chope e "Bretzel"*

TURMA DO SININHO E DA POPINHA

## A HISTÓRIA DOS ALEMÃES NO SUL DO PAÍS

Sininho e Popinha relembram a chegada dos primeiros imigrantes em 25 de julho de 1824. Nesta edição



Fonte: Jornal VS, 2015.

Uma reportagem do Jornal VS, em julho de 2015 (Imagem 02), mês em que tradicionalmente ocorrem os festejos da imigração e colonização alemãs em cidades do Vale dos Sinos, traz já na capa, parte superior, representações imagéticas do chope e do "Bretzel", sendo oferecidos aos leitores e eventuais futuros consumidores. O texto da manchete faz referência ao tempo transcorrido e à história da imigração alemã no sul do Brasil.

O "Bretzel" é oferecido como uma iguaria da cozinha alemã, como se fosse uma "tradição" muito forte entre os alemães e seus descendentes, assim como o chope, disseminado pela mídia como sendo um dos símbolos da cultura alemã. Os dois elementos gastronômicos aparecem como emblemas da gastronomia "típica" alemã, mais uma vez colocando em circulação a ideia de uma cultura e gastronomia homogêneas por parte dos imigrantes alemães, os quais visam manter uma tradição que foi construída, inventada e reinventada ao longo dos anos. A culinária "típica" transparece como elo de pertencimento étnico, embora muitos elementos tenham sido abandonados e outros, aos quais se permanece obstinadamente fiel, não integravam a realidade das primeiras gerações de imigrantes. "O consumo de certos pratos tem de fato o valor de um verdadeiro culto de origens" (VALERI, 1984, p. 2).



O jornal se vale da foto associada à legenda e ao título para dar destaque à história da imigração alemã no sul do Brasil, ilustrando-a com a representação essencializada do imigrante alemão, usando chapéu de feltro com uma peninha na lateral. Os bonequinhos do Caderno Sininho, encarte destinado ao público infantil, estão caracterizados com vestimentas “típicas” alemãs, correspondentes à "essência" do ser alemão.

*Café, cuca e linguiça na invenção da tradição*

## Findi para apreciar café, cuca e linguiça

Picada Café promove festa até amanhã

SUSI MELLO

**Picada Café** - Uma festa preparada para quem quer saborear o melhor da culinária alemã. Essa é a 6ª Festa do Café, Cuca e Linguiça que Picada Café promove hoje e amanhã no Parque Histórico Municipal Jorge Kuhn, com acesso pelo quilômetro 193, da BR-116. Além da farta gastronomia, o evento tem uma programação cultural extensa, oficinas gratuitas para aprender fazer cuca, exposição de carros antigos, caminhada para conhecer as belezas naturais do município e a Tia Herta interagindo com o público. Nos dois dias de evento não há cobrança de ingresso e de estacionamento.

A estimativa da secretaria municipal de Turismo, Indústria e Comércio, Cléris Spindler, é que 30 mil pessoas circulem nos dois dias de festa. “É uma festa voltada para toda a família”, declarou ontem, quando expositores faziam os últimos ajustes. Entre as delícias da festa, está o mini café colonial, com mais de 50 variedades.



DELÍCIA: mini café colonial tem mais de 50 variedades

### Passoio por Novo Hamburgo

Moradores de Novo Hamburgo terão mais uma oportunidade de conhecer pontos turísticos da cidade. A Prefeitura realiza hoje uma atividade que vai proporcionar aos moradores conhecer diversos pontos turísticos do Município. Serão visitadas 30 localidades com saída do Receptivo Turístico (Rua Lima e Silva, 333, Centro), às 8h30 e com previsão de retorno ao meio-dia. O roteiro inclui pontos como o Parque Floresta Imperial, Monumento à Bíblia, Fenac, IB-TeC, Grupo Sinos, Catedral São Luiz Gonzaga, Monumento ao Sapateiro, Santuário das Mães, Praça 20 de Setembro e Teatro Municipal Paschoal Carlos Magno.

