

UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS – UNISINOS
UNIDADE ACADÊMICA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

VANIA INÊS AVILA PRIAMO

ENTRE A HISTÓRIA E O TURISMO:
AS CIDADES E SEU PATRIMÔNIO CULTURAL (NOVA HARTZ-RS)

SÃO LEOPOLDO

2013

VANIA INÊS AVILA PRIAMO

ENTRE A HISTÓRIA E O TURISMO:
AS CIDADES E SEU PATRIMÔNIO CULTURAL (NOVA HARTZ-RS)

Dissertação apresentada como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre pelo Programa de Pós-Graduação em História da Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS

Orientadora: Dra. Eloisa Helena Capovilla da Luz Ramos

SÃO LEOPOLDO

2013

VANIA INÊS AVILA PRIAMO

ENTRE A HISTÓRIA E O TURISMO:
AS CIDADES E SEU PATRIMÔNIO CULTURAL (NOVA HARTZ-RS)

Dissertação apresentada como
requisito parcial para a obtenção
do título de Mestre pelo Programa
de Pós-Graduação em História da
Universidade do Vale do Rio dos
Sinos – UNISINOS

Orientadora: Dra. Eloisa Helena
Capovilla da Luz Ramos

Aprovado em: 19 de dezembro de 2013

BANCA EXAMINADORA

DRA. JOANA D'ARC BAHIA - UERJ

DRA. ROSWITHIA WEBER - FEEVALE

DR. MARCOS WITT - UNISINOS

SÃO LEOPOLDO

2013

Agradecimentos

Em primeiro lugar agradeço a Deus. Creio incondicionalmente e agradeço a Ele por todas as oportunidades, todas as alegrias, todos os desafios e todas as conquistas.

Agradeço também:

À Unisinos pelo incentivo oferecido através da Bolsa Milton Valente me possibilitando realizar esta pesquisa.

À minha orientadora, Dra. Eloisa Helena Capovilla da Luz Ramos. “Elô”, você sempre foi e sempre será minha fonte de inspiração. Teu sorriso, tua sabedoria, teu companheirismo e a tua energia [que parece ser infinita] tiveram e têm o poder de me acalmar, de me fazer ir adiante, de superar meus limites. Não tenho como agradecer a tua orientação, tua generosidade dividindo teu imenso conhecimento, o teu incentivo e o teu carinho. Agradeço imensamente cada palavra, cada “corte”, cada sugestão, pois sem eles eu não teria conseguido avançar. Impossível passar por ti sem ser marcada e sem levar junto muito de ti para a caminhada que se segue.

Aos professores Drs. Marcos Antonio Witt, Roswithia Weber por aceitarem compor a banca de qualificação. As suas análises, sugestões e críticas foram fundamentais para dar mais qualidade a pesquisa. À Dra. Joana Bahia por aceitar, juntamente com a Dra. Roswithia Weber e Dr. Marcos Antonio Witt, compor a banca de defesa desta dissertação. Quero dizer a vocês que me sinto honrada!

Ao meu marido Celso Priamo, a quem devo também a conclusão de mais esta etapa. Sem o teu companheirismo, sem a tua ajuda eu realmente não teria conseguido. Obrigada por tomar conta da nossa casa e dos nossos filhos quando todo o meu tempo era consumido pelas leituras e pela escrita. Obrigada pela paciência quando o cansaço parecia querer me vencer. Obrigada por cada gesto de amor que me mostravam muito mais do que as palavras o imenso carinho e cumplicidade que nos unem. Nas dificuldades é que percebemos quem está conosco, e posso afirmar que como sempre foi, nós estamos juntos! Te amo!

Aos meus filhos Tainan e Thomaz. Vocês são o melhor presente que Deus me deu. Vocês são a razão da minha vida. Obrigada por entenderem todo o tempo que não pude dedicar a vocês para dedicar aos estudos. Acredito que o exemplo é o melhor ensinamento, então espero estar ensinando a vocês que a gente precisa lutar pelas coisas que quer. Nada vem de graça, é preciso dedicação, determinação. Então, meus filhos, tomem as rédeas da vida nas suas mãos e sempre saibam que a nossa vida é resultado das nossas escolhas e não das escolhas dos

outros. Ao Tainan um agradecimento especial pela tradução do resumo deste trabalho. Valeu filho! Ao Thomaz quero dizer que agora terminou, filho. Agora a gente já pode sair!

Agradeço imensamente aos meus pais que sempre foram exemplo de superação, de fé, de perseverança, de retidão de caráter. Que me ensinaram o valor do estudo e da família.

Aos meus irmãos Gedson, Claudia, Magda e Dalja, aos meus cunhados, cunhadas, sobrinhas e sobrinhos. Obrigada por compreenderem as ausências, por me apoiarem, pela confiança que depositam em mim, pelo carinho, pelo cuidado. E à Preta agradeço de uma forma muito especial. A tua contribuição sobre as pesquisas me ajudaram muito. Obrigada minha irmã amiga!!!

Às colegas de trabalho e amigas queridas Elisângela de Oliveira, Nicoli Schunck e Mara Hagelin e ao seu Ernani Schmidt e Luana Reuter há pouco chegados ao grupo, e à colega, amiga e comadre Denize Groff. A vocês só tenho palavras de agradecimento pela ajuda, pela paciência, por se desdobrarem fazendo com que todos os projetos do Museu acontecessem nos períodos em que tive que estar mais voltada para a dissertação. Cada um de vocês teve uma contribuição importante no meu estudo. Obrigada pela parceria, obrigada pelo carinho, obrigada pela confiança.

Aos colegas de estudo Maicon Rodrigues, Elizete Ferrari, Magda Seger, Liriana Stefanello, Marina Barth, Ricardo Patzer, Mauro Tomacheski, Rodrigo Luis dos Santos, Cyanna Missaglia e especialmente a Anna Paula Boneberg, “parceiraça” em todos os momentos. Foi muito bom conhecer vocês e poder crescer juntos, aprender juntos, formar um grupo, tomar um “chima”, discutir textos. Obrigada pela cumplicidade, pelo carinho, pela ajuda, pelo ombro oferecido nas horas mais complicadas. Foi muito bom poder conviver com vocês. Vocês ficarão para sempre no meu coração.

À Simone Kohlrausch e a Ernani Haag pelas traduções das palavras em alemão e no dialeto Hunsrück. Obrigada por disponibilizarem parte de seu tempo para me ajudar.

À professora Ana Silvia Scott por me ajudar a pensar as tabelas. Sua ajuda foi muito importante e sem ela eu não teria conseguido trabalhar os dados levantados na pesquisa. E na pessoa dela agradeço aos demais professores do PPGH da Unisinos. Vocês foram os melhores!

Ao amigo Paulo Almeida e ao meu cunhado Luiz Aelto Vieira da Fonseca pela imensa ajuda para “domar” o Excel.

Às equipes diretivas e professores das escolas do município pela fundamental colaboração na aplicação dos questionários sobre alimentação.

Às pessoas da comunidade que contribuíram com informações, histórias, lembranças e saberes que foram de fundamental importância para a realização deste trabalho. Em nome delas, cito Cleia Danusa Brunner por todas as informações levantadas junto a seus familiares e a Sra. Doralice Schunck por terem se disponibilizado a fazer e fotografar as cucas, que ilustraram e deram “sabor” ao capítulo 2.

Às colegas da SMECEL, e em nome delas à Giseli Schons, pelo apoio sempre oferecido.

Na pessoa de duas amigas em especial, Miria Hillebrand e Jaqueline Fick, agradeço a todos os amigos que entenderam a prolongada ausência, a falta de contato, o choro, o “estou cansada”. Obrigada pelo apoio, pela paciência, pelo incentivo, por acreditarem em mim e me darem o apoio emocional tão importante. Vocês são demais!!!

Chega mais perto e contempla as palavras.
Cada uma tem mil faces secretas sob a face neutra
e te pergunta, sem interesse pela resposta,
pobre ou terrível, que lhe deres:
Troxeste a chave?

Carlos Drummond de Andrade - Procura da Poesia

RESUMO

A presente dissertação explora o tema do patrimônio cultural nas cidades, abordando-o a partir do município de Nova Hartz e tomando como exemplos para a discussão do mesmo o patrimônio material do município representado pelas edificações históricas e o imaterial representado pela alimentação e pelas festas resultantes de diferentes movimentos migratórios que deram ao município a conformação histórico-cultural atual. A discussão é tangenciada pelos conceitos de memória e de representação. Instrumentos como a educação para o patrimônio, a legislação protetiva e o turismo cultural são essenciais para a preservação desses bens que estão relacionados aos modos de ser e de viver dos moradores das cidades e as representações tecidas com relação aos mesmos. Este estudo baseia-se em pesquisas bibliográficas, pesquisa de campo e em fontes orais para compreender o que a comunidade entende como sendo seu patrimônio, bem como sua relação com o mesmo, através de eventos que se dão intramuros da cidade e de outros caracterizados como extramuros.

Palavras- chave: Patrimônio Cultural. Memória. Imigração. Cidade. Representação.

ABSTRACT

The present essay explores the theme of cultural heritage in the cities, approaching it as Nova Hartz county and assuming it as examples for the discussion about the same material heritage from the county represented by the historic buildings and the immaterial, represented by the food and by the parties, resulted of different migratory movements that gave to the county the current historic cultural resignation. The discussion is tangible by the concepts of memory and representation. Instruments, like the education for the heritage, the protective legislation and tourism are essential for the preservation of these assets that are related to the ways of being and live of the residents of cities and their linked representations. This study is based in bibliographic researches, field research and in oral sources to understand what the community comprehends to be its inheritance, as well as its relationship with it through events that get along intramural of the city and others characterized as extramural.

Keywords: Cultural heritage. Memory. Immigration. City. Representation

LISTA DE IMAGENS

Imagem 1 Arroio Grande	31
Imagem 2 Igreja Católica Antiga	46
Imagem 3 Igreja Católica Nova	46
Imagem 4 Notícia do Jornal NH	52
Imagem 5 Casa de Sira Becker	55
Imagem 6 Madeireira Paline	55
Imagem 7 Museu Histórico	70
Imagem 8 Cemitério mais antigo da cidade	70
Imagem 9 Padaria Sabor da Bica	70
Imagem 10 Casa Hartz (fundadores da cidade)	70
Imagem 11 Reunião com professores	70
Imagem 12 Oficina com professores	70
Imagem 13 Estudo/observação de um objeto do Museu	71
Imagem 14 Estudo/observação de um objeto do Museu	71
Imagem 15 Visita ao casal Arno e Loni Blumm	73
Imagem 16 Interior da Atafona Brunner	73
Imagem 17 Casa da Família Hartz	73
Imagem 18 Interior da Atafona Brunner	73
Imagem 19 Propriedade de Paulo Schnorr	85
Imagem 20 Contexto geológico no qual Nova Hartz está inserida	87
Imagem 21 Visitação ao Museu	91
Imagem 22 Degustação e venda na Casa Schnorr	91

Imagem 23 Padaria Sabor da Bica	94
Imagem 24 Apresentação do coral	93
Imagem 25 Doralice Schunck preparando as cucas	133
Imagem 26 Doralice Schunck finalizando a confecção das cucas	134
Imagem 27 Cuca com linguiça	135
Imagem 28 Beiju tradicional	139
Imagem 29 Beiju de polvilho	139
Imagem 30 Baile de <i>kerb</i> , em 1968	169
Imagem 31 Reis do <i>Kerb</i> de Canudos 2012 e 2013	176
Imagem 32 Banda Jazz Arroio da Bica, animando um baile de <i>kerb</i>	177
Imagem 33 Banda Continental, em 1975	177
Imagem 34 Coroa do <i>Kerb</i> “ <i>Kerbkrantz</i> ”, na Sociedade Canudos, em 2012	178
Imagem 35 Coroa do <i>Kerb</i> “ <i>Kerbkrantz</i> ”, ao fundo, na Sociedade Canudos, em 2013	178
Imagem 36 Almoço de <i>kerb</i> da família Schunck, em 1968	181
Imagem 37 <i>Stand</i> de vendas dos produtores rurais	191
Imagem 38 Decoração da <i>Kolonie Hartz Fest</i> 2013	194
Imagem 39 Decoração da <i>Kolonie Hartz Fest</i> 2013	194
Imagem 40 Culto Ecumênico e Encontro de Corais, em 10 de julho de 2013	195
Imagem 41 Prefeito e vice prefeito desfilando de carroça	197
Imagem 42 Bandinha típica abrindo o desfile	197
Imagem 43 Desfile do CTG Querência de Nova Hartz	197
Imagem 44 Grupo de Danças Alemãs	197
Imagem 45 Agricultores desfilando com seus tratores	198

Imagem 46 Bandinha do Sax	203
Imagem 47 Encontro de Grupos de Danças Folclóricas Alemãs	203
Imagem 48 Poço Decorativo na entrada da festa	206
Imagem 49 A corte da festa: rainha e princesas acompanhadas da “vó” da <i>Kolonie</i> em frente ao pórtico de entrada da festa	206

TABELAS

Tabela 1 Imóveis de interesse cultural localizados no Centro	55
Tabela 2 Imóveis de interesse cultural localizados no Bairro Arroio da Bica	56
Tabela 3 Idade dos “daqui” e dos “de fora”/pesquisa 2	118
Tabela 4 Tempo que mora em Nova Hartz	119
Tabela 5 Comida e Naturalidade	122
Tabela 6 Porcentagem em que aparecem os alimentos pesquisados/pesquisa 2	125
Tabela 7 Comparativo de comidas entre as pesquisas 1 e 2	127
Tabela 8 Consumo de comida por idade /pesquisa 2.....	129

GRÁFICOS

Gráfico 1 População Urbana e População Rural de Nova Hartz	34
Gráfico 2 Evolução Urbana de Nova Hartz	37
Gráfico 3 Distribuição do patrimônio cultural por localidades/bairros	65
Gráfico 4 Situação dos imóveis	65
Gráfico 5 Alimentos selecionados	115
Gráfico 6 Idade /pesquisa 1.....	117
Gráfico 7 Sexo	118
Gráfico 8 Público por bairros/pesquisa 1.....	120
Gráfico 9 Público por bairro/pesquisa 2	121
Gráfico 10 Consumo de alimento por idade	123

MAPAS

Mapa 1 Vale do Rio dos Sinos	30
Mapa 2 Localização do seu patrimônio histórico do Município de Nova Hartz	54
Mapa 3 Trajeto do Roteiro Cultural Roda D'água	90

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	17
PARTE I	50
2 O PATRIMÔNIO CULTURAL E O TURISMO: A DIALÉTICA DA PRESERVAÇÃO	51
2.1 SOBRE O PATRIMÔNIO CULTURAL: CONCEITOS E LEGISLAÇÃO.....	57
2.2 EDUCAÇÃO PARA O PATRIMÔNIO	66
2.3 TURISMO CULTURAL.....	75
2.3.1 Roteiro Experimental de Turismo Roda D'água: Modos de Viver e Fazer a Cultura.....	89
PARTE II	96
3 DEGUSTANDO TRADIÇÕES, ALIMENTANDO-SE DE MEMÓRIAS: O PATRIMÔNIO IMATERIAL REPRESENTADO PELA CULINÁRIA.....	97
3.1A COMIDA COMO PATRIMÔNIO	97
3.2 GOSTO E TRADIÇÃO.....	100
3.2.1 A Construção do Gosto e a Manutenção das Tradições Alimentares	106
3.3 GOSTOS E TRADIÇÕES: NOVA HARTZ EM PAUTA	113
3.3.1 O que comem os “daqui” e os “de fora”	114
3.3.2 “Eu ainda como porque eu tenho saudade!” Beiju: comida indígena, tradição alemã	135
3.4 O TURISMO GASTRONÔMICO	144
4 FESTA: ETNICIDADE E SOCIABILIDADE	152
4.1 AS FESTAS COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL	160

4.2 O CASO DO KERB DA SOCIEDADE DE CANTO RECREATIVA IRMÃOS UNIDOS DE CANUDOS – NOVA HARTZ/RS	164
4.3 A <i>KOLONIE HARTZ FEST</i> : UMA TRADIÇÃO INVENTADA	189
4.4 AS FESTAS NO CONTEXTO TURÍSTICO	202
5 CONCLUSÃO	210
REFERÊNCIAS	215
APÊNDICE A QUESTIONÁRIO DA PESQUISA 1	228
APÊNDICE B LISTA DE ALIMENTOS CITADOS NA PESQUISA 1	229
APÊNDICE C QUESTIONÁRIO DA PESQUISA 2	230
ANEXO A PORTARIA DE TOMBAMENTO DA IELB REDENTOR DE PADRE ETERNO	231
ANEXO B FLYER DO ROTEIRO CULTURAL RODA D'ÁGUA, UTILIZADO DE 2009 A 2011 (FRENTE E VERSO)	232
ANEXO C CARTAZ DA EXPOSIÇÃO “DO KERB À <i>KOLONIE</i>”	233

1 INTRODUÇÃO

“Mas Clio, a musa, não por acaso, era filha de Mnemosine, a Memória, partilhando com sua mãe [...] esta capacidade de representar uma ausência, de escutar o silêncio e de tornar próximo o distante [...] Clio, como Musa, é dotada desta capacidade mágica de dar realidade àquilo que conta. Como Musa da História, sua narrativa ocupa o lugar daquilo que um dia existiu [...]” (PESAVENTO, 2006)

A guisa de introdução explico inicialmente que este trabalho é fruto de inquietações bem concretas acerca da preservação do patrimônio cultural, surgidas da experiência profissional adquirida a partir do momento em que comecei a trabalhar para que fosse criada no Município de Nova Hartz¹ uma instituição museológica. As inquietações, enquanto gestora pública, estão relacionadas às formas de trabalhar o patrimônio cultural material e imaterial de Nova Hartz, de maneira a preservá-lo², dar-lhe visibilidade e despertar a sensibilidade da comunidade para com esse patrimônio. No entanto, como fazer para que o imaginário criado em relação à cidade pelos seus moradores e o valor que estes atribuem a seus espaços, como escreve Pesavento (1999), possa estar também referenciado/balizado pelo seu patrimônio cultural. Acho importante escrever aqui um pouco desta trajetória, por ser ela responsável pelas escolhas/seleções feitas nesta dissertação e assim, justificar esta parte inicial da minha introdução estar escrita em primeira pessoa. Por volta de 1996, já sendo professora das séries iniciais no município de Nova Hartz desde 1989 e cursando História na Universidade do Vale do Rio dos Sinos - UNISINOS, eu e os demais colegas professores sentíamos falta de qualquer tipo de material que pudesse nos auxiliar a trabalhar a história do município. Incentivada e orientada pela professora Dra. Eloisa Helena Capovilla da Luz Ramos, parti para a proposta de criação do Museu, pensando este espaço como um lugar de pesquisa, de memória e “[...] um lugar em que a cultura material/imaterial oriunda da emigração/imigração vai ser elaborada, interpretada e comunicada ao público alvo” (RAMOS, 2007, p.369), não como um espaço de entesouramento, ou para “guardar objetos antigos” como fala Chagas

¹Nova Hartz é um município pertencente à região de colonização alemã do RS. Localiza-se no Vale do Rio dos Sinos, região Metropolitana de Porto Alegre, da qual fica distante 80 km.

²MEIRA (2006) e MENESES (2006) entendem que a preservação contempla ações de **identificação** que consistem nas listagens, inventário, levantamento, documentação; ações de **proteção**, nas quais estão incluídas a legislação [e o tombamento] e a restauração e as ações de **promoção** [chamada por Meneses de valorização], onde se incluem a educação patrimonial, a valorização e a “difusão do bem patrimonial”.

(2011), mas como um “espaço de cultura, de encontro” que “serve para expressar a história de uma comunidade”.

O trabalho no Museu Histórico [desde sua fundação em 1999 até hoje] me possibilitou conhecer muito de Nova Hartz: sua história, sua cultura, seu patrimônio, sua gente, suas crenças, seu modo de conviver, de trabalhar, de se divertir, de comer, de viver e de morrer, de falar de si e dos outros e de se ver. Sendo assim, a partir do trabalho e dos projetos desenvolvidos pelo Museu Histórico, passamos a conhecer este espaço³, estudávamos este espaço, pensávamos este espaço e expúnhamos os resultados de nossas pesquisas, mas isso não era suficiente. Ainda havia [e há] muitos moradores da cidade que desconhecem a história do lugar em que residem, não entendem as suas tradições e por isso, olham-nas com desinteresse. Não conhecem ou não percebem o patrimônio cultural que os cerca diariamente. Olham mas não enxergam. Olham, mas não se enxergam nele. Todo o trabalho que realizávamos no Museu relacionado à educação para o patrimônio especialmente voltado para o público escolar [professores e alunos], a pesquisa e apresentação de seus resultados através de exposição permanente e das exposições temporárias temáticas no Museu ou itinerantes, assim como palestras, seminários e gincanas não eram suficientes. As casas continuavam caindo, as pessoas continuavam enxergando o antigo como velho, as tradições culturais mais antigas continuavam sendo vistas como “coisas de velho” e suas práticas restritas a um pequeno grupo étnico. Então as inquietações se agigantavam: como fazer esta população enxergar, conhecer o lugar em que vive? Como olhar para as tradições ainda conservadas dentro de casa como, por exemplo, falar o dialeto alemão, comer beiju, rosca e pão de milho, escutar a rádio que toca bandinha e o locutor que fala em dialeto alemão, ter sempre canteiros com flores e chás? Como não deixar morrer aquelas tradições ainda mantidas enquanto comunidade como o baile do *kerb*, o coral, o grupo de danças alemãs, as bandinhas, o sino avisando que alguém da comunidade faleceu e através dos idosos saber pela batida do sino que idade tinha a pessoa, se era homem, mulher ou criança? Como compreender a busca do “*Päckchen*”⁴ no Natal e na Páscoa? Como fazer esta comunidade olhar com orgulho para a

³“O espaço deve ser considerado com um conjunto indissociável do qual participam, de um lado, certo arranjo de objetos geográficos, objetos naturais e objetos sociais e, de outro, a vida que os preenche e os anima, seja a sociedade em movimento. O conteúdo (da sociedade) não é independente da forma (os objetos geográficos) e cada forma encerra uma fração do conteúdo. O espaço, por conseguinte, é isto: um conjunto de formas contendo cada qual frações da sociedade em movimento. As formas, pois, têm um papel na realização social.” (SANTOS, Milton, 1988, p.10).

⁴O “*Päckchen*” significa pacotinho no dialeto alemão. Trata-se de um costume antigo que, especialmente depois da Páscoa ou do Natal, as crianças vão à casa de seus padrinhos para buscar o seu presentinho. Este presente consistia, em geral, num pacotinho com doces como bolachas caseiras, doces com amendoim e açúcar [em geral dentro da casquinha de ovos ou dos cartuchos de papel] e até mesmo balas feitas em casa. Anteriormente, o costume era dar ovos cozidos coloridos, passando depois a ser utilizado a casca de ovo com doce feito de

sua história, para sua cultura, para o seu passado e o seu presente, sem ufanismos, mas conhecendo e reconhecendo-se na história da cidade? Como fazer para que as edificações, registros da história dos antepassados, não sejam todas destruídas pela especulação imobiliária ou pela falta de valor atribuído pelos proprietários, comunidade e poder público? Como fazer para que as manifestações culturais locais não desapareçam?

Estas dificuldades e questões são enfrentadas quando buscamos mostrar que os grupos culturais que formam a cidade de Nova Hartz são hoje heterogêneos e que as características culturais de cada um deles há de ser valorizada/respeitada, mas que a cidade tem uma história, um passado e toda a população tem direito a esse passado conservado tanto na sua materialidade quanto na imaterialidade. Podemos pensar que a forma como esta população vê a si e à sua história se reflete na forma como convive com seu patrimônio cultural, material e imaterial. Enfim, se as tradições são “inventadas”, como escreve Eric Hobsbawm (2012, p. 9) elas também não são tiradas do nada. Como ele mesmo ressalta, são inventadas no sentido de serem selecionadas, escolhidas umas em detrimento de outras.

Renato Ortiz (1994, p.8) também embasa nossas considerações quando escreve que:

[...] toda a identidade é uma construção simbólica [...], o que elimina, portanto, as dúvidas sobre a veracidade ou falsidade do que é produzido [...] não existe uma identidade autêntica, mas uma pluralidade de identidades, construídas por diferentes grupos sociais em diferentes momentos históricos.

O envolvimento com as questões do patrimônio cultural de Nova Hartz me levou também a fazer parte da equipe técnica de revisão do Plano Diretor do Município, cujo trabalho foi coordenado pela arquiteta Kátia Ferreira de Oliveira, o que resultou num aumento do conhecimento sobre o município, suas possibilidades e suas dificuldades. Então, buscando potencializar o seu patrimônio cultural propusemos, via Museu Histórico, um “projeto guarda-chuva”, chamado Projeto Cultural Roda D’água, que buscava no turismo um meio de preservação do patrimônio cultural do município ao mesmo tempo em que trabalhávamos na elaboração de um anteprojeto de lei de tombamento municipal.

Logo tivemos o primeiro fruto do Projeto Cultural Roda D’água: o restauro de uma casa enxaimel no Bairro Arroio da Bica, numa parceria entre a prefeitura municipal, a UFRGS [através do diretor da Faculdade de arquitetura, o professor José Albano Volkmer e do arquiteto restaurador George Augusto de Moraes] e seus proprietários senhores Lauri e

amendoim e açúcar) e algumas balas. Muito raramente, dependendo da condição financeira dos padrinhos, as crianças ganhavam roupa e brinquedo. Esta tradição do “*Päckchen*” ainda se mantém algumas famílias.

Zeli Mass. Posteriormente no ano de 2009, estando à frente da diretoria de turismo do município desenvolvemos um roteiro experimental de turismo, visando valorizar e dar visibilidade aos bens culturais materiais e imateriais, bem como ao patrimônio natural, além servir de apoio e incentivo aos proprietários interessados em desenvolver projetos de turismo cultural em suas propriedades. Enquanto gestora constatei ao longo do trabalho que, em se tratando de patrimônio cultural, há muito a fazer ainda no Município e que nada está dado. Cada conquista, cada palmo avançado precisa ser defendido permanentemente num trabalho contínuo, incessante e por vezes, desgastante. Diante desta caminhada onde teoria e prática precisam andar juntas, mas que às vezes se afastam, é que senti a necessidade de voltar à pesquisa acadêmica, estudando o tema do patrimônio cultural, sua proteção e sua relação com o turismo.

Concluindo esta primeira parte na primeira pessoa, me junto a Ana Lúcia Meira (2004, p.14) quando ela escreve que: “Por ligar-se a dimensões que extrapolam a sua materialidade [como o imaginário social], o patrimônio – especialmente o edificado, suscita debates quando é preservado, assim como quando é destruído.” As ações ligadas à proteção [ou não] do patrimônio estarão, então, sempre “na berlinda”. Para cada situação uma escolha diferente se faz necessária, mas as ações precisam estar amparadas em um conhecimento teórico-metodológico que a universidade proporciona. As escolhas e seleções são sempre permeadas pela subjetividade e isso torna ainda mais necessário este conhecimento por parte dos técnicos e gestores que as mediam.

O que se pretende desenvolver nesta dissertação é um estudo acerca da preservação do patrimônio material e imaterial das cidades, tendo como caso em estudo o município de Nova Hartz. Isto será feito através da análise de algumas de suas manifestações culturais e seu papel na preservação da história, da memória e da identidade dos moradores, verificando se é possível afirmar a existência de um sentimento de pertença à cidade a partir de seu patrimônio.

Para que esta pesquisa atenda seu objetivo buscou-se responder às seguintes questões:

- 1) Qual o papel do patrimônio cultural na preservação da história, da memória e da identidade das cidades em geral e especificamente de Nova Hartz?
- 2) Quais os traços do patrimônio de Nova Hartz que a caracterizam e que podem representá-la turisticamente?
- 3) Como o uso de subsídios, entre os quais a legislação protetiva, a educação para o patrimônio e o turismo cultural podem dar suporte às questões de proteção e preservação do patrimônio cultural de Nova Hartz?

- 4) É possível afirmar a existência de um sentimento de pertença à cidade, por seus moradores, a partir do conhecimento do patrimônio cultural local?

Para alcançar estes objetivos vamos nos valer do suporte teórico metodológico da nova história cultural, oriunda da 3ª geração da Escola dos Annales⁵, bem como da micro história. A nova história cultural abre espaço para que temas como a história das cidades e seus mais diversos atores possa ser contada, conhecida e reconhecida. Dá lugar para o estudo dos esquecidos, dos vencidos, do cotidiano encontrando aí espaço para falar dos temas do presente estudo: patrimônio cultural, alimentação e festas, sendo também um campo privilegiado para o estudo das representações. Chartier (1990) ressalta que a importância da história cultural está em poder identificar como as diferentes realidades sociais podem ser pensadas, construídas e dadas a conhecer, destacando que o estudo da construção das representações precisa levar em conta que estas são sempre determinadas pelos interesses dos grupos sociais que as tecem, e por isso, não são neutras e nem universais. A micro história por sua vez,

orientada pela escala reduzida, permite análises e reconstituições que seriam impensáveis em outros tipos de historiografia, ao mesmo tempo em que se dedica a indagar as estruturas invisíveis dentro das quais o objeto de estudo se insere, tarefa que busca auxílio na interdisciplinaridade. (GIMENES, 2008, p.21)

Em função dos objetivos desta pesquisa que estão intimamente relacionados com a maneira como a comunidade percebe o patrimônio cultural na sua cidade, como ela se sente em relação a ele, o emprego da metodologia da história oral será uma importante ferramenta de pesquisa. O uso dessas fontes se torna indispensável quando se trata de trazer à tona a forma de ver os acontecimentos na vida das pessoas “comuns” e a multiplicidade de formas de ver o mundo e os fatos. Segundo Thompson (1998) a história é “multifacetada” e “complexa” e o uso da história oral possibilita humanizar a história, recuperar o vivido, dar voz a quem foi ator, transformar o objeto de estudo em sujeito da história.⁶

⁵ Mais informações sobre a Escola dos Annales e a Nova História Cultural em: BURKE, Peter. A escrita da história: novas perspectivas. São Paulo: USP,1992; BURKE, Peter. A Escola dos Annales (1929-1989): a revolução francesa da historiografia. São Paulo: UNESP, 1997; CARDOSO, Ciro Flamarion & VAINFAS, Ronaldo (org.). Domínios da História: ensaios de teoria e metodologia. Rio de Janeiro: Campus,1997; LEVI, Giovanni. Sobre a micro história. In: Burke(org.) A Escrita da história: Novas perspectivas. São Paulo: USP,1992.

