

# As mulheres e os saberes herdados e produzidos na gastronomia do município de Agudo – RS

## Women and the knowledge inherited and produced in the gastronomy of the municipality of Agudo - RS

Nalini Maiquiéli Castilhos Lampert – [nalinicastilhos@gmail.com](mailto:nalinicastilhos@gmail.com)  
Mestranda em Geografia da Universidade Federal de Santa Maria  
Orcid : <https://orcid.org/0000-0002-2195-6306>

Eduardo Schiavone Cardoso – [educard2016@gmail.com](mailto:educard2016@gmail.com)  
Professor Titular do Dep. de Geociências da Universidade Federal de Santa Maria  
Orcid <https://orcid.org/0000-0002-9240-578X>

### Resumo

Agudo, município localizado na região central do estado do Rio Grande do Sul, tem como característica promover eventos que envolvem a gastronomia típica para evidenciar a cultura germânica. Portanto, o presente trabalho tem como objetivo identificar o patrimônio produzido a partir da gastronomia típica alemã no município de Agudo/RS bem como, a desterritorialização e re-territorialização vivenciada por estes imigrantes. Objetiva verificar de que forma a gastronomia típica auxiliou no processo de re-territorialização e na construção da identidade do indivíduo bem como no processo de se sentir pertencente ao novo grupo em um novo território. Além disso, visa identificar quais pratos típicos existentes oriundos da cultura germânica em Agudo e quais as interferências culturais e de ingredientes locais que fizeram/fazem parte do preparo deste alimento, porém sem modificar a essência da receita original e dos significados que transmite desde o seu preparo até a ato de alimentar. A pesquisa também tem como objetivo buscar identificar as mulheres detentoras das receitas desses pratos típicos e de conhecer a forma que esse conhecimento é preservado e como mantém viva a cultura germânica em seu seio familiar e na comunidade em que está inserida.

**Palavras-chave:** Gastronomia típica, Guardiães dos Saberes, Território, re-territorialização, Patrimônio Cultural.

### Abstract

Agudo, a municipality located in the central region of the state of Rio Grande do Sul, is characterized by promoting events that involve typical gastronomy to highlight the Germanic culture. Therefore, the present work aims to identify the heritage produced from the typical German cuisine in the municipality of Agudo/RS as well as the deterritorialization and re-territorialization experienced by these immigrants. It aims to verify how the typical gastronomy helped in the process of re-territorialization and in the construction of the individual's identity as well as in the process of feeling belonging to the new group in a new territory. In addition, it aims to identify which typical dishes from the Germanic culture in Agudo and which cultural interferences and local ingredients were/are part of the preparation of this food, but without modifying the essence of the original recipe and the meanings it conveys since its inception. I prepare until the act of feeding. The research also aims to identify the women holders of the recipes of these typical dishes and to know how this knowledge is preserved and how the Germanic culture is kept alive in their family and in the community in which it is inserted.

**Key words/Palabras clave:** Typical gastronomy, Guardians of Knowledge, Territory, re-territorialization, Cultural Heritage.

Recebido em: 29/07/2022

Aceito: 19/09/2022

Publicado: 03/10/2022

## Introdução

A gastronomia traz consigo um conjunto de saberes tradicionais e de história das origens e costumes de cada povo. O território da Quarta Colônia é rico em sua gastronomia, com pratos típicos herdados de gerações. Na cozinha alemã há o famoso *Mehrbeltheich* (torta doce); na italiana, a sopa de agnoline, salame, fortaia, grostoli, polenta brustolada, radicci e o cren (tempero de raiz forte); na afrodescendente, o pão de milho; na portuguesa, os sonhos e quindins; e na campeira, o churrasco, feijão tropeiro, a rabada.

Agudo, município da região central do Estado do Rio Grande do Sul, foi alvo de uma das ondas de colonização alemã, conferindo particularidades culinárias ao território, que pode o diferenciar dos outros oito municípios da Quarta Colônia (de colonização majoritariamente italiana - Silveira Martins, Ivorá, Faxinal do Soturno, Dona Francisca, Nova Palma, Pinhal Grande e São João do Polêsine -, e portuguesa - Restinga Seca), mesclada com grupos quilombolas e tradições indígenas.

Pratos com identidade cultural acabam demarcando territórios. No caso de Agudo, o modo de vida e de fazer da cultura imigrante alemã continua sendo tempero para o preparo de diversos pratos, proporcionando um sabor de identidade alemã. Ainda que as receitas tenham sofrido alterações em função do contato com outras culturas ao longo do tempo, a gastronomia local, caracterizada por saberes étnicos ou rurais, trabalha com a rememoração do passado. As expressões “comida caseira”, “comida típica”, ou “colonial” identificam um sabor especial, carregado de significado e história (FROEHLICH et. al, 2008). Em outras palavras, ligada a uma rede de significados, a gastronomia identifica territórios.

Diante disso, surgem algumas questões: Quais são os principais pratos típicos alemães de Agudo? De que região do território da Alemanha vem a influência para o preparo dessas receitas consideradas típicas alemães em Agudo? Quais as alterações (incrementos ou limitações) que essas receitas (originais) sofreram a partir do contato com as demais culturas da Quarta Colônia? Quem guarda esse conhecimento e como é preservado?

Responder essas questões no decorrer desta pesquisa que está em andamento, se torna relevante para compreender a relação entre a gastronomia típica e o sentimento de pertencimento e de tradição que identificam a comunidade - objeto e sujeito dessa pesquisa. Em outras palavras, a contribuição dessa pesquisa é identificar como o território agudense se constituiu a partir dos saberes, sabores e práticas conservadas de geração em geração e de como essa comida auxiliou no processo de re-territorialização dos imigrantes.

