

A PRESENÇA DA GASTRONOMIA GREGA EM RIO GRANDE

**SOPHIA MARTINEZ PAPA CONSTANTINOU¹; CARMEM G. BURGERT
SCHIAVON²**

¹ Universidade Federal do Rio Grande – papaconstantinou@hotmail.com

² Universidade Federal do Rio Grande – cqbschiavon@yahoo.com.br

1. INTRODUÇÃO

O presente texto apresenta resultados (parciais) relativos a uma parte do Programa “Inventário(s) do(s) patrimônio(s) como instrumento para a investigação e compreensão dos nós que compõem a tessitura da rede das manifestações culturais do Município do Rio Grande”, financiado pelo Programa de Extensão Universitária (ProExt) do Ministério da Educação. Tendo em vista que a gastronomia se mostra uma faceta essencial na compreensão da cultura local manifestando-se como patrimônio cultural imaterial, a observação e pesquisa atenta da mesma nos permite uma reconstrução histórica das origens, adaptações e transformações da culinária e sua influência sobre os padrões alimentares e culturais de uma localidade.

Segundo Telles: “A dimensão imaterial do patrimônio possui características diferenciadas de sua versão material. Destacam-se a dinamização do bem imaterial - uma vez que o patrimônio imaterial sofre constante mutação em virtude dos elementos inovadores que são incorporados em seu aspecto - e a paradoxalmente mais visível que é a intangibilidade, ou seja, a natureza incorpórea do bem - apesar de se manifestar, quase sempre, materialmente.” (2007, p. 46). Assim, abordaremos a questão dos hábitos culinários gregos que se manifestaram em uma família moradora da cidade do Rio Grande/RS, a partir de uma análise sobre alguns pratos tradicionais, tais como: “Kritaraki”; “Fassolada” e “Moussaká”.

2. METODOLOGIA

O método que está sendo utilizado no que diz respeito à coleta de dados é a História Oral, a qual visa a realização de entrevistas para, através da análise destas, compreender a realidade histórica dos indivíduos sobre um determinado tema; no caso em questão, o patrimônio cultural imaterial pelo viés da gastronomia. Nesta direção, destaca-se que a pesquisa em História Oral viabiliza a realização de discussões interdisciplinares, estimulando uma maior divulgação desta fonte de trabalho, na medida em que expõe a relação entre a história e memória, bem como as vivências de indivíduos até então silenciados e que muito podem contribuir para a construção do conhecimento histórico. Em outras palavras, conforme destaca Pollak, “a fonte oral é exatamente comparável à fonte escrita” (1992, p. 8). Além de possibilitar uma maior liberdade às fontes, que no caso da História Oral são as pessoas, que pelo relato oral se sentem mais confortáveis em dar seu testemunho.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com a afirmação realizada anteriormente, destacamos que a presente pesquisa encontra-se em sua fase inicial, o que possibilita apresentar o

diálogo fomentado pela historiografia sobre o tema, bem como um parecer perante as entrevistas realizadas. Os hábitos alimentares dos gregos, em geral, seguem a dieta do Mediterrâneo que é rica em peixes de carne leve como o pargo, por exemplo, azeite de oliva, azeitonas pretas, tomates e legumes e verduras, é considerada uma dieta saudável e equilibrada, no entanto os três pratos citados fogem um pouco aos hábitos saudáveis, pois são pratos servidos em comemorações e datas especiais.

O “Kritaraki” é muito apreciado nas festas de casamento (considerado o prato oficial depois do cordeiro assado) e nos fins de semana e consiste numa massa cozida diretamente no molho. A “fassolada” é considerada um prato de inverno, já que é uma sopa muito encorpada feita a base de feijão branco, tomates e azeite de oliva. Tornou-se popular principalmente entre os moradores do “xorió” (podemos traduzir essa palavra como interior, local longínquo e calmo) e das localidades montanhosas por aquecer as pessoas e conter ingredientes que resistem as intempéries do inverno, já que muitas localidades ficam praticamente isoladas devido ao mau tempo.

O “moussaká” é um caso interessante, porque é um prato sem receita “oficial” cada um prepara a sua maneira e com os ingredientes que tem a disposição se, por exemplo, um turista visitar famílias distintas e elas lhe prepararem o “moussaká” muito provavelmente ele estranhará a variedade e se questionará se é realmente o mesmo prato.

A importância dos pratos se dá nem tanto pelo sabor ou pelo ato de comer em si, mas o que eles representam: família, reunião de pessoas conhecidas, alegria. Claro que em reuniões gregas o que não pode faltar é a família e conversas exaltadas em tom de discussão (que todo não grego se assusta e pensa que está havendo uma briga) que na realidade são as conversas mais amigáveis o possível além da mesa farta, com vinho, queijos, azeitonas, pães e saladas como uma “pequena entrada” antes da refeição principal.

Alguns pratos tiveram de ser adaptados a realidade gaúcha e rio-grandina, já que alguns ingredientes não existem na localidade, assim percebe-se a modificação e incorporação de novos saberes culinários às receitas gregas seja pela nova mistura de ingredientes, seja pela adaptação ao paladar em caso do prato ser servido à visitas não acostumadas ao tempero. As modificações nas receitas não retiram sua originalidade ou seu significado, porque os ingredientes não são o mais importante e sim aquilo que elas representam as construções culturais e até mesmo sentimentais que as receitas carregam. Assim a comida deixa de ser apenas comida e passa a ser algo mais, passa a ser patrimônio e além de patrimônio, pertencimento.

4. CONCLUSÕES

Apesar de termos resultados parciais, a pesquisa confirma o porquê de a culinária ser patrimônio cultural imaterial, importância da mesma enquanto sentido de pertencimento a um determinado grupo e a interação familiar e social intercultural que a mesma nos possibilita. Neste caso, os pratos que compõem a culinária grega (Kritaraki, Fassolada e Moussaká) demonstram o quanto a questão étnica e suas peculiaridades encontram-se relacionadas com a identificação de receitas enquanto patrimônio imaterial.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, 1992.

TELLES, M. F.de P. O registro como forma de proteção do patrimônio cultural imaterial. **Revista CPC**, São Paulo, n.4, p.40-71, maio/out. 2007.