⁶Joutard (1999) e Thompson (1998) discordam de historiadores que diminuem o papel da história oral e o fazem baseando-se na subjetividade do indivíduo e na parcialidade de sua memória. Quanto a isso, Joutard (1999) é muito claro quando escreve que a fonte oral pode ser sim carregada de subjetividade, mas diferente do documento clássico, a fonte oral nos permite saber quem é o indivíduo que está falando. Ou seja, tanto um documento tradicional quanto o depoimento estão carregados de parcialidade e subjetividade, pois foram produzidos e estudados por pessoas, no seu tempo histórico e de acordo com suas ideologias. Então seria mais

Relacionando a história oral às questões da memória nacional, Pollak (1989) vê oposição entre o entendimento de Halbwachs e a dos historiadores que trabalham com a história oral. Segundo ele, a posição de Halbwachs em relação à memória nacional é de que não há conflito, mas pontos de contato entre as diversas memórias nacionais. Entende que uma memória não subjuga a outra e que a memória nacional é importante e serve para “reforçar a coesão nacional”. Já a história oral, que vai fazer ouvir a voz dos excluídos, das minorias, traz à tona uma visão em que a memória nacional oficial oprime, subjuga, exclui a memória das minorias. Pollak escreve então, que a memória dos excluídos também faz parte da memória nacional, pois também constrói as questões ligadas ao imaginário nacional. Mesmo que fiquem nos “subterrâneos”, existem e constroem a identidade e o imaginário e não é o fato de não serem oficiais que as torna inexistentes ou que seus efeitos deixem de ser sentidos. Trazendo esta discussão do nacional para o nosso micro espaço em questão, percebemos que a memória oficial ainda é a da imigração alemã⁷ e muito lentamente as outras memórias vão se fazendo notar.

Entende-se então, como Thompson (1998), Joutard (1999) e Catroga (2001) que os depoimentos são importantes na pesquisa que está sendo realizada. Pode-se afirmar que são essenciais para que seja possível compreender as representações tecidas pela comunidade acerca do seu patrimônio cultural material e imaterial representados neste estudo pelo patrimônio edificado pertencente ao Roteiro Cultural Roda D’água, pela alimentação e pelas festas. Ressalta-se que ainda não há nenhum estudo específico sobre este tema para o município de Nova Hartz.

Compreendendo como Richardson et al (1999, p.19) que

o método científico pode ser considerado algo como um telescópio; diferentes lentes, aberturas e distâncias produzirão formas diversas de ver a

fácil identificar/compreender porque o indivíduo que está dando seu testemunho oral “seleciona” a memória daquela forma, visto que sabemos quem ele é e em que contexto se situa. Também discordam do que alguns historiadores que fazem uso da história oral defendem, quando dizem que fazer uma interpretação do depoimento é interpor-se entre o depoente e o leitor. Eles defendem que deva haver uma triangulação entre o testemunho, outros depoimentos e outras fontes documentais. Até porque entendemos que o documento tradicional também passou por escolhas e seleções até chegar até nós. Catroga (2001) reforça ainda, que a partir do momento em que as memórias/entrevistas são escritas e guardadas elas passam a se constituir num documento. O que, segundo ele, sob o ponto de vista da memória a sua aceção como recordação deixa de existir. E, argumenta ainda, aqueles que acham que o jogo entre memória e esquecimento é uma perspectiva apenas da história oral está enganado, por que “Também a historiografia, apesar de falar em nome da razão crítica, se edifica sobre silêncios e recalcamientos, como a História da História tem sobejamente demonstrado” (CATROGA, 2001, p.56).

⁷Não é nossa intenção, neste trabalho, entrar nas discussões referentes às várias memórias de imigrantes alemães existentes e as que se tornaram oficiais. Para os objetivos deste trabalho, basta apenas identificar as memórias dos dois grandes grupos culturais locais, quais sejam: os de famílias cujos antepassados já nasceram em Nova Hartz e região – os “daqui” - e as famílias cujos antepassados vieram de outras cidades – os “de fora”.

natureza. O uso de apenas uma visão não oferecerá uma representação adequada do espaço total que desejamos compreender.

Assim sendo e buscando olhar através de diversas lentes, optou-se por desenvolver um trabalho que mescle a pesquisa bibliográfica com a pesquisa⁸ de campo. Na pesquisa de campo, optou-se por entrevistas temáticas, bem como de história de vida, com roteiros semiestruturados⁹ e diferenciados, adaptados ao informante a ser ouvido. Também se utilizou da metodologia da pesquisa participante como uma forma de compreender melhor as respostas oferecidas. Quanto à amostragem, optou-se por entremear a pesquisa¹⁰ quantitativa com a qualitativa¹¹.

Assim, para uma parte da pesquisa escolheu-se os indivíduos com “vinculação significativa” para a pesquisa, envolvidos direta ou indiretamente com os projetos e com os eventos que serão estudados, bem como relacionados à temática referente à alimentação e às festas, sendo eles membros da comunidade, gestores públicos, membros/proprietários do roteiro de turismo, organizadores e participantes dos eventos a serem estudados. Algumas entrevistas foram gravadas e transcritas literalmente. Também tivemos o cuidado de pegar por escrito a autorização dos depoentes para usar as informações coletadas. Cabe ressaltar que muitas informações foram recolhidas por meio de conversas informais, em diversos momentos e em diversos locais e que as informações mais substanciais foram estas, sem a presença do gravador. Para a outra parte, especialmente para as pesquisas de levantamento

⁸ Ancorados em Diehl e Paim (2004, p.50), entendemos que nesta pesquisa estamos nos utilizando do método fenomenológico: ele preocupa-se com a descrição direta da experiência tal como ela é. A realidade construída socialmente é entendida como o compreendido, o interpretado, o comunicado. Assim, ela não é única: existem tantas quantas forem suas interpretações e comunicações, e o sujeito/ator é reconhecidamente importante no processo de construção do conhecimento. É empregado em pesquisa qualitativa. (PAIM, Denise Carvalho Tatim; DIEHL, Astor Antônio. **Metodologia e técnica de pesquisa em ciências sociais aplicadas**: (uma proposta de estudo). Passo Fundo: Clio Livros, 2004).

⁹ A entrevista semiestruturada “[...] é um instrumento de coleta [que] está pensado para obter informações de questões concretas, previamente definidas pelo pesquisador, e ao mesmo tempo, permite que se realizem explorações, oferecendo liberdade o entrevistado para dissertar sobre o tema ou abordar aspectos que sejam relevantes sobre o que pensa.” (NEGRINE, Airton. Instrumentos de coleta de informações na pesquisa qualitativa. In: MOLINA NETO, Vicente et al. **A pesquisa qualitativa na educação física**. 2ª edição. Porto Alegre: Sulina, 2004).

¹⁰ Mais sobre metodologia de pesquisa ver: DEMO, Pedro. Pesquisa e construção do conhecimento: metodologia científica no caminho de Habermas. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1994.

¹¹ A pesquisa qualitativa “[...] não se baseia no critério numérico para garantir a sua representatividade, ainda que a quantitativa também esteja presente. Uma pergunta importante neste item é ‘quais indivíduos sociais têm vinculação mais significativa para o problema a ser investigado? [...]’ (DESLANDES, 1998, p.43). Na pesquisa qualitativa a perspectiva central está [...] na compreensão de um contexto particular, respaldado na busca de significado, na subjetividade e na intersubjetividade.’ (SPANHOL, LIMA FILHO E LIMA, 2010, p.35). Já a análise quantitativa caracteriza-se pelo uso da quantificação tanto na coleta quanto no tratamento das informações por meio de técnicas estatísticas, com o objetivo de garantir resultados e evitar distorções de análise e de interpretação, possibilitando uma margem de segurança maior quanto às inferências. (DIEHL E PAIM, 2004, p.51)

dos alimentos que ainda são consumidos em Nova Hartz e que guardam uma memória gastronômica dos imigrantes alemães, os entrevistados foram escolhidos aleatoriamente, até completar um número de cento e oitenta e seis (186) para a pesquisa 01 e de quinhentas e vinte e quatro (524) entrevistas¹² para a pesquisa 2. Na pesquisa 2 foi realizado um pré-teste com aplicação de 10 entrevistas e depois de feitos os ajustes necessários foram aplicadas as demais.

Pretendemos através do uso da metodologia da história oral, levantar as escolhas/seleções das famílias em relação à alimentação utilizada, a terem ou não mantido em suas refeições cotidianas elementos culturais da infância, a identificar o quanto do gosto é influenciado pela sua visão de mundo e pelas tradições alimentares familiares e étnicas, compreender como acontecem e se desenvolvem as sociabilidades em bailes e festas, a compreender como as pessoas veem a cidade e seu patrimônio cultural material e imaterial, como elas se enxergam nesta cidade e por fim, identificar a relação que a comunidade e os turistas desenvolvem com o Roteiro Cultural Roda d'água. Isso tudo sem deixar de pensar e perguntar “de que lugar” cada um está falando, entendendo como sustenta Catroga (2001, p.59), que

O olhar do historiador só não se enredará na sedução consensualizadora da memória se a souber confrontar com perguntas como estas: quem deseja recordar? E por quê? Qual a versão do passado que se registra e se preserva? E o que é que ficou esquecido?

Esta pesquisa também está enquadrada dentro da metodologia da pesquisa participante¹³, uma vez que a autora está diretamente envolvida nas questões que a tangenciam. Bahia (2011) escreve que se utilizou desta metodologia para desenvolver sua pesquisa da tese de doutoramento sobre os imigrantes pomeranos da cidade de Santa Maria de Jetibá (Espírito Santo) e que a convivência e a relação que teve com os moradores foi fundamental para o modo como os dados foram avaliados. No caso da presente pesquisa é possível afirmar que os 24 anos de trabalho no município de Nova Hartz, sendo 14 deles junto ao Museu Histórico, também foram fundamentais para a análise realizada. A diferença está em que no caso de Joana Bahia, o trabalho/pesquisa a levou ao campo e no caso desta autora,

¹² A forma como as entrevistas chegaram até os depoentes será melhor explicada no capítulo 2.

¹³ A pesquisa participante implica “[...] a participação, tanto do pesquisador no contexto, grupo ou cultura que está a estudar, quanto dos sujeitos que estão envolvidos no processo da pesquisa.” Permite ao pesquisador “[...] não somente se associar ao grupo investigado, mas também ‘inserir-se’ na rede de comunicação informal do grupo em vista da ‘produção’ de autoconhecimento por meio de uma problematização explícita[...]” (SOARES, Leandro Queiroz; FERREIRA, Mário César. Pesquisa participante como opção metodológica para a investigação de práticas de assédio moral no trabalho. Psicologia, Florianópolis, v.6, p. 85-110, 2006. Disponível em <<http://www.ergopublic.com.br/arquivos/1263327117.84-arquivo.pdf>> Acesso em 10 março 2013.

o campo a levou à pesquisa. O contato e a convivência com os moradores possibilitaram que algumas considerações pudessem ser feitas. Muitas das informações foram obtidas informalmente durante as visitas de moradores ao Museu ou da autora às suas casas, enquanto tomava um chimarrão e/ou conversava, ou mesmo participando de atividades sociais, como festas, bailes, atividades religiosas. Também foi feito uso das mais de 50 entrevistas gravadas e transcritas para o Projeto de História Oral do Museu Histórico de Nova Hartz. A inserção no mundo, no cotidiano da comunidade, permitiu compreender algumas sutilezas que observando de longe seria impossível perceber, pois, como escreve Bahia (2011, p.23) “A observação participante foi utilizada como forma de controle dos dados, ao captar nas situações cotidianas os significados não explicitados, mas vividos, e as contradições entre as práticas e as representações”. A dificuldade encontrada nesta pesquisa esteve relacionada ao distanciamento necessário para analisar os dados, uma vez que o envolvimento com a comunidade e com os projetos de preservação do patrimônio cultural são diretos e intensos e foi a metodologia da observação participante o instrumento encontrado para mediar estas questões.

Nesta pesquisa ainda faz-se necessário compreender o espaço chamado cidade e as suas representações. Entendendo que a representação tem a capacidade de tornar próximo o distante, de presentificar uma ausência. Que a narrativa histórica ocupa o lugar daquilo que existiu e que a cidade é um espaço de contato, de escolhas, de representação do simbólico e da concretude do patrimônio, então representação e cidade são temas importantes e pertinentes para que se compreendam os processos pelos quais passam as sociedades e portanto, importante objeto de estudo histórico. É na “cidade” que o patrimônio cultural material e imaterial e suas representações estão inseridos.

Chartier (1990, p.17) define as representações como “[...] esquemas intelectuais, que criam as figuras graças às quais o presente pode adquirir sentido, o outro tornar-se inteligível e o espaço ser decifrado”. Pesavento (1995, p.280), por sua vez, escreve que “[...] a representação implica uma relação ambígua entre ausência e presença [...] é a presentificação de um ausente, que é dado a ver segundo uma imagem, mental ou material, [...] e trabalha com atribuição de sentido”. E a cidade é um espaço por excelência de representação, nela presente e passado se encontram, olhares e atribuição de valores e sentidos se entrecruzam, se aproximam e se distanciam. É um local de disputas reais/concretas e também simbólicas em que as atribuições de valores e sentidos estão carregadas de subjetividade, dependentes das vivências de cada indivíduo. É nesse espaço que o patrimônio cultural vai estar, e são essas disputas, essas atribuições de valores, são as cargas simbólicas que cada grupo

outorga/confere a determinados bens, sejam eles tangíveis ou intangíveis, que farão com que eles se transformem ou não num patrimônio cultural reconhecido e oficializado.

Em termos históricos, Carvalho, H. (1998, p.9) afirma que, “Mesmo que a existência de cidades date de tempos extremamente remotos e com povos e sociedade que viveram os mais variados tipos de formação social, esse fenômeno [...]” vai ganhar mais expressão a partir dos séculos XV e XVI. Isso com as transformações econômicas e sociais que aconteciam na Europa, no momento em que as relações feudais se desarticulavam e o capitalismo ia ganhando terreno.

A cidade, como tema de estudos, dizem Silva e Vaz (2008, não paginado), aparece de forma sistematizada

a partir da década de 1940, [quando] as primeiras gerações universitárias elegem a cidade como objeto de suas pesquisas. Temas como folclore, migrantes, urbanização, modernização, relações raciais são os preferidos e produzidos por nomes como Florestan Fernandes, Antonio Cândido, Roger Bastide [...]

mas é na década de 1990 que a cidade passa a ser estudada como um objeto cultural a partir do viés das representações.

Pesavento (2005) trabalha uma visão da cidade a partir das sensibilidades, dos produtores e consumidores do espaço¹⁴ e não somente do ponto de vista arquitetônico e urbanístico. Também trabalha a cidade do ponto de vista das representações, de construção de significados “expressos em bens culturais”. Sobre o surgimento das cidades, ela escreve que o seu nascimento

[...] nos chega, pois, de forma mítica [...] Um discurso e uma imagem que nos chegam como representação de uma criação do homem. [...] a cidade-mito das origens poderia expressar tanto o domínio do homem sobre a natureza – que se traduz em cultura – quanto o conflito, a ambição e o desejo dum vir-a-ser sem fim da espécie humana. (PESAVENTO, 1999, p.7)

Segue ela ainda afirmando que a cidade não é uma síntese do todo, mas um conjunto que se compõe de diversas partes e visões. Mais do que espaços construídos e vazios, o que mais importa na cidade é a forma como as pessoas a veem e como se veem nela.

¹⁴De acordo com Pesavento (2005), Roncayolo traz a definição dos produtores e dos consumidores de espaço. Os produtores, geralmente pertencentes às elites, são os que pensam, os que planejam, os que “sonham” o espaço para construí-lo: arquitetos, urbanistas, médicos sanitaristas, engenheiros... Os consumidores seriam as pessoas “comuns”, os moradores, mas também os “leitores especiais da cidade”, que a veem com outro olhar, com outra sensibilidade, como os fotógrafos, os poetas, romancistas, pintores e cronistas.

Por isso, a destruição do patrimônio edificado pode representar tanto para os moradores da cidade, pois são as suas referências simbólicas que desaparecem, são as representações criadas e recriadas acerca da cidade e de suas vidas nela que vão se perder, causando insegurança, destruindo a identidade. O indivíduo deixa de se sentir fazendo parte de um espaço quando não mais o reconhece. O que se perde não é só o referencial concreto, mas o imaginário construído acerca dela. “A identidade urbana, no caso, representa um referencial simbólico de identificação que remete às imagens concretas da urbe, mas que a extrapolam, integrando-se a todo um imaginário social construído sobre a cidade” (PESAVENTO, 1999, p.98).

Não se quer dizer que o novo é ruim, pois “Sem dúvida, cada geração reescreve a história e reconfigura temporalmente o passado a partir do momento em que vive” (PESAVENTO, 1999, p.284). Os habitantes da urbe constantemente vão refazendo os “vínculos de localização, os ritos do lugar” (NETO, 2006, p.54) uma vez que a cidade não é estática e vai sendo concebida aos poucos, com o passar dos anos. Azevedo (2006, p.65) escreve que as gerações “[...] se apropriam de elementos antigos, descartam outros, criam novos e reinterpretam tudo criando novos sentidos. Toda a cidade é assim, ao mesmo tempo histórica e contemporânea, uma obra aberta e permanentemente em transformação”. O que se quer destacar é que não há razão para que, em nome do novo, o passado, os referenciais simbólicos de uma comunidade sejam destruídos. É perfeitamente possível, saudável e necessário a modernização, o novo, mas também é possível a convivência entre os referenciais do passado e os do presente, uma vez que é “[...] o passado que organiza a compreensão do mundo, e é por esse viés que advém o conforto, a certeza e os valores que podem dar significação ao mundo.” (PESAVENTO, 1999, p.303).

É importante, de acordo com Santos, A. (2002), estudar as cidades também sob seus aspectos simbólicos, sob o ponto de vista da cidade desejada e não somente da cidade real. O planejamento urbano, de acordo com ele, é a marca da cidade moderna. Porém no Brasil, afirma Carvalho, H (1998, p.34), este planejamento urbano aconteceu de cima para baixo, com um foco maior na acumulação do capital, sem muita preocupação com a população de uma maneira geral e por isso a “[...] maioria dos problemas urbanos vivenciados ainda hoje são reflexos dessas intervenções. [...]”. Cada vez mais se entende que a cidade deva ser pensada para os seus moradores como um todo, sem sacrificar a maioria para beneficiar uma minoria e isso, inclusive aparece no Estatuto das Cidades onde a ênfase na função social da propriedade ganha força de lei. As discussões relacionadas ao patrimônio também não fogem disso.

A identidade das cidades, diz Pesavento (1999), estabelecida entre o concreto e o imaginário, serve tanto para o seu reconhecimento quanto para diferenciá-la de outras cidades. Porém, escreve Bresciani (2002, p.32)

Nesse percurso historiográfico sobre as cidades, percebe-se que da cidade racional foram eliminados os vestígios de lendas ou mitos de fundação. Os marcos de fundação, quando persistem, são referendados a datas e fatos bem estabelecidos, perdendo seu componente mágico. [...] Nossas cidades modernas encontram-se [...] despidas de memórias não represadas pela razão; seus mitos de fundação constituem elaborações históricas. [...] se nos dispusermos a voltar a atenção para [...] uma memória em ação, estaremos talvez aptos a olhar para as memórias como elementos arquiteturais, considerando-as também um dos elementos estruturantes do meio urbano.

E assim, a cidade esvazia-se de seu valor simbólico enquanto pensa-se nela de maneira apenas racional e técnica, esquecendo-se de que a vida é mais fluída, não é exata, não é estanque. Vivências, rupturas, lembranças, esquecimentos são parte da vida. Pensar a cidade sob o ponto de vista das construções, da urbanização, da história preocupada apenas com datas sem direcionar o olhar para o simbólico, as representações, as emoções, é tirar o que de mais importante existe nela que é vida de quem nela vive em toda a sua extensão.

A cidade para Meneses, se realiza através de três dimensões e é dentro delas que é possível compreendê-la como um bem cultural: **ela** como um bem cultural e não bens culturais dentro dela. A primeira é sua dimensão como **artefato**, como “coisa fabricada”. Mas esta não surge do nada, ela surge no interior das relações sociais, econômicas, culturais, políticas, territoriais. Essas relações são de tensão e conflito e configuram a segunda dimensão da cidade, a do **campo de forças**. E a terceira dimensão é a das **representações sociais**, já que a cidade “[...] não é apenas um artefato socialmente produzido nesse campo de forças [...]” (MENEZES, 2006, p.36), mas também, a imagem que as pessoas criam a respeito dela.

Nesta cidade fluída, concreta, real, simbólica é que vão se estabelecer os ícones, os referenciais edificados ou não. É nela que uma edificação vai se constituir num bem patrimonial. E Meira (2004, p.13) escreve que a sociedade elege qual o bem que se transformará em patrimônio e que essa escolha “[...] depende dos valores da sociedade, presentes em cada momento da sua trajetória. [...] A atribuição de valores está ligada ao universo da escolha e o reconhecimento de seus significados inscreve-se na dimensão simbólica do imaginário”.

Esses elementos que vão sendo selecionados e alçados à categoria de patrimônio têm na sua concretude, na sua imagem o lugar onde se ancoram as representações, os sentidos

estando aí “[...] a dimensão simbólica da arquitetura. Um monumento, em si, tem uma materialidade e uma historicidade de produção [...] [com] capacidade de evocar sentidos, vivências e valores.” (PESAVENTO, 1999, p.16) ou como sugere Meneses (2006), para que as representações deixem de ser apenas construções mentais, elas precisam da materialidade, do mundo físico.

A comunidade é importante ressaltar, tem direito a usufruir deste patrimônio, deste bem cultural. A fruição¹⁵ do patrimônio cultural nas cidades também é motivo para acaloradas discussões teóricas. Há uma visão como que institucionalizada de que o bem cultural não deve ter outro uso que não o de uma atividade cultural como um Museu ou uma galeria de arte, por exemplo. A possibilidade das pessoas viverem seu cotidiano normalmente nas suas casas quando elas são bens tombados ou de interesse histórico parece ser um absurdo. Entende-se que os bens são tombados ou elevados a categoria de patrimônio não somente pelas suas características físicas, mas especialmente pelas suas representações. Quando se tira os moradores das casas se altera toda a sociabilidade daquele espaço e se perde muito da sua subjetividade.

Outra situação frequente é a organização nestes espaços, nesses bens, apenas de atividades voltadas para um público elitizado, afastando as camadas populares da possibilidade de uso destes locais. Situação um tanto contraditória se levarmos em conta que o bem patrimonial é em sua essência, um bem público. Em tese, ele deve pertencer ou estar disponibilizado para toda a população. Neste caso deve ocorrer a interferência do poder público, para que haja equilíbrio e o bem não “se transforme em mercadoria” (AZEVEDO, 2006, p.65) havendo a predominância dos interesses da comunidade sobre o individual ou de pequenos grupos.

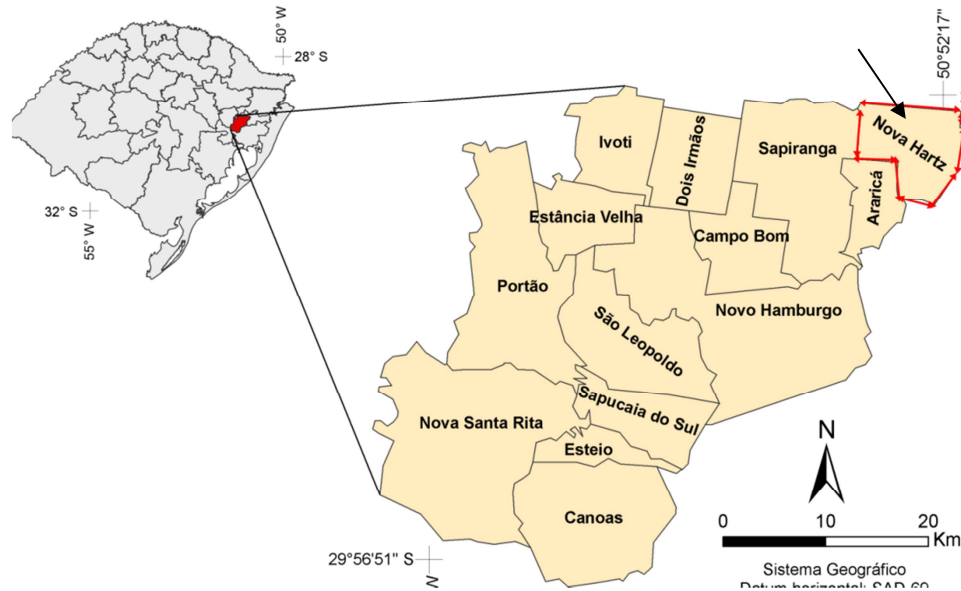
Pesavento (1999) escreve que o centro das cidades em geral coincide com o núcleo histórico das mesmas. Em Nova Hartz [Mapa 1] esta premissa não se aplica. Como veremos abaixo, o que hoje é a cidade de Nova Hartz, em sua fase inicial eram núcleos populacionais afastados uns dos outros. O espaço geográfico que hoje corresponde ao centro era um espaço desabitado nas primeiras décadas de ocupação e muito pouco povoado pelo menos nos primeiros anos da cidade (1980/1990). Passemos então à história desta cidade que se constitui no objeto deste estudo.

A cidade de Nova Hartz/RS está localizada no Vale do Rio dos Sinos, região Metropolitana de Porto Alegre. Sua história está inserida na política do Império Brasileiro de

¹⁵Sobre a fruição dos bens patrimoniais ver Edgard de Assis Carvalho, p.59, In: MORI, Victor Hugo, ET AL (org.). **Patrimônio: atualizando o debate**. São Paulo: 9º SR/IPHAN, 2006.

ocupação do sul do Brasil, através da vinda de imigrantes alemães¹⁶, a partir do ano de 1824¹⁷. O município teve sua ocupação territorial iniciada por membros da família Hartz.

Mapa 1 – Vale do Rio dos Sinos



Fonte: www.google.com.br¹⁸

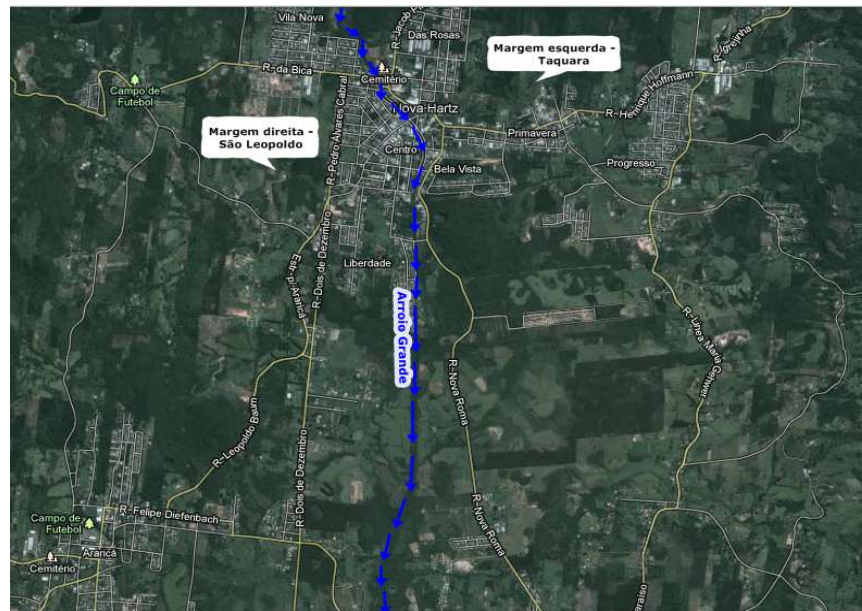
¹⁶ Cabe lembrar que no período em questão a Alemanha enquanto país não existia. Aqui usaremos o termo “Alemanha” para designar a região de onde vieram os imigrantes a que nos referimos e que hoje constitui a nação alemã.

¹⁷ Não é objetivo desse trabalho discorrer sobre esse processo de colonização e tampouco sobre a anterior ocupação indígena. Assim, passaremos de imediato para uma breve história da cidade. Ressaltamos, porém, que não há muitas pesquisas realizadas acerca da história de Nova Hartz e que, por isso, a imprecisão dos dados e as lacunas ainda são muito grandes. Existe uma vasta bibliografia sobre o tema da imigração no RS. Seguem-se algumas delas: ROCHE, Jean. **A colonização alemã e o Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Ed. Globo, 1969; TRAMONTINI, Marcos Justo. **A organização social dos imigrantes: a colônia de São Leopoldo na fase pioneira (1824-1850)**. São Leopoldo: Ed. Unisinos, 2003; RAMOS, Eloisa Helena Capovilla da Luz. **O Teatro da Sociabilidade - Um estudo dos clubes sociais como espaços de representação das elites urbanas alemãs e teuto-brasileiras: São Leopoldo. 1850/1930**. Tese (Doutorado em História) Programa de Pós-graduação em História. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2000; WITT, Marcos Antônio. **Em busca de um lugar ao sol: estratégias políticas, imigração alemã, Rio Grande do Sul – Século XIX**. São Leopoldo: Oikos, 2008. HUNSCHE, Carlos Henrique. **O biênio 1824/1825 da imigração e colonização alemã no Rio Grande do Sul (Província de São Pedro)**. Porto Alegre: A Nação, 1975; MAGALHÃES, Doris Rejane Fernandes. **Terras, senhores, homens livres, colonos e escravos na ocupação da fronteira no Vale dos Sinos**. Tese [doutorado em história]. Programa de Pós-Graduação em História. UNISINOS. São Leopoldo, 2003; PETRY, Leopoldo. **São Leopoldo: berço da colonização alemã do Rio Grande do Sul (1864-1966)**. São Leopoldo: Prefeitura Municipal de São Leopoldo, 1966.

¹⁸ Disponível em: <http://www.google.com.br/search?q=mapa%20vale%20do%20rio%20dos%20sinos&psj=1&bav=on.,or_r_qf.&biw=1024&bih=638&um=1&ie=UTF-8&hl=ptBR&tbm=isch&source=og&sa=N&tab=wi&ei=pzWSUYrKfLI0AGRwIH4Bw#um=1&hl=ptBR&tbm=isch&sa=1&q=vala+do+rio+dops+sinos&oq=vala+do+rio+dops+sinos&gs_l=img.3...211145.219288.1.22_0363.39.31.4.0.0.488.4686.12j9j5j1j2.29.0...0.0...1c.1.12.img.ea8VP2vMOUE&bav=on.2.,or_r_qf.&fp=d9131464ce4347d0&biw=1024&bih=638&imgcr=MLVçR4AhVSuE-M%3A%3ByFGK29uYUETIVM%3Bhttp%253A%252F%252Fmapas.fee.tche.br%252Fwp-content%252Fuploads%252F2009%252F08%252Fcorede_vale_do_rio_dos_sinos_2008_municipios.png%3Bhttp%253A%252F%252Fmapasdev.fee.tche.br%252Fmunicipios-do-conselho-regional-de-desenvolvimento-corede-vale-do-rio-dos-sinos-2008.html%3B3509%3B2481> Acesso em 13 maio 2013.