Espera-se, portanto, compreender a relação entre a gastronomia típica alemã com o sentimento de pertencimento e a constituição da comunidade agudense; além de analisar as potencialidades da gastronomia como patrimônio no município e as interferências culturais nos pratos típicos originais tendo em vista as demais culturas no município agudense e identificar os guardiões de saberes que normalmente este é o papel da mulher que tem o papel de guardar e perpassar os conhecimentos relacionados a gastronomia.

## **Desenvolvimento**

O Patrimônio Cultural são as expressões culturais e as tradições que um grupo de indivíduos preserva, e sua salvaguarda é amplamente reconhecida pela comunidade internacional. De acordo com a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Imaterial ocorrida em 2003 na Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para a Educação (UNESCO), o patrimônio cultural imaterial proporciona às comunidades, grupos e indivíduos um sentimento de identidade e continuidade, garantindo a sua proteção e criatividade. No entanto, grande parte dos conhecimentos e habilidades associadas com música, dança, teatro, artesanato e gastronomia estão em perigo de desaparecer devido à diminuição do número de praticantes, o crescente desinteresse dos jovens e falta de fundos.

Dentro desse contexto, identificando os “tesouros humanos vivos” é possível proteger e garantir aos portadores de um determinado patrimônio que sigam com seus saberes e que possam transmitir às gerações atuais e seguintes. Por isso, a UNESCO resolveu identificá-los e dar-lhes um reconhecimento oficial, criando o sistema de Tesouros Humanos Vivos.

Conhecer pratos típicos alemães através da memória dos sujeitos que vivem no território é uma forma de salvaguardar o Patrimônio Histórico Imaterial de um lugar. Assim, trabalhar com a oralidade significa mediar o tempo do vivido e o tempo do lembrado e narrado.

As mulheres, especialmente as idosas, tem um papel fundamental na perpetuação de saberes que se referem desde as rezas, preparação das festas e no preparo da comida típica.

Durante todas as sua vidas [essas mulheres guardiãs] selecionaram e guardaram fotografias, cartões, felicitações, bilhetes, cartões-postais, cartas e bilhetes, convites de batizado, lembranças de aniversário, “santinhos” de missa de 7º dia, broches, relógios, bibelôs, moedas e algumas cédulas, cachinhos de cabelos amarrados por fitas, medalhinhas de santos, enfim, pequenos objetos de memória que foram sendo depositados em caixas, as quais denominei caixinhas de lembranças. (Pereira 2004, p.5)

Elas que além de cuidar dos afazeres domésticos são a garantia da perpetuação dos saberes e tradições para as próximas gerações, ensinando seus descendentes através da prática diária e oralidade e as receitas muitas vezes são passadas oralmente ou cadernos de receitas que a próxima geração herda, que podemos dizer que podem fazer parte dessa caixinha de lembrança citada por Pereira.

Conforme Cesar De David (2020, p. 288), as diversas sociedades e suas culturas híbridas deixam suas marcas no espaço, que ao longo do tempo são lidas e ressignificadas segundo os sistemas de valores daqueles que as sucedem. Então da importância de se apropriar dos conhecimentos e perceber as marcas deixadas ao longo do tempo pelos imigrantes alemães, em Agudo, através da gastronomia típica que pode ser considerada um patrimônio.

A respeito da nomenclatura, podemos ainda chamar os “Tesouros Humanos Vivos” de Guardiões dos Saberes ou Guardiões da Memória conforme conceito formulado pela Pesquisadora Olga Von Simson (2000): “Memória é a capacidade humana de reter fatos e experiências do passado e transmiti-los às novas gerações...” são pessoas que possuem os conhecimentos e repassam aos mais jovens dando continuidade a cultura daquela comunidade. Essas narrativas reforçam os valores do grupo e mantêm vivo o sentimento de pertencimento e reforçam a identidade individual e coletiva e produzem o patrimônio cultural.

Para a dissertação desta pesquisa o termo adotado para referir aos que guardam o conhecimento das práticas relacionadas a gastronomia típica será o de Guardiões dos Saberes.

A imigração alemã no Brasil, teve início com o sistema de colonização baseado na pequena propriedade familiar que foi implementada nos estados do sul do Brasil a partir do ano de 1824, e um dos motivos para trazer germânicos era por serem considerados bons agricultores, ideais para povoar pequenas propriedades. Nessa primeira etapa, somente cerca de 6 mil imigrantes ingressaram no Brasil, advindos principalmente da Prússia. A retomada da imigração de alemães aconteceu após o ano de 1845.

Havia um espaço pré estabelecido para o assentamento destes imigrantes como podemos observar nas colocações de Seyferth (1993)

Há um perfil comum a quase todas as colônias: os imigrantes foram assentados em áreas de floresta, a demarcação de lotes acompanhando os vales dos rios. Em todas elas houve a formação de sociedades camponesas com a economia baseada na pequena propriedade familiar policultora. (SEYFERTH, 1993, p. 2)

Em Agudo, os primeiros imigrantes chegaram a bordo do vapor “Irene”, vindos de Hamburgo para o Rio Grande do Sul. De acordo com Werlang (1995) A maior parte dos que se estabeleceram na colônia eram originários da cidade de Lubow, Província da Pomerânia (região de Naustettin/Alemanha). Antes de chegarem ao Brasil, os imigrantes já exerciam variadas profissões, mas, devido à Lei da Imigração, estes foram destinados pelo governo Provincial para lotes rurais e se tornaram agricultores.