### Gastronomia e folclore

**Nova Petrópolis** - É o último fim de semana para prestigiar o 43º Festival Internacional de Folclore, onde a gastronomia típica e desfile de integração estão entre as atrações. O tradicional chope é uma excelente opção para acompanhar o bolinho de batata, o pão com salsicha alemã e a torta de maçã. São quatro espaços à disposição do público, na Rua Coberta de Nova Petrópolis. A praça de alimentação do festival está aberta das 8h30 até o encerramento dos espetáculos no palco principal. Já o desfile de integração ocorre amanhã, a partir das 14h30, na Avenida 15 de Novembro.

Fonte: Jornal NH, 2015.

Como componente imagético, a reportagem do jornal NH (Imagem 03) traz a fotografia de uma mesa com preparações culinárias “típicas”, um chamamento e convite aos leitores: “uma festa preparada para quem quer saborear o melhor da culinária alemã”. Os termos são empregados para atrair um público maior, intensificando o processo de permanente invenção de uma “tradição” alemã. Segundo Hobsbawm, “a invenção das tradições é essencialmente um processo de formalização e ritualização, caracterizado por referir-se ao passado, mesmo que

apenas pela imposição da repetição” (1997, p.10). Desta forma, o jornal coloca em circulação uma “tradição” alemã formada por um conjunto de práticas simbólicas que acabam incorporando determinados valores e comportamentos, durante o período em que a comemoração se estabelece. Os pratos “tradicionais” oferecidos nos cardápios da festa correspondem a ferramentas eficientes para a produção simbólica de representações, regulação e consumo, relacionados ao que as pessoas devem conhecer da gastronomia alemã (VALERI, 1984, p. 13).

Uma nota com destaque na cor azul traz um convite para que os leitores visitem a cidade de Nova Petrópolis, trazendo como título da matéria: “Gastronomia e Folclore”. Ressalta que “o chope é uma excelente opção para acompanhar o bolinho de batata, o pão com salsicha alemã e a torta de maçã”, além de abordar o horário das festividades, bem como a atração que é o desfile da imigração, o que caracteriza uma estratégia de fixação de sentido. Cabe perguntar: até que ponto as festas divulgadas pelas prefeituras, nos jornais, se mantêm por causa da gastronomia oferecida? Tradição e folclore correspondem a uma estratégia de fixação do sentido e também de vínculo com um passado ao qual se deseja dar relevo, de modo simplificado e tipificado.

*Kuchenfest, cuqueiros e hibridismo*

**ROLANTE**  
**Bombeiros ampliam frota**  
O Corpo de Bombeiros Voluntários de Rolante festeja os 15 anos de atividades na cidade com aquisição do primeiro caminhão Auto Tanque (AT). **Página 3**

**PAROBÉ**  
**Estacionamento rotativo no Centro**  
Parobé implantou na quarta-feira o sistema rotativo de vagas para carros na área central. A tolerância é de dez minutos. O valor varia de R\$ 0,75 a 3 reais. **Página 6**

**IGREJINHA**  
**Novas obras para a comunidade**  
Os igrejinenses puderam acompanhar de perto as inaugurações de duas grandes obras: a UBS Vila Nova e a duplicação da Ponte da Morada Verde. **Página 7**

**RIOZINHO**  
**Competição em quadra de areia**  
A segunda fase do 1º Aberto de Futebol de Areia começa hoje na quadra do Centro de Riozinho. Doze equipes disputam o título. A final será 4 de março. **Contracapa**

**JORNAL DO Paranhana**  
Sexta-feira, 19 de fevereiro de 2016 - Nº 270

# Cuqueiros dão vida à Kuchenfest



A tradicional Festa da Cuca de Rolante conta com participação de um grupo pra lá de animado e que é apaixonado por preparar a principal estrela do evento: a cuca **Central**



Fonte: Jornal do Paranhana, 2016.