Esta família chegou a São Leopoldo em 1826 e era formada pelo casal Wilhelm e Judita Hartz e seus quatro filhos: Jakob (Jacó), com 17 anos; Konrad (Conrado) com 14 anos; Johann Philipp (João Felipe) com 12 anos e Wilhelm (Guilherme) com 6 anos, os quais haviam emigrado da região do Hesse, na Alemanha. Segundo a Crônica do Pastor Wartenberg¹⁹, escrita na década de 1930, eles se estabeleceram no Wiesenthal, hoje um bairro de Novo Hamburgo. Ainda faltam pesquisas para saber se Wilhelm e Judita Hartz tiveram mais filhos no Brasil e onde estes se estabeleceram. Os filhos do casal Hartz cresceram e casaram-se, sendo necessário buscar outras terras para esses novos núcleos familiares. Após 1845, com o fim da Revolução Farroupilha, a situação foi se tornando mais calma no Estado, a imigração alemã recomeçou e novos lotes de terras foram postos à venda.

Imagem 1- Arroio Grande



Fonte: Google²⁰[adaptação Nicoli Schunck].

Imagem atual do Município de Nova Hartz, cortado pelo Arroio Grande. O Arroio dividia as localidades de Arroio da Bica e da Picada Hartz até 1955, quando da emancipação de Sapiranga que criou o terceiro distrito de Sapiranga “unificando” legalmente os dois lados do Arroio, uma vez que no cotidiano das comunidades esta divisão não se fazia sentir.

Em outubro de 1846, Tristão Monteiro e seu sócio Eggers [cônsul alemão] fundaram a Colônia Mundo Novo [hoje o município de Taquara] e começaram a vender terras cujo limite era o Rio Santa Maria. Nesta mesma época, Tristão Monteiro foi o procurador do casal José Antonio Fernandes e Leonor Francisca Fernandes que então possuíam terras à esquerda do

¹⁹ WARTENBERG, Hermann. **Crônica da Paróquia Picada Hartz**. Polígrafo. S.d., Nova Hartz. Traduzido por Pastor Ingobert Niewohner.

²⁰Disponível em <map.google.com> Acesso em 05 maio 2013.

Arroio Grande²¹ [Imagem 1]. Também foram colocados à venda neste período, lotes de terras à direita do Arroio Grande. Estas terras haviam sido adquiridas e loteadas por Johann Peter Schmidt e seu sócio Kraemer. Eles haviam adquirido em leilão público parte da Fazenda do Padre Eterno e lotearam e venderam essas terras. Três dos irmãos Hartz: Jacó com sua esposa Carolina, João Felipe [que não permaneceu por muito tempo no local] com sua esposa Catarina, e Guilherme com sua esposa Anna Philippine Engers, adquiriram lotes oriundos daquele que Tristão Monteiro havia sido procurador, tendo sido com isto os primeiros habitantes do lugar que então se tornou conhecido como “Picada dos Hartz” ou como chamavam então, “*Harz Pikade*”. Já os primeiros lotes da imobiliária de Schmidt & Kraemer foram adquiridos pela família Haag, que iniciaria a povoação que ficou conhecida como Arroio da Bica, hoje um bairro de Nova Hartz. O genealogista e pesquisador Ernani Haag encontrou o registro dessa compra datada de 17 de março de 1855 por Franz Peter Haag que adquiriu os lotes de número 04 a 08.

O registro da compra das terras pelos irmãos Hartz data de 21.01.1850²², porém Ernani Haag encontrou um registro de casamento na Igreja Evangélica de Campo Bom, datado de 14.07.1849, onde o pastor de Campo Bom registra que os noivos Georg Daniel Schmidt e Anna Margaretha Schein eram “[...] moradores da Picada dos Hartz”. A demora no registro da compra das terras dificulta a precisão para determinar a data da chegada dos Hartz à região. Os dados que possuímos nos fazem situar sua chegada entre os anos de 1846, quando Tristão Monteiro começou a vender essas terras e o ano de 1849 conforme o registro de casamento, anteriormente citado.

Após a vinda dos pioneiros seguiram-se outras famílias. De acordo com a crônica do pastor Wartenberg²³, em 1859 teriam vindo os irmãos Heinrich, Johannes e Luis Schönardie, além de Daniel Kirsch. Em 1861 Jacob Becker, em 1866 Christian Schmidt, em 1869 Johann Nikolao Schmidt, em 1870 Peter Schmidt, para citar algumas das primeiras famílias moradoras da Picada dos Hartz e do Arroio da Bica. Wartenberg também cita que Werkhäuser e Carl Schmidt teriam vindo junto com os três irmãos Hartz, mas que depois teriam retornado, junto com Johann Philipp para Novo Hamburgo.

Posteriormente [com datas ainda não precisadas] iniciou-se outro núcleo populacional conhecido como Campo Pinheiro e a partir da chegada do trem, em 15 de agosto de 1903

²¹ Aqui usaremos como referência o Arroio Grande por ser ele que geograficamente passou a delimitar os municípios de Taquara e de São Leopoldo e que atravessa o centro da cidade de Nova Hartz.

²² Escritura firmada em 21.1.1850, registrada no livro n.º.1, folhas. 112 e 112V do I. Tabelionato de Transmissões de São Leopoldo, in APERS, Sala 3B, Estante 13-16. (informações cedidas por Ernani Haag)

²³ WARTENBERG, Hermann. **Crônica da Paróquia Picada Hartz**. Polígrafo. S.d., Nova Hartz. Traduzido por Pastor Ingobert Niewohner.

(MOEHLECKE, 2004) tem início o hoje bairro de Nova Hartz chamado Campo Vicente.

A cidade de Nova Hartz tem uma peculiaridade histórica: o Arroio Grande que hoje cruza o centro da cidade, até 1955 a dividia entre dois municípios. Em 17.04.1886 Taquara tornou-se município. Desta forma, as terras que ficavam à direita dele pertenciam a São Leopoldo e as que ficavam a esquerda passaram a pertencer a Taquara. Assim, as pessoas que moravam na margem direita [Arroio da Bica] prestavam contas de suas obrigações legais a São Leopoldo e as da margem esquerda [Picada Hartz e posteriormente também Campo Pinheiro e Campo Vicente] a Taquara.

Em 28 de fevereiro de 1955 (MAGALHÃES, 2005), quando Sapiranga emancipou-se de São Leopoldo, Picada Hartz e Arroio da Bica passaram a ser o seu terceiro distrito. O atual bairro de Campo Vicente e a localidade de Campo Pinheiro permaneceram pertencendo por mais algum tempo a Taquara e depois se tornaram distrito de Sapiranga. Em 1982, quando Parobé emancipou-se de Taquara, Campo Vicente e Campo Pinheiro passaram a ser distrito de Parobé. Em 1987, com a emancipação, a cidade de Nova Hartz passou a ser formada por Arroio da Bica, Picada Hartz [sede], Campo Vicente, Campo Pinheiro e Vila Grings [que pertencia a Sapiranga]. Com a emancipação de Araricá, Vila Grings se desmembrou de Nova Hartz e foi anexada a Araricá.

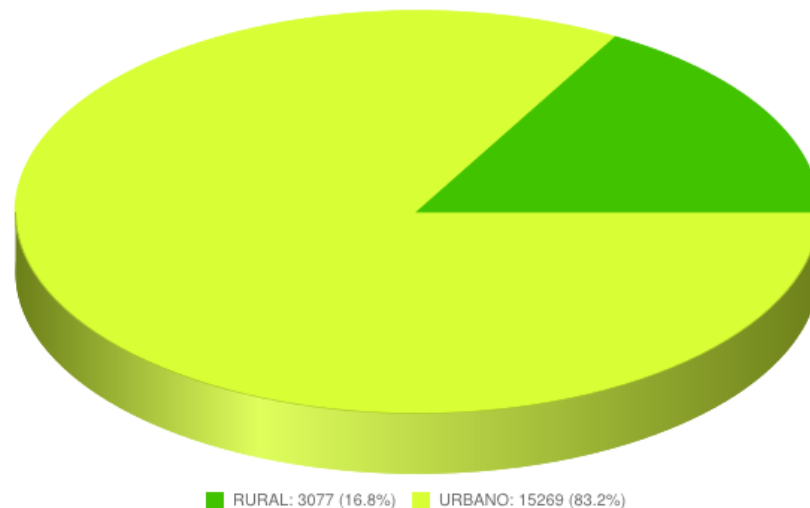
A economia de Nova Hartz passou por um processo de desenvolvimento que se iniciou com a agricultura familiar e agora se assenta nas indústrias calçadistas. No início era quase que totalmente baseada na agricultura minifundiária, embora houvesse ferreiros, funileiros, sapateiros, marceneiros, alfaiates e costureiras, alambiqueiros, tafoneiros, comerciantes, entre outros.

As atafonas²⁴ constituem-se num capítulo bem interessante e importante da história econômica e social, local e regional. Basta dizer que em levantamento inicial que está sendo

²⁴Oliveira explica que há uma diferença entre atafona e azenha: atafona seria um engenho ou moinho movido por tração animal e a azenha, movida à roda d'água. Em Nova Hartz, porém, “[...] antigos moradores [...] [usam] o termo “atafona” [...] para nominar as agroindústrias familiares de farinha de mandioca e “moinho” as de farinha de milho, de farinha de trigo, de descascar arroz ou de moer raspa de mandioca. Por razões de preservação da identidade cultural local, mesmo que o sistema de geração de energia do sítio histórico seja, na origem do termo, uma azenha (rodas d'água) e não uma atafona (tração animal) optou-se por continuar a chamá-lo de Atafona e Moinho Henkel. Os recibos de impostos pagos à Intendência de São Leopoldo, que fazem parte do acervo do Museu Histórico de Nova Hartz, também assim definem o negócio da família Henkel.” (OLIVEIRA, Kátia Ferreira de. 2009, p.31). Para saber mais sobre azenhas, moinhos e atafonas, consultar: DIAS, Jorge. Moinhos Portugueses. Porto: **Revista de Etnografia** n.º. 6, 1964; FIGUEIRA, Américo Barata. O moinho na paisagem aguedense. **Boletins Culturais da Associação para o Estudo e Defesa do Patrimônio Natural e Cultural da Região de Aveiro**. Disponível em: <http://www.prof2000.pt/users/hjco/aderav/Pg003060.htm>; GROS, Carmen O. **Notas sobre el molino hidráulico como instrumento de trabajo y dominacion en el Aragon medieval (siglos XIII-XV)**. Zaragoza: Universidade de Zaragoza, 1979.

realizado no Museu Histórico de Nova Hartz, baseando-se apenas nas lembranças de antigos moradores, já foram contabilizadas mais de 40 atafonas na área que hoje é o município. Há no Museu Histórico um recibo de venda de farinha da atafona Henkel²⁵ datada de 1886, mostrando que esta atividade já existe no território do hoje município de Nova Hartz há pelo menos 120 anos. Praticamente toda a comunidade vivia em função da mandioca e de seus subprodutos, especialmente a farinha e a raspa de mandioca. Isto teve influência nos hábitos alimentares da população que tinha como comidas tradicionais locais a rosca, os bolinhos, as broas de polvilho e o mais interessante, o beiju que é uma tradição alimentar indígena. Se formos avaliar sob o ponto de vista da importância das atafonas para a economia local, basta dizer que os donos das maiores fábricas de calçados de Nova Hartz eram todos, anteriormente, tafoneiros. É nas atafonas também que vamos encontrar os primeiros relatos orais da presença negra trabalhando em todo o processo produtivo da farinha de mandioca e da presença escrava em Nova Hartz. Se hoje, conforme gráfico 1, a população rural é muito pequena, nesta época ela era toda rural, uma vez que a cidade estava localizada em São Leopoldo ou Taquara. O pequeno centro da vila também era rural.

Gráfico 1 - População urbana e população rural de Nova Hartz
População - Nova Hartz (RS)



Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- IBGE- Censo demográfico 2010²⁶

²⁵ Para saber mais sobre a Atafona Henkel ver: OLIVEIRA, 2009. Op. cit.

²⁶ Disponível em: http://www.censo2010.ibge.gov.br/sinopse/webservice/default.php?codigo=431306&frm=urb_rur> Acesso em: 10 mar 2013.

Especialmente a partir dos anos de 1980, uma nova onda migratória se apresentou com a vinda de trabalhadores em busca de uma oportunidade de emprego nas indústrias calçadistas do lugar. Estas tiveram início em 1954 com a criação da primeira fábrica de calçados da cidade: a San Izidro. Essas pessoas vinham, sobretudo, da região noroeste do Estado e também de Santa Catarina. Em função da industrialização a configuração do espaço que hoje é a cidade de Nova Hartz se modificou. Locais que eram considerados “mais desenvolvidos” sofreram um processo de estagnação e os que eram “menos desenvolvidos” avançaram. O bairro Campo Vicente que na época do trem era o lugar mais “avançado” vai ver sua supremacia ir diminuindo, pois no período de uma década iniciou-se a industrialização da então Picada Hartz e ocorreu o fechamento da estação de trem. Os hoje bairros Centro, Progresso, Imigrante, Primavera e Vila Nova irão se desenvolver mais e vão sofrer o processo de especulação imobiliária. O bairro Arroio da Bica vai ficar à margem desse desenvolvimento econômico. Lá não se estabeleceram indústrias e as pessoas precisavam [e ainda hoje precisam] sair de lá para trabalhar nas fábricas instaladas no centro e no bairro Progresso. O resultado disso é que a maior concentração de propriedades de interesse histórico está localizada no bairro Arroio da Bica, onde não houve a pressão para que as casas antigas fossem destruídas.

É esta cidade, colonizada por imigrantes alemães e “invadida” por moradores de outras cidades que será tema desta dissertação. Mas não é objetivo ater-nos aos aspectos econômicos, políticos e nem mesmo a sua história do ponto de vista de datas e acontecimentos. O que interessa neste momento é compreender as relações que se estabelecem dos moradores com a cidade e vice-versa. Ao mesmo tempo com as marcas da história vivida e as “[...] representações simbólicas que podem ser encontradas naqueles que concebem, planejam, discutem, executam a cidade, como também naqueles que consomem ou habitam o espaço urbano [...]” (SILVA; VAZ, 2008) o objetivo é trabalhar o patrimônio cultural desta cidade.

Viu-se que de uma maneira bem ampla, o município de Nova Hartz é formado por dois grandes grupos: os dos moradores cujos antepassados já eram nascidos na cidade ou região e outro grupo formado por pessoas que vieram de outras cidades ou que seus antepassados também não são de Nova Hartz ou região. Neste trabalho usaremos a expressão que os primeiros utilizam para identificar a si e aos outros moradores: **os “daqui” e os “de**

fora”²⁷. Tem-se consciência de que esta mescla dos “daqui” e dos “de fora” é comum em todas as cidades, mas como o objeto deste estudo é Nova Hartz vamos nos ater a ele, partindo da premissa de que em pequenos municípios o impacto sentido talvez seja maior. Se até a década de 1980 a maioria dos moradores era de Nova Hartz ou região [ou seja, com tradições culturais muito parecidas], com uma minoria vinda de outras regiões, a partir de então essa realidade começou a se inverter. Só para se ter uma ideia do crescimento populacional, quando surge a primeira fábrica de calçados (1954)²⁸, havia em torno de 3.000 moradores. Em 1987, quando da emancipação, a população tinha mais do que triplicado estando próximo dos 10.000 habitantes²⁹. O IBGE nos fornece os seguintes dados populacionais a contar de 1991: 1991 -10013 habitantes; 1996 – 12903 habitantes; 2000 -15071 habitantes; 2007 – 16688 habitantes e atualmente passou para 18.346 habitantes, distribuídos numa área de 63 km²³⁰.

No gráfico 2³¹ podemos observar essa evolução populacional de Nova Hartz a partir de 1991, dois anos portanto, após ter início a primeira administração municipal. Note-se que a população em 20 anos aumentou mais de 80% e esse aumento se deu especialmente em função das migrações, da vinda dos “de fora”.

Na pesquisa feita para este trabalho [pesquisa 2] obtivemos resultados que nos apontam que 68% dos moradores entrevistados vieram de outras cidades. Além desta pesquisa, não há nenhuma outra realizada no município para saber qual o percentual de moradores “daqui” e qual o dos “de fora”. Cabe ainda ressaltar que sobretudo nos primeiros 10/15 anos após a emancipação, o município tinha uma população flutuante que circulava muito pelas cidades da zona de produção de calçados. As famílias ficavam indo de uma cidade a outra até que conseguissem encontrar a sua cidade/emprego/moradia ideais [ou possíveis]. Enquanto professora municipal foi possível constatar isso nas escolas, através do movimento de matrícula e transferência de alunos durante o ano letivo.

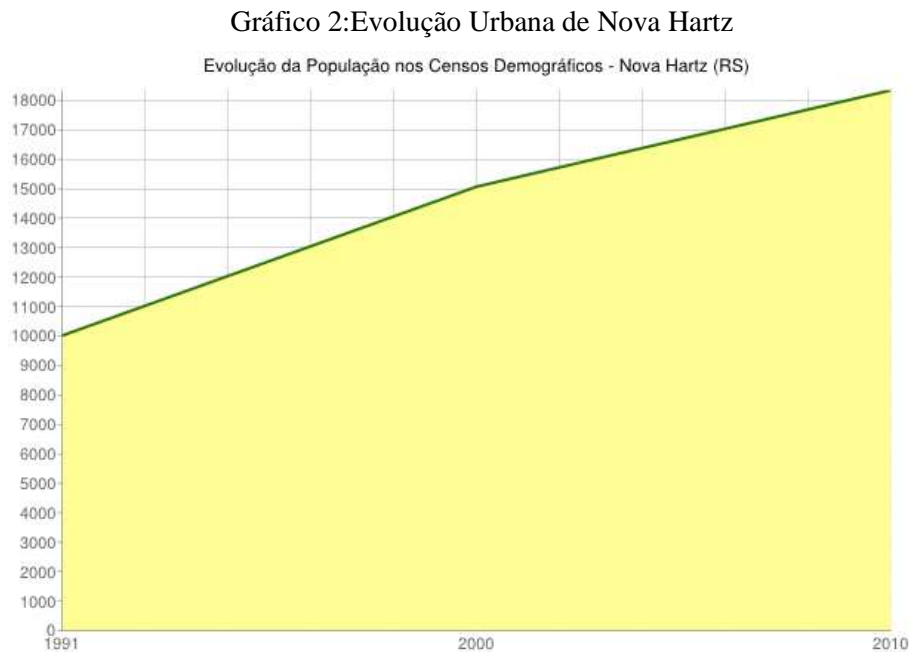
²⁷ Usamos aqui as expressões “os daqui” e “os de fora” por serem utilizadas cotidianamente pelos moradores de Nova Hartz cujas famílias há várias gerações vivem nesta cidade. Reinhardt (2007) vai usar para o mesmo fim as expressões “os de dentro” e os “de fora”.

²⁸ A Fábrica de calçados começou a funcionar em 30.11.1954, com o nome de Haag, Schoenardie e CIA e tinha como proprietários: Adolá Waldemar Haag, Oscar Alfredo Becker e João Waldemar Schoenardie. Posteriormente mudou sua razão social para San Izidro e, tornando-se a maior empresa calçadista da então Picada Hartz e uma das maiores e mais modernas da região. Encerrou suas atividades em 1987. Para saber mais sobre a San Izidro ler: PRIAMO, Vania Inês Avila. San Izidro: nasce a indústria calçadista em Nova Hartz. In: PRIAMO, Vania Inês Avila ET AL. **Raízes de Nova Hartz** – XXII Encontro dos Municípios Originários de Santo Antonio da Patrulha. Novo Hamburgo: UM Cultural, 2012. Vol I. p.432-438.

²⁹ Pesquisa feita pela arquiteta Kátia Ferreira de Oliveira, para as reuniões plenárias do Plano Diretor, em 2008 e que estão à disposição no Museu Histórico de Nova Hartz.

³⁰ Disponível em: <www.ibge.gov.br/cidadesat/painel.php?codmun=431306> Acesso em: 13 agosto 2012.

³¹ Disponível em: <http://www.censo2010.ibge.gov.br/sinopse/webservice/default.php?cod1=43&cod2=431306&cod3=43&frm=evopop>>. Acesso em 03 março 2013.



Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- IBGE. Censo demográfico 2010³²

Se em termos econômicos e sociais estas mudanças causaram impacto, elas foram ainda mais sentidas em termos culturais. Isso se refletiu, por exemplo, no sentimento de identidade e pertencimento. Houve um estranhamento da população local em relação aos “de fora”. A memória e a identidade dos imigrantes alemães e seus descendentes que colonizaram a cidade estavam relacionadas com as lembranças da sua terra natal. Lembranças que se tornaram coletivas e que fizeram com que se criasse uma identificação/construção de grupo, sentimento de pertença. A distância e a saudade da terra natal e junto com isso, a ameaça da perda das suas referências culturais fizeram com que esta população se apegasse ainda mais às suas tradições e para mantê-las foi necessário adaptá-las a nova realidade. Os ritos estabelecidos por este grupo fizeram com que essas memórias não se perdessem, estivessem presente, fazendo parte do cotidiano das famílias e das comunidades. Catroga (2001, p.55) escreve que “Os ritos param o tempo, a fim de fazer reviver, simbolicamente, o que já passou [...]” e é assim que as tradições vão se perpetuando no tempo e no espaço e passam a fazer parte de uma memória coletiva. Por serem diferentes fisicamente, terem costumes diferentes e especialmente por falarem uma língua³³ diferente da dos “brasileiros” residentes na região,

³² Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/painel.php?codmun=431306>>. Acesso em 10 março 2013.

³³ “Falar uma língua numa determinada pronúncia é um signo incorporado que representa um ato de instituição, ou seja, ato de magia social que cria o universo das diferenças (BAHIA, 2011, pp. 123-124)

dificultando ainda mais a comunicação, a coesão entre os membros do grupo foi maior, foi intensa. Se entendermos que a identidade é uma questão de alteridade, de nos diferenciarmos do outro, então aqui se formou um grupo identitário étnico e coeso por excelência.

Entendendo que cada grupo vai se adaptar ou não, dependendo das circunstâncias encontradas no lugar de chegada, este grande grupo de novos moradores vindos “de fora”, especialmente a partir dos anos 1980, não conseguiu encontrar na “nova casa” ressonância com as tradições histórico/culturais que trouxeram na bagagem. Como escreve Ramos (2007, p.368), “Ser migrante é ser de outro lugar”. E ser de outro lugar significa fazer parte de outra cultura, se identificar com outra história. É interessante pensar, a exemplo de Truzzi (2005, p.143), que o indivíduo só se torna imigrante a partir do momento em que chega a uma nova terra. Segundo ele, parece que ao estudarmos os imigrantes, entendemos que a história dessas pessoas começou “quando colocaram o pé para fora do vapor”. Então podemos entender que ninguém “é”, mas que as pessoas “se tornam” imigrantes a partir do ponto de vista do outro. O outro [morador local] é que o vê como imigrante. É o olhar do outro sobre si que o torna tal. As condições encontradas pelos colonizadores que possibilitaram que formassem um grupo identitário, não foram encontradas por esses outros imigrantes. A língua já não era mais uma barreira. São pessoas que vão chegando em diferentes momentos, de lugares diferentes e que chegam aos poucos numa sociedade que já está constituída. Por certo não ignoramos que os “alemães” também vieram de lugares diferentes, com características culturais diferentes, porém, ao chegarem aqui eles eram vistos pelos “nacionais” apenas como “os outros” e formaram esse grande grupo de “outros” que em função das condições a que estavam expostos, acabaram se constituindo num grupo identitário.

No momento atual, a cidade começa viver outra etapa de sua história, com reflexos nos seus traços culturais. Surge uma geração que é filha ou neta de moradores da cidade que vieram de outras cidades/regiões. Vivem então uma sensação diferente da de estranhamento, uma sensação diferente da de ser imigrante [experimentada por seus pais e avós]. Se a cidade que existe hoje já não é mais aquela encontrada pelos seus pais e/ou avós, eles, por sua vez, também não são os mesmos que seus pais e/ou avós - no sentido de toda a carga cultural presente nos indivíduos, especialmente enquanto grupo. Estas pessoas que já estão há mais tempo na cidade ou que fazem parte da geração que nasceu em Nova Hartz, tem outra disposição/sensibilidade para com ela. Pesavento (1999, p.17) escreve que

Se tudo o que se vê e se experimenta é, por sua vez, recriado enquanto sensação, revivido enquanto memória articuladora de lembrança,

decodificado em seus significados, a atribuição de sentido a imagens poderá depender do ponto de vista ou do lugar de quem vê e de como sente aquilo que se apresenta.

Entende-se então que as vivências, as lembranças, as representações do vivido vão se operacionalizando de maneira a fazer com que a cidade em que moram também faça parte de sua vida afetiva e cultural, da sua história. Se por um lado as referências culturais trazidas por esses imigrantes permanecem existindo no seio das famílias e inseridos, portanto, na sociedade novahartzense como um todo, a cultura encontrada por eles também vai se inserindo nos seus cotidianos, ocorrendo o que podemos chamar de hibridização da cultura³⁴, ou como prefere Ramos, *interação* cultural, onde há um processo de influência mútua entre os grupos culturais. Então, esta “[...] mudança cultural [...] [acontece] por acréscimo e não por substituição.” (BURKE, 2003, p.47). E assim o patrimônio cultural da cidade passa a fazer sentido também para essas pessoas.

Outro aspecto que se considera importante salientar é que ainda que vindos de outras cidades e com tradições culturais diferentes, muitos dos grupos familiares que se deslocaram para Nova Hartz são também de descendência alemã. Não foi realizada ainda no município nenhuma pesquisa para saber a que grupos étnicos os moradores de Nova Hartz pertencem, mas a partir da pesquisa realizada para este trabalho [pesquisa 2] pode-se inferir que 58% das cidades de onde vieram os migrantes para Nova Hartz foram colonizadas por imigrantes alemães ou possuem pelo menos um núcleo deles. Através do trabalho realizado no Museu e nas escolas, foi possível observar que existem descendentes de africanos, italianos, poloneses, indígenas, portugueses e tantos outros, mas o que parece ser o grupo étnico que ainda representa a maioria da população é o de descendência alemã. Então essas tradições culturais de um grande grupo de moradores têm diferenças, mas em grande medida têm também semelhanças. Portanto, essa hibridização ou essa interação cultural vai acontecer em cima de “[...] afinidades e convergências [...] em uma combinação peculiar de semelhança e diferença e não apenas na diferença”. (BURKE, 2003, p.30)

Pollak referindo-se à memória nacional diz que:

³⁴Canclini define hibridização como os “[...] procesos sociocultural e sen los que las estructuras o prácticas discretas, que existían en forma separada, se combinan para generar nuevas estructuras, objetos y prácticas” (CANCLINI, García Néstor. *La globalización imaginada*. Barcelona: Paidós, 1999, p.2 apud ALAMÁN, Ana Pano. *El término “inmigrantes” en los titulares de prensa: entre interculturalidad e hibridación*. **Confluente** – revista distudi iberoamericani, vol.3, n.1, p.188-207, 2011. Ou seja, esses processos socioculturais de hibridização vão acontecer quando os indivíduos saem do seu local de origem e vão combinar elementos da cultura deste, com os do seu local de destino, gerando novas práticas socioculturais.

Quando vemos esses pontos de referência de uma época longínqua, frequentemente os integramos em nossos próprios sentimentos de filiação e de origem, de modo que certos elementos são progressivamente integrados num fundo cultural comum [...].” (POLLAK, 1989)

O mesmo se dá em nível local. Isto quer dizer que a linha que poderia separar/diferenciar os “daqui” dos “de fora” em relação à história e à cultura local e a sensibilização para com a proteção/preservação desses bens vai sendo “borrada”. O que vai estabelecer o “olhar” para o patrimônio é menos “de onde vem” e mais do significado que isto tem para sua vida. Entende-se que para que esse patrimônio possa ser enxergado/olhado é necessário que ele seja mostrado/descortinado e a educação patrimonial atende a este objetivo.

Cabe ressaltar que talvez a recíproca não seja assim tão verdadeira, ou seja, este último grupo – os “de fora” - continua sendo visto pelos descendentes de imigrantes alemães – os “daqui” - como “o outro”, o que tem outras tradições e outra cultura, o que não fala e não entende a sua língua, o que não compartilha dos hábitos alimentares, o que ri do seu sotaque...

Alamán ao escrever sobre como a imprensa trata a questão dos imigrantes, como ela divulga, que imagens ela cria dessa população na França, também fala sobre a migração no contexto nacional. Porém o que ela escreve para a França serve para explicar o sentimento dos locais com relação aos imigrantes. Escreve ela que ao empregar o termo imigrante

[...] se atribuye un sentido en el que entran en juego más elementos que el simple hecho de ser “natural de un país” [...] la inmigración aparece como un fenómeno que atenta contra la identidad y la cultura nacional [...] las relaciones entre las culturas autóctona y extranjera son aparentemente hostiles o irreconciliables. (ALAMÁN, 2011, p.198)

Discutindo questões relacionadas à imigração na França, especialmente dos argelinos, Sayad (1998) levanta questões que são gerais em termos de imigração e que de alguma forma podem também ser aplicadas aos imigrantes alemães que vieram para a região de São Leopoldo e foram também os “colonizadores” de Nova Hartz. Escreve ele que a imigração é uma situação provisória que acaba tornando-se definitiva, mas que tanto os imigrantes quanto a sociedade que os recebe preferem vê-la como provisória. Cada grupo com seus motivos: os imigrantes por estarem numa sociedade que em geral lhes é hostil preferem acreditar nesta provisoriedade, bem como seus familiares que ficaram para trás, a nação que os recebe também prefere acreditar que se trata de uma situação provisória para não precisar lidar com

os “problemas” das migrações³⁵. É-lhes incômodo pensar neste “não local” como morador permanente, quando o querem apenas como mão-de-obra. Pode-se estabelecer uma relação entre este estudo e a situação da imigração alemã para o sul do Brasil no que tange ao sentimento, ao simbólico: mesmo sabendo que dificilmente voltariam a sua terra natal, desejavam que isto acontecesse, ainda que tivessem vindo em sua maioria em razão das condições desfavoráveis encontradas na terra-mãe. Era uma situação definitiva, mas que desejavam que fosse provisória. Então, dentro do possível, vão criar um espaço que reproduza ao máximo seu território de origem. Se não podem voltar, pelo menos trazem um pouco de sua terra para perto de si através de suas referências culturais, assim como os imigrantes argelinos fazem na França e assim como os imigrantes em geral fazem quando estão “longe de casa”. Outra aproximação possível está ligada a hostilidade da comunidade receptora que se vê ameaçada por estas pessoas com costumes tão diferentes dos seus, ocupando espaços que são seus. Na realidade que estamos trabalhando, vemos que demorou algum tempo para que imigrantes alemães e seus descendentes fossem considerados legalmente brasileiros e pudessem usufruir das prerrogativas de assim o ser. Tinham os deveres, mas não os direitos.

Guardadas as devidas proporções, podemos dizer que isso aconteceu também na cidade objeto de estudo desta pesquisa, com relação aos migrantes que vieram em busca de emprego nas empresas calçadistas em especial nos anos 70 e 80: a mão-de-obra era necessária, as empresas investiam em propaganda nas cidades do noroeste do estado para trazer estas pessoas para trabalhar, porém sua presença era incômoda. Os problemas de moradia, educação e saúde, que vinham com eles não eram bem vindos. As diferenças culturais também não eram. O “ideal”, como aponta Sayad (1998, p.58) é que o “imigrante fosse uma pura máquina”.