No Brasil se tornaram proprietários de terras e responsáveis pelas mesmas. De início receberam auxílio financeiro do governo e subsequente teriam que pagar suas despesas e as do lote de terra recebido possibilitando, uma realidade diferente da vivida em seu país de origem, agora como proprietários e agricultores teriam a oportunidade de recomeçar. Historicamente, imigrantes passam por dificuldades, e não seria diferente com os de origem germânica, pois além das questões de território, a dificuldade na viagem para outro país, há ainda a diferença de culturas, de língua, de religião, comida. Inevitável que estas pessoas não passem por trauma e se sentissem deslocadas.

Com o conhecimento dos imigrantes, de acordo com Cunha (1988), a colônia Santo Ângelo prosperou, tornando-se um importante fornecedor de alimentos, fato considerado pelo governo como um objetivo atingido.

### **Desterritorialização e Reterritorialização**

A desterritorialização significa a separação do controle, da ordem e das práticas culturais de uma terra ou lugar (território) já estabelecido. Provoca o desmembramento de estruturas sociais anteriormente estáveis, relacionamentos, cenários e representações culturais. Constitui o desencaixe dos seres humanos e símbolos culturais de seu local de origem ou pertencimento (KALE, ZLATEVSKA, 2009). Esse processo implica, portanto, o desprendimento das práticas sociais e culturais de lugares, obscurecendo assim a antiga relação natural entre cultura e territórios.

Em tempos de modernidade, a (des ou a re)territorialização envolveu um poder superior (tipicamente o estado) excluindo ou incluindo pessoas dentro das fronteiras geográficas e controlando o acesso e trocas transfronteiriças (KALE, ZLATEVSKA, op. cit.). Os imigrantes que chegaram da Alemanha para o Brasil sofreram exatamente esse processo de desterritorialização - ao saírem do seu lugar de origem - e se reterritorializarem em um novo lugar, nesse caso, o atual município de Agudo.

Esse cenário levou ao que pode ser denominada “desterritorialização” dos alimentos, que pode ser decomposta em a desconexão entre produção e consumo, o desencaixe dos alimentos de seus locais de produção e o desenlace do etapas da cadeia alimentar e as dimensões dos alimentos (WISKERKE, 2009). Conforme Kale (2004), as pessoas em todos os lugares aspiram à reterritorialização; recuperando marcadores de identidade onde quer que possam encontrá-los.

Por isso, uma das ideias principais da perspectiva espacial no estudo dos sistemas alimentares é a análise da vertente alimentar de uma cidade ou área (KREMER, DELIBERTY, 2011), ou seja, o conjunto de áreas (geralmente não contíguas) de onde vem o alimento consumido em um local. Essa é uma das questões principais a ser respondida por essa pesquisa: investigar a origem geográfica dos principais pratos típicos com influência da cultura imigrante alemã do território.

A comida, como já vimos anteriormente, pode ser utilizada como forma de identificar a cultura de uma comunidade, sendo usada ainda como ferramenta na construção do sentimento de pertencimento do indivíduo para com aquele grupo e ainda pode ter sido uma das formas utilizadas pelos imigrantes alemães no seu processo de re-territorialização em Agudo. Haesbaert (1997) afirma que a “reapropriação” dos espaços, presente nos nossos dias, envolve aquilo que denominamos processo de reterritorialização, em seu sentido pleno. Esta reapropriação dos espaços para os alemães aconteceu no Brasil após sua saída da pátria de origem.

Haesbaert (1997) diz ainda que o território deve ser visto na perspectiva não apenas de um domínio ou controle politicamente estruturado, mas também de uma apropriação que incorpora uma dimensão simbólica, identitária e, porque não dizer, dependendo do grupo ou classe social a que estivermos nos referindo, afetiva. E na re-territorialização dos imigrantes, foi preciso criar laços afetivos para com a terra que lhes proporcionaria um recomeço. E para auxiliar neste recomeço, a comida típica possivelmente teve um papel importante para a não descaracterização total de sua identidade, tanto que até hoje, no município agudense, diversos eventos e práticas relacionadas à gastronomia típica são preservadas e associadas aos imigrantes alemães.

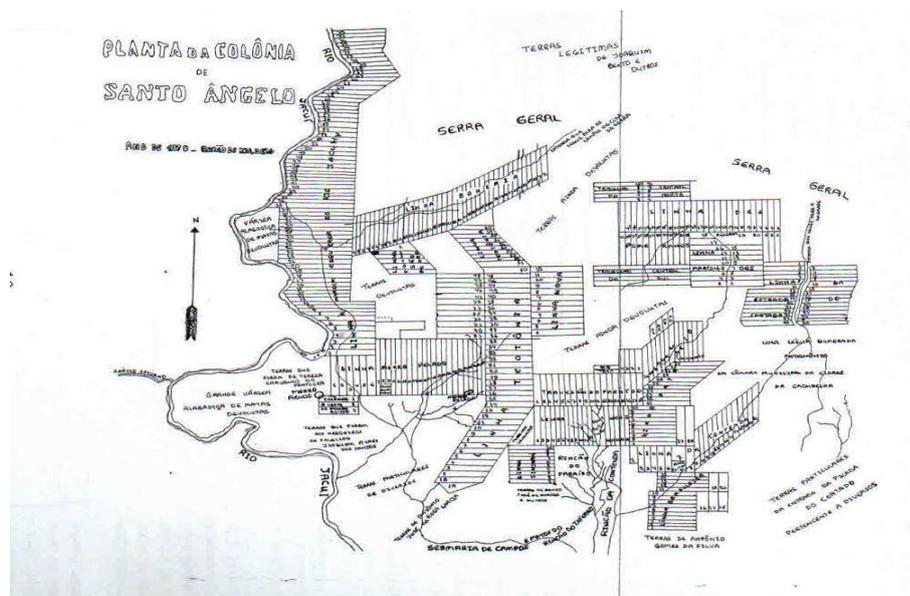
### **Caracterização da Área de Estudo**