O Jornal do Paranhana traz no nome a referência a uma região composta pelos municípios de Parobé, Taquara, Igrejinha, Três Coroas, Rolante e Riozinho, no passado vinculada administrativamente a São Leopoldo, Vale dos Sinos. A edição em questão (Imagem 04) mostra a principal preparação gastronômica da festa, a cuca, apropriando-se, dessa forma, de uma tradição inventada. Discursos textual e imagético buscam estruturar a festa “típica alemã” e, ao mesmo tempo, desvelam inovação e descontinuidades em relação à receita da cuca. A gastronomia fornece destaque à festividade, sempre de um novo ângulo e, portanto, com uma maneira diferente de olhar para esses eventos.

O jornal faz circular a ideia de que a gastronomia “típica” seria um dos símbolos pelos quais uma identidade é representada. Apresenta-se um espaço gastronômico e culinário

caracterizado por hibridismo, pela inclusão de novas frutas, recheios e formas. A imagem quer seduzir o leitor para degustar essa preparação gastronômica, interpelando-o com a oferta de uma experiência do que é “típico alemão”. Uma cuca grande aparece em primeiro plano, fatiada e com seu diversificado recheio exposto. Como em uma moldura, pessoas sorridentes estão posicionadas de modo circular em torno da cuca, cada qual oferecendo também uma cuca. Desta forma, colocam em circulação saberes sobre uma cultura originária do Velho Mundo e transmitem verdades a respeito de tradições inventadas, representadas nas imagens e nos textos, os quais acionam também os sentidos de tradição familiar e convivência de diferentes gerações.

"Apfelstrudel": Na cozinha, tudo em família!

## Culinária para lembrar a imigração

Tradicional doce germânico, apfelstrudel faz parte da mesa das famílias da região

### BOA NOVA

LARISSA SCHREIBER  
ALECS DALL'OLMO

**São Leopoldo** - Um dos maiores legados que a colonização germânica trouxe ao Brasil foi a culinária, que até hoje deixa marcas nas mesas das famílias da região. A principal delas é o doce, grande paixão europeia. Um deles é o apfelstrudel, que ocupa lugar de destaque nas melhores padarias e confeitarias. O bolo horizontal, em formato de trança, feito de massa folhada e recheado de maçã e uvas-passas é uma tradição que chegou ao Brasil junto com os imigrantes de 1824.

A receita, que originalmente é austriaca, se popularizou e atualmente está associada à imagem alemã. Com os passar dos anos, ganhou adaptações, novas técnicas e formas de ser feita. Como a que a confeitaria Mari Terezinha Agostini, 54 anos, faz todos os dias. O doce é um dos mais requisitados na padaria da família e, no inverno, chega a ser feito cinco vezes por dia.

"Eu nunca tinha feito. Comecei a faz-lo quando abrimos a padaria. No início tive um pouco de dificuldade, porque não é um doce fácil. É cheio de segredos no ponto da massa, por exemplo", conta ela. "Aos poucos, eu fui adaptando, melhorando e recebendo ajuda de alguns clientes. Tira um segredo que é alemão e me deu várias dicas até que consegui acertar o ponto", comemora. Hoje a receita vendida é abersleizada, com toques especiais dados pela confeitaria. O valor é por quilo, mas uma trança completa sai em torno de 50 reais.

### TRÂNSITO

A Avenida Dom João Becker, que permite acesso ao Largo Rui Porto, local da São Leopoldo Fest, será bloqueada no sentido bairro-Centro, no trecho que inicia na Avenida Mausi até a Rua São Joaquim. Em dias de show com maior apelo de público, o outro lado da via também será interrompido para evitar acidentes. O fechamento inicia no manhã desta sexta-feira, dia 15 de julho, e se estende até o último dia do evento, no feriado de 25 de julho.