A cidade é então este espaço onde a vida acontece, se cruza, onde as pessoas se veem, se encontram, vivem suas vidas e vão construindo significados para todo esse contexto. Neste espaço urbano as escolhas de vida são feitas, a subjetividade presente na maneira como cada pessoa percebe este espaço se faz presente e é essa subjetividade e esta sensibilidade do olhar sobre o vivido, o sentido e sobre o construído que vai estabelecer para a população o que para ela é um patrimônio, um bem a ser protegido. Ana Lúcia Meira (2004, p.13) em sua dissertação de mestrado, cujo objeto de pesquisa era a cidade de Porto Alegre e as questões referentes ao seu patrimônio cultural escreve que o

³⁵Como educação, saúde, emprego/desemprego, transporte, moradia entre outros.

“[...] espaço urbano é o local, por excelência, onde se manifestam as permanências, as rupturas, as continuidades, as relações do antigo com o novo. [...] O patrimônio cultural faz parte desta dialética, constituindo-se numa ponte entre o passado e o futuro, a lembrar que a cidade é fruto de uma complexa construção histórica”.

Escreve ela ainda, que o olhar que a sociedade lança para o patrimônio não é o mesmo lançado pelo técnico ou pelos administradores, mostrando que o patrimônio material eleito pelas comunidades vai ter sua justificativa não exatamente pela sua materialidade, por seus aspectos físicos, mas pelo que aquele imóvel representou e representa para aquela comunidade. Guimarães (2000, p.305) também reforça isso, escrevendo especialmente sobre as reuniões do Orçamento Participativo em Porto Alegre e as discussões dos grupos acerca do patrimônio cultural que “[...] percebemos [...] como as discussões sobre o patrimônio refletem conflitos e diferenças culturais através da significação de seus objetos e lugares [...]”. Abrindo espaços de participação para que a comunidade possa debater e mostrar sua posição com relação ao tema possibilita-se que ela se aproprie deles e até mesmo dos conceitos mais técnicos e tenha condições de decidir o que para ela é importante preservar. Engajada na discussão e na tomada de posição certamente sua postura em relação a esses bens tombados será bem diferente da aparente indiferença que é constatada na maioria da população.

Desta forma, o que é importante resgatar tendo em vista a história cultural da cidade diz Pesavento (1999) é a cidade imaginada, as representações sobre a cidade e a sua elaboração simbólica, não a cidade como existiu de fato, mas a cidade como seus moradores, produtores ou consumidores do espaço a perceberam. Vale lembrar que os olhares são múltiplos e cada um vai perceber esta cidade de acordo com os seus referenciais, por isso ela é simbólica.

Retoma-se então a ideia de que é na cidade, portanto, que o patrimônio cultural se oferece, se dá a ver e a perceber na sua materialidade e na sua imaterialidade, salientando que existem dificuldades de toda a ordem para que a proteção deste patrimônio seja efetiva. Elas vão desde o entendimento sobre o direito à propriedade, passando pelas dificuldades econômicas relacionadas ao restauro dos bens patrimoniais imóveis até a dificuldade de aplicação da legislação vigente.

Para alcançar os objetivos propostos o presente trabalho foi dividido em duas partes e três capítulos, perpassados pelos conceitos de cidade, representações e memória já discutidos nesta introdução e ampliando a discussão em torno dos conceitos de patrimônio cultural e de turismo. Na primeira parte discutiremos as questões relacionadas ao patrimônio cultural como

um todo, bem como a discussão em torno da legislação protetiva, educação patrimonial e turismo cultural como formas de preservar este patrimônio, com um enfoque no patrimônio tangível. Esta primeira parte terá um capítulo que será intitulado **“O patrimônio cultural e o turismo: a dialética da preservação”** onde serão discutidos os conceitos de patrimônio e turismo e as possíveis ações destinadas à preservação deste patrimônio tomando como campo de estudos o município de Nova Hartz e seus projetos voltados para a preservação do patrimônio cultural como o Projeto Cultural Roda D’água e o Roteiro Experimental de Turismo como um desdobramento deste e o projeto de educação patrimonial “Você é feito de histórias”, além da elaboração de legislação protetiva deste patrimônio.

Varine (1974, apud MEIRA, 2004, p.24) escreve que “[...] esse pequeno mundo que o homem fabricou para si, é que chamamos de patrimônio cultural [...]”. Essa sua frase cabe perfeitamente para que seja compreendida a dimensão que será dada para este capítulo em especial ao conceito de patrimônio. A par da construção dos conceitos relacionados ao patrimônio e ao turismo, buscar-se-á estabelecer a relação entre ambos, entendendo que esse pequeno mundo que o homem criou é cheio de significações e pode ser visto sob múltiplos olhares e diferentes sensibilidades. As representações construídas em torno desse pequeno mundo é que vão determinar se e por quem ele será reivindicado. Pois, como escreve Gonçalves (2002, p.111)

[...] os “patrimônios culturais” não são simplesmente uma coleção de objetos e estruturas materiais que existem por si mesmas, mas são, na verdade, discursivamente constituídos [...] [e] não existem como tais senão a partir do momento em que assim os classificamos em nossos discursos.

Será observado ainda que o conceito de patrimônio cultural foi se modificando com o passar dos séculos, na medida em que ele passou a ser valorizado não somente em função das suas características artísticas e seu aspecto monumental, mas também foi sendo entendido como relevante para ser “[...] tomado como referência para a construção de identidades culturais pelas mais diversas estruturas sociais e mesmo pelos cidadãos, [convertendo-se em][...]capital simbólico da sociedade.” (DIAS, 2009, p.75) e não somente para ser apreciado e admirado. Essa modificação no conceito de patrimônio pode ser compreendida em CHOAY (2001) que traça um panorama das mudanças na forma de ver e de atuar diretamente no patrimônio cultural, desde a Idade Média, quando somente as antiguidades é que são reconhecidas como patrimônio histórico. Hoje, este conceito está mais voltado para a heterogeneidade e a diversidade das identidades locais.

Gonçalves (2002, p.121) reforça que

Os patrimônios culturais são estratégias por meio das quais grupos sociais e indivíduos narram sua memória e sua identidade, buscando para elas um lugar público de reconhecimento, na medida mesmo em que as transformam em “patrimônio”. Transformar objetos, estruturas arquitetônicas e estruturas urbanísticas em patrimônio cultural significa atribuir-lhes uma função de “representação”, que funda a memória e a identidade.

Então estas comunidades que buscam marcar a sua identidade, o seu lugar dentro da história e dentro das cidades, o fazem em busca de um reconhecimento dentro deste espaço. Desta forma, podemos dizer que o patrimônio liga o presente ao passado e dá uma sensação de continuidade para a comunidade à qual pertence. Meira (2004, p.13) reafirma esta posição, escrevendo que o “[...] espaço urbano é o local, por excelência, onde se manifestam as permanências, as rupturas, as continuidades, as relações do antigo com o novo”. Preservar este patrimônio, no entanto, não é tarefa fácil, tanto pela questão financeira quanto pela de significado. Uma legislação eficaz é um recurso importante para a preservação deste patrimônio e neste capítulo será verificado como a legislação brasileira foi sendo aplicada ao longo do século XX, desde o Decreto-lei 25/37. Também será verificado como essa legislação repercutiu em nível estadual, bem como serão apontados aspectos da legislação patrimonial do município de Nova Hartz.

Num segundo momento deste capítulo se buscará trazer à tona e iluminar a questão da educação patrimonial que será analisada como uma das possibilidades de proteção a longo prazo do patrimônio cultural do município de Nova Hartz, entendendo-a como um elemento desencadeador do processo de apropriação do mesmo pela comunidade. Ainda que os efeitos de sua ação demorem mais para ser sentidos, sua eficácia e sua duração são maiores. A comunidade não tem como “apropriar-se” dos bens culturais se não sabe o que foi vivido naquele espaço, se não entende o significado da dança, do canto, da alimentação. Entende-se que conhecendo e discutindo sobre o tema, esses bens deixem de ser sentidos como casas “velhas”, “comida de colono”, “música de alemão”, no sentido pejorativo e passem a ter um significado positivo.

Outra ferramenta de proteção que pode ser utilizada é o turismo cultural visto como um meio para preservar este patrimônio, valorizá-lo para a comunidade e para as pessoas que o visitam e para gerar renda. A preocupação fundamental com relação ao turismo cultural é com a proteção dos bens culturais materiais e imateriais. O próprio Ministério do Turismo (2008c) reconhece as dificuldades e a delicadeza do tema quando escreve que as atividades

turísticas devem conciliar-se com a proteção e preservação do patrimônio e o fortalecimento das culturas locais.

O turismo é o setor que mais cresce no Brasil³⁶ e é por este viés também que se pretende olhar para o patrimônio cultural de Nova Hartz. Será discutido também como essa “inevitável” convivência pode acontecer de maneira sustentável³⁷, de forma a preservar as características culturais da população que habita essas cidades, sem que haja um processo intenso de perda da memória, da história e da identidade local. Preocupação compartilhada por Ana Meira (2004, p.15) quando sustenta que este patrimônio não deve ser lido apenas como uma atração, mas valorizado por toda a sua carga simbólica e cultural. Destaca ela que

A dimensão revolucionária [do patrimônio] [...] funda-se na capacidade transformadora de encarar o patrimônio cultural como um patamar de referência para transformação do presente e a construção do futuro. Não expõe os saberes e fazeres da sociedade como atração, mas os transmite num processo contínuo de desenvolvimento. Parte da compreensão de que o processo cultural é plural, complexo, em permanente construção [...]

Guimarães (2000, p.299) escreve que na década de 70, enquanto o Brasil vivia o chamado “Milagre Brasileiro” e o “mito do progresso”, cujo fundamento era opor-se à continuidade e à tradição, colocando em risco a preservação patrimonial da cidade, a cidade de Porto Alegre começa a se manifestar com relação à preservação do seu patrimônio cultural. A eminência do risco do desaparecimento do patrimônio, causada pela especulação imobiliária e a supervalorização do espaço do centro da cidade fez com que os “defensores do patrimônio”, numa tentativa de “reapropriação do espaço urbano pelos cidadãos”, se mobilizassem para preservar este patrimônio, utilizando-se do apoio oferecido pelos meios de comunicação que aderiram à causa.³⁸

No município de Nova Hartz esta busca pela modernização também foi sentida, porém a reação dos munícipes não foi a mesma que a da capital gaúcha. A busca pelo novo, pelo moderno se refletiu na derrubada de casas enxaimel, na troca de telha de barro por telhado de zinco, no rebocar casas enxaimel. Só para citar alguns exemplos, foi na década de

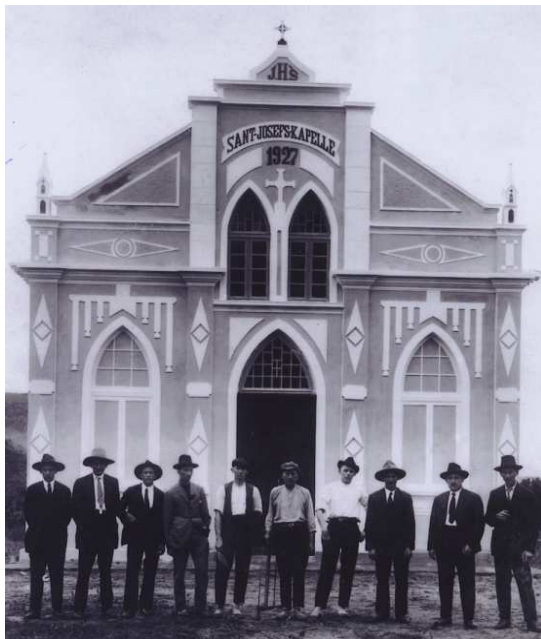
³⁶De acordo com documento organizado pelo Ministério do Turismo, através do Conselho Nacional do Turismo “*Turismo no Brasil: 2007 – 2010*” (2006).

³⁷De acordo com a Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e o Desenvolvimento, ocorrida em 1992 no RJ (que ficou conhecida como Rio 92), desenvolvimento sustentável é aquele que “(...) deve ser exercido de modo a permitir que sejam atendidas equitativamente as necessidades ambientais e de desenvolvimento das gerações presentes e futuras.” (In: Dias, 2003).

³⁸Sobre isso ver também Meira, 2006.

70³⁹ que foram derrubadas, entre outros, a Escola Municipal e a Igreja Católica de Arroio da Bica, a Casa da Juventude e a Escola da Comunidade Evangélica de “*Hartz Pikade*”. Só que essa destruição do patrimônio histórico não veio acompanhada de uma reação organizada da comunidade que resultasse em alguma discussão ou alguma construção de paradigmas para pensar e enfrentar este tipo de situação. Algumas pessoas sim, se indignaram com a situação, mas foram vozes isoladas, que não se articularam em defesa do seu patrimônio. Citando um caso local emblemático de indignação podemos mencionar o caso da senhora Amanda Lehnen que nunca mais foi à missa na Igreja Católica São José, do Bairro Arroio da Bica, depois que destruíram a igreja antiga [Imagem 2] e construíram uma nova [Imagem 3].

Imagem 2 - Igreja Católica Antiga



Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz

Imagem 3 - Igreja Católica Nova



Fonte: Foto da autora

Não bastassem as questões históricas de representação e de identidade presentes neste episódio e na reação da moradora, a qualidade arquitetônica não justificou a destruição, como comprovam as imagens.

Pesavento (1995, p.282) escrevendo sobre as transformações ocorridas na Paris de Haussmann explica que “Devemos entender que o espaço construído, ordenado e transformado [...] suscitava sensações, percepções e a elaboração de representações para aqueles que vivenciavam o processo de mudança na cidade”. Essas sensações também eram

³⁹Informações levantadas pelo Museu Histórico de Nova Hartz.

vivenciadas por moradores da então Picada Hartz ao ver o seu referencial de espaço sendo transformado, modificado.

Será visto neste estudo que os gestores e entidades ligadas a preservação do patrimônio cultural de Nova Hartz buscam que o uso desses bens seja preservado, entendendo que assim haverá mais eficácia na preservação do próprio bem, uma vez que considera-se a falta de uso o maior fator de degradação dos bens culturais materiais.

Ulpiano Bezerra de Meneses (2006, p.38) ancora o entendimento de que um bem cultural não precisa ter seu uso vinculado a atividades culturais como Museus ou centros de cultura, ao afirmar que ele pode e deve também ser usado para atividades cotidianas sem que isso tenha que ser considerado um uso menos nobre. O uso do patrimônio para moradia ou trabalho parece desmerecê-lo no imaginário popular. Isso, de acordo com Meneses, se deve a forma como o trabalho e o cotidiano são vistos. A visão de trabalho como uma coisa menos nobre, herança do nosso passado escravista, estaria na raiz desse desprezo para com a cultura do trabalho. Já o “desprezo pela função do habitar tem a ver com a exclusão da cultura no horizonte do cotidiano [...]”.

Na parte II, que será dividida em dois capítulos, nos ateremos ao patrimônio imaterial estudando dois dos seus representantes: a culinária e as festas. As comidas e festas podem se constituir em patrimônio cultural imaterial, reconhecidos oficial e legalmente nas esferas municipal, estadual e federal. No entanto, para que um bem cultural de natureza imaterial seja entendido e registrado como patrimônio nacional duas coisas são necessárias: que conforme está previsto na Constituição de 1988, ele tenha “relevância para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira” e também que haja

“[...] continuidade histórica, ou seja: que essas manifestações sejam reiteradas, transformadas e atualizadas, a ponto de se tornarem referências culturais para as comunidades que as mantêm e as transmitem no tempo.” (IPHAN, 2010, p.18).

Em nível municipal, para que haja o reconhecimento, entende-se que este deva ser uma referência para a identidade daquela comunidade. Da mesma forma que para constituir-se em patrimônio imaterial nacional o municipal também deve ter uma “continuidade histórica” ainda que com transformações e atualizações que lhes são intrínsecas, uma vez que se trata de legados culturais.

No capítulo 3, cujo título é “**Degustando tradições, alimentando-se de memórias: o patrimônio imaterial representado pela culinária**” será trabalhado a alimentação como um

legado cultural e portanto, um patrimônio imaterial das comunidades, assim como a possibilidade da sua inserção no contexto do turismo cultural, levando esta discussão para o município de Nova Hartz/RS.

Reinhardt (2000) e Santos, C. (2005) escrevem que a história da alimentação passou a se desenvolver melhor a partir da Escola dos Annales, através da perspectiva da micro história. Somente no fim dos anos 1970 e durante os anos 1980 e 1990 é que escreve Reinhardt (2000, p.38), ela ganha mais espaço através dos estudos sobre as

[...] práticas distintivas, as escolhas alimentares dos povos ou das diferentes classes sociais; compararam às práticas culinárias, os gostos, as aversões, a evolução histórica; a influência da religião e da dietética na escolha e no modo de preparar os alimentos.

No Brasil, o tema alimentação recentemente passou a fazer parte das discussões históricas e demorou mais ainda para se inserir na agenda de trabalho dos historiadores. Aqui, os grandes destaques nesta área são as obras de Gilberto Freyre, *Açúcar*, de 1939 e a obra de Câmara Cascudo, *A História da Alimentação no Brasil: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa, e cozinha brasileira*, 1967. O Antropólogo Roberto DaMatta também deu importantes colaborações neste tema, bem como Ulpiano Bezerra de Meneses e Carlos Roberto Antunes dos Santos, só para citar alguns.⁴⁰ A Universidade Federal do Paraná – UFPR, através do curso de História [graduação e pós-graduação] – vem trabalhando sistematicamente a alimentação através de um grupo de pesquisas em História da Alimentação, então coordenado pelo professor Carlos Roberto Antunes dos Santos, sendo que os resultados dessas pesquisas nos chegam através de publicações, dissertações e teses nos possibilitando tanto ampliar conceitos quanto aprofundar a discussão.

Para se chegar aos alimentos que serão considerados típicos e os que são tradicionais foram realizadas pesquisas junto à população do município e os resultados serão analisados e irão integrar este segundo capítulo.

No capítulo 4, com o título “**Festa: Etnicidade e Sociabilidade**” serão trabalhadas as festas como espaços de sociabilidade, de preservação da etnicidade e como patrimônio imaterial da comunidade, tendo como foco o *kerb* da Sociedade de Canto Recreativa Irmãos

⁴⁰ Santos faz um apanhado de como a alimentação foi sendo inserida na agenda das discussões de antropólogos, sociólogos a partir da Escola dos Anais. Maiores informações sobre o assunto pode ser buscado em SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, 2005. Disponível em: <ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/download/4643/3797>. Acesso em: 03 abril 2012

Unidos de Canudos. Buscar-se-á também estabelecer uma comparação entre ele e a *Kolonie Hartz Fest* que é a maior festa da cidade e que acontece atualmente nos dois primeiros finais de semana de julho. Discutiremos entre outros aspectos se esta festa que acontece há doze (12) anos já se tornou uma festa tradicional da cidade dentro do conceito das tradições inventadas de Hobsbawm e um patrimônio cultural imaterial do município, assim como discutiremos a sua inserção dentro do turismo cultural. Com o objetivo inicial de homenagear o “Dia do Colono”, esta festa é bem eclética, contando com o típico e o tradicional da cultura local, bem como elementos da cultura geral. Aqui também será abordado o que pode ter de positivo e o que pode ter de negativo nesta postura e se isso poderá levá-la a perder sua identidade e sua atratividade turística.

PARTE I

Nesta primeira parte do trabalho serão abordados temas relacionados ao patrimônio cultural material e imaterial. Serão analisados conceitos e legislação referentes ao tema, sua relação com o turismo cultural, ao mesmo tempo em que examinaremos como se articulam os conceitos com as práticas locais, atentando para a função que a educação para o patrimônio e o turismo cultural desempenham neste contexto, tendo como espaço geográfico estabelecido para nortear esta discussão o município de Nova Hartz.

2 O PATRIMÔNIO CULTURAL E O TURISMO: A DIALÉTICA ⁴¹ DA PRESERVAÇÃO

“O que lembram, então, os edifícios antigos? O valor sagrado dos trabalhos que homens de bem, desaparecidos e desconhecidos, realizaram para honrar seu Deus, organizar seus lares, manifestar suas diferenças. Fazendo-nos ver e tocar o que viram e tocaram gerações desaparecidas, a mais humilde habitação possui, da mesma forma que o mais glorioso edifício, o poder de nos por em comunicação, quase em contato, com elas.” (Ruskin)⁴²

Ao compreender que esquecimento e memória, assim como preservação e destruição, fazem parte do mesmo processo, quer-se discutir neste capítulo a preservação do patrimônio cultural material através do tripé: legislação protetiva, educação patrimonial e turismo cultural, tangenciados por reflexões acerca do município de Nova Hartz/RS, optando-se por dar início a estas reflexões pelo viés da destruição.

A notícia⁴³ [Imagem 4] que segue abaixo não é incomum. A destruição do patrimônio histórico ocorre com mais frequência do que é noticiado, com motivações diversas que vão desde a especulação imobiliária [como é o caso do imóvel destruído em Nova Hartz/RS presente na notícia abaixo] até a falta de entendimento sobre a importância histórico/cultural do imóvel para toda a comunidade.

Entendendo que a cidade se conta pelo que tem e pelo que não tem, pelo que foi preservado e pelo que foi destruído, considera-se oportuno levantar algumas questões relacionadas ao episódio: que memórias o bem patrimonial em questão guardava? O que ele representava para os moradores da cidade? Porque ele deveria ser preservado? Que olhar a comunidade novahartzense lançava sobre esse bem cultural? Sua história era conhecida da população? O que se deseja lembrar e o que se deseja esquecer a partir da sua destruição? Em que medida este imóvel fazia parte das referências culturais dos novahartzense? Todas essas questões carecem de um estudo mais aprofundado para que possam ser respondidas. Ainda que não seja objetivo deste trabalho estudar este caso em particular, é possível afirmar pelo

⁴¹De acordo com Cirne-Lima (CIRNE-LIMA, Carlos. Dialética para todos. Coleção ideias 5: UNISINOS, s.d.) dialética é o jogo dos opostos, onde, num primeiro momento se excluem mutuamente para que, em seguida, através da superação e da depuração, seja possível formar uma síntese, uma unidade. Desta forma, entendemos a dialética do patrimônio como o conjunto de argumentações, de contra-pontos, de debates que se criam em torno do tema, com ideias que se distanciam, que se aproxima, que constroem outras formas de ver, entender e se relacionar com ele. É o constante debate que se cria em torno do tema, com ideias e propostas às vezes antagônicas e que se faz necessário para que a síntese: a proteção, possa acontecer.

⁴²In: Choay, 2001.

⁴³Jornal NH. 27 de dezembro de 2011. Também disponível em: <<http://www.jornalnh.com.br/policia/364516/casa-em-processo-de-tombamento-e-demolida-em-nova-hartz.htm>> Acesso em 06 set. 2012

acompanhamento da situação que a motivação principal para a destruição deste bem inventariado pelo município foi a especulação imobiliária, uma vez que o senhor Marcelo Heitling, proprietário do imóvel e empresário do ramo calçadista, também atua no ramo imobiliário e manifestou o interesse na construção de um edifício comercial e residencial nesta área que é central na cidade. Ainda, considera-se importante ressaltar que o bem cultural em questão é uma casa de 1923, onde nasceu o senhor Adolá Waldemar Haag que foi o fundador da primeira fábrica de calçados de Nova Hartz e que, por ironia, foi destruída por um empresário do ramo calçadista.

Imagem 4: Notícia do Jornal NH



Fonte: Jornal NH, edição de 27 de dezembro de 2011.

O patrimônio cultural está permanentemente correndo o risco de ser destruído. Embora a legislação reconheça a função social da propriedade⁴⁴, a visão cristalizada presente na sociedade de que a posse de um bem exime o proprietário de regramentos visando o bem estar comum é um grande empecilho para a aplicação das leis que se dispõe, ainda que a história e a cultura sejam direitos constitucionais. Simão (2001, p.42) vai apontar esta situação ao discutir o trabalho do IPHAN de fiscalizar e regular a relação dos moradores de cidades históricas com os bens tombados e escreve que “[...] há um desentendimento generalizado a respeito do direito da propriedade privada urbana, uma vez que é encarado popularmente como um direito intocável e irrestrito”. Salienta que paulatinamente os juristas vêm se

⁴⁴ Presente no artigo 182 da Constituição Federal Brasileira e na Lei Federal nº10257/01, conhecida como Estatuto da Cidade.

portando de maneira diferente com relação ao tema, uma vez que a partir da Constituição de 1988, o enfoque jurídico se altera visto que a propriedade privada deixa de ser “[...] regida pelos critérios do Direito Civil – de natureza privada – [passando] para o Direito Urbanístico – este público [...]”.

Quando um imóvel está localizado numa área central valorizada é ainda maior o risco que ele corre, pois, assim como o bem cultural da notícia [imagem 4], a pressão imobiliária, visando a construção de edifícios comerciais e residenciais é muito grande. Se a comunidade não estiver emocionalmente envolvida e engajada com projetos de preservação e se não houver mecanismos claros e eficientes para a preservação desses bens, a tendência é que a notícia utilizada neste capítulo se multiplique. Entende-se ser possível diminuir a intensidade com que esses marcos da memória e identidade das comunidades são destruídos, através de educação patrimonial e de um projeto coerente e participativo de turismo cultural como veremos adiante.

Tome-se o município de Nova Hartz como exemplo para compreender como se dá a pressão e especulação imobiliária que provoca a destruição do patrimônio cultural das cidades. Como escrito na introdução, Nova Hartz se desenvolveu através de alguns núcleos populacionais inicialmente afastados uns dos outros: a Picada Hartz, o Arroio da Bica, Campo Vicente e Campo Pinheiro⁴⁵. Quando do fechamento da estação do trem em Campo Vicente, a Picada Hartz estava com a indústria calçadista se desenvolvendo. Com o passar do tempo, o Arroio da Bica, Campo Vicente e Campo Pinheiro ficam à sombra da Picada Hartz e de Parobé⁴⁶ em função das fábricas. O resultado pode ser percebido na distribuição do patrimônio cultural do município [Mapa 2]. O bairro Arroio da Bica, por exemplo, que ficou à margem do progresso trazido pelo trem e pelas indústrias calçadistas se mantendo praticamente todo como zona rural é o local onde se concentra o maior número de bens listados no município, ao passo que os imóveis históricos presentes no centro vêm sendo destruídos gradativamente para dar lugar a outros empreendimentos, como é o caso da casa de Sira Becker [Imagem 5] destruída para dar lugar a um estabelecimento comercial [Imagem 6]. No bairro Arroio da Bica a pressão imobiliária não aconteceu, a disputa por lotes para a construção de moradias se iniciou na última década e só agora é que os imóveis de interesse histórico começam a ser colocados em perigo pela instalação de novos loteamentos. Observe-se no mapa abaixo, à direita, que as duas casas citadas anteriormente: Casa de Sira Becker,

⁴⁵ Os dois primeiros foram os núcleos iniciais. Campo Vicente surge com a instalação da estação de trem.

⁴⁶ Município do qual Campo Vicente e Campo Pinheiro se tornaram distritos, conforme escrito na introdução.

Imagem 5: Casa de Sira Becker



Imagem 6: Madeireira Paline



Fonte: Foto de Isla Haag

Fonte: Foto da autora

Casa inventariada pelo IPHAE/IPHAN/Município de Nova Hartz (Imagem 5) destruída para a construção de uma edificação nova (Imagem 6)

No mapa acima [Mapa 2], onde destacamos os bairros Arroio da Bica e Centro, estão localizados vários imóveis de interesse histórico listados no Inventário do Patrimônio Cultural [anexo III do Plano Diretor do Município de Nova Hartz] conforme tabela que se segue. Nesta tabela consta o número que identifica o imóvel no inventário do Patrimônio Cultural de Nova Hartz, se ele faz parte do inventário de 1991/1992 ou se foi acrescentado durante a revisão do Plano Diretor do Município e algumas observações que se considera que sejam importantes com relação aos mesmos.

Tabela 1: Imóveis de interesse cultural localizados no Centro

Nº do bem cultural	Denominação	Inventariado:IPHAN/IPHAE/ Município de Nova Hartz (1991/1992)	Acrescentado na revisão do Plano Diretor	Observação
25	Casa de Sira Becker	X		Destruída em 2005
26	Igreja Evangélica	X		
44	Casa de Adolá Haag		X	Destruída em 27/12/2011
45	Casa da família Schmidt		X	
46	Casa de Guilherme A. Müller – Museu Histórico de Nova Hartz		X	

Fonte: elaboração da autora

Tabela 2: Imóveis de interesse cultural localizados no Bairro Arroio da Bica

Continua...

Nº do bem cultural	Denominação	Inventariado: IPHAN/IPHAE / Município de Nova Hartz (1991/1992)	Acrescentado na revisão do Plano Diretor	Observação
42	Casa de Everaldo		X	
02	Casa de Heinz Huyer	X		
03	Moinho de Otto Schmidt	X		Em ruínas
04	Casa de Ivo Morbach	X		Enxaimel
05	Casa da família Mass	X		Nas fichas do IPHAN/IPHAE/Município de Nova Hartz consta como Casa da Melanda.
06	Casa de Ildo Hartz	X		Destruída em 2012
07	Casa de Claudio Baum	X		
08	Casa de Ilda Baum	X		
09	Casa de Rudi Brunner	X		Encontra-se totalmente descaracterizada.
10	Casa de Rudi Brunner	X		Em frente a esta propriedade e ainda sem constar como imóvel de interesse histórico encontra-se a atafona Brunner. Ambas de Cliete Atanásio Brunner.
11A	Casa de Afonso Valdo Henkel	X		Nas fichas do IPHAN/IPHAE/Município de Nova Hartz consta como Casa de Valdo Henkel. Trata-se do conjunto arquitetônico (11A, 11B, 11C) onde funcionava a atafona e o moinho, também onde a família morava e abrigava os trabalhadores na época das farinhadas. Esta (11A) é a casa em estilo eclético construída na década de

			1920, no apogeu da produção de farinha e raspa.
11B	Casa de Afonso Valdo Henkel	X	Casa enxaimel da década de 1880, moradia de família e onde estava instalado o moinho.
11C	Casa de Afonso Valdo Henkel	X	Edícula onde funcionava a cozinha e a sala das refeições, com portas de acesso independentes.
12	Casa de Afonso Valdo Henkel	X	Casa onde o Sr. Afonso Waldo Henkel e sua esposa Aracy Reinheimer Henkel moram.

Fonte: elaboração da autora

A partir da análise destas tabelas é possível identificar que dos 19 imóveis inventariados, 14 estão no bairro Arroio da Bica e 5 no Centro. Desses no bairro Arroio da Bica, apenas um foi incluído após a revisão do Plano Diretor do Município e no Centro 3, ou seja, a maioria. Dos imóveis que fazem parte deste inventário, os dois que foram destruídos localizavam-se no Centro e um no bairro Arroio da Bica, confirmando o que havíamos escrito acerca da pressão imobiliária no centro da cidade.