O Município de Agudo está localizado na Depressão Central gaúcha, distante 240 km de Porto Alegre, capital do estado, e com 83 metros de altitude em relação ao nível do mar. De acordo com IBGE, área territorial é de 534,624km<sup>2</sup>, com população estimada, em 2021, de 16.344 habitantes. O nome Agudo deriva do morro pontiagudo, que se apresenta na várzea do Rio Jacuí e está de frente a principal avenida da cidade, a Avenida Concórdia, e possui 429 metros de altura.

No território em que se situa Agudo foram encontrados vestígios arqueológicos das tradições Humaitá, Vieira e Tupiguarani. Índios que foram aldeados nos séculos XVII e XVIII nas missões jesuíticas espanholas. Conforme Werlang (1995) a imensa várzea do Jacuí sempre atraiu as populações indígenas, graças a fertilidade do solo, que possibilitou a prática da agricultura de

subsistência, a caça abundante para o complemento alimentar, além do Rio Jacuí servir como caminho natural para trânsito das pequenas embarcações. Ainda de acordo com Werlang (1995) até o ano de 1750, o território da Colônia Santo Ângelo (Figura 1) estava sob administração da Espanha. Com o Tratado de Madri, essa área passou para o controle de Portugal.

**Figura 1** – Planta da Colônia de Santo Ângelo.



Fonte: Reprodução do livro de Willian Werlang (1995)

Conforme informações do site oficial do Município de Agudo, a região aparece pela primeira vez em um mapa datado em 1800, organizado pela então Província. Neste mapa consta um morro com a denominação “Agudo”. Na época Agudo integrava a região da Colônia Santo Ângelo, criada pelo Governo Provincial em homenagem ao Presidente da Província, Ângelo Moniz da Silva Ferraz. Werlang (1995) informa que os primeiros imigrantes alemães, luteranos que vieram da Pomerânia, chegaram na região somente em 1º de novembro de 1857, desembarcando no Cerro Chato, na margem esquerda do Rio Jacuí e os imigrantes da Boêmia chegaram em 1876. Mas, antes dos alemães chegarem à atual cidade de Agudo, as terras próximas de onde se instalaram, eram habitadas por posseiros de origem luso-brasileira. De acordo com Werlang (1995) o primeiro diretor da então Colônia foi Florian Von Zurowski, logo após foi

substituído por Barão Von Kahlden, este que foi a primeira personalidade importante da Colônia Santo Ângelo, onde atuou como administrador público.

Em 1865, a Colônia Santo Ângelo integra o 1º Distrito de Cachoeira do Sul, estendendo-se da margem esquerda do Rio Jacuí até a margem direita do Rio Botucaraí, divisa com a Colônia Germânia (atualmente município de Candelária). Werlang (1995) relata que no dia 4 de setembro de 1885, a Câmara Municipal de Cachoeira do Sul dividiu a Colônia Santo Ângelo em seis grandes complexos conforme a Lei Municipal nº 1.433 de janeiro de 1884, com a finalidade de arrecadar Imposto Colonial e isso impossibilitava a colônia de se tornar um grande município.

No século XX, mais precisamente no ano de 1938, de acordo com Werlang (1995) Agudo passa para a categoria de vila. O movimento emancipatório teve início em 1957 e em 16 de fevereiro de 1959, com a Lei nº 3.718, criou-se o município de Agudo com uma área de 553 km<sup>2</sup>.

A área do município está localizada na Depressão Central próximo ao rebordo do Planalto Rio Grandense. Devido a esta posição, em região de contato entre estruturas sedimentares e cristalinas, recebe o nome de Depressão Periférica Sul- Rio-Grandense ROSS (1998). Esta região se apresenta a uma altitude máxima de 200 metros e é banhada por duas importantes bacias – a do Rio Jacuí e a do Rio Ibicuí.

Com base nos dados do IBGE (2021), Agudo pertence à microrregião de Restinga Seca. O acesso se dá pelas rodovias RST 287 e ERS 348. A base econômica de Agudo provém da agricultura onde, de acordo com o IBGE, censo de 2017, há 2.073 estabelecimentos agropecuários, dando destaque para a cultura do arroz, fumo e morango, além de milho, feijão, amendoim, soja, mandioca, batata-doce e inglesa, frutas. Uma característica herdada pelos imigrantes e bem disseminada é a existência de horta e pomar de frutíferas nas propriedades.

Aos visitantes de Agudo, os principais atrativos são o ecoturismo e a gastronomia. Como exemplos do ecoturismo há os balneários Drews, Friedrich e Doss, as cascatas Raddatz e do Chuvisco, a Gruta do Índio, Morro Agudo, Morro da Figueira que é também conhecido como Morro das Antenas e que possui uma

rampa de asa delta e paraplider. E na gastronomia o destaque fica para os cafés coloniais.