GASTRONOMA: Mari começou a fazer a sobremesa recheada de maçãs quando a família abriu padaria

### Reforçada a segurança na São Leopoldo Fest

Para garantir a segurança da população e dos visitantes durante a festa alemã, a Prefeitura confirmou nesta semana que irá reforçar a presença da Guarda Civil Municipal (GCM) na São Leopoldo Fest 2016. A ação contará com a parceria com a Brigada Militar e Polícia Civil. O acordo foi definido em reunião

entre o secretário de Segurança e Defesa Comunitária, Nilton Di Pietro, e o comandante do 2º Batalhão de Polícia Militar, major André Stein. "O objetivo será distribuído conforme o tipo de show. Será feita a segurança na parte externa e, quando solicitados, na parte interna", explica Di Pietro.



### CONVITE AO GOVERNADOR

Uma comissão do Município foi recebida ontem no Palácio Piratini, em Porto Alegre. Na foto, Pamela Savi, primeira-princesa da São Leopoldo Fest, José Ivo Sartori, governador do Estado, a rainha da São Leopoldo Fest, Fernanda de Moura, o vice-prefeito de São Leopoldo, Daniel Daudt Schaefer, e a segunda-princesa da São Leopoldo Fest, Marcielle da Silva.

### Amanhã começa a série de shows

Os shows nacionais e regionais vão ocorrer sempre a partir das 21 horas no palco principal e com espaço reservado para a área VIP e camarote. Já no sábado, vão ser apresentadas danças típicas germânicas ao longo dos dias. Serão 11 dias com várias atrações culturais e gastronômicas. Entre os artistas

que vão subir no palco principal estão os cantores Anitta e Aline Barros e dupla sertaneja Marcos & Belutti.

Os ingressos para a São Leopoldo Fest já estão à venda em oito lojas da rede Multishop na região e os preços da entrada variam conforme o show principal. Para os dias com shows

nacionais, como o da cantora Anitta, Humberto Gessinger, Marcos & Belutti, Raimundos e Armandinho, o ingresso custa R\$ 15. Já para os dias com shows regionais, a entrada será vendida a R\$ 10. Os preços são válidos para qualquer horário de visitação e não somente para o horário das apresentações.

CULINÁRIA | 14.7.2016 | COMUNIDADE | JORNAL VS.24

### APFELSTRUDEL

**MASSA**  
 > 3 quilos de farinha de trigo  
 > 250 gramas de margarina sem sal  
 > 70 gramas de sal  
 > 1 quilo margarina para massa folhada  
 > Água gelada

**MODO DE PREPARO**  
 > Misturar todos os ingredientes e ir acrescentando a massa até dar liga  
 > Reservar na geladeira por 24 horas

**RECHEIO**  
 > As medidas são a gosto  
 > Creme de confeiteiro  
 > Furo de cuca  
 > Maçãs cortadas em lâminas  
 > Uvas-passas  
 > Apicor com canela

**MODO DE PREPARO**  
 > Após abrir a massa em formato retangular, é preciso cortar pequenas tiras com a distância de aproximadamente dois dedos uma da outra

> Os ingredientes do recheio devem ser postos um de cada vez e a sua quantidade é a gosto

> Para fechar o bolo, é preciso puxar cada uma das tiras, para que fique em formato de trança

> Pincelar com gemas de ovos batidas para dourar

> O forno precisa estar bem quente e a receita precisa ser assada em fogo alto por aproximadamente 30 minutos

> Quando pronto, polvilhar com apicor de confeiteiro

### RAIMUNDOS E REAÇÃO

A festa da imigração inicia-se amanhã. Toda a estrutura está sendo montada no Largo Rui Porto, bem no Centro da cidade. Entre as atrações de sexta, no palco principal estão os shows das bandas Reação em Caséia, a partir das 19 horas, e Raimundos, às 21 horas, na abertura oficial da São Leopoldo Fest será no sábado, dia 16, às 11 horas, no Largo Rui Porto, logo após o Desfile da Imigração, que vai iniciar às 19h30. Ao longo da festa, os portões vão abrir todos os dias às 11 horas e fecharão à meia-noite, sempre após o término do show principal.