2.1 SOBRE O PATRIMÔNIO CULTURAL: CONCEITOS E LEGISLAÇÃO

Este patrimônio que precisa ser cuidado, protegido, preservado para as gerações futuras, que fazem parte da identidade dos grupos que habitam as cidades e é fortalecedor do sentimento de pertença e da ligação afetiva dos moradores com o lugar vem sendo construído e modificado em sua forma de ser compreendido como conceito.

Choay (2001) vai buscar no século XIV a matriz do pensamento e do olhar sobre o patrimônio. Ele vem sendo debatido, atualizado, modificado conforme vai sendo transformada a forma de ver, de viver e de se ver no mundo, influenciado pelas transformações econômicas, sociais, culturais e técnicas de cada época. Esta definição vai estar vinculada inicialmente, ao patrimônio edificado, estando por muito tempo “[...] atrelado ao monumento como peça única e isolada [...]” (UFRGS, 2007, p.17). Somente no final do século passado o intangível passou também a ser entendido como patrimônio. A noção de patrimônio como um legado, uma herança a ser transmitida de geração para geração vai passar pelo entendimento de que esse

elo é constituído por monumentos e por relíquias destinados a contemplação, passando posteriormente para um conceito de patrimônio como monumento histórico. Nesta acepção o patrimônio será bastante utilizado para a consolidação da identidade dos estados nacionais. Hoje o patrimônio é entendido como representação das diversas culturas, incluindo aí o conceito de patrimônio imaterial que de acordo com a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, promovido pela UNESCO em Paris, em 17 de outubro de 2003

[...] são as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos os reconhecem como parte integrante do seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos, em função do seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (UNESCO, 2006)

Com relação ao patrimônio, de maneira geral, a UNESCO hoje entende que

O patrimônio é o legado que recebemos do passado, vivemos no presente e transmitimos às futuras gerações [...] é fonte insubstituível de vida e inspiração, nossa pedra de toque, nosso ponto de referência, nossa identidade.⁴⁷

Se o patrimônio está ligado à identidade que, por sua vez, se refere às memórias, pode-se entender como Candau (2011) – ao contrário do que escreve Halbwachs – que não existe uma memória coletiva, posto que a memória seja peculiar/específica para cada ser humano. Cada indivíduo tem a sua própria leitura dos acontecimentos e em cima disso é que vai fazer a seleção do que guarda/lembra e do que esquece. Candau (2011, p.24) escreve que

Nenhuma sociedade come, dança ou caminha de uma maneira que lhe é própria, pois apenas os indivíduos, membros de uma sociedade, adotam maneiras de comer, dançar ou caminhar que, ao se tornarem dominantes, majoritárias ou unânimes, serão consideradas como característica em questão.

Então a identidade representada pelo patrimônio vai ser sempre a identidade de um determinado conjunto de indivíduos e nunca do todo daquela comunidade e menos ainda da

⁴⁷ Disponível em: <<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/cultura/world-heritage/heritage-legacy-from-past-to-the-future/>> Acesso em: 20 agosto 2012.

nação, embora seja sempre necessária essa noção de conjunto que associa e vincula as diversas identidades e memórias ao formar uma aparente unidade.

No Brasil, o debate sobre o patrimônio imaterial se intensificou nos anos 90, especialmente em 1997 quando o IPHAN comemorou seu sexagésimo aniversário e realizou-se o seminário internacional, em Fortaleza (Ceará), “[...] para discutir estratégias e formas de proteção ao patrimônio imaterial”. (IPHAN, 2010, p.15). Esses debates vão desencadear na criação do Decreto 3551, de 04 de agosto de 2000 que institui o registro dos Bens Culturais de Natureza Imaterial, criando o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Note-se que não se utiliza o termo “tombamento” para o patrimônio imaterial. Enquanto o patrimônio material é tombado para que suas características físicas se preservem, o patrimônio imaterial é **registrado**, buscando-se preservar os seus aspectos culturais e simbólicos, respeitando a dinamicidade da cultura que submete o bem de natureza imaterial a transformações, modificações e adaptações, sem que haja perda de sua essência e dos atributos que a caracterizam. Deve haver o acompanhamento e registro dessas transformações/adequações.

De acordo com Choay (2001 e 2009), as leis referentes à proteção do patrimônio cultural vão se iniciar pela França durante a Revolução Francesa, sendo seguida pela legislação inglesa. Depois disso, já no século XX, ela vem se estruturando e se fortalecendo mundialmente, especialmente a partir de acordos estabelecidos para a sua proteção através de iniciativas de órgãos e entidades internacionais. Como exemplo temos a Organização das Nações Unidas (ONU), Conselho Internacional para Defesa dos Monumentos e dos Lugares Histórico-Artísticos (ICOMOS⁴⁸), Conselho Internacional de Museu (ICOM), Organização das Cidades do Patrimônio Mundial (OCPM), Organização para a Educação, a Ciência e a Cultura das Nações Unidas (UNESCO), entre outros.

Esses acordos aparecem em forma de cartas, declarações, normas e recomendações internacionais que ao longo do tempo vão definindo e ampliando conceitos como os de patrimônio histórico, patrimônio cultural, patrimônio cultural imaterial, bens culturais⁴⁹,

⁴⁸“O ICOMOS/Brasil tem como objetivos o estudo, a análise e a divulgação dos métodos, das técnicas da política de proteção, conservação, restauração e valorização dos monumentos, conjuntos e sítios naturais ou de valor cultural e seu entorno” Disponível em: <http://www.icomos.org.br/000_003.html> Acesso em: 15 ago. 2012.

⁴⁹“[...] a expressão bens culturais se aplicará a: a) Bens imóveis, como sítios arqueológicos, históricos ou científicos, edificações ou outros elementos de valor histórico, científico, artístico ou arquitetônico, religiosos ou seculares, incluídos os conjuntos tradicionais, os bairros históricos [...] e os vestígios de civilizações anteriores que possuam valor etnológico [...] a expressão “bens culturais” se estende também ao entorno desses bens. b) Bens móveis de importância cultural, incluindo os que existem ou tenham sido encontrados dentro dos bens imóveis e os que estão enterrados e possam vir a ser descobertos em sítios arqueológicos ou históricos ou em quaisquer outros lugares.” [IPHAN, Recomendação de Paris] Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=239>> Acesso em: 18 ago.2012.

monumento histórico⁵⁰, sítio histórico, turismo cultural, entre outros. Também foram elaboradas normas de restauração, preservação e de proteção, direcionando a legislação protetiva e as normas de preservação dos Estados - membros⁵¹.

No Brasil, o conceito de patrimônio cultural e a política de proteção ao patrimônio nacional vêm sendo construída, baseada e influenciada por estas normas internacionais e pelo pensamento que permeia a comunidade nacional e internacional em cada momento histórico. Nossa legislação atual durante muito tempo foi balizada pelo Decreto-Lei nº 25, de 1937, promulgado durante o governo de Getúlio Vargas, que vai definir o que é o Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, estabelecendo o tombamento como forma de proteção e criando o que hoje é o Instituto de Preservação do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional [IPHAN].

Em um texto sobre a trajetória da proteção do patrimônio histórico no Brasil, publicado pelo SPHAN/PRÓ-MEMÓRIA (BRASIL, 1980b, p.9) encontramos que em

[...] meados do século XVIII: D. André de Melo e Castro, Conde das Galveias, Vice-Rei do Estado do Brasil de 1735 a 1749, ao tomar conhecimento das intenções do Governador de Pernambuco a respeito de construções ali deixadas pelos holandeses, escreveu-lhe uma carta onde demonstra notável percepção da complexidade que envolve os problemas de proteção aos monumentos históricos.⁵²

Este texto é ilustrativo do debate que já vinha acontecendo no Brasil há mais tempo e que antecedeu o Decreto-lei 25/37. A respeito disso, Álvarez (2002, p.11-12) escreve que o patrimônio cultural é uma construção social, que se produz através de muita negociação, onde a exclusão e a seleção fazem parte do processo sendo, portanto, também uma construção histórica “[...] que se crea através de un proceso e nel que intervienen tanto los distintos intereses de las clases y grupos sociales que integran a la nación, como las diferencias históricas y políticas que oponen a los países.”. O que se buscava preservar neste período é o que, no entendimento que se tinha então, caracterizaria/identificaria o Brasil como nação dentro do país, bem como junto à comunidade internacional.

⁵⁰ “A noção de monumento histórico compreende a criação arquitetônica isolada, bem como o sítio urbano ou rural que dá testemunho de uma civilização particular, de uma evolução significativa ou de um acontecimento histórico. Estende-se não só às grandes criações, mas também às obras modestas, que tenham adquirido, com o tempo, uma significação cultural” (IPHAN, Carta de Veneza) Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/mportal/baixaFcdAnexo.do?id=236>> Acesso em: 18 ago. 2012.

⁵¹ “[...] a expressão “Estado-membro” designa os Estados (no sentido de nação) que se comprometem a praticar as normas e recomendações aprovadas nas Convenções Internacionais.” (Manuais do Patrimônio Histórico da UFRGS, 2007, p.25).

⁵² “Proteção e Revitalização do Patrimônio Cultural no Brasil: uma trajetória” Brasília: SPHAN/PRÓ-MEMÓRIA, 1980. Disponível em: <portal.iphan.gov.br/mportal/baixaFcdAnexo.do?id=531> Acesso em: 20 ago. 2012

Além de definir o que é considerado patrimônio no Brasil e estabelecer todas as regras para o seu tombamento, o Decreto-Lei 25/37 também regulamentou a instituição federal de proteção ao patrimônio que hoje se denomina Instituto de Preservação do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional- IPHAN.⁵³

Passados mais de 50 anos desde a criação do Decreto-Lei 25/37, em 1988 a Constituição Brasileira vai redefinir o conceito de patrimônio, ampliando-o. No seu artigo 216 o patrimônio imaterial vai ser contemplado pela primeira vez na legislação brasileira nos seus incisos I e II. Ele estabelece que:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I - as formas de expressão;

II - os modos de criar, fazer e viver;

III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. (BRASIL, 1988a, grifo nosso)

A discussão sobre o que pode ser patrimonializado vem ganhando corpo e grupos que, antes aliados da participação, vem se colocando, criando um fenômeno que Pierre Nora (apud Álvarez, 2002, p.11-12), vai classificar de “inflação” do patrimônio, referindo-se a uma “explosão” do mesmo que acabou colocando em pauta o particular/local do patrimônio: de conceitos amplos, calcados na nação, no tangível, no visível a um conceito de patrimônio “reivindicado”, intangível, simbólico.

Gonçalves (2005, não paginado) ao abordar as discussões sobre essa dicotomia material/imaterial escreve que a noção de patrimônio está tão profundamente ligada ao tangível que foi preciso criar uma

⁵³O Instituto passou por muitas alterações em suas definições e funções até chegar aqui. A primeira instituição de preservação do patrimônio histórico nacional foi a Inspeção de Monumentos Nacionais (IPM), instituída pelo Decreto nº 24.735, de 14 de julho de 1934, ligada ao Museu Histórico Nacional. Ela foi desativada em 1937 e em seu lugar criou-se, em 13 de janeiro do mesmo ano, o **Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN)**, que posteriormente foi regulamentado pelo Decreto-Lei nº 25/37. Rodrigo Melo Franco de Andrade foi o primeiro presidente e esteve à frente da instituição até, 1967⁵³, quando se aposentou. Em 1946 - O SPHAN é elevado a Diretoria e passa a se chamar **Diretoria do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (DPHAN)** e em 1970, a Diretoria é transformada em **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)**. No ano de 1979 - O IPHAN é dividido em **Secretaria do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – SPHAN** na condição de órgão normativo, e na **Fundação Nacional Pró-Memória (FNPM)**, como órgão executivo. A Secretaria e a Fundação foram extintas em 1990 para darem lugar ao **Instituto Brasileiro do Patrimônio Cultural (IBPC)**. Nova mudança em 1994, quando o IBPC é transformado novamente no **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN**.

[...] categoria do “imaterial” ou do “intangível” para designar aquelas modalidades de patrimônio que escapariam de uma definição convencional limitada a monumentos, prédios, espaços urbanos, objetos, etc. É curioso, no entanto, o uso dessa noção para classificar bens tão tangíveis e materiais quanto lugares, festas, espetáculos e alimentos.

Entende-se, assim como Gonçalves, que na prática fica difícil separar o material do imaterial. Os dois são faces diferentes de uma mesma moeda. Ambos coexistem, se relacionam, se completam e se complementam. Embora conceitualmente seja pertinente, além de didaticamente isso ser importante, na prática esta separação é impossível. Corroborando o que foi anteriormente escrito, no documento do IPHAN que dispõe sobre a política de salvaguarda do patrimônio imaterial no Brasil para o período de 2003 a 2010, encontramos a seguinte afirmação: “Se, do ponto de vista conceitual, a distinção entre patrimônio material e imaterial é discutível, do ponto de vista da preservação essa distinção se mostrou necessária” (IPHAN, 2010, p. 17-18) uma vez que esses bens possuem um

[...] caráter [que] é processual e dinâmico – tais como ritos e celebrações, formas de expressão musical, verbal e cênica, conhecimentos e técnicas, folguedos, etc., - sua manifestação à percepção dos nossos sentidos é inseparável da ação humana, e sua continuidade depende da existência, e da ação reiterada, no tempo e no espaço, dos sujeitos desejosos e capazes de produzir e /ou reproduzir esses bens. Nesse caso, a preservação tem como foco não a conservação de eventuais suportes físicos do bem – como objetos de culto, instrumentos, indumentárias e adereços, etc. – mas a busca de instrumentos e medidas de salvaguarda que viabilizem as condições da sua produção e reprodução [...]

Mas é importante pensar que o material e o imaterial, ainda que se leve em conta as diferenças técnicas para protegê-los, são tão somente patrimônio cultural, cuja importância está centrada em tudo aquilo que ele representa para um dado grupo, num dado momento.⁵⁴

O Estado do Rio Grande do Sul, baseando-se na Constituição Federal (1988), também possui instrumentos de proteção do seu patrimônio cultural. A Constituição Estadual (ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, 1989) prevê no artigo 221 que é um direito do cidadão ter acesso aos bens culturais e que é dever do Estado proteger o patrimônio e promover esse acesso. No artigo 222 está escrito que “O Poder Público, com a colaboração da comunidade, protegerá o patrimônio cultural, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamentos, desapropriações e outras formas de acautelamento e preservação”. Isso significa

⁵⁴Mais sobre o assunto em Rubem George Oliven, 2009, p.81, In CHAGAS, Mario; ABREU, Regina (Org.). **Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos**. 2.ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

que o patrimônio cultural não é um assunto somente das administrações públicas, já que legalmente abre espaço para que a população participe desse processo, reforçando ainda a responsabilidade do poder público para com os bens culturais. O artigo 223 estabelece que fica ao encargo dos municípios a proteção do seu patrimônio, indicando os planos diretores como importantes instrumentos para sua salvaguarda, na medida em que podem prever as diretrizes sobre a preservação e proteção do patrimônio da cidade.

No âmbito estadual (RS) é o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Estadual – IPHAE – o órgão responsável pelas questões de preservação do patrimônio cultural estadual. Ele vai se constituir a partir de 1954, com a criação da Divisão de Cultura do Estado do Rio Grande do Sul, ligada à Secretaria da Educação, sendo responsável pelo patrimônio arquitetônico e cultural do Estado. Em 1964, passa a funcionar como Diretoria do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado do Rio Grande do Sul (DPHAE). A partir de 1979, passa a se chamar Coordenadoria do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado – (CPHAE). Finalmente em 1990, após a criação da Secretaria de Estado da Cultura, a coordenadoria transforma-se em Instituto e passou a utilizar a nomenclatura atual.

Baseados na Legislação Federal e Estadual em vigor cabe então aos municípios estruturarem a sua própria legislação para que o patrimônio cultural possa ser preservado e seguir servindo de referência cultural para a sua população, além das possibilidades de se desenvolver cultural e economicamente com ele.

No caso do município de Nova Hartz, o primeiro olhar de proteção através de legislação local para o Patrimônio Cultural vai ser lançado no Plano Diretor de Desenvolvimento Territorial e Ambiental de Nova Hartz - Lei nº 1440/2009 e em 29 de agosto de 2011, como resultado de anos de construção, foi aprovada a lei municipal 1577/11 que dispõe sobre a Política de Tombamento do Patrimônio Cultural do Município. Até o momento apenas um imóvel foi tombado⁵⁵[ANEXO A] e dois estão em processo de tombamento. A única medida protetiva oficial continua sendo a listagem dos imóveis de interesse histórico aprovada como anexo do Plano Diretor do Município.

A lei municipal 1577/11, conhecida como “lei do tombamento”, além de dispor sobre todo o processo de tombamento, bem como das sanções e dos benefícios advindos dele, cria

⁵⁵ Através da Portaria 1188/2012, foi Tombada definitivamente a Igreja Evangélica Luterana no Brasil – IELB Redentor, de Padre Eterno, em 26 de dezembro de 2012. Cabe fazer uma ressalva: esta igreja tombada não fazia parte do Inventário do Patrimônio Cultural de Nova Hartz. Desde o mês de abril do corrente ano está ocorrendo a tramitação para que a mesma seja restaurada, através de captação de recursos via Lei de Incentivo à Cultura – LIC, do estado do Rio Grande do Sul. Também achamos pertinente mencionar que os recursos para que seja elaborado o referido projeto de captação vem do FUMPAC, do depósito realizado pelo Sr. Marcelo Heitling como pagamento da multa pela demolição da casa de Adolá W. Haag, conforme indicação do COMPAC.

também o Conselho Municipal do Patrimônio Cultural de Nova Hartz – COMPAC. Este, um órgão consultivo e de assessoramento ao poder Executivo cujas funções passam pela emissão de pareceres nas questões referentes a tombamento, reformas, demolições de imóveis de interesse histórico, assim como pela promoção de ações que visem a sua visibilidade e sua proteção entre outros. Há também o Fundo Municipal do Patrimônio Cultural – FUMPAC que possibilita a captação de recursos, aplicando-os em projetos de preservação e valorização deste patrimônio. Enquanto membro do COMPAC entendo que, desta forma, é proporcionada a participação da comunidade na tomada de decisões pertinentes ao patrimônio cultural e natural da mesma.

Cabe ressaltar que entre 1991 e 1992 foi realizado o inventário do patrimônio histórico do município tendo sido, como já escrito na introdução, um trabalho conjunto do Instituto Brasileiro de Patrimônio Cultural – IBPC/Pró-Memória⁵⁶ 10º DR e do CODEC /CPHAE⁵⁷ e da Prefeitura Municipal de Nova Hartz. Foram cadastrados trinta e sete imóveis residenciais, duas igrejas protestantes luteranas e um Cemitério. Alguns fazem parte do roteiro experimental de turismo da cidade. A lista de bens de interesse cultural anexa ao Plano Diretor contempla algumas dessas casas⁵⁸, além de outras que foram listadas como de interesse histórico durante os levantamentos para o Plano Diretor, num total de 47 imóveis. Uma ressalva que fazemos é que ainda há bens de interesse histórico no município de Nova Hartz que não fazem parte do inventário do patrimônio cultural do mesmo.

A partir desses bens listados no anexo III do Plano Diretor de Nova Hartz, elaboramos para este trabalho dois gráficos que seguem abaixo e que demonstram o que vem sendo escrito com relação à localização dos imóveis e sua relação com a destruição dos mesmos. O gráfico 3 nos dá uma ideia da distribuição deste patrimônio no Município demonstrando que a maior concentração de bens de interesse cultural está localizada no Bairro Arroio da Bica.

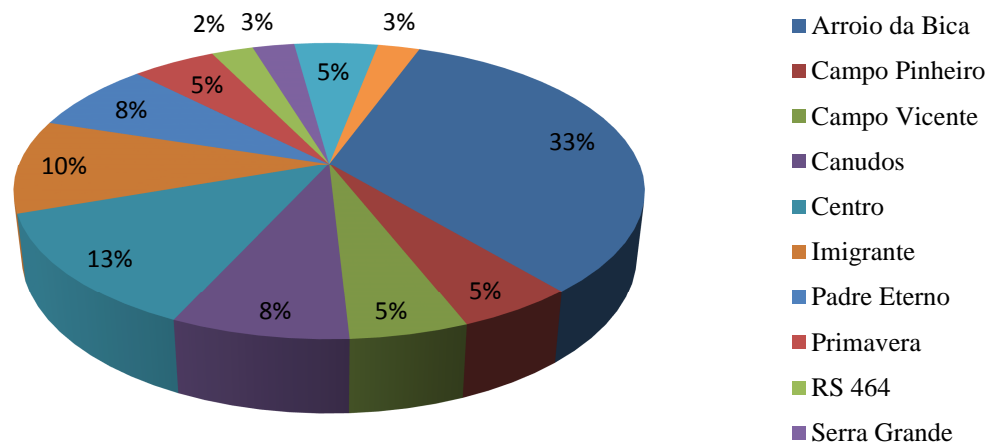
Além disso, se tomarmos como elemento de análise neste gráfico a localização quanto à zona rural e zona urbana, podemos inferir que apenas 28% desses bens estão localizados na zona urbana e 72% na zona rural. Reafirma-se o que se tem escrito até agora quanto aos bens localizados na zona rural estarem mais protegidos da destruição do que os que estão localizados nas áreas centrais das cidades, que sofrem especialmente a pressão dos empreendimentos imobiliários.

⁵⁶Hoje o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN

⁵⁷Hoje o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Estadual - IPHAE

⁵⁸Muitas já não existem mais e por isso não foram inseridas.

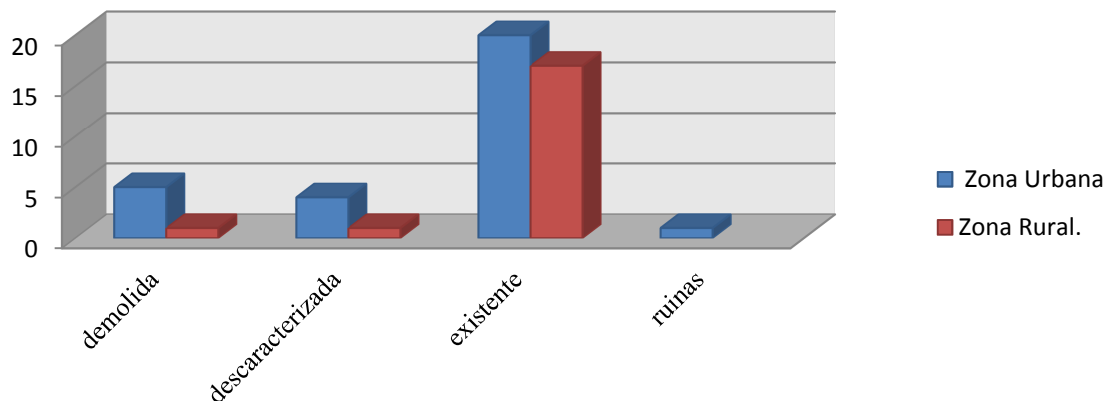
Gráfico 3: Distribuição do patrimônio cultural por localidades/bairros



Fonte: Elaboração da autora

Isto pode ser também identificado no gráfico 4 que mostra a situação atual desses bens, deixando bem claro que é na zona urbana que os imóveis de interesse histórico de Nova Hartz correm mais risco de destruição.

Gráfico 4: Situação dos imóveis



Fonte: Elaboração da autora

A Promotora de Justiça do Ministério Público de Taquara/RS, em palestra nas Faculdades Integradas de Taquara (FACCAT),⁵⁹ falou de um “Estado teatral”, onde existem “belas e boas” leis, mas que são deficientes na sua implantação e na sua aplicação. Ressalta ainda, que ao administrador público não cabe escolher se protege ou não o patrimônio, sendo isto uma questão de aplicação das leis vigentes [informação verbal]. Esse patrimônio destaca

⁵⁹Dra. Ximena Cardozo Ferreira, por ocasião do XII Seminário Nacional de Pesquisadores da História das Comunidades Teuto-brasileiras, realizado de 3 a 5 de maio de 2012, na FACCAT, em Taquara/RS.

ela, não vai ser preservado somente para nós, mas tem-se que garantir que o seja também para aqueles que vem depois de nós, para as futuras gerações, já que temos todos o direito ao patrimônio.

Seguindo sua linha de pensamento aos governos, em qualquer esfera administrativa cabe cumprir a lei que determina que o patrimônio cultural deva ser preservado e para isso necessita estabelecer políticas públicas de salvaguarda que incluem levantamentos, registros, proteção, preservação, restauro, divulgação e ações educativas. Devem garantir o direito que a população tem à cultura e a sua fruição.

2.2 EDUCAÇÃO PARA O PATRIMÔNIO

Toda a legislação referida anteriormente foi construída com o objetivo de proteger o patrimônio cultural. Enquanto as leis são medidas protetivas legais que amparam as ações que visam evitar a destruição do patrimônio cultural, a educação para o patrimônio, ainda que com o mesmo objetivo, age sob outro viés: ela tem por função criar laços afetivos da comunidade com ele a partir da construção do conhecimento, gerando ações e reações que buscam proteger esses bens em função de uma identificação com os mesmos. A preocupação com a educação para o patrimônio não vem de hoje. Embora o que se entendesse como um bem patrimonial ainda estivesse restrito ao monumento histórico, a preocupação com a educação de crianças e jovens para que respeitassem o patrimônio já se nota na Carta de Atenas, em 1931. Nela se orienta que “[...] os educadores habituem a infância e a juventude a se absterem de danificar os monumentos [...] e lhes façam aumentar o interesse de uma maneira geral pela proteção dos testemunhos de toda a civilização.” (IPHAN, 2012?). Observa-se que o termo Educação Patrimonial [ou para o patrimônio] ainda não é empregado, mas o cuidado para que as crianças e os jovens percebam e cuidem dos “testemunhos de toda a civilização” já se faz notar, tendo o olhar no horizonte da educação, uma vez que se entende que estas crianças quando adultos, serão mais sensíveis ao tema.

A Coordenação de Educação Patrimonial do IPHAN (2011?) escreve que:

Toda vez que as pessoas se reúnem para construir e dividir novos conhecimentos, investigam pra conhecer melhor, entender e transformar a realidade que nos cerca, estamos falando de uma ação educativa. Quando fazemos tudo isso levando em conta alguma coisa que tenha relação com nosso patrimônio cultural, então estamos falando de Educação Patrimonial!

Para que surta os efeitos desejados, a educação patrimonial não pode ser trabalhada apenas de maneira pontual, precisa ser um processo contínuo e permanente onde o olhar se volte especialmente para o patrimônio local, tendo-o como fonte principal de conhecimento. Esta preocupação é manifestada por Varine (2012, p.125) quando escreve referindo-se às “aulas patrimônio” da França, que é “[...] com tristeza que enviamos as crianças, classes inteiras, em “aulas patrimônio” a centenas de quilômetros de seu lugar de residência, quando poderíamos fazer um trabalho equivalente muito mais perto delas [...]”, uma vez que é no mundo em que a criança vive que é formado o seu referencial cultural e de identidade. Ao redor de si é que se encontra o patrimônio, a herança que ela recebeu e que caberá a ela transmitir, já que o patrimônio só assim o é pela ação da transmissão. É o mesmo autor que nos diz também que o patrimônio é uma “[...] herança comunitária, da comunidade familiar à comunidade de vizinhança” (VARINE, 2012, p.34) e que, portanto, a responsabilidade de transmissão é conjunta e solidária. A escola neste contexto pode ser um local privilegiado para esse diálogo com a vantagem de que se esse entendimento, essa construção se faz a partir da história familiar, é para lá que ela retorna quando trabalhada em sala de aula.

No caso das escolas de Nova Hartz, conforme pude acompanhar, o patrimônio cultural com algumas exceções, é mais trabalhado apenas no quarto ano, uma vez que a história da cidade faz parte da lista dos conteúdos mínimos a serem desenvolvidos naquela série. Em se tratando de educação patrimonial, os museus e outras entidades culturais públicas e privadas também podem e devem ser promotores deste trabalho de sensibilização da comunidade para com os seus bens patrimoniais materiais e imateriais. Entende-se que deva haver uma ampliação de público para estes projetos, direcionando-os também para outras faixas etárias e para outros grupos sociais, possibilitando inclusive, que haja um melhor retorno até para o turismo cultural.

Sales (2006, p.41) escreve que as propostas de educação patrimonial vão surgir ao buscar responder à pergunta de como fazer para que a comunidade desenvolva laços identitários e afetivos para como o seu patrimônio. O desenvolvimento deste trabalho pode trazer um olhar diferenciado para estes bens patrimoniais e uma postura diferente, não mais indiferente, onde

Por meio de um processo em que a Educação Patrimonial desenvolva-se de forma continuada, o futuro cidadão construiria para si um sentimento preservacionista e um sentimento de identidade para com seu patrimônio cultural. A cidadania oriunda deste processo teria, então, como ponto de partida, a leitura de mundo do sujeito permitida pela exploração do seu patrimônio cultural [...] o que o conduziria a um comportamento crítico

frente a atos lesivos ao patrimônio e a uma conseqüente (sic) atitude preservacionista.

Além de desenvolver sentimentos de pertença e identidade a partir do conhecimento construído, este indivíduo terá condições de se posicionar frente às intervenções [ou a falta delas] realizadas em bens patrimoniais, saindo de uma posição em que se coloca como expectador dos acontecimentos, passando a ter condições de assumir uma postura crítica com relação a eles, inclusive participando da sua gestão.

Pode-se afirmar que com esse trabalho de educação patrimonial esteja sendo criado/inventado um olhar que não existe, uma ligação afetiva com espaços e com modos de ser e de viver que não fazem parte da vida desta comunidade? Entende-se que não. A experiência adquirida através dos projetos desenvolvidos pelo Museu Histórico nos indica que algumas das características culturais da cidade vistas com indiferença e/ou como antiquadas assim o sejam por desconhecimento de toda a carga de história, de memória, de vivências que elas carregam consigo, pelos indivíduos não terem acesso a informações referentes ao contexto histórico desse patrimônio material e imaterial. Telerman (2003, não paginado) ancora esta afirmação ao escrever que “No hay posibilidad de inventar donde nada hay. Se puede agregar, com creatividad, valor a lo ya existente.” A educação patrimonial, portanto, vai trazer à superfície valores, histórias, memórias, sentimentos que existiam, mas que parafraseando Walter Benjamim, estavam “encobertas pela pátina do tempo”. Ela é uma forma de refazer os laços que ligam os indivíduos aos seus patrimônios que são, por sua vez, elementos fundamentais para a afirmação da identidade desses grupos. Não se promove educação patrimonial em cima de coisas que não existem, mas diriam Horta, Grinburg e Monteiro (1999), promove-se a “alfabetização cultural” que é uma outra leitura do mundo que cerca os sujeitos, um mundo concreto e simbólico, que existe de fato e no imaginário. E se “[...] o entendimento sobre as razões para a preservação de referências do passado forem realmente compartilhados com todos os envolvidos, certamente o comprometimento com a tarefa de preservar será significativamente maior.” (SIMÃO, 2001, p.45).