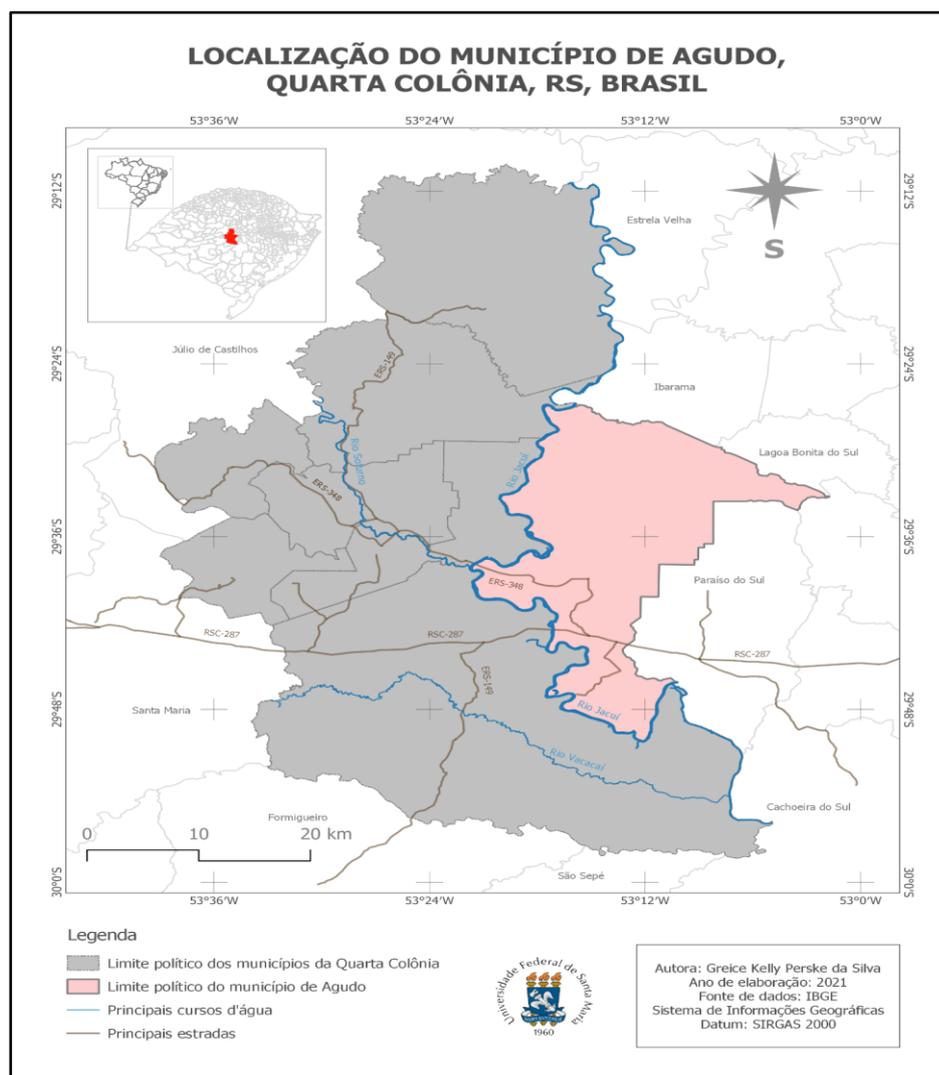
Atualmente a Colônia Santo Ângelo não existe mais e, Agudo integra a região da Quarta Colônia, junto de mais oito municípios: Restinga Seca, São João do Polêsine, Silveira Martins, Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma, Pinhal Grande e Dona Francisca. A Quarta Colônia, como conhecemos atualmente, surgiu por volta dos anos noventa do século XX, com o Projeto – Prodesus e se concretizou com a criação, em 1995, do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável – o CONDESUS Quarta Colônia. No site oficial do Geoparque Quarta Colônia Unesco Aspirante informa que “Os nove municípios possuem territórios em que o urbano e o rural se integram e dão identidade “física, cultural e humana” a uma região. Ou seja, o território da Quarta Colônia é concebido e percebido como uma região que tem seu próprio processo histórico de formação, especialmente a partir do século XIX, com a criação e expansão das colônias de imigração Santo Ângelo e Silveira Martins.”

Mas antes desta configuração que conhecemos atualmente, a Quarta Colônia de imigração italiana (antiga Colônia Silveira Martins) teve sua origem no século XIX, quando aconteceu o processo de imigração de colônias italianas para o Brasil. Primeiramente, as primeiras colônias se instalaram na região serrana e nordeste do estado e após, com a chegada de mais italianos ao país, que foram encaminhados para a região central e sul do estado, se instalando nesta região a partir de 1877. De acordo com Reis (1998) a Quarta Colônia de Imigração Italiana no Rio Grande do Sul foi criada pelo Governo Imperial, na região centro-oeste do estado, entre Santa Maria e Cachoeira do Sul, para receber imigrantes que vieram do norte da Itália, principalmente das regiões italianas de Udine, Gemona, Veneza e Polêsine.

O Governo Imperial emancipou a Colônia de Silveira Martins devido aos altos custos relativos à administração. De acordo com Santos; Zanini (2009) “A colônia Silveira Martins foi desmembrada e extinta em 1888 e seu território entre os municípios de Júlio de Castilhos, Santa Maria e Cachoeira do Sul”. Dado esse processo emancipatório, surgiram os atuais municípios de Silveira Martins, São João do Polêsine, Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma e Pinhal Grande.