Fonte: Jornal VS, 2016.

A página central do Jornal VS (Imagem 05) foi dedicada quase que exclusivamente à divulgação da São Leopoldo Fest, trazendo em destaque a culinária como atrativo da festa e a

receita de um ícone da culinária germânica, o "Apfelstrudel" (rocambole de maçã). Entre as confeitadeiras, há a presença de uma mulher afrodescendente participando da produção da receita. Merece destaque o texto, que explica ser a culinária o maior legado deixado pelos imigrantes alemães. O sabor doce seria uma paixão europeia e o "Apfelstrudel" identificaria uma receita "típica" da gastronomia alemã. Também consta um histórico da origem dessa preparação, sem citar fonte de pesquisa, além da receita, buscando transportar o leitor ao contexto originário alemão.

O alimento se projeta na construção de identidades e diferenças como fator relevante de análise. O espaço representado pela fotografia é o de uma cozinha, transportando o leitor ao costumeiro centro de um espaço onde se criam vínculos afetivos, um ambiente de convívio familiar e relacionamentos. A cozinha também recebe destaque como um grande laboratório de criação, transformação, teste, inovação, modificação e adição de temperos e aromas. A incorporação de novos ingredientes a essa receita corresponde ao que García Canclini aborda como culturas hibridizadas. "O mundo mudou e é visto como uma efervescência descontínua de imagens, de modo que o resultado final depende dos usos que atribuímos a esses diversos agentes" (2011, p. 307). Dessa forma, o conceito de hibridismo permite vislumbrar múltiplas formas de análise para a compreensão dos vínculos de cultura e poder, sendo capaz de construir hábitos e preferências, influenciando a maneira de pensar. Por essa razão, entende-se que o jornal tem papel fundamental nessa construção de saberes, pois assume um lugar muito estratégico na comunidade.

#### *Gastronomia "alemã": estratégias da invenção e negociação de identidades*

Análises baseadas na prática dos Estudos Culturais permitem ampliar as possibilidades de discutir aquilo que os jornais colocam em circulação, bem como ajudam a questionar quais olhares esta mídia impressa lança para as questões relacionadas à "tradição" gastronômica "alemã" e quais interpretações estão sendo disseminadas. As tradições culinárias chamadas "alemãs" tiveram sua origem como hábitos alimentares que ocorriam por praticidade. No processo dinâmico em que se apresenta a etnicidade, em que os hábitos alimentares e as tradições culinárias são parte substancial, as funções de alguns hábitos alimentares foram sendo mudadas, reelaboradas, muitas vezes transferindo a eles os significados que eram encontrados em outros elementos da etnicidade, fazendo com que tais hábitos se tornassem a "gastronomia típica alemã" (GARCIA, 2004).

Também em momentos críticos, épocas consideradas mais difíceis, quando há risco ou ameaça sobre o grupo étnico, esse processo de reelaboração acontece com grande intensidade.

Momentos de tensão, abalos ou insegurança vividos pelo grupo correspondem a crises de identidade, enfrentadas com pela negociação intensa e dinâmica de representações. "Ser ou tornar-se alemão" a partir do que se cozinha e do que se come ocupa um lugar central nesse processo. Muitos foram esses momentos de insegurança. Entre eles estão: as migrações internas; as mudanças do campo para a cidade; a chegada de novas levas de imigrantes de territórios culturais e gastronômicos germânicos diversos ao conhecido como "típico alemão"; o contato com as outras etnias, outras culturas, e, evidentemente, um dos momentos mais marcantes para a história do grupo, o período relativo às duas Guerras Mundiais e à política de nacionalização do Estado Novo.