Se “educar para a preservação, conservação e valorização cultural é denominado Educação Patrimonial” (SOARES, 2003, p.25), então se pode inferir que esta interfere diretamente na autoestima da comunidade, uma vez que a valoriza. E isso pode fazer com que numa realidade de turismo cultural, a sua relação com ele seja diferente e que o mesmo não tenha conseqüências tão impactantes sobre a cultura local. Ou seja, se a comunidade está convicta de que o seu patrimônio tem valor, que ele é fundamental para a afirmação de sua

identidade tanto individual quanto grupal, se ela se vê representada nesse patrimônio, será mais difícil levá-la a modificar seus hábitos e tradições em razão do turismo.

Neste sentido é pertinente dialogar sobre as atividades de ações educativas voltadas para o patrimônio cultural realizadas no município de Nova Hartz a partir do Projeto de Educação Patrimonial promovido pelo Museu Histórico de Nova Hartz durante os anos de 2008 e 2009, como forma de compreender como é possível articular teoria com prática, percebendo o alcance e os limites do projeto. Entendendo como VARINE (2012, p.143) que

O papel da escola é evidentemente central. Contribuí para a educação do olhar, para a interpretação dos signos que denotam o patrimônio, para a consideração em perspectiva histórica de cada componente da paisagem, da construção, a religar cultura oral e cultura escrita, a valorizar os saberes dos antigos, etc. Infelizmente, os professores são, raras vezes, preparados [...] e uma primeira medida é iniciá-los a outro olhar sobre o patrimônio.

Desta forma, o Projeto Piloto de Educação Patrimonial “Você é Feito de Histórias” iniciou-se com os professores e funcionários de todas as escolas [Municipais e Estaduais]⁶⁰ de Nova Hartz, no ano de 2007. No dia previamente estabelecido professores e funcionários foram levados a conhecer o patrimônio cultural e natural de Nova Hartz, numa oficina de educação para o patrimônio, para que pudessem ter condições de trabalhar o tema. Essas visitas incluíam o Museu Histórico [Imagem 7]; o “Cemitério da Picada Velha” que é o mais antigo da cidade [Imagem 8]; a padaria Sabor da Bica que é uma casa enxaimel restaurada [Imagem 9]; a casa enxaimel dos Hartz, fundadores da cidade [Imagem 10], além de igrejas, atafonas, moinhos, casas de moradia, cascatas, vistas da cidade, entre outros.

Nos dois anos seguintes, o Projeto de Educação Patrimonial “Você é feito de histórias”, foi direcionado para alunos da terceira série [hoje quarto ano], das escolas municipais e estaduais de Nova Hartz. Neste projeto, as professoras tinham o acompanhamento da equipe do Museu Histórico durante o ano todo [Imagem 11], contando com encontros para formação, oficinas [Imagem 12] e trocas de experiências, envolvendo 330 alunos em 2008 e 350 alunos em 2009⁶¹.

⁶⁰ O município não conta com instituições de ensino Fundamental e Médio particulares.

⁶¹ Este projeto foi inspirado metodologicamente especialmente no Guia Básico de Educação Patrimonial e nos trabalhos de André Soares, cujas referências seguem: HORTA Maria de Lourdes Parreiras; GRUNBERG, Evelina; MONTEIRO, Adriane Queiroz. **Guia Básico de Educação Patrimonial**. Brasília: IPHAN. Museu Imperial, 1999; SOARES, André Luis Ramos (org.). **Educação Patrimonial: relatos e experiências**. Santa Maria: Editora UFSM, 2003.

Imagem 7 - Museu Histórico



Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz

Imagem 8 - Cemitério mais antigo da cidade



Imagem 9 – Padaria Sabor da Bica



Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz

Imagem 10 - Casa Hartz (fundadores da cidade)



Imagens 11 - Reunião com professores



Imagens 12- Oficina com os professores



Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz

Aos alunos era oportunizado conhecer a história e a cultura da cidade visitando alguns lugares de memória, visitando moradores, trazendo pessoas da comunidade para dentro da sala de aula. No entanto, iniciava-se e desenvolvia-se a partir do olhar e das vivências dos alunos e de suas famílias, ampliando depois as pesquisas, visitas e informações ao bairro e a cidade como um todo. Nas imagens 13 e 14 vemos os momentos em que os alunos faziam a

observação de um objeto do Museu Histórico buscando apreendê-lo. Esta etapa do trabalho foi desenvolvida com base no Guia Básico de Educação Patrimonial, levando os alunos através da observação, questionamento, levantamento de hipóteses, discussão dos elementos levantados, a descobrirem que objeto era, qual a sua importância para a sociedade que o produziu e para a sociedade atual. Com isso compreenderam a importância desses bens e o valor de memória que os bens culturais, sejam eles objetos, imóveis ou saberes têm para a sociedade. Este momento é que dava início ao trabalho com os alunos.

Imagem 13 e 14 – Estudo/observação de um objeto do Museu



Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz

A equipe do Museu sugeria aos professores que após este primeiro contato e para introduzir o trabalho sobre a imigração dos alemães para o estado fosse realizada uma pesquisa em sala de aula. A pesquisa teria o objetivo de que os alunos entrevistassem seus pais e/ou avós perguntando a eles quais os motivos que fizeram com que eles ou os seus antepassados viessem para este lugar. O entendimento é de que ao compreender os motivos do deslocamento dos seus familiares, do lugar de onde moravam para outro, facilitasse a compreensão sobre os motivos que fizeram com que os alemães deixassem regiões da atual Alemanha e viessem ao Brasil.

O passo seguinte era conhecer o seu bairro e os lugares de memória deles. Acompanhada pela equipe do Museu, a turma visitava os locais onde geralmente era recebida por um membro daquela comunidade que contava histórias sobre o local. Posteriormente, as turmas partiam para a visita de outros bens de interesse histórico no município e através dessas visitas iam conhecendo sobre a história, cultura e tradições locais. Para exemplificar, as crianças conheciam a história das famílias colonizadoras visitando a casa onde elas moravam. Sobre a religiosidade visitando igrejas e cemitérios, sobre a economia visitando

atafonas, moinhos, casas de comércio. Porém isso não acontecia de maneira pontual, fechada em si mesma, uma vez que elas eram levadas a entender que as relações, os espaços de sociabilidade se faziam presente tanto nas vendas quanto nas igrejas e nos salões de baile populares assim como nas Sociedades. Ou seja, a dinamicidade da vida e da cultura proporcionava diferentes maneiras de se relacionar com o meio, de conviver, de viver em comunidade, de se fazer mais ou menos presente dentro daquele grupo.

Concomitantemente, os aspectos culturais [tradições, festas, culinária, religião, música, entre outros] iam sendo trabalhados sempre a partir da realidade dos alunos, ou seja, pesquisando com eles e as suas famílias como cada data comemorativa, por exemplo, era vivida na sua casa e relacionando isso com as tradições dos colonizadores, trazendo à tona a multiplicidade cultural dos moradores do município, sendo que no segundo semestre estes eram os aspectos trabalhados com maior ênfase.

Nas imagens 15 e 16 é possível compreender alguns desses momentos de construção da aprendizagem a respeito da história da cidade. Na imagem 15 tem-se o registro da visita dos alunos da Escola Municipal de Educação Fundamental (EMEF) Albino Zimpel⁶². Para entender a história das proximidades desta escola que se localiza no morro Canudos, zona rural do município, os alunos visitaram moradores antigos para que estes lhes contassem suas lembranças sobre o lugar. De acordo com relatos da professora Marlise Jost à equipe do Museu e reforçando o que escrevemos sobre educação para o patrimônio desenvolver a afetividade, mexer com as emoções, reforçando a autoestima e o sentimento de pertença, o casal Blumm ficou emocionado por ser procurado pela escola para que fizessem seus relatos aos alunos. Estes foram recebidos em torno do fogão à lenha e conta a professora, fizeram muitas perguntas, demonstrando um grande interesse pelas lembranças compartilhadas pelos senhores Arno e Loni Blumm.

Esta receptividade da comunidade com relação às escolas também foi sentida no decorrer do projeto na atafona de Atanásio e Cliete Brunner. Na imagem 16 podemos ver a senhora Cliete recebendo os alunos na atafona e explicando a eles o processo de produção da farinha de mandioca e do polvilho. A partir daí os alunos passavam a conhecer a importância econômica e cultural da mandioca e de seus subprodutos para o município de Nova Hartz.

⁶²Esta é uma escola multisseriada, ou seja, apenas um professor atende todas as séries disponibilizadas pela mesma. Neste caso, a professora atende alunos do primeiro ao quinto ano, na mesma sala de aula, com atividades diferentes para cada série. Isso acontece em escola com número muito pequeno de alunos matriculados, em torno de 8.

Imagem 15 Visita ao casal Arno e Loni Blumm



Imagem 16 Interior da Atafona Brunner



Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz

Nas imagens 17 e 18 chamamos a atenção para o interesse dos alunos ao terem tido em geral, o primeiro contato com esses lugares de história e de memória, de saber mais sobre os locais visitados. Isto nos leva a inferir que é mais prazeroso e mais produtivo conhecer a história da cidade a partir da visita e da construção do conhecimento sobre ela, do que através de um texto, trabalhado somente dentro das salas de aula. Este conhecimento construído através do contato direto com os espaços históricos proporciona também um envolvimento emocional com eles e com isso um comprometimento maior com sua preservação. Como se afirmou anteriormente é grande o peso que o conhecimento da história e dos lugares de memória do lugar em que se vive tem para que eles efetivamente possam ser preservados.

Imagem 17 - Casa da Família Hartz



Imagem 18 - Interior da Atafona Brunner



Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz

Os professores eram orientados e ajudados a desenvolver os conteúdos da sua turma através do projeto, sendo, portanto, ele o fio condutor do trabalho do ano todo. Cada um a sua

maneira foi desenvolvendo o projeto. Alguns com mais profundidade, com mais empenho, com mais criatividade, outros com menos, dependendo das características da turma, da escola e do próprio professor.

No final do ano uma confraternização acontecia com alunos do turno da manhã e da tarde, com jogos e atividades voltados para a história e a cultura da cidade, o que incluía o lanche. Os alunos aprendiam a fazer o “*spritzbier*”, uma bebida caseira a base de limão, açúcar e gengibre tradicionalmente produzida e consumida pelos descendentes dos imigrantes alemães. A produção do “*spritzbier*” era uma das tarefas da gincana que acontecia durante a confraternização e era compartilhada entre os participantes juntamente com a cuca e com o pão com *schmier* na hora do lanche.

Portanto, este projeto de caráter municipal realizado sob a liderança do Museu Histórico de Nova Hartz, teve como características principais ser um projeto para orientar os professores, para sensibilizar os alunos, ensiná-los a conhecer e “amar a cidade” e também ser um projeto de história, educação e turismo.

Tomando as palavras de Barba (2004, p.76) de que “La educación es un proceso, como la cultura, de diálogo y transformación entre personas acerca de aquello que les es significativo”, pode-se afirmar, pelo acompanhamento do mesmo, que no projeto de Educação Patrimonial “Você é Feito de Histórias” este processo educacional pode ser notado, pois a postura dos professores, dos alunos e dos familiares com relação ao patrimônio cultural teve uma mudança significativa, que pode ser percebida, por exemplo, através da postura dos alunos que levavam o conhecimento que iam construindo para as suas casas. Não era incomum esses alunos “levarem” seus pais ao Museu e estes, ao conversarem com a equipe do mesmo, relatavam que passaram a saber sobre a cidade e seus lugares de memória, bem como do seu patrimônio imaterial, através do que seus filhos haviam aprendido e passado para eles. Também não era raro os pais afirmarem que antes dessas informações serem levadas para casa por seus filhos, não entendiam porque determinadas “casas velhas” não eram derrubadas e que agora entendiam a sua importância.

Esta mudança de postura da comunidade para com os seus bens patrimoniais é resultado do conhecimento histórico, da ação pedagógica desenvolvida pelo Museu junto aos professores e alunos. Ela é consequência de uma política pública voltada para o estudo e entendimento da história e do patrimônio local. E esse novo olhar lançado para o patrimônio se torna muito salutar para a comunidade e seus bens patrimoniais uma vez que traz consigo o respeito pelos objetos, pelos lugares de memória, pelos modos de ser, viver e fazer locais, criando uma ligação afetiva dos moradores com o município, com a sua história.

A essa ação educativa seguiu-se outra nos anos de 2012 e 2013. Trata-se de um Projeto de Educação Patrimonial para o Turismo. Além de conhecer o patrimônio cultural e natural de Nova Hartz, os frequentadores aprendem a comunicar isto a outras pessoas.

Este projeto foi disponibilizado para 57 alunos até o primeiro semestre de 2013, sendo que neste segundo semestre estão fazendo parte do projeto cerca de 100 alunos, pois a procura pelo mesmo aumentou muito. Para isso, adotou-se a mesma metodologia do Projeto de Educação Patrimonial “Você é feito de histórias”: conhecer a história e o ambiente natural da cidade visitando os lugares de memória, conversando com antigos moradores, fazendo trilhas, entre outros. Por tratar-se de turmas menores, foi possível fazer outras experiências concretas para trabalhar temas como culinária, corais, música. Como exemplo pode-se citar: acompanhar a senhora Neuza agricultora local, a fazer uma cuca, degustarem-na e a levarem, juntamente com a receita, para casa; visitarem a senhora Erena Jost de 86 anos e que desde 1941 canta nos grupos de coral da cidade para ela lhes contar sobre esta tradição local. Também puderam conversar com o senhor Delmar Egon Mergener [conhecido popularmente na cidade como “Pepsi”⁶³], que toca em bandinhas há mais de 50 anos para também conhecer sobre esta tradição. O resultado neste projeto foi semelhante ao anterior.

2.3 TURISMO CULTURAL

Mencionou-se anteriormente, que se entendia que a preservação efetiva do patrimônio cultural baseava-se num tripé: legislação, educação patrimonial e turismo cultural. A legislação assegura uma proteção legal, quando não é possível a sensibilização do proprietário do bem cultural para a sua preservação, funcionando mais como elemento de coerção do que de valorização e cuidado. Ela é fundamental, mas por si só não garante preservação já que, como visto, a ligação afetiva estabelecida através do conhecimento é que efetivamente vai fazer a comunidade se mobilizar para preservar. No entanto, manter um bem patrimonial em bom estado de conservação tem também um custo financeiro considerável e por isso muitos imóveis ou áreas históricas inteiras são abandonadas, degradando-se lentamente. Aí é que entra o terceiro elemento do tripé anteriormente referido: o turismo cultural.

A Organização Mundial de Turismo – OMT⁶⁴ (BRASIL, 2011d?) define o turismo como “[...] as atividades que as pessoas realizam durante suas viagens e permanência em lugares distintos dos que vivem, por um período de tempo inferior a um ano consecutivo, com

⁶³ O Sr. Delmar faleceu em setembro do corrente ano.

⁶⁴ O Brasil é um Estado-Membro da OMT desde 1975.

fins de lazer⁶⁵, negócios e outros.” O Estado do Paraná (2008) por sua vez, inclui na sua definição a “[...] busca de um conjunto de experiências e sensações que implicam na compra e venda de produtos e serviços num determinado núcleo receptor.” Menos pragmáticas do que estas definições temos posições de autores⁶⁶ que vão entender o turismo com um processo social e cultural, voltado para a integração e a interação entre as comunidades, como uma atividade econômica importante que está entre os setores que mais crescem no mundo.

A relação entre turismo e cultura pode ser buscada no *Grand Tour*⁶⁷ europeu no século XV. O marco inicial da popularização das viagens de turismo a partir de 1841⁶⁸ se dá com a criação do que é considerada a primeira agência de turismo do mundo, a *Cook's*.

O turismo cultural “[...] compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura” (BRASIL, 2008c, p.16) onde os visitantes vão poder experimentar esta cultura. Não representa apenas as visitas a Museus e centros históricos, mas todas as manifestações culturais de uma comunidade como festas, música, dança, culinária, artesanato, feiras, entre outros.

O considerável aumento mundial do interesse pela cultura é resultado do processo de globalização. Ele provoca uma reação dupla, dialética, que a princípio parece ser conflitante, mas não o é. Ao mesmo tempo em que padroniza, desperta o duplo desejo de conhecer e preservar a sua cultura e de conhecer as culturas dos outros, uma vez que identidade é também uma questão de alteridade. Da mesma forma que ele hegemoniza, provoca a necessidade nas comunidades de voltar-se para si, de fortalecer a sua identidade cultural e isso “[...] exige apoiar, no reconhecimento de nosso patrimônio local, uma pedagogia da diferença, que valorize nossa originalidade e valorize ao mesmo tempo aquela dos outros [...]” (VARINE, 2012, p.232). O patrimônio cultural seria assim, uma forma concreta de manter esses laços e atrair pessoas interessadas em um intercâmbio cultural.

O turista cultural tende a ser uma pessoa interessada em conhecer esta diversidade, ele busca a autenticidade cultural, viaja com o objetivo de conhecer e vivenciar culturas distintas

⁶⁵Gomes (p.152) entende o lazer como “[...] uma dimensão da cultura constituída por meio da vivência lúdica de manifestações culturais em um tempo/espaço conquistado pelo sujeito ou grupo social, estabelecendo relações dialéticas com as necessidades, os deveres e as obrigações, especialmente com o trabalho produtivo”. GOMES, C. L. Lazer – concepções. In: _____. (org.) **Dicionário crítico do lazer**. Belo Horizonte: Autêntica, 2004.

⁶⁶Ver DIAS, Reinaldo. **Turismo e patrimônio cultural. Recursos que acompanham o crescimento das cidades**. 2ª tiragem. São Paulo: Ed. Saraiva, 2009.

⁶⁷O *Grand Tour* era uma espécie de rito pelos quais passavam os jovens das elites europeias, que realizavam uma viagem pela Europa com duração que podia variar de alguns meses a alguns anos, com o objetivo de conhecer arte e cultura especialmente da Antiguidade Clássica.

⁶⁸In Dias, *op cit*.

da sua, diferente daquele turista que viaja com o objetivo de mostrar/ostentar para amigos e conhecidos que esteve em determinado local, sem preocupação de vivenciar aquele espaço, contentando-se com informações rápidas e superficiais. Portanto, ser um turista cultural pressupõe o desejo de conhecer e interagir com outra cultura.

Desde cedo, a relação de turismo com o patrimônio cultural foi problemática, no sentido de não ser bem planejada, não ser olhada pelo viés do patrimônio, mas apenas pelo do mercado, causando destruição em função do excesso de visitas, provocando alterações culturais significativas nas comunidades visitadas. Por isso tanta resistência de órgãos, entidades e pessoas envolvidas com a preservação do patrimônio cultural com relação ao turismo.

Entende-se que a identificação dos moradores com seus bens culturais, incentivados pela educação patrimonial junto às escolas e à comunidade vá fazer com que ela valorize as manifestações culturais locais e assim essas manifestações poderão ser turisticamente aproveitadas sem prejuízos para a cultura local. Além da melhoria da qualidade de vida dos moradores, também pode ser fator de criação e fortalecimento dos laços da comunidade para com a cidade.

Não havendo planejamento da atividade turística envolvendo organizações ligadas ao turismo e ao patrimônio cultural, bem como a comunidade como um todo, o risco de degradação do bem cultural é muito grande.

O perigo nas ações de turismo cultural por vezes vai além da utilização sem critério dos espaços de memória e história. O problema, às vezes, é mais silencioso e sutil, interferindo diretamente no patrimônio imaterial: o que de memória se faz/promove/cria/seleciona em nome do turismo? A promoção do “típico”⁶⁹ consiste num processo de mercantilização da cultura e nesse processo se **produz** também a autenticidade na gastronomia, na arquitetura, nas festas, na música. É preciso questionar e avaliar o quanto tem de tradicional de fato no que é apresentado para os turistas e o quanto é “inventado”, ainda que na perspectiva de Hobsbawm (2012, p.9) para quem as tradições inventadas podem ser

[...] realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período

⁶⁹ Entendemos como tradicional aquele traço cultural de um determinado local que faz parte da tradição dos moradores, que foram passando de geração para geração e que ainda estão presente no dia-a-dia ou em momentos de festas/comemorações. Por típico entendemos aqueles que ainda que tenham feito parte da tradição da comunidade, não fazem mais parte do seu cotidiano. Ele aproxima-se mais do exótico e geralmente é mais utilizada pelo turismo, por funcionar como elemento diferenciador de um destino turístico. Esta diferenciação será melhor trabalhada no capítulo 2.

limitado e determinado de tempo - às vezes coisa de poucos anos apenas – e se estabeleceram com enorme rapidez.

O quanto do que é apresentado aos turistas é realmente o que a comunidade vive, pensa, do que se alimenta, como se diverte e o quanto isso tudo é criado ou é inventado, mostrado como se fosse cotidiano aquilo que há muito deixou de fazer parte do dia a dia local. O quanto é apenas produto para turista ver e comprar. Não se quer entrar aqui num debate relacionado à busca pelo autêntico, como se pudesse haver uma autenticidade ou uma “pureza”, uma cultura intocável, sem misturas, sem adaptações e sem agregar elementos de outras culturas. Não é essa busca a que este trabalho se propõe, mas deseja-se advertir sobre os riscos de que aquilo que faz parte do cotidiano se modifique em função do turismo e não como um resultado natural do processo de modificações/alterações/acomodações a que a cultura está submetida.

Por outro lado, em função do turismo, muitas manifestações culturais que poderiam desaparecer serão revitalizadas e reelaboradas dentro dum processo de ressignificação que é inerente a cultura. Tudo vai depender de como o processo é conduzido e da participação efetiva e ativa da comunidade nas escolhas/seleções e adaptações a serem estabelecidas. E Dias (2009) reforça esta afirmação ao escrever que as manifestações culturais apresentadas ao turista e vivenciadas por ele podem fazer com que a comunidade se encontre novamente com a sua própria cultura.

Por tudo isso, o tema do turismo cultural foi adquirindo centralidade nas discussões internacionais sobre o patrimônio cultural. Como exemplo disso pode-se citar as Normas de Quito⁷⁰ de 1967, que explicitaram a “[...] importância de considerar o valor econômico dos monumentos e a sua relação com o desenvolvimento” (DIAS, 2009, p.112), vinculando-os com a atividade turística, defendendo que “deve-se entender que a valorização se realiza em função de um fim **transcendente**. No caso da América Ibérica seria o de contribuir para o desenvolvimento econômico da região” (IPHAN, 2012?, grifo nosso) com o objetivo de que toda a população e não somente as elites tenham acesso à fruição desses espaços. Também dentro das discussões sobre esse tema temos a Carta Internacional Sobre Turismo Cultural: a Gestão do Turismo nos Sítios com Patrimônio Significativo (Conselho Internacional de Monumentos e Sítios Históricos - ICOMOS, 1999) que apresenta os princípios nos quais o turismo cultural deve estar pautado.

⁷⁰Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=238>> Acesso em: 19 agosto 2012.

Retomando a definição de turista empregada até aqui, temo-lo de uma maneira geral como aquele sujeito que sai da sua cidade por um período maior de vinte e quatro horas. Inicia-se porém, um novo paradigma com relação a ele através da figura do turista cidadão. De acordo com Marutska Moesch (2005, p.12 Apud: GASTAL, Susana. 2006)

O turista cidadão é aquele morador da localidade que vivencia práticas sociais, no seu tempo rotineiro, dentro de sua cidade, de forma não rotineira, onde é provado em relação à cidade. Turista cidadão é aquele que resgata a cultura da sua cidade fazendo uso do estranhamento da mesma. Este estranhamento inicia no momento em que o indivíduo descobre no espaço cotidiano outras culturas, outras formas étnicas e outras oportunidades de lazer e entretenimento. Quando se encontra na situação de turista cidadão este sujeito aprende a utilizar os espaços ambientais, culturais, históricos, comerciais e de entretenimento com uma percepção diferenciada do seu cotidiano.⁷¹

O turista cidadão seria, por exemplo, o morador da cidade de Nova Hartz que vai passear por ela objetivando sua fruição, como o “*flaneur*” de Walter Benjamin. Ou seja, vai caminhar/passear pela cidade com um olhar de estranhamento sobre ela na medida em que vai se apercebendo de tudo o que o cerca, das diferenças e semelhanças culturais e do que a cidade disponibiliza para o seu lazer e fruição tanto em termos de entretenimento quanto de cultura. E este olhar do cidadão, tornado um turista em sua própria cidade, pode ser despertado através da educação patrimonial.

Voltando à participação da comunidade local no planejamento do patrimônio cultural, no caso em questão utilizando-se do turismo cultural como um instrumento para este fim, não é incomum acontecer devido à ineficiência dos setores públicos que o setor privado ou instituições de fora sejam chamados a participar ou a desenvolver programas de implantação de turismo cultural. Estes projetos podem trazer situações onde estes profissionais, por desconhecerem as características locais, acabem por implantar ações padronizadas que fogem dessas características, fazendo com que o projeto esteja fadado ao fracasso. Há também posições mais utilitaristas, como a de Varine (2012), que ao pensar o desenvolvimento local entende a preservação do patrimônio de uma forma pragmática, ou seja, ela é **mais um** elemento deste *desenvolvimento*. Se não for significativo para esse desenvolvimento ele não vê sentido na sua preservação, uma vez que a sua manutenção seria bastante onerosa.

⁷¹Apud: GASTAL, Susana. Turista Cidadão: Uma Contribuição ao Estudo da Cidadania no Brasil. Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação. XXIX Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação – UnB, 2006. Disponível em: <<http://www.portcom.intercom.org.br/pdfs/153045190808854777108231357126206582002.pdf>> Acesso em: 14 mar 2013.

Não é desta forma que aqui se compreende a inserção do patrimônio no processo de desenvolvimento local. Embora o entendimento e a proposta de Varine (2012) sobre o tema seja abrangente sem ver as coisas de forma pontual, avaliando e analisando tudo o que envolve a comunidade, ponderando até que ponto isso será positivo para ela, entende-se que a sua forma de ver o patrimônio dentro deste contexto é bastante utilitária. Por exemplo, ao ponderar se vale ou não a pena uma instituição cultural em um edifício histórico em função dos elevados custos, pensando se ela é ou não capaz de cobrir suas próprias despesas e não em função do que isso pode trazer de positivo para a vida cultural da comunidade e para suas questões de identidade e pertencimento.

Como escreve Horta na apresentação do livro de Varine (2012) na edição brasileira “[...] o desenvolvimento não pode acontecer sem a participação efetiva, ativa e consciente da comunidade que detém este patrimônio.” Entende-se, como Varine (2012) que é a comunidade que sabe o que tem, o que deseja fazer com o que possui e como deseja que esse patrimônio seja apresentado e conservado para si e para os outros, já que para ele, escreve Horta, este é

[...] um recurso local que não tem outra razão de ser se não a sua integração nas dinâmicas de desenvolvimento. Herdado, transformado, produzido e transmitido de geração a geração, o patrimônio pertence também ao futuro.

Este planejamento então, deverá ser feito pela própria comunidade, mediada e orientada por especialistas que teriam a função de “[...] sensibilizar, facilitar, educar, pôr em contato, mediatizar, gerir pela margem em função do interesse geral” (VARINE, 2012, p.19).

Varine (2012, p.217) escreve ainda que

[...] prefeitos de pequenas cidades pitorescas e de cantões rurais (...) tendem a colocar o turismo na cabeça de suas estratégias de desenvolvimento, utilizando como argumento a riqueza patrimonial do seu território. Ora, eles correm o risco de esquecer que a primeira prioridade deve ser a população, a sua moradia, a sua qualidade de vida, suas necessidades de serviços e seus modos de produção, tradicionais e modernos. O patrimônio e os fluxos turísticos que dele decorrem não podem ser suficientes para o desenvolvimento. Na melhor das hipóteses, eles são um recurso complementar, útil para a imagem e para a manutenção da paisagem e dos monumentos.

Ou seja, é preciso que o centro das atenções sejam os moradores e sua qualidade de vida, afinal, se for bom para a comunidade, certamente será bom para o turista.

Por participar da gestão de projetos voltados para o turismo cultural é possível afirmar que este planejamento e esta participação ainda são incipientes no município de Nova Hartz. Ela se dá de forma ainda muito tímida, seja pela falta de momentos proporcionados para que a população possa participar ativamente, seja pela falta de participação quando esses momentos são oportunizados. Assim sendo, seguem-se algumas das formas proporcionadas de participação da comunidade que serviram e servem para embasar as propostas e ações nesta área no município. Uma das atividades que podem ser referidas como exemplo é a I Conferência Municipal de Turismo⁷² que foi realizada em junho de 2008 em que representantes de diversas entidades, bem como estudantes, agricultores, comerciantes, empresários, professores, poder público (executivo e legislativo) e demais interessados, foram convidados a participar. Lembrando também, que o turismo cultural é uma das ações previstas no Projeto Cultural Roda D'água que já foi antes mencionado. O objetivo desta conferência era

a proposição de diretrizes para a formação de uma estrutura ideal, das entidades Públicas e Privadas, que permita a gestão compartilhada do turismo local, garantindo assim a valorização da história, da cultura local e a preservação do meio-ambiente, sendo mais uma alternativa de desenvolvimento econômico e social para Nova Hartz.⁷³

Outro exemplo a ser citado é o Fórum Municipal de Turismo que aconteceu em agosto de 2012 e onde as potencialidades, os pontos fracos e especialmente como a cidade deseja ser vista foram levantados pelos moradores. Participaram deste Fórum especialmente pessoas interessadas no desenvolvimento do turismo: proprietários rurais, proprietários de bens de interesse cultural, membros de entidades como CDL, *Lions Club*, Associação dos Produtores Rurais, Associação Amigos do Museu, Secretaria do Desenvolvimento Econômico⁷⁴, estudantes de turismo residentes na cidade, entre outros. Esta atividade foi coordenada pelo Instituto Prover⁷⁵, com o objetivo de sondar que atrativos cada município possui para que

⁷²Organizada pelo Município de Nova Hartz, sob a Coordenação da Pontifícia Universidade Católica - PUC/RS, na pessoa dos professores Dra. Susana Gastal e Dr. Antonio Carlos Castrogiovanni.

⁷³Retirado do Regulamento Interno da I Conferência Municipal de Turismo

⁷⁴A diretoria de Turismo era ligada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico que hoje possui o nome de Secretaria Municipal de Gestão, Desenvolvimento Econômico e Relações Institucionais.