De acordo com matéria publicada no site Diário de Santa Maria, em 2022, a denominação “Quarta Colônia” passou a ser “utilizada a partir dos anos 1970, com as comemorações do centenário da imigração italiana no Rio Grande do Sul. Nesta época, na tentativa de buscar uma identidade própria para a Região Central, o Padre Luiz Sponchiado começou a espalhar o termo ao retomar a ideia da chegada de um quarto núcleo colonial de imigração ao Estado.”

**Figura 2** – Localização do município de Agudo-RS.



Quanto a metodologia que visa identificar as receitas e as Guardiãs dos Saberes, em um primeiro momento serão aplicados questionários às mulheres de grupos rurais e na Emater de Agudo que indicarão pessoas que possam ter esse conhecimento a respeito das receitas típicas. A partir da compilação dos resultados estas mulheres serão entrevistadas tendo como as seguintes questões norteadoras: 1) quais os principais pratos típicos alemães que conhece e prepara?;

2) qual a história desses pratos na família e/ou sabe de onde vieram?; e 3) como seus antepassados preparavam os pratos e como você os prepara (com receitas detalhadas)? 4) Como esses conhecimentos são preservados? 5) Quais festividades usam esses pratos típicos? Durante a pesquisa buscar no calendário de eventos de Agudo, as festividades presentes que usam a culinária típica alemã como base gastronômica e como atrativo para seus eventos.

Para investigar a origem dos pratos típicos alemães preparados no território será realizada uma pesquisa bibliográfica a fim de identificar a história de cada receita, buscando descobrir sua origem geográfica. A partir disso, será possível elaborar um mapa de localização das principais influências gastronômicas no território, ou seja, de onde vem a receita de cada prato típico alemão preparado em Agudo. Nessa etapa também será possível verificar a nomenclatura original de cada prato, como é o caso da cuca alemã, por exemplo, em alemão: *Streuselkuchen*.

Essa etapa dará subsídio para a 3ª etapa da pesquisa, que consiste em identificar diferenças entre o prato preparado na Alemanha até hoje e o prato preparado em Agudo. A exemplo disso, a cuca feita em Agudo pode levar ingredientes produzidos localmente, como é o caso do moranguinho; enquanto na Alemanha se utiliza usualmente maçã e sementes de papoula.

Desse modo, para registrar os incrementos ou limitações das receitas originais a partir do contato com as demais culturas da Quarta Colônia, serão utilizados dados obtidos através do contato com os Guardiões de Saberes, atentando para os detalhes das receitas e seus modos de preparo, a fim de sistematizar os resultados finais da pesquisa através de mapas e publicações.

Identificar ainda na pesquisa o papel das Guardiãs dos Saberes para a perpetuação desses saberes, de como estas realizam a perpetuação do conhecimento.

### **Considerações Finais**

Para evidenciar a relevância da comida típica para a construção da identidade cultural de Agudo, numa pesquisa preliminar, foi possível identificar um livro (Figura 3) de receitas organizado pela Casa da Amizade que traz algumas receitas (Figura 4) tidas como típicas. Há ainda, a elaboração de um capítulo de

um livro por parte do escritório da Emater de Agudo que, em seu conteúdo apresenta a história de alguns descendentes de imigrantes alemães e alguns pratos típicos que foram passados pelos Guardiões da Memória. Em outro trecho do capítulo, constam as festividades que são realizadas em Agudo para evidenciar a gastronomia típica, promovendo o turismo local e deixando claro aos visitantes, através da montagem das mesas fartas e receitas típicas, a sua raiz germânica.

Ainda na pesquisa preliminar, questionários foram entregues a Emater e para as presidentes dos grupos de trabalhadoras rurais que integram a Associação das Trabalhadoras Rurais, para indicar possíveis Guardiões da Memória detentoras de receitas da comida típica alemã.

**Figura 3** – Livro de receitas organizados pela Casa da Amizade

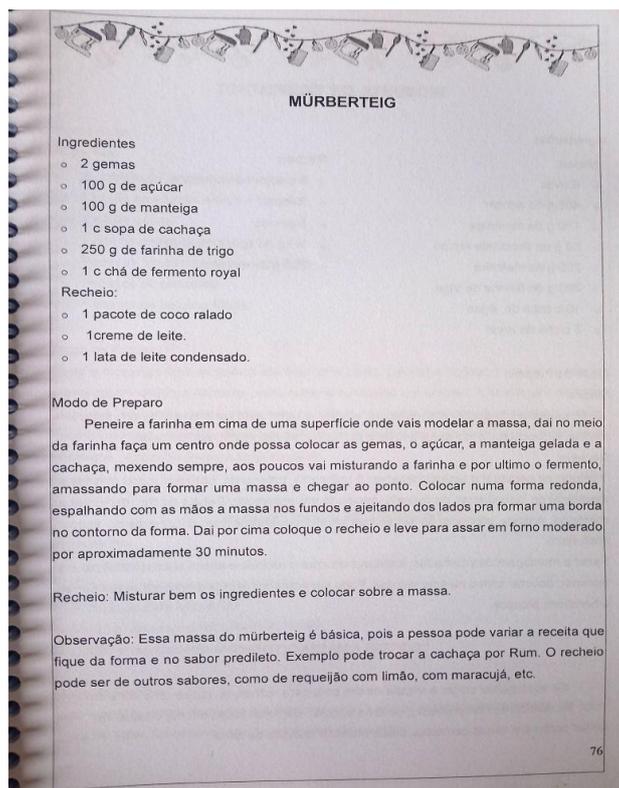


Fonte: Acervo da autora.