Nessa última circunstância histórica, a cozinha torna-se um espaço de resistência, quando muitas das manifestações étnicas teuto-brasileiras - uso público da língua alemã, manutenção do sistema escolar bilíngue, etc - não podiam mais ser expressas publicamente, intensificando os significados das práticas do privado. Como afirma Poulain (2004, p. 38), "a história da alimentação mostrou que cada vez que identidades são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência". A "tradição" culinária, então, acaba por ser o meio pelo qual se expressa essa identidade, vem a emergir renovada nos momentos de tensão, sendo assim reelaborada.

O que é a tradição, senão uma forma de se identificar com o passado, demonstrar pertencimento e manter raízes? Perante um mundo globalizado, em que tudo está em constante mudança, a tradição aparece como uma segurança de que muita coisa muda e pode ter mudado, mas também há espaço para aquilo que se mantém, que se preserva, oferecendo segurança àqueles que portam e expressam suas tradições. A tradição inventada necessita deste movimento para continuar existindo, para continuar significando (SEYFERT, 1990). No caso das tradições gastronômicas de alemães imigrantes ou seus descendentes, elas trazem à tona, para aqueles que as praticam, sentimentos e significados de pertencimento, de raízes, de origem, sendo para tal inventadas a partir de interesses próprios, conscientes ou não, relacionadas a diferentes modos de pertencimento: familiar, geracional, comunitário, religioso, regional, etc.

Ainda hoje, nas cidades colonizadas por imigrantes alemães, vivem muitas pessoas que se sentem inseridas em um grupo particular, distinto, de origem étnica alemã, expressando uma etnicidade. Logicamente, esse grupo não tem as mesmas características do grupo teuto-brasileiro-riograndense visualizadas até aproximadamente a metade do século XX, pois o contexto histórico, político, social mudou e o grupo, por sua vez, mudou com eles. (VITEC, 2011). A forma de se autodenominar "alemão" é bastante evocada. As características culturais formadoras de uma etnicidade que expressa uma identidade étnica inventada foram, ao longo

do tempo, reelaboradas, umas ficando mais em evidência, outras menos, algumas características sendo perdidas, outras tomando novos significados, conforme os interesses em jogo. Este processo está intimamente ligado ao contexto histórico e social ocorrido durante a trajetória dos grupos étnicos alemães no Sul do Brasil.

Contemporaneamente, são empregados diversos traços culturais, responsáveis pela diferenciação do grupo étnico “alemão”, tais como a língua e a gastronomia, consciente ou inconscientemente. Porém, um traço cultural utilizado como diferenciador e que se mantém presente com destaque entre todos é a comida, sendo, em alguns casos, o único traço cultural, de uma tradição inventada, de origem alemã que se mantém presente. No que diz respeito às “tradições” culinárias, observa-se o resultado do contato entre as culturas distintas, produzindo um hibridismo cultural, evidenciado através da gastronomia, na medida em que ingredientes locais foram incorporados aos pratos que fazem parte da culinária do grupo e comidas e influências brasileiras, italianas, polonesas, portuguesas, tendo ressonância, passaram a dividir espaço com comidas ditas alemãs. Por outro lado, ingredientes e comidas “alemãs” invadiram as cozinhas dos brasileiros e dos outros povos aqui estabelecidos (VALERI, 1984, p. 206).

A tradição que foi inventada e reinventada, assim como os outros componentes da etnicidade, está em constante movimento. Apesar de se perceber este conceito com o significado de permanência, de manutenção, que passa de geração para geração, ele é um processo dinâmico, no qual a modificação e a inovação têm seu espaço, e um importante espaço, pois são elas que dão um novo fôlego para a tradição continuar sua existência e continuar se reinventando. O binômio tradição/inovação possui evidência constante e isso em razão de inúmeros fatores (HOBSBAWM, 1997, p. 11).