⁷⁵O Instituto Prover é uma entidade sem fins lucrativos, criado em Novo Hamburgo, em 2009, por um grupo de empresários, com o objetivo de desenvolver projetos que promovam o desenvolvimento regional. Desenvolvem ações como elaboração e acompanhamento de projetos em diversas áreas, entre elas o turismo. Tem como presidente Maria Clara Gruske. Mais informações no site <www.institutoprover.org.br>

possam se inserir numa proposta de roteiro de turismo⁷⁶ regional chamada de Rota do Sapato, entre os municípios que atuam no setor coureiro calçadista.⁷⁷

Enquanto parte da organização desta atividade foi possível perceber que a proposta foi bem recebida pelos participantes, uma vez que sinaliza para uma possibilidade concreta de inserção do Município em uma Rota de Turismo, potencializando os esforços realizados até o momento para que o turismo cultural possa ir se solidificando e marcando seu espaço dentro da cidade e regionalmente também. Cabe, no entanto, questionar se o município está preparado para integrar uma rota de turismo como a Rota do Sapato. Estaria ele com condições mínimas de infraestrutura como, por exemplo, estradas que levam até os atrativos, placas de sinalização turística – até o presente momento inexistentes – as condições dos empreendedores com relação à estrutura de seus espaços e sua qualificação para o atendimento, material de divulgação e de localização dos atrativos municipais, entre outros. Embora se entenda que a inserção do município em Rotas seja um importante caminho para o desenvolvimento do turismo local, entendemos que a falta de organização e amadurecimento interno do projeto turístico no município são um entrave para que essa inserção seja positiva. Uma vez que os pequenos municípios com um turismo incipiente não dispõem de atrativos e especialmente de estrutura suficientes para sozinhos atrair e manter turistas por mais tempo.

Esses momentos de participação da comunidade mencionados anteriormente, no entanto, foram momentos estanques que acabaram em si mesmos, embora tenham traçado as linhas gerais que direcionam as ações voltadas ao turismo cultural local. Isso se reflete, por exemplo, na falta da efetivação do Conselho Municipal de Turismo, que há nove anos não se reúne mais. O Planejamento neste sentido, ainda é muito deficiente, não desenvolvido pelo poder público e nem pela comunidade que fica por sua vez, esperando pelas ações do poder público. No que tange a um maior envolvimento da população, tanto no planejamento quanto na execução de ações direcionadas para o turismo cultural se faz necessário uma aproximação e comprometimento maior de ambas as partes. Com isso diminui-se o distanciamento entre o poder público e o privado, gerando ações que busquem tanto a excelência no que diz respeito ao oferecimento do produto turístico, como o comprometimento em relação à salvaguarda, à proteção e a divulgação do patrimônio cultural material e imaterial.

⁷⁶ “Itinerário caracterizado por um ou mais elementos que lhe conferem identidade, definido e estruturado para fins de planejamento, gestão, promoção e comercialização turística”. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/setor/turismo/TR_turismo_final.pdf>. Acesso em: 23 ago. 2012.

⁷⁷ Seu objetivo é integrar cidades que tem a sua economia balizada na indústria calçadista, criando um roteiro de turismo regional. Até o momento muitas cidades participaram das reuniões, mas apenas Parobé, Sapiranga e Araricá já estão realizando seus Fóruns. Esta rota será coordenada por uma entidade – o Instituto Prover – para que haja uma continuidade no gerenciamento dos projetos, mesmo que mudem as administrações municipais.

O desenvolvimento do turismo cultural baseado na participação da comunidade também gera instabilidades, demandas que deverão ser atendidas pela administração pública, a necessidade de gerir conflitos, a oscilação na participação. São muitas as variáveis em questão e por vezes elas são as causas para que o poder público não proporcione espaços de participação popular. Ainda assim é possível perceber uma mudança na forma como a comunidade se relaciona com o seu patrimônio e essa mudança no olhar é ainda mais visível nas pessoas que se envolvem mais diretamente nestas ações, sejam empreendedores, proprietários de bens culturais, sejam entidades ou pessoas que visitaram esses locais como turistas cidadãos.

Nova Hartz não possui um centro histórico, mas vários imóveis de interesse cultural distribuídos pela zona urbana e zona rural como vimos no mapa [Mapa 2]. Essa característica requer planejamento para que o potencial turístico destes imóveis possa ser fortalecido e para que eles se preservem enquanto bens culturais, possibilitando à comunidade e aos possíveis turistas a fruição destes espaços. Para esses atrativos que estão “dispersos” é

Necesario hacer itinerários, para los cuales no basta la investigación, sino también hay que usar la creatividad y también la intuición. El planificador puede intuir que un determinado itinerário va a tener aceptación porque va a ser más placentero o instructivo o práctico y que determinados atractivos van a valorizar el itinerário más que otros.(BARRETO, 2010, p.97)

Esta sensibilidade para perceber os espaços e suas potencialidades, como acima refere Barreto, precisa ser desenvolvida a partir da própria comunidade, mediatizada pelo olhar do técnico.

Gimenes (2008), em sua tese de doutorado sobre o barreado como um patrimônio cultural imaterial e atrativo turístico do litoral paranaense, escreve que o reavivamento desta tradição alimentar, atraindo turistas e fomentando a vida econômica das cidades do litoral, especialmente Antonina e Morretes, vai se dar a partir da iniciativa privada. No município de Nova Hartz o processo está se desenvolvendo de outra forma, a partir da iniciativa da administração pública municipal. Na tentativa de revitalizar e divulgar o patrimônio cultural e incrementar a renda dos proprietários de bens culturais propôs, a partir do projeto de preservação do patrimônio cultural e natural do município, denominado Projeto Cultural Roda D'água, a criação de um roteiro experimental de turismo.

Conforme pudemos acompanhar, inicialmente o projeto foi apresentado para as entidades do município ao mesmo tempo em que os proprietários foram convidados a

participar a partir daquilo que eles consideravam ter condições e aspiravam oferecer. Cabe ressaltar que o projeto foi proposto para a comunidade e foi desenvolvido a partir dos que demonstraram interesse em participar. Assim, o critério de seleção para que o imóvel de interesse histórico fizesse parte do Roteiro foi a vontade do proprietário de se inserir nele. A busca foi para desenvolver junto à comunidade, através da comunidade, das pessoas interessadas no assunto e dos proprietários de bens culturais a construção e a dinâmica deste roteiro.

O entendimento que havia junto aos gestores públicos é que o projeto só teria êxito se houvesse o trabalho conjunto entre o meio acadêmico/técnico e a comunidade. Assim é que, junto com profissionais da área da história, do turismo e da administração municipal, a comunidade deu a direção que queria seguir quanto ao turismo cultural voltado para a preservação, pois o

[...] patrimônio privado é parte integrante do patrimônio da comunidade, e seus proprietários são, queiram ou não, atores do desenvolvimento local, uma vez que possuem parte dos recursos que o fundamentam e o alimentam. (VARINE, 2012, p.28-29)

Participando da gestão neste processo de construção do projeto de turismo cultural em Nova Hartz foi possível identificar nos proprietários de bens culturais o desejo de preservá-los, o orgulho de possuí-los como uma herança de família. Porém constatamos dois pontos nodais: o primeiro relacionado à falta de condições financeiras para manter esses bens, o segundo, vinculado a uma questão de autoestima e de alteridade. Como é que o outro veria a sua propriedade, a sua história? Em que medida este outro valorizaria o que eles tinham para mostrar?

Este roteiro então, buscava também incrementar a renda desses proprietários e fazer com que tanto eles quanto os moradores da cidade lançassem outro olhar sobre seu patrimônio. Em 2008 o primeiro roteiro foi realizado. Ele foi bastante significativo, especialmente para os proprietários, uma vez que eles não esperavam que a reação dos visitantes fosse tão positiva, mas também o foi para a cidade como um todo. Montanari (2009b, p.230, grifo do autor) afirma que “[...] os atributos de lugares, pessoas e cidades são definidos normalmente *do lado de fora* destes, como imagens que refletem o que os *outros* pensam deles [...]”. Assim, se é atribuído valor a cidade e seus espaços, sua cultura, suas tradições pelo olhar de fora, a cidade também começa a se olhar de outra forma. Se os outros atribuem valor a cidade isso promove nos seus moradores uma nova postura para com este espaço. A satisfação e a emoção

demonstrada, por exemplo, pelo senhor Paulo Schnorr foi emblemática. Ele ficou admirado - e emocionado- com o encantamento dos visitantes que achavam extraordinário aquilo que para ele era trivial. Numa casa centenária, de basalto talhado à mão, em meio à Mata Atlântica razoavelmente bem preservada [Imagem 19], com um pequeno curso d'água correndo atrás da casa e ao som do ronco dos bugios, os visitantes escutavam histórias de vida com o tradicional sotaque dos descendentes de imigrantes alemães que o senhor Paulo mantém. Enquanto isso, degustavam cuca e linguça feitas por famílias da comunidade. Explica-se o encantamento.

Imagem 19 - Propriedade de Paulo Schnorr



Fonte: Departamento de Comunicação da Prefeitura Municipal de Nova Hartz

Aspecto da casa quando da realização do primeiro roteiro de turismo, em 2008.

Este encantamento dos visitantes relatados pelos proprietários participantes do roteiro pode ser entendido através do que Suzana Gastal (2003, não paginado) escreve. Ao falar sobre o enfraquecimento da identidade nacional advinda do processo de globalização que segundo ela vai fortalecer, simultaneamente, “[...] as vozes emergentes em especial, em termos étnicos e de gênero, com um resgate das suas identidades culturais”, destaca que esse fenômeno, chamado por ela de “nova riqueza cultural” é

amplamente benéfica ao Turismo, pois [...] nas pequenas localidades, os moradores locais deixam de tratar de maneira acanhada e envergonhada o seu sotaque, a sua música, a sua gastronomia rústica (ou não) e outras manifestações culturais inerentes aos seus cotidianos. Cria-se o que os antropólogos tem chamado de sentimento de *pertencimento* [...].

Assim, entende-se que os turistas vão em busca dessas referências culturais⁷⁸ existentes dentro das pequenas comunidades, como é o caso do município de Nova Hartz e que esta comunidade vai deixando de sentir constrangida em se mostrar através delas. O depoimento do Sr. Fulvio Volpi Londero⁷⁹, morador de Porto Alegre, que juntamente com sua esposa Ana Xavier realizou o roteiro no ano de 2012, enviado posteriormente à organização por e-mail vem corroborar com esta afirmação, informando ao mesmo tempo o que o turista busca e como o turista cultural compreende/percebe os lugares que visita. Escreve ele que

“[...] quanto mais nos afastamos dos grandes centros mais chance temos de encontrar as manifestações mais "puras", mas também ao mesmo tempo pouco valorizadas às vezes pelas próprias pessoas, se não conscientes da importância dos seus valores culturais, e o da quase exclusividade e singularidade dessa mistura de culturas. Enfim, o despertar dessa consciência é o principal mérito desse tipo de evento [...]”.

Hoje o Roteiro acontece somente durante a *Kolonie Hartz Fest* quando são realizados com dia e hora marcados para que os visitantes possam ser recebidos adequadamente e os espaços possam ser preservados, respeitando-se a capacidade de carga⁸⁰ de cada um deles.

O que nos parece interessante destacar neste roteiro, enquanto parte da organização do mesmo, é que dois pontos estão bem claros para os moradores que aderiram a ele: o turismo cultural tem que fazer bem para a comunidade e tem que proporcionar a visibilidade, o conhecimento e a preservação do seu patrimônio cultural material e imaterial, bem como o natural.

⁷⁸O IPHAN define referências culturais como “[...] os domínios da vida social aos quais são atribuídos sentidos e valores e que, portanto, constituem marcos e referências de identidade para determinado grupo social.” Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=13493&retorno=paginaIphan>>. Acesso em: 23 mar. 2013.

Também entende que “Referências são edificações e são paisagens naturais. São também as artes, os ofícios, as formas de expressão e os modos de fazer. São as festas e os lugares a que a memória e a vida social atribuem sentido diferenciado: são as consideradas as mais belas, as mais lembradas, as mais queridas. São fatos, atividades e objetos que mobilizam a gente mais próxima e que reaproximam os que estão distantes, para que se reviva o sentimento de participar e de pertencer a um grupo, de possuir um lugar. Em suma, referências são objetos praticas e lugares apropriados pela cultura na construção de sentidos de identidades, são o que popularmente se chama a ‘raiz’ de uma cultura.” (IPHAN, 2010, p. 19). Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=1800>> Acesso em 20 março 2013.

⁷⁹LONDERO, Fulvio Volpi. [mensagem pessoal]. Mensagem recebida por <anaxavier@brturbo.com.br> em 21 out. 2012.

⁸⁰ “[...] a quantidade máxima de visitantes que uma área pode acomodar mantendo poucos impactos negativos sobre os recursos e, ao mesmo tempo, altos níveis de satisfação para os visitantes” (BOO, E. **Ecoturismo: potenciais y escollos**. Washington, D.C: WWF/Conservation Foundation, 1990. Apud: RUSCHMANN, Doris V. De M.; PAOLUCCI, Luciana; MACIEL, Nelson A. L. Capacidade de Carga no Planejamento Turístico: Estudo De Caso Da Praia Brava – Itajaí Frente à Implantação do Complexo Turístico Habitacional Canto Da Brava.p.47. Disponível em <<http://www.spell.org.br/documentos/download/4645> > Acesso em 31de julho de 2013).

Ressalta-se que o município de Nova Hartz está situado numa “[...] área de transição entre a borda do Planalto Meridional e a Depressão Central [Imagem 20]. Na porção norte, as cotas ultrapassam 600 metros na borda do Planalto. Na porção sul, atingem apenas 20 metros no vale do Arroio Grande.”⁸¹ (PRÓ-SINOS – Programa de Educação Ambiental, 2012?). Assim sendo, sua zona rural situa-se nas escarpas/bordas desse Planalto parcialmente cobertos de Mata Atlântica, enquanto sua parte urbana está localizada em terras baixas.⁸²

Imagem 20- Contexto geológico no qual Nova Hartz está inserida



Fonte: maps.google.com

Esta localização traz consigo características naturais peculiares que também são importantes atrativos turísticos: morros, cascatas, diversidade da fauna e flora, vistas panorâmicas.... A forma que os moradores encontraram para se adaptar e viver neste espaço faz parte das características culturais da cidade. Entende-se ser pertinente levar em consideração essas características naturais ao desenvolver projetos de turismo cultural, uma vez que patrimônio cultural e natural fazem parte de um mesmo contexto local.

Os projetos de turismo cultural e natural e o que eles objetivam por vezes se dão a ver através da sua folheteria turística. Montesdeoca (2010, p.43) analisando a imagem turística das Ilhas Canárias através da folheteria de divulgação turística para o exterior detecta que

⁸¹ Disponível em <http://www.portalprosinos.com.br/onduladas/conteudo_novahartz.php?id=geociencias_novahartz>. Acesso em 06 out.2012.

⁸² Para saber mais sobre aspectos geográficos, hídrico, de fauna e de flora de Nova Hartz consultar o site do Pró-Sinos, acima referido e também STUMPF, Luiz Fernando; Kolling Guilherme. **Ferrabraz – Reserva da biosfera**. Porto Alegre: JA Editores, 2008.

Em ninguno aparecía la población local; solo aparecían fotos de apartamentos y hoteles (...) la imagen era prácticamente del 100% de sector privado. No es de extrañar. Ya sabemos que, tradicionalmente, e nel turismo, ha tenido más preponderância lo económico que lo social y lo cultural.

Trazendo um exemplo mais próximo do nosso objeto de estudos, temos Weber (2006) que ao trabalhar a Rota Romântica⁸³, analisa a sua folheteria turística e destaca que ela reforça a identidade étnica alemã dos municípios que fazem parte e “[...] a diversidade raramente aparece”. Diferente do exemplo trazido por Montesdeoca (2010) em que a estrutura física valorizando o econômico é posta em relevo em detrimento das características sociais e culturais locais, o estudo realizado por Weber (2006) ressalta que são as características étnicas de um determinado grupo de moradores que são os atrativos a serem destacados e “vendidos”, sendo o diferencial da Rota Romântica.

Buscando analisar a escassa folheteria disponível no município de Nova Hartz, percebe-se que a preocupação está direcionada para a divulgação do seu patrimônio cultural e natural, como nos municípios que integram a Rota Romântica. Mesmo estando num processo muito inicial e experimental de desenvolvimento do turismo cultural, sem preocupar-se em expor/explorar o elemento humano, mas dando destaque para elementos da identidade étnica alemã como a culinária e as construções.

Montesdeoca (2010) ainda se refere à preponderância do econômico sobre o social ou o cultural na área do turismo e busca esta relação no incipiente projeto que vem sendo desenvolvido no município de Nova Hartz. Conforme acompanhamos, em todos os momentos em que comunidade e administração pública sentaram juntos para construir o que se desejava, o que é central é a determinação de que esse turismo beneficie os seus moradores, não se insira num contexto de turismo onde grandes redes tomem conta do cenário e a população continue sendo expectadora ou mão-de-obra mal remunerada.

Margarita Barreto (2010, p.80) ao tratar do tema de estratégias de planejamento, escreve que dizer que o turismo é uma atividade econômica que vai absorver a mão-de-obra não qualificada local é uma “falácia”, já que é justamente mão-de-obra qualificada que ele necessita e que essas grandes redes da cadeia turística vão “contratar sus cuadros técnicos y administrativos em las metrópolis”. Entende-se que o caminho percorrido por Nova Hartz até o presente momento visa escapar desta lógica de mercado e busca manter as famílias

⁸³ “Essa Rota consiste numa “versão gaúcha” de um roteiro turístico da Alemanha que tem a mesma denominação” (WEBER, Roswithia, 2006, p.12). Fazem parte dela os municípios de São Leopoldo, Estância Velha, Dois Irmãos, Ivoti, Morro Reuter, Santa Maria do Herval, Novo Hamburgo, Presidente Lucena, Picada Café, Nova Petrópolis, Gramado, Canela e São Francisco de Paula.

proprietárias de bens de interesse cultural morando em suas casas, buscando mecanismos para que elas possam se tornar pequenas empreendedoras e não apenas mão-de-obra e que a originalidade do seu cotidiano, da sua cultura possa ser mantido.⁸⁴

2.3.1 Roteiro Experimental de Turismo Roda D'água: Modos de Viver e de Fazer a Cultura.

Ao acompanhar o andamento das atividades turísticas realizadas no município de Nova Hartz, constata-se que o trabalho que vem sendo desenvolvido tem o objetivo de levar a cidade a criar condições de manter e mostrar suas referências culturais. Para tanto, procura criar mecanismos que garantam a inserção dos seus cidadãos no projeto e busca assegurar ao mesmo tempo, a sustentabilidade dos envolvidos. Para garantir isso, o poder público e a comunidade desenvolvem alguns roteiros turísticos como o que será descrito e analisado.

O Roteiro Cultural Roda D'água faz parte do Projeto Cultural que possui o mesmo nome e tem por objetivo a preservação, visibilidade e valorização do patrimônio cultural de Nova Hartz. Foi construído a partir de uma proposta elaborada em conjunto entre a administração pública, o Museu Histórico, a empresa de turismo Roda Viva⁸⁵, os proprietários que aceitaram fazer parte do projeto e responsáveis pelos bens culturais⁸⁶ e Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico e a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer. A formatação desejada, por tratar-se de um Roteiro que integra as atividades da *Kolonie Hartz Fest*, era a de um Roteiro com duração de duas a três horas no máximo, que contemplasse o patrimônio cultural material e imaterial da cidade e que tivesse como público alvo em especial a própria comunidade percorrendo aproximadamente 13 km. Era uma primeira experiência para que a comunidade percebesse o potencial existente e a possibilidade do incremento de renda através de um projeto de turismo cultural. Como forma de fomentar o

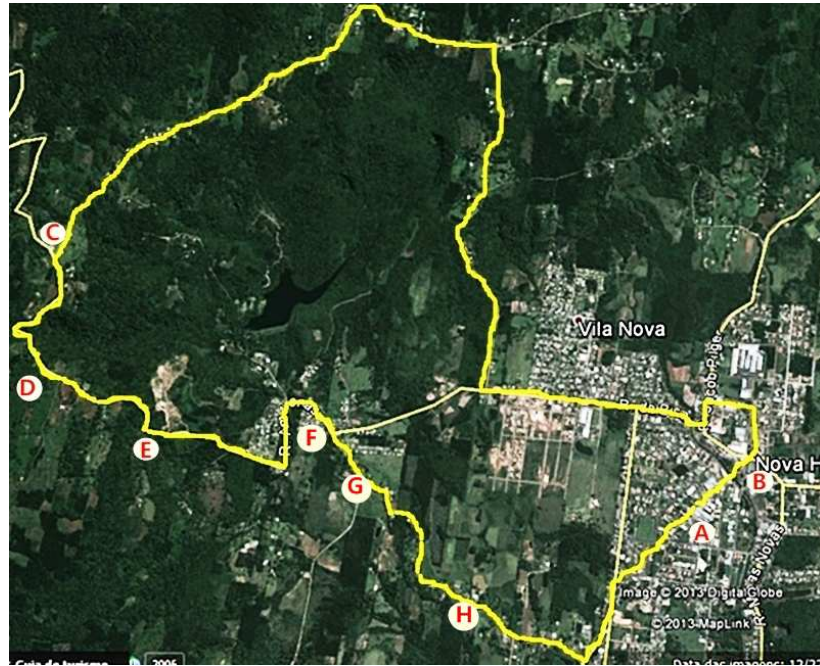
⁸⁴ Muitos são pequenos agricultores e querem que as visitas sejam apenas realizadas com pré-agendamento em função do ciclo produtivo de suas plantações. Há períodos em que se torna mais difícil receber visitantes porque é período de colheita. Para exemplificar, citamos a situação do senhor Paulo Schnorr que planta pepinos para uma empresa de conservas de alimentos. Eles não podem passar do ponto de ser colhidos. Então, por um determinado período do ano ele se ocupa quase que integralmente da colheita de pepinos, ficando sem condições de receber visitantes em sua propriedade. Isto, no projeto que vem sendo implementado, deve ser respeitado.

⁸⁵ Esta empresa encerrou suas atividades em 2010.

⁸⁶ Os proprietários de imóveis de interesse cultural do município foram convidados a participar do Roteiro. Os que aceitaram passaram a integrar o Roteiro e este foi organizado de forma a contemplar cada uma das propriedades. Uma ressalva que pode ser feita é que em função do patrimônio estar "espalhado" em toda a área municipal, o contato foi feito com moradores onde fosse possível organizar um roteiro que pudesse ser desenvolvido em, no máximo 3 horas, por se tratar de um roteiro realizado como parte das atrações da *Kolonie Hartz Fest*. Para percorrer a área toda, teríamos que dispor de pelo menos um dia para realizá-lo. Desta forma, moradores do bairro Campo Vicente das partes mais altas da cidade acabaram por ficar de fora. Alguns moradores têm manifestado interesse em passar a se integrar ao mesmo.

turismo no município, incentivando os moradores a aderirem ao projeto, a administração pública em parceria com a Associação Cultural custeou os roteiros e o dinheiro arrecadado com a venda dos ingressos a um valor simbólico⁸⁷ foi totalmente repassado para os proprietários participantes do Roteiro.

Mapa 3 – Trajeto do Roteiro Cultural Roda D'água



Fonte: elaborado por Elisângela de Oliveira

Legenda

- | | |
|---|--------------------------------|
| A Pavilhões da Kolonie Hartz Fest | E Kieling Hauss |
| B Museu Histórico | F Padaria Sabor da Bica |
| C Casa de Emílio Schmidt (Família Camargo) | G Atafona Brunner |
| D Propriedade de Paulo Schnorr | H Atafona Henckel |

Tamburrino (2003, não paginado) referindo-se às políticas públicas voltadas para a cultura no México diz que

El mecanismo administrativo de la cultura que se maneja en nuestro país parte del ejercicio de un presupuesto que está destinado a ofrecerse como un gasto, sin que la mayoría de las instituciones cuantifiquen objetivamente los beneficios que recibe la población ni mucho menos los que se obtienen del ejercicio profesional de investigadores, docentes, administradores, etc.

⁸⁷ No primeiro ano de realização do Roteiro era cobrado R\$5,00 por pessoa, nas duas últimas edições (2011 e 2012) o valor passou para R\$7,00. No ano de 2013, foi cobrado R\$5,00 nos sábados de manhã, por ser um horário de procura muito baixa e R\$8,00 nos demais horários.

Em Nova Hartz custear o Roteiro não foi então entendido como “custo”, mas como investimento no turismo, na cultura, no desenvolvimento social e na comunidade, estando de acordo com o planejamento dos organizadores do projeto.

O Roteiro vem sofrendo modificações/alterações desde a sua primeira edição em 2008, mas de forma geral ele se inicia na própria festa, em cujos prédios funcionava a San Izidro, a primeira fábrica de calçados Nova Hartz. Em seguida os turistas visitam o Museu Histórico [Imagem 21]. Seguindo o passeio vão conhecendo a história da cidade e dos lugares de memória por onde passam. Indo para a parte mais alta da cidade nas encostas dos morros, além do patrimônio natural, elas conhecem a história da Sociedade de Canto Irmãos Unidos de Canudos. Seguem por alguns quilômetros apreciando a paisagem e as casas históricas encontradas no caminho, chegam à Casa Schnorr e são recebidos pelos proprietários tendo a oportunidade de escutar o ronco dos bugios que habitam as matas em meio a qual a casa está construída. O proprietário conta como era a vida no lugar na sua infância e as coisas que seus pais lhe contavam. Os visitantes fazem a degustação de cuca, linguiça, rabanete em conserva⁸⁸, batata doce assada e adquirem alguns produtos da propriedade que são colocados à venda. [Imagem 22]

Imagem 21- Visitação ao Museu



Imagem 22 – Degustação e venda Casa Schnorr



Fonte: Debora Zimmer

Descendo para a parte baixa da cidade, no bairro Arroio da Bica, conhecem a história do lugar através de várias edificações históricas e param na Padaria Sabor da Bica, uma casa enxaimel restaurada no ano 2007⁸⁹. Ali, os visitantes são recebidos pelos proprietários, conhecem a história da casa assim como o processo de restauro pelo qual passou e apreciam os produtos oferecidos para degustação e venda [Imagem 23].

⁸⁸ Na primeira edição Paulo e Marlise Schnorr, proprietários da casa, compraram de agricultores locais as cucas e linguiças que ofereceram e colocaram para venda apenas alguns vidros de conserva, além de verduras e legumes produzidos na propriedade.

⁸⁹ Através do Projeto Cultural Roda D'água, como já mencionado neste trabalho.

Este “mostrar” sua história, seu modo de vida, suas casas antigas não foi tão simples inicialmente. Eles sentiam vergonha em se mostrar como eram. Santos, Gastal e Michelin (2008, p.2) ao estudar as questões de etnicidade na região de colonização italiana, escrevem que “[...] Com a industrialização da região, houve período em que as marcas coloniais foram consideradas motivo de vergonha, em especial para os moradores do interior do município.” Na região de colonização alemã não foi diferente, pois após o período de nacionalização ocorrido no Brasil, seguiu-se a fase de industrialização na região e a zona rural passou a ser símbolo de atraso, de falar errado. O Roteiro passou então, a ser um jeito de se mostrar de forma positiva, valorizando suas próprias referências culturais a partir do olhar do outro.

As próximas duas paradas acontecem em atafonas do bairro Arroio da Bica. Na atafona Brunner os visitantes são recebidos pela proprietária Cliete Brunner, que conta todo o processo de produção da farinha de mandioca, desde a chegada da mesma na atafona até a farinha sair pronta. A explicação vai sendo dada em cada uma das máquinas que fazem parte do processo. Ela explica, entre outras coisas, que originalmente as máquinas eram movidas pela força das rodas d’água, mas há cerca de 40 anos foram substituídas pelos motores elétricos. Os canais de água ainda existentes são testemunho desta época. Na atafona Henkel, a Sra. Rosimeri Henkel, nora dos proprietários Afonso Waldo Henkel e Aracy Reinheimer Henkel, conta aos visitantes a história deste lugar que foi moinho, atafona e casa de moradia da família Henkel: “É possível que tenha sido construída por volta de 1893, data em que encontramos o primeiro ‘recibo de pagamento de imposto de lotação de uma atafona, moinho de grãos e aferição’.” (OLIVEIRA, 2009, p.71). Mostra os canais de água que percorrem 460m desde a represa até as rodas d’água que moviam a atafona e o moinho e passando pela janela da cozinha proporcionando uma facilidade para a dona de casa que era incomum na época⁹⁰. Após, o beiju é oferecido para degustação e venda⁹¹. Ele é uma comida que foi largamente consumida pelos moradores de Nova Hartz, especialmente no período das farinhadas e que ainda hoje é consumido especialmente entre os membros de antigas famílias da cidade. Depois disso, retornam para a festa.

A cada ano ocorrem algumas alterações nos roteiros. Como exemplos, citamos a apresentação do grupo de danças alemãs “*Volkstanzgrupe Talquelle*”. Eles também realizam a

⁹⁰ Para saber mais sobre esta propriedade e suas características, consultar OLIVEIRA, Kátia Ferreira de. **Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS - Estudo Sobre o Patrimônio Material e Imaterial**. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural) Instituto de Ciências Humanas. Universidade Federal de Pelotas, 2009.

⁹¹ Sobre o beiju falaremos mais no capítulo 3.

dança de integração chamada “*Jägermarsch*” [Marcha do Caçador]⁹², convidando os turistas a participar dela. Este é sempre um momento de grande descontração. No entanto ela não acontece todos os anos e depende da disponibilidade do grupo de danças na ocasião da realização do Roteiro. O grupo de coral também passou a compor o Roteiro, entoando canções em português e alemão e recepcionando os visitantes na Casa Schnorr [Imagem 24]. Houve também a inserção de propriedades como a *Kielling Hauss*⁹³(2012) e a Casa de Emílio Schmidt⁹⁴ (2013).

Os proprietários por sua vez, foram aprimorando a sua forma de receber os turistas e o Sr. Paulo, por exemplo, passou a produzir a cuca [assada no antigo forno de barro da família e que estava há muito tempo sem uso]⁹⁵ e a linguiça para degustação e venda, além de aumentar a produção de conservas doces e salgadas. A retomada do “saber fazer”, a busca por reativar antigas receitas de famílias pode ser compreendida não como uma busca pelo autêntico, no sentido de algo que deva permanecer cristalizado, inalterado, mas daquilo que é considerado pelo grupo como expressão da sua identidade, sendo, portanto, merecedora de ser “mostrada” aos visitantes.

Imagem 23- Padaria Sabor da Bica



Imagem 24- Apresentação do Coral



Fonte: Debora Zimmer

⁹²Informação fornecida por Monica Rafaela Ev, instrutora e membro do grupo de danças alemãs, em 09 de outubro de 2012

⁹³ Trata-se de uma casa enxaimel, localizada no alto dos morros que circundam a cidade. No ano de 2013, por questões ligadas à saúde da senhora Acela Wagner que era quem recebia os grupos, a propriedade não foi visitada.

⁹⁴ Uma casa de arquitetura eclética, construída em 1932 e que hoje é propriedade da família Camargo. No Roteiro a família comercializa flores artesanais.

⁹⁵ Este retorno à utilização do velho forno de barro não é aqui entendida como uma apologia ao passado ou uma posição contrária ao progresso ou ainda uma forma purista de entender a cultura como se a modernização ou as mudanças fossem ruins ou condenáveis. A decisão de reativar o forno não foi sugerida pelos gestores públicos envolvidos na elaboração e organização do Roteiro, mas foi tomada pelo senhor Paulo Schnorr por entender que a cuca e o pão assados ali têm um sabor diferenciado e que isso poderia ser a diferença entre a cuca produzida na sua propriedade e a produzida em outros locais. Entende-se que tem, sim, muito de saudosismo, muito de uma busca pelo “gostinho da infância”, até mesmo de idealização do passado, mas tem também muito de pragmático numa tentativa de inserção no mercado turístico, buscando um diferencial.