Sabe-se que que alguns pratos típicos, na Alemanha e trazidos para cá, caracterizam os povos em algumas regiões como sendo mais pobres e por isso alguns desses pratos eram a base de miúdos e outros pratos, usando partes mais nobres de animais por exemplo, eram de pessoas mais abonadas, de áreas mais ricas. Um exemplo disso é de um casal imigrante que se estabeleceu em Agudo, onde uma era da região mais pobre e outra da região mais rica da Alemanha. Ambos reproduziam seus costumes alimentares no município agudense sendo

que o de classe econômica mais abonada sentia repulsa pelo alimento feito com miúdos que o outro comia e lhe remetia aos tempos e memórias boas que tinha do seu país de origem. Em todos os alimentos há uma história, uma questão social envolvida.

**Figura 4** – Receitas organizadas pela Casa da Amizade.



Fonte: Acervo da autora.

A elaboração de pratos típicos, que rememoram o lugar de origem, pode servir como forma de re-territorialização. Um dos alimentos que pode ter auxiliado na re-territorialização dos imigrantes alemães é a carne de porco. Tradicionalmente, a carnação era e ainda se observa sendo feita com o envolvimento de todos os membros da família. Cada um responsável por uma etapa desse processo de carnação, beneficiamento e armazenagem deste alimento. Como sugerem Dansero e Puttilli (2013), essas práticas podem ser vistas como uma redefinição da relação entre comida e território, a reafirmação das relações sociais e uma nova relação econômica e cultural entre lugares, produtores e consumidores.

## Referências

- ALMEIDA, M. G. de. **Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza**. Mercator, Fortaleza, v. 16, e16006, 2017. DOI: <https://doi.org/10.4215/rm2017.e16006> ISSN: 1984-2201. Universidade Federal do Ceará.
- BELUZZO, R. **A Valorização da Cozinha Regional**. In: 1ª Congresso Brasileiro de  
BIERNACKI, P.; WALDORF, D. Snowball sampling: problems and techniques of chain referral sampling. In.: **Sociological Methods & Research**, Thousand Oaks, v.10, n.2, p. 141-163, nov. 1981.
- CANESQUI, A. M. **Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação**. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. 1º ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.
- CUNHA, Jorge Luiz da. **Os colonos alemães de Santa Cruz e a fumicultura: Santa Cruz do Sul; Rio Grande do Sul - 1849/1881**. Dissertação de Mestrado em História do Brasil. Curitiba: UFPR, 1988.as - sistema de vizinhança.
- DANSERO, E.; PUTTILI, M. **Multiple Territorialities of Alternative Food Networks: Six Cases from Piedmont**, Italy. Local Environment, V. 19, N. 6, p. 626–643, 2013.
- DE DAVID, C. **Temas em geografia rural** [recurso eletrônico] / Organização Glaucio José Marafon, Marcelo Cervo Chelotti, Vera Lúcia Salazar Pessôa. - 2. ed. - Rio de Janeiro : EdUERJ, 2020. 1 recurso online (549 p.) : ePub.
- FRANZONI, E. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 2016. 81. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação). Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. Lisboa, Portugal, 2016.
- FROEHLICH, J. M.; DULLIUS, P. R.; VENDRUSCOLO, R. **Território Quarta Colônia/RS: patrimônio cultural e gastronomia em foco**. 2008. Acesso em: 10 abr. 2021. Disponível em: [http://www.augm-cadr.org.ar/archivos/7mo-coloquio/mesa\\_5/20080290.pdf](http://www.augm-cadr.org.ar/archivos/7mo-coloquio/mesa_5/20080290.pdf).
- GARCIA, R. W. D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 1º ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.
- HAESBAERT, Rogério. **Des-territorialização e identidade : a rede “gaúcha” no Nordeste** / Rogério Haesbaert. -- Niterói : EDUFF, 1997.
- HEGEL, G. W. F. **Princípios de filosofia do direito**. Lisboa: Guimarães Editores, 1959.
- IANNI, O. **Dialética e capitalismo: ensaio sobre o pensamento de Marx**. Petrópolis: Vozes, 1982.

LAMPERT, Nalini M. C; CARDOSO, Eduardo S. As mulheres e os saberes herdados e produzidos na gastronomia do município de Agudo - RS. **Boletim Alfenense de Geografia**. Alfenas. v. 2, n.4, p. 19-36, 2022. ISSN: 2764-1422. DOI: <https://doi.org/10.29327/243949.2.4-2>

IBGE, Censo Agropecuário 2017 - Resultados definitivos

KALE, S. H. **Spirituality, religion, and globalization.** Journal of Macromarketing, V. 24, N. 2, p. 92- 107, 2004.

KALE, S. H.; ZLATEVSKA, N. Globalization, Reterritorialization, and Marketing. **The Journal of Internationalization and Localization**, Volume 1, p. 150 – 167, 2009.

KEDA, J.P. **Culture, food and nutrition in increasingly culturally diverse societies.** In: A sociology of food and nutrition: The social appetite. @ed. Oxford University Press: National Library of Australia, 2004.

KONDER, Leandro. **O que é Dialética.** 17. ed. São Paulo: Brasiliense, 1987.

KREMER, P.; DELIBERTY, T. **Local Food Practices and Growing Potential: Mapping the Case of Philadelphia.** Applied Geography, v. 31, p. 1252–1261, 2011.