As tradições culinárias inventadas são mantidas, modificadas, readaptadas, incorporadas, abandonadas, reassumidas por outras gerações, em um processo dinâmico e multifacetado. Há a apropriação da “tradição”, incorporando elementos do tempo presente, do estilo de vida adotado, sendo, pois, reflexo dos hábitos, costumes e preferências. (BOSI, 1987, p. 15). Nas análises das matérias selecionadas em jornais do Grupo Editorial Sinos entre 2015 e 2016, constituídas por imagens e textos referentes à gastronomia “típica alemã”, foi possível observar um caráter abrangente e pedagogias culturais voltadas a ensinar e a propor formas de governar e se autogovernar para ser ou tornar-se, pensar e agir como “alemão” a partir do que se cozinha e come. Fotos coloridas de pessoas, espaços e alimentos “tradicionalmente” e “tipicamente” “alemães” compõem um circuito de produção, representação, regulação, identidade e consumo, materializado em um “cardápio alemão” oferecido na busca de adesão ao preservar-se, ou tornar-se “alemão”.

As culturas, bem como, o comportamento alimentar e o consumo de alimentos manifestados em festas populares, crenças, hábitos, dietas, tradições gastronômicas, saberes, patrimônio material e imaterial, memória, saúde coletiva, danças folclóricas, estruturas das localidades, às quais incluem atrações relacionadas à diversidade cultural, interagem como formas de produção de significados e instauram formas de ver e representar a realidade.

### Referências

BARTH, F. Grupos étnicos e suas fronteiras. In: POUTIGNAT, P. *Teorias de etnicidade*. São Paulo UNESP, 1998.

BOSI, Alfredo. Cultura como tradição. In: BORNHEIM, Gerd et al. *Cultura brasileira: tradição/contradição*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1987.

BLUM, Fátima Vitória Canha. *Representações socioculturais da gastronomia teuto-riograndense na imprensa do Grupo Editorial Sinos*. Dissertação (Mestrado em Educação), Universidade Luterana do Brasil, Canoas, 2018. Disponível em: <https://servicos.ulbra.br/BIBLIO/PPGEDUM253.pdf>. Acesso em: 12/08/2020.

FRIEDRICH, Fabiana H.; WITTER, Nikelen A. A adaptação da culinária dos imigrantes alemães (Rio Grande do Sul: 1850-1930). *Disciplinarum Scientia*. Série: Ciências Humanas, Santa Maria, vol. 13, n. 1, p. 69-83, 2012. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.edu.br/index.php/disciplinarumCH/article/view/1728>. Acesso em: 9 out. 2020.

GARCIA, R.V. Representações sobre o consumo alimentar e suas implicações em inquéritos alimentares: estudo qualitativo em sujeitos submetidos à prescrição dietética. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 17, n. 1, jan./mar. 2004.

GARCÍA CANCLINI, Néstor. *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: EDUSP, 1997.

HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Trad. de Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. 5. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2001.

HOBBSAWM, E.; RANGER, T. (Orgs.). *A invenção das tradições*. 2. ed. Rio de Janeiro: Imago, 1997.

LOZZA, C. *Escritos sobre jornal e educação: olhares de longe e de perto*. São Paulo: Global, 2009.

MEYER, Dagmar.E. *Identidades traduzidas: cultura e docência teuto-brasileiro evangélica no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Edunisc & Sinodal, 2000.

OLIVEIRA, E.T. A linguagem tendenciosa na mídia impressa: um estudo de caso sobre a indução do leitor. *Identidade Científica*, Presidente Prudente – SP, v. 1, n. 2, p. 228-243, jul./dez. 2010.



POULAIN, J.-P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: UFSC, 2004.

REINHARDT, Juliana C. *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*. 2007. Tese (Doutorado em História). Programa de Pós-Graduação / Departamento de História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

SEYFERTH, G. *Imigração e cultura no Brasil*. Brasília: UnB, 1990.

VALERI, R. Alimentação. In: *Enciclopédia Einaudi*. V. 16. Porto: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1984.

VITEC, H. *Imigração alemã no Paraná: 180 anos (1929-2009)*. Marechal Cândido Rondon: Editora Germânica, 2011.

Artigo recebido em 01 de setembro de 2020.

Aceito para publicação em 16 de outubro de 2020.