LODY, R. **Comer é pertencer.** In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília, DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.

LOWY, M. **Ideologias e ciência social: elementos para uma análise marxista.** 12.ed.São Paulo: Cortez, 1998.

MARX, K. Introdução. In: \_\_\_\_\_. **Para a crítica da economia política; Salário, preço e lucro; O rendimento e suas fontes: a economia vulgar.** São Paulo: Abril Cultural, 1982a. p.3-21. (Os economistas).

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas.** São Paulo: Senac, 2009.

PADOIN, M. M.; FIGUEIRÓ, A.; CRUZ, J.A.S. **Educação patrimonial em territórios geoparques [recurso eletrônico] : uma visão interdisciplinar na Quarta Colônia – Santa Maria, RS : FACOS-UFSM, 2021.1 e-book: il.**

Pereira, S.M. (2004, maio)> **Mulheres italianas e suas caixinhas de lembranças: memória e fotografia delimitando a fronteira ética e construindo identidade (1889-1948).** Trabalho apresentado npo VII Encontro Nacional de História Oral, Goiânia, Brasil.

REIS, S. da S. QUARTA COLÔNIA: ASPECTOS DE SUA IDENTIDADE CULTURAL /TERRITORIAL. **Boletim Gaúcho de Geografia.** Porto Alegre, n. 23, p. 97 - 104, março, 1998.

ROSS, Jurandyr Luciano Sanches. **Geografia do Brasil.** 2a ed. São Paulo: EDUSP, 1998.

SANTOS, M. de O.; ZANINI, M. C. C. **Especificidades da Identidade de descendentes De italianos no sul do Brasil: breve análise das regiões de Caxias do Sul e Santa Maria.** Revista Antropolítica. Niterói, n. 27, p. 21-

41, 2. sem. 2009. Disponível em: <http://www.revistas.uff.br/index.php/antropolitica/issue/view/1/showToc>. Acesso em: 30 junho 2022.

SEM AUTOR: DIÁRIO EXPLICA: **Por que a quarta colônia tem esse nome?**. Diário de Santa Maria. Disponível em: <https://diariosm.com.br/diario-explica-por-que-a-quarta-colonia-tem-esse-nome/>. Acesso em: 03 de julho de 2022.

SEM AUTOR: **FOME ZERO**. Bolsa Família. Disponível em: <https://bolsa-familia.info/fome-zero.html>. Acesso em: 21 de junho de 2022.

SEM AUTOR: **HISTÓRIA**. Município de Agudo. Disponível em: <https://agudo.rs.gov.br/municipio/historia>. Acesso em: 21 de junho de 2022.

SEM AUTOR: **NEER**. Disponível em: <https://neer.com.br/>. Acesso em: 03 de março de 2022.

SEM AUTOR: **OS NOVE MUNICIPIOS DA QUARTA COLONIA**. Geoparque Quarta Colonia. Disponível em: <https://www.geoparquequartacolonia.com.br/quem-somos/os-nove-municipios-da-quarta-colonia>. Acesso em: 21 de junho de 2022.

SEM AUTOR: **PROJETO DE LEI**. Disponível em: <https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=Projeto+de+Lei+Org%C3%A2nica+de+Seguran%C3%A7a+Alimentar+e+Nutricional+%28PL+n%C2%BA+6.047%2F2005%29>. Acesso em: 03 de março de 2022.

SEYFERTH, Giralda, **IDENTIDADE ÉTNICA, ASSIMILAÇÃO E CIDADANIA A imigração alemã e o Estado brasileiro** (\*) Trabalho apresentado no XVI Encontro Anual da ANPOCS. Caxambu, MG, 22-25 de outubro de 1993.

SIENA, O.; MENEZES, D. S. **Gestão do conhecimento em Reservas extrativistas**. 2007. Acesso em: 12 abr 2021. Disponível em: [www.unifae.br/publicacoes/pdf/IIseminario/pdf.../praticas\\_19.pdf](http://www.unifae.br/publicacoes/pdf/IIseminario/pdf.../praticas_19.pdf).

SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes. **Memória, cultura e poder na sociedade do esquecimento**. Augusto Guzzo Revista Acadêmica, São Paulo, n. 6, p. 14-18, may 2003. ISSN 2316-3852. Disponível em: <[http://www.fics.edu.br/index.php/augusto\\_guzzo/article/view/57](http://www.fics.edu.br/index.php/augusto_guzzo/article/view/57)>. Acesso em: 27 junho 2022. doi: <https://doi.org/10.22287/ag.voi6.57>.

SOARES, D. M. M.; LIRA, E. R.; BARREIRA, C. C. M. A; CARNEIRO, V. A. **Geografia e Território: abordagens conceituais na perspectiva do materialismo histórico**. Revista Mirante, Anápolis (GO), v. 12, n. 1, jun. 2019.

VASCONCELOS, revista nutrição p 443 **Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula** Fighting hunger in Brazil: a historical analysis from Presidents Vargas to Lula 2005.

WERLANG, W. **História da Colônia Santo Ângelo**/ Williang Werlang – Santa Maria: Pallotti, 1995.

WISKERKE, J. **On Places Lost and Places Regained: Reflections on the Alternative Food Geography and Sustainable Regional Development**. International Planning Studies, V. 14, N.4, p. 369–387, 2009.

ZIEGLER J. - **Destrução em massa - geopolítica da fome**/Jean Ziegler; tradução de José Paulo Netto. - 1.ed.-São Paulo: Cortez, 2013.