O Sr. Paulo em entrevista à autora, declara que no primeiro Roteiro o maior lucro que teve foi o valor repassado a ele dos ingressos, hoje este representa uma pequena porcentagem dos lucros [ainda que o número de turistas tenha aumentado bastante] se comparado às vendas. “*Tudo o que colocar pra vender sai: cuca, linguiça, conserva, compotas, batata doce assada, bergamota...*”⁹⁶ nos diz Paulo. Vemos aí a possibilidade de incremento de renda através do turismo para os pequenos agricultores, especialmente quando vivemos um período de idealização do rural, que traz consigo a valorização dos produtos tidos como mais naturais, mais saudáveis.

O acompanhamento dos roteiros desde o ano de 2008 permitiu identificar que as visitas e as vendas vem ano a ano superando as expectativas da organização e dos proprietários. Isso pode ser atribuído a maior divulgação do roteiro, bem como a maior qualificação dos proprietários participantes. Podemos perceber que o “boca a boca” ainda é melhor forma de divulgação deste Roteiro, uma vez que muitas das pessoas que o fazem ao comprar seu ingresso relatam que estão participando porque um conhecido o indicou. Outra constatação que foi possível fazer é a de que as pessoas que fazem o Roteiro se dividem basicamente em três grupos: 1. Moradores de Nova Hartz; 2. Visitantes que tem suas referências culturais relacionadas à migração alemã; 3. Visitantes que estão em busca do diferente, do “típico”. Neste momento analisando as listas de vendas de ingresso podemos apenas afirmar que a maioria das pessoas que fazem o Roteiro é moradora de Nova Hartz.

Ao analisar este roteiro pode-se fazer algumas considerações no que diz respeito aos objetivos do mesmo: como o projeto surge de “dentro”/no seio da própria comunidade ela tem para oferecer aquilo que conhece, que lhe é familiar, aquilo com o que ela está acostumada, ou seja, é oferecido ao turista o que é tradicional deste grupo em termos de culinária e de diversão. A cuca, o bolo, o pão de milho, a *schmier* caseira/colonial, a linguiça, o beiju, os corais, os grupos de dança alemã, as bandinhas. Note-se que a afirmação não é de que o que é oferecido aos turistas é o tradicional do município de Nova Hartz como um todo, mas sim que é tradicional do grupo de proprietários que faz parte por adesão ao Roteiro Cultural Roda D’água e de um grande número de moradores da cidade.

É possível perceber ainda um reavivamento da cultura local, impulsionado pelo incipiente roteiro de turismo cultural. Ainda não existem elementos suficientes para afirmar que haja um reavivamento da identidade étnica alemã, como trabalhada por Weber (2006) com relação à Rota Romântica, mas das suas referências culturais, uma vez que o processo

⁹⁶Depoimento oral para a autora, em 18.07.2012.

ainda é inicial. O olhar do outro, ainda que este outro seja um morador da própria cidade, de valorização deste patrimônio atua como fortalecedor da autoestima, reforçando a relação dos indivíduos com os seus bens patrimoniais. Por outro lado, esta identidade do morador com o seu patrimônio se forma e se fortalece também através de uma relação de alteridade. É na relação com o outro que se estabelece e se reforça o sentimento de pertencimento, de identidade e se salientam suas referências culturais. E aí se pode novamente buscar o conceito de “nova riqueza cultural” empregada por Gastal (2003) em que o processo de globalização acaba por fortalecer o resgate das identidades culturais de grupos étnicos [entre outros, como de gênero]. Estes grupos vão deixando de envergonhar-se das suas características culturais, como sotaque e alimentação e essas características acabam sendo utilizadas como produto turístico, podendo aí acontecer as inversões de prioridades como já mencionado.

Quando o indivíduo decide aproveitar os seus momentos de ociosidade, de lazer para viajar para outros lugares ou para passear dentro do próprio município, como turista cidadão, para ter uma experiência cultural satisfatória

[...] necesitará de una cultura local. Sean los templos y los modos de vestirse; las canciones y los modos de alimentarse; las danzas y la pintura. Todo un mundo simbólico que relata outra maneira de vivir, otra forma de hacer. Otro sistema cultural. (TELERMAN, 2003, s.p)

E é esse outro sistema cultural que entende-se, pode ser encontrado neste roteiro até mesmo por moradores da cidade que possuem outras referências culturais, mas justamente por serem moradores vão tomar contato com uma história que de tão próxima chegam a não se dar conta de que pode ser tão rica e também sob alguns de seus matizes, tão suas.

Isto nos leva ao que Maciel (2011, p.58) vai chamar de “reivindicação à diferença” onde determinadas referências culturais fazem com que haja o reconhecimento dentro do próprio grupo e estes elementos levam a marcar a diferença deste com relação a outros grupos. E neste sentido a diferença entre os novahartzenses e os demais fica estabelecida: aqui nós temos isso, aqui nós fazemos assim, aqui nós produzimos e consumimos esta cozinha e novamente ressalta-se que os limites internos do “daqui” e dos “de fora” vão se enfraquecendo quando colocados em confronto com o “outro” que não é da cidade.

O Roteiro Cultural Roda D’água então, vem fazendo com que de alguma forma a comunidade de uma maneira geral se “olhe”, se conheça e se reconheça através do seu patrimônio cultural, ainda que alguns problemas relacionados a ele persistam. Isto, porém, seria assunto para outro trabalho.

PARTE II

Na segunda parte deste trabalho vamos discutir as questões relacionadas ao patrimônio imaterial representado pela alimentação e pelas festas, entendendo esses elementos como marcadores de identidade, referências culturais das comunidades e portadores de forte apelo turístico.

3 DEGUSTANDO AS TRADIÇÕES, ALIMENTANDO-SE DE MEMÓRIAS: O PATRIMÔNIO IMATERIAL REPRESENTADO PELA CULINÁRIA

“Y ese grupo tenderá a reproducirlo, y la inevitable dinámica de la vida en sociedad, a cambiarlo.”

Aguirre, 2010

Neste capítulo pretende-se entender as comidas como legados culturais e portanto, patrimônio imaterial das comunidades, podendo ser forte elemento de atração turística dentro do segmento do turismo cultural.

3.1 A COMIDA COMO PATRIMÔNIO

D’Encarnação (2012, p.8) escreve que “Não se come só para sobreviver; come-se também para viver e, sobretudo, para conviver”. Neste trabalho a alimentação está sendo entendida como manifestação da cultura imaterial das comunidades, podendo ser alçada à categoria de patrimônio cultural imaterial, tendo reconhecimento governamental/oficial ou não, uma vez que “[...] expressa hábitos, valores, tradições e identidades [...] sendo capaz de inventar e reinventar valores locais, mesclando a sabedoria antiga com a tecnologia.” (BEBER; MENASCHE, 2011, p.97).

O debate sobre a materialidade e a imaterialidade do patrimônio já discutida anteriormente aqui vai ser balizado pela alimentação, reforçando que mesmo no que se refere ao patrimônio imaterial, a materialidade está presente. Assim ao registrar⁹⁷, por exemplo, o acarajé⁹⁸ como bem cultural, está-se procurando proteger o “saber-fazer”, o simbólico, o ritual,

⁹⁷Embora se fale normalmente que o **acarajé** foi **tombado**, na verdade foi feito o **registro do Ofício das Baianas do Acarajé de Salvador/BA**. Por entender-se que o acarajé faz parte de um processo mais alargado, que envolve desde o seu viés ligado à religiosidade afro e aos terreiros, passando pela indumentária, o local onde o acarajé é vendido, o uso dos tabuleiros e até mesmo pela característica de informalidade do comércio do mesmo pelas baianas. O pedido de Registro do acarajé foi solicitado em conjunto pelo então Ministro da Cultura, Sr. Francisco Weffort, pela Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares (Abam) da Bahia, pelo Terreiro Ilé Axé Opô Afonjá (no mesmo estado) e pelo Centro de Estudos Afro-Orientais (CEAO), da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal da Bahia. O número do processo de registro do Ofício das Baianas do Acarajé no IPHAN é 01450.008675/2004-01. O Registro foi feito no Livro dos Saberes, em 14 de janeiro de 2005. Mais informações disponíveis em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=361>>. Acesso em 31 mar. 2013.

⁹⁸“[...] acarajé, bolinho de feijão fradinho preparado de maneira artesanal, na qual o feijão é moído em um pilão de pedra (pedra de acarajé), temperado e posteriormente frito no azeite de dendê fervente. Sua receita tem origens no Golfo do Benim, na África Ocidental, tendo sido trazida para o Brasil com a vinda de escravos dessa região.” Disponível em <<http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/folBemCulturalRegistradoE.jsf?idBemCultural=>

o conhecimento acerca da produção deste alimento, a memória, as vivências, as recordações, as emoções vividas pelas pessoas ao produzirem e consumirem este alimento. Mas a comida acarajé⁹⁹ é material, é palpável, é alimento, tem forma, tem gosto, tem cheiro. Preservando o saber-fazer garante-se que esta comida possa continuar a ser feita e consumida por outras gerações ainda que com adaptações em função das mudanças que vão acontecendo, fazendo com que, por exemplo, os ingredientes da receita original e os utensílios utilizados na cozinha sejam adaptados ou “modernizados”. O acarajé independente da variação das receitas é um patrimônio imaterial porque pelas suas características próprias sempre vai ser reconhecido como tal, ou seja, é possível saborear receitas diferentes, recheios diferentes, sabores melhores ou nem tão bons assim. Cada baiana pode ter o seu jeito próprio de fazer acarajé, mas ele será sempre reconhecido como tal, porque ele tem uma identidade e por isso é capaz de representar uma identidade.

O patrimônio cultural imaterial a ser analisado neste estudo representado pela alimentação exige alguns cuidados e algumas reflexões: uma delas diz respeito a eminência da perda, ou seja, se um prato é alçado à categoria de patrimônio cultural por uma comunidade ou por um país é porque além de entendê-lo como portador da identidade e da cultura daquele grupo, ele também está correndo o risco de desaparecer numa sociedade em constantes metamorfoses precisando, portanto, ser “salvo” do desaparecimento através do seu registro como patrimônio cultural imaterial agora possibilitado pela legislação.

A alimentação então ocupa seu lugar como patrimônio de uma forma bem diferente da que vinha sendo entendida inicialmente: das grandes obras, monumentais, diferenciadas, excepcionais, ricas, representando vencedores e elites para um patrimônio que nesta perspectiva pode ser entendido como modesto, singelo, que faz parte do cotidiano de pessoas comuns.

A outra diz respeito ao desejo de determinada comida ser “recuperada” depois de ter sido “abandonada” por uma dada comunidade. É necessário que haja o entendimento de que dificilmente se chegará a conseguir produzir uma comida como era feita no passado, especialmente se este passado for muito longínquo. Os ingredientes, ainda que mantidos os mesmos nomes, não manterão o mesmo sabor. Mais difícil ainda, sugere Montanari (2008, p.104) ao falar sobre as cozinhas “históricas” que buscam, por exemplo, fazer pratos do período medieval, será recuperar as experiências sensoriais da época uma vez que os

z%40s1[v8%3Ax3331n]8%3Am20752g0_[3y3p600001n]8%3Am209%2Fjlm!nop.%3B0_[d36_%4018c5551n]8%3Am208#>. Acesso em 31 mar. 2013.

consumidores mudaram, não são mais os mesmos na sua condição de sentir aquela comida como o sentiam os consumidores medievais. O “paladar” se modificou à medida que os indivíduos foram entrando em contato com outros sabores, com outras experiências, tornando impossível restabelecer a sensibilidade daquele tempo para aquelas pessoas.

D’Encarnação (2012, p.2) escreve que no final do século XIX, Fialho Almeida preocupado com a degradação da cozinha portuguesa diz que “[...] em Portugal não há hoje onde comer – em português.” Esta frase, no entanto, parece ser muito atual frente ao avanço dos alimentos globalizados aonde os sabores locais vão deixando de existir, sente-se a necessidade de “proclamar a identidade”, no sentido de mostrar o que cada lugar tem de seu. Para isso, em Portugal foi realizado um concurso para que a população elegeisse as Sete Maravilhas da Gastronomia Portuguesa¹⁰⁰.

Nesta mesma linha, o professor Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos da Universidade Federal do Paraná –UFPR propunha a criação da Arca do Sabor com o objetivo de proteger e preservar o patrimônio gastronômico de Curitiba. Irão compor esta arca comidas que estejam ligadas à memória e à história da cidade, que estejam ligados à identidade da população, sendo marca de uma época e que estejam correndo o risco de desaparecer.

Estas duas ações, uma em nível nacional e outra em nível local, dão uma mostra da importância que o tema da alimentação vem adquirindo. Somando-se a elas, podemos citar ainda a criação da Universidade das Ciências Gastronômicas na Itália, em 2004 e do Instituto Europeu da História da Alimentação – IEHA, na França em 2001. Talvez seja possível afirmar que a criação dessas universidades seja resultado de um processo de valorização que vem acontecendo há mais tempo. Na França, por exemplo, o Ministério da Agricultura e o da Cultura realizaram um inventário do patrimônio gastronômico francês, no ano de 1990, deixando claro que este assunto já está na pauta das discussões há bastante tempo. A criação da Universidade e do Instituto se insere então, neste contexto, em nível nacional e mundial de valorização da alimentação como patrimônio cultural das comunidades.

Isso faz com que se pense num contexto local, o que poderia ser feito para identificar o que a comunidade novahartzense entende como sendo relevante na sua culinária. Concebendo a cozinha como “[...] dinâmica, um processo que vai se transformando, se desconstruindo e reconstruindo, baseado na memória e nos ingredientes disponíveis no cotidiano” (CORNER,

¹⁰⁰Foram inscritos 433 alimentos, destes foram selecionados 21 e distribuídos em sete categorias: entradas, sopas, mariscos, peixe, carne, caça e doces. Para cada categoria foram selecionados 3 pratos, sendo que a votação poderia ser feita independente da categoria. Foram eleitas como as Sete Maravilhas da Cozinha Portuguesa: Alheira de Mirandela, Queijo Serra da Estrela, Caldo Verde, Sardinha Assada, Arroz de Marisco, Leitão da Bairrada, Pastel de Belém.

2011, p.15), quais pratos da cozinha novahartzense podem ser identificados e reconhecidos como marcadores da identidade local. Se a exemplo de Santos, C (2005) fossemos pensar numa “Arca do Sabor” buscando “salvar” os alimentos ameaçados de desaparecerem e que são uma referência cultural e gastronômica na comunidade, que alimentos os novahartzenses colocariam nesta arca?

3.2 GOSTO E TRADIÇÃO

Neste trabalho serão usadas definições diferentes para alimento e comida. Entendemos alimento¹⁰¹ de uma forma mais geral, mais ampla, como aquele que está na despensa, nas prateleiras. E a comida como aquele elemento escolhido, definidor de identidades, diferenciador de grupos que traz consigo sentimentos de pertença. Para DaMatta (1986, p.46):

[...] Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer [...] O alimento é algo universal [...] que diz respeito a todos os seres humanos [...] Mas a comida é algo que define um domínio [...] ajuda a estabelecer uma identidade, definindo [...] um grupo, classe ou pessoa.

A comida é uma escolha cultural aceita dentro de um determinado grupo: escolhemos onde, com quem, como e o que comemos sendo que os intercâmbios sociais dentro do grupo ao qual o indivíduo pertence é que vão determinar que alimento poderá se tornar então uma comida. E isto não diz respeito ao alimento ser ou não comestível: o mesmo alimento que chegará a se transformar em comida numa determinada cultura poderá ser considerado repugnante para outra. Em Nova Hartz e toda a região de colonização alemã, a carne de porco¹⁰² - citada em 81% das entrevistas na pesquisa 2 – e seus derivados são amplamente consumidos, ao passo que para os judeus é proibido, um tabu imposto pela religião. Por isso, ressalta Aguirres (2010, p.30), “La comida como tal no existe separada del comensal y de la sociedad concreta que la come.” É dentro do grupo de convivência que se estabelece o que é comida e o que é alimento, o que pode ser consumido e o que deve ser rejeitado. Ressalta-se ainda, que essa diferença entre alimento e comida não é consenso¹⁰³. Neste trabalho porém, será compartilhado com DaMatta este entendimento.

¹⁰¹REINHARDT (2000, p.41) se utiliza do termo mantimento, ao invés de alimento. Para ela “Mantimento é aquilo que através do processo culinário se transforma em comida”.

¹⁰²A carne de porco, afirma Montanari (2008, p.185), era muito consumida da Europa, chegando a tronar-se, junto com o pão e o vinho, símbolos alimentares da identidade europeia, especialmente durante o período medieval.

¹⁰³Maria Henriqueta S. G. Gimenes também entende esta diferença entre alimento e comida, como é possível observar em: GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Viagens, sabores e cultura: reflexões sobre pratos típicos no contexto do turismo gastronômico. In POSSAMAI, Ana Maria De Paris; PECCINI, Rosana (Org.). **Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores.** Caxias do Sul: EducS, 2011. p.19 a 30.

Também se entende de maneira diferente comida típica e tradicional. Assim, entendemos por comida tradicional de um determinado local aquela que faz parte da tradição alimentar dos moradores, que foi passando de geração para geração, com adaptações, com modificações, mas que ainda está presente em suas mesas, seja no dia a dia, seja em momentos de festas/comemorações. Por comida típica entendemos aquelas que ainda que tenham feito parte da tradição alimentar da comunidade não fazem mais parte do seu cotidiano. Ela aproxima-se mais do exótico e geralmente é mais utilizada pelo turismo gastronômico por ser diferente, por operar como elemento diferenciador de um destino turístico. Woortmann (2007, p.180) ancora este entendimento, ao escrever que

[...] pode-se distinguir entre “comida típica” e “comida tradicional” de um grupo social ou região. Enquanto a primeira oculta uma percepção de fora para dentro, a segunda constitui expressão de padrões e valores tradicionais em seus próprios termos, de estruturas sociais estruturadas atualizadas pelas estruturas estruturantes.

Ainda que a maioria dos autores não se utilize desta diferenciação, nosso entendimento é de que ela é fundamental para a compreensão do processo pelo qual passam as comidas até chegarem a se tornarem um prato comercializado dentro do contexto do turismo cultural gastronômico. Como um prato identificador de uma dada comunidade, mas que deixou de fazer parte da alimentação dos próprios moradores.

Maciel (2011) vai entender que o típico e o emblemático são a mesma coisa, ou seja, a cozinha emblemática é formada por um prato típico e este prato diz sobre o grupo que o consome, é uma referência cultural deste grupo, o identifica e o diferencia dos demais. É um prato que por si só remete a um determinado grupo, como a polenta está ligada ao imaginário do “ser italiano”. Neste sentido ainda se pode entender o típico como aquela comida diferenciada das demais comidas que compõe a cozinha de um dado grupo.

Aquela comida que faz parte do cotidiano das pessoas, entendida aqui como tradicional, nem sempre irá se tornar uma comida emblemática, que se destacará das demais e identificará o grupo. Ainda que as comidas tradicionais também possam estar nos restaurantes e serem servidas para consumo dos turistas, é a comida típica/emblemática que poderá se transformar num atrativo. Por vezes, a comida típica nem faz mais parte das tradições alimentares da comunidade e é resgatada pelo setor turístico por ser um elemento diferenciador dentro da oferta possível para um destino turístico. Ou o contrário: aquilo que fazia parte do cotidiano das pessoas, que estava inserido no seu dia a dia vai ser elevado à categoria de excepcional, de diferente, “tipificando”, nas palavras de Maciel (2011, p.66) em

função de uma busca pelas “[...] origens históricas de uma região” (MACIEL, 2011, p.67), já que, como escreve Gimenes (2012?, não paginado) na lógica do turismo “[...] quanto mais diferenciado, mais ‘típico’ for o prato, mais valorizado será.”

Ainda que os autores trabalhados não empreguem a diferenciação entre típico e tradicional [à exceção de Woortmann], ao se utilizarem da expressão “típico” vão remeter sempre ao uso turístico, reforçando a afirmação de Woortmann (2007) citada anteriormente de que o típico é um olhar a partir de fora do grupo e não de dentro do mesmo. E se pode, então, analisar frases como: “A comida dita típica ou emblemática não precisa ser a comida do cotidiano.”, de Maciel (2011, p.59); ou “[...] pratos típicos, que caracterizam a alimentação habitual de um povo, promovem e divulgam localidades, que passam a receber visitantes interessados em conhecer a cultura e os atrativos da região.”, de Hernanda Tonini. (2011). Essas duas frases identificam a ligação do típico com o exótico, com o diferente, com aquilo que destaca um lugar aos olhos do turista. Aquela comida que é preparada para os de fora e não para os de casa, como aquela comida que é alçada da sua condição de comida cotidiana e passa a ser utilizada como elemento diferenciador com apelo turístico.

Retomando então e reforçando o que está sendo entendido nesta pesquisa, o típico está ligado ao olhar de fora, a atribuição de valor dada a partir da visão do outro. É aquela comida que ainda que tenha sido consumida cotidianamente já não faz mais parte do dia a dia dos moradores por suas características de exotismo, de diferente, por sua singularidade. É incorporada pelo turismo e acaba por se tornar um prato marcador de identidade e diferenciador de destino turístico. Adquire uma importância ligada ao mercado cultural e se torna um produto a ser comercializado. Muitas vezes, “refém” das leis de mercado, acaba adaptando-se ao “gosto do freguês”, acabando por perder o que o definia como peculiar. Por vezes esta comida nem mesmo tem sua origem recuada na história, sendo uma criação recente e portanto, uma tradição inventada sob a ótica de Hobsbawm (2012, p.9).

Já a comida tradicional é aquela que mesmo passando por transformações, adaptações, alterações, continua sendo reconhecida como tal e continua a fazer parte das mesas dos moradores, mesmo que somente em datas especiais e ainda que possa ser oferecido em restaurantes para turistas degustarem. A comida tradicional faz parte de todo um sistema alimentar e não se limita a um prato único como é o típico.

Estabelecidas as diferenças entre comida e alimento, típico e tradicional, buscaremos compreender o significado da comida/alimento para a humanidade. A comida desde o início do processo da evolução humana foi entendida como elemento relevante, marcando a “[...] diferença entre o desaparecimento e a perpetuação da espécie humana” (POSSAMAI, 2011,

p.31). A sua busca mobilizou a humanidade desde a pré-história, passando pelas “Grandes Navegações”, gerando movimentos migratórios e chegando até os nossos dias.

Fatores como o poder aquisitivo e questões climáticas também influenciam nas decisões com relação ao que comer e como comer e fazem parte da construção social do gosto. A exemplo disso, Flandrin (2009, p.106) escreve que o chucrute¹⁰⁴ era bastante utilizado na Alemanha e que Lindau registrou em 1580 como ele era feito e consumido. Esta iguaria é uma comida tradicional e típica na região de colonização alemã no Rio Grande do Sul sendo uma das poucas que vieram com alemães e que continuaram sendo degustada aqui. Na pesquisa 2, que será analisada neste capítulo, ele aparece como um alimento citado em 28% das respostas. Hoje é um prato tradicional que tem origem nas necessidades econômicas, em função do clima do lugar, mas que é identificador e produtor de identidade, criando laços de pertença e sentimento de alteridade.

Esta necessidade de conservar os alimentos, mais explícita nas camadas mais pobres, vai acabar criando alguns conceitos e pré-conceitos. O uso do sal, afirma Montanari (2008, p.39), esteve por muito tempo mais ligado aos pobres, pois permite a conservação dos alimentos por longos períodos, desidratando-os. Isso garante alimentação para os períodos como o do inverno. As técnicas de conservação dos alimentos usando produtos como sal, vinagre, óleo, açúcar e mel resultam de períodos onde a fome era uma possibilidade concreta e presente. Conservar estes alimentos para ter do que se alimentar nos longos e rigorosos invernos acabou por se transformar numa tradição, criando pratos tradicionais e/ou típicos. Desta forma, diz Montanari (2008, p.41) “Revelam-se [...] vínculos talvez insuspeitos entre o mundo da fome e o mundo de prazer.”. Neste caso, a necessidade cria a tradição.

O fogo também é um elemento crucial para que a alimentação se transforme numa ação cultural, diferenciando a alimentação humana da dos demais seres vivos, fazendo com que as diversas cozinhas fossem surgindo. Cabe a ressalva de que ainda que primordial, o fogo não é um elemento exclusivo e excludente uma vez que, escreve Montanari (2008, p.58), temos cozinhas consideradas refinadas, como a Japonesa que é baseada em alimentos crus.

¹⁰⁴Segundo Flandrin (2009, p.106), Lindau assim descreve o chucrute: “[...] têm [Alemanha] uma grande abundância de repolhos, que cortam bem finos com um utensílio próprio, e, assim, são postos em quantidades em grandes tinas, cobertos com sal, [...]”. Esta continuou sendo a forma tradicional de fazer o chucrute em Nova Hartz e região. Hoje em dia, poucos ainda o fazem desta maneira, preferindo cozinhar o repolho, temperando-o com vinagre e sal, por ser mais prático e mais rápido. Aqui também as alterações e adaptações são sentidas, pois como já anteriormente foi referida, a cultura é dinâmica e a culinária, com um elemento cultural também se modifica, se altera e vai se adequar para sobreviver.

Montanari (2008, p.40) escreve que o chucrute também era feito na China e no Japão e em outros lugares do mundo, além da Alemanha, ou seja, era uma prática comum salgar o repolho para conservá-lo por mais tempo, garantindo alimento para os períodos do ano em que ele não era produzido por razões climáticas.

Montanari (2009a, p.11) reforça ainda que a comida além de ser um “instrumento de identidade cultural” é também o primeiro e melhor modo de “entrar em contato com culturas diversas.” É tão forte sua característica como identificador cultural dos grupos que para cada situação cotidiana ou de festividades/cerimônias um prato diferente é servido, ou seja, sabemos pela comida que está sendo servida, o que está acontecendo.

Realizar um estudo sobre a alimentação não implica apenas em descobrir o que as pessoas comiam, do que se alimentavam, não se trata de mera curiosidade, mas implica em perceber esta alimentação como

[...] fonte de conhecimento [...] sobre as decisões políticas e econômicas que os condicionam, além de captar hierarquias sociais, valores familiares e religiosos, formas de vivência e da sociabilidade e do lazer, que marcam determinadas épocas. (GIMENES, 2011, p.19/20)

Aron (1976, p.161) ao escrever que “O objeto-documento da história culinária não aparece nem formalizado, material inerte e vazio de sua substância, nem poeirento sob a vestimenta erudita dos documentos históricos. Ele é vivo [...] é uma história total que se desenrola”, vai deixar claro que a história da culinária¹⁰⁵ é dinâmica e é viva, por se tratar da vida, do cotidiano. Santos, C. (2005) também entende o alimento como “categoria histórica”, já que a tradição alimentar serve como “espelho de uma época”, revela mudanças e continuidades sociais e culturais, usos, costumes e hábitos de um determinado período. Contudo, ainda a maior parte dos estudos nesta área é realizada especialmente por antropólogos e dão à comida um status de construtor/fortalecedor da identidade e da pertença.

Alguns estudos sobre alimentação, ao buscar marcar e legitimar estilos de cozinhas étnicas “[...] caem numa armadilha essencialista, como se sempre tivesse existido uma culinária [...] perfeitamente identificável em aspectos invariáveis e constantes.” (SABBAN, 2009, p.128). É preciso que seja compreendido que as cozinhas são uma construção histórico/social/cultural, sujeitas a modificações, interferências, variações, adaptações. Elas não foram sempre do mesmo jeito e continuam se modificando, se adaptando, dentro do arcabouço cultural da qual fazem parte sendo que essas variações são tão fortes que acontecem até dentro de um mesmo território geográfico. Isso é também facilmente perceptível no Brasil onde, embora hajam pratos reconhecidos como indicadores da identidade nacional como o feijão com arroz, existe uma infinidade de variedades estaduais e mesmo das regiões dentro de um mesmo estado.

¹⁰⁵Culinária é um termo relacionado à cozinha, que em latim é *culina* (D’Encarnação, 2012, p.4)

A cozinha¹⁰⁶ de um povo é formada pelo conjunto de regras, escolhas, seleções alimentares que definem o que este povo vai considerar comida. Portanto deve-se falar de cozinhas e não de cozinha. Fournier (2009, p.161) deixa bem marcado que a cozinha “[...] é uma estrutura, um estado de ânimo, um conjunto de regras, uma soma de técnicas, uma vontade de afirmar a própria identidade cultural [...]” e que, portanto, é impossível identificá-la através de um único prato, de um prático típico por mais emblemático que ele seja. As cozinhas são complexas, resultam do “cruzamento de culturas”, da interação do homem com o meio, das sanções e permissões impostas pela sociedade da qual faz parte. Por isso, cozinhar é uma questão de alteridade, de diferenciação entre grupos, é marcador de identidade e é patrimônio cultural local.

A sociabilidade presente na alimentação se dá pelo viés da comensalidade. Esta é entendida como a finalidade social das refeições, o ato de comer em grupos junto a pessoas escolhidas para este fim, dividindo, compartilhando, diferenciando-se do comer sozinho num restaurante ou num bar, do comer apenas para matar a fome, regrada por um conjunto de normas social e culturalmente construídas. A comida então passa por um

proceso, que actúa separando y uniendo, integrando y diferenciando al mismo tiempo, se construyen las identidades sociales. En este juego de resaltar semejanzas y oposiciones, a través del cual se construyen las identidades, a las comidas les toca un papel muy importante. (RAMÍREZ, 2002, p.135)

É uma referência cultural que une e que diferencia, que aproxima e que afasta, que está tão profundamente arraigada dentro de cada indivíduo que o acompanha para onde ele for. A comida será sempre aquele elemento que ao ser consumido, seja onde for, o fará se sentir mais perto de casa, mais perto dos seus. Ao ser consumida serão acionadas lembranças, valores e toda uma carga identitária que o fará se sentir fazendo parte de um determinado grupo em detrimento de outro.

3.2.1 A Construção do Gosto e a Manutenção das Tradições Alimentares

¹⁰⁶ A cozinha, segundo Fernandes – Armesto (2001) se define por quatro elementos: 1. Un número de alimentos seleccionados como comestibles; 2. El modo característico de preparar estos alimentos: la manera de cortarlos, asarlos, cocerlos, guisarlos [...]; 3. las formas propias de utilizar las especias y sus combinaciones [...]; 4. la adopción de un conjunto de reglas de comensalidad. Esto es, la manera de compartirla comida: la organización y jerarquía de edades y géneros [...] la separación de platos de consumo diario y de prestigio, las reglas acerca de la cantidad de comidas diarias, sus horarios, la cantidad y formato de los platos [...]” (In AGUIRRE, 2010, p.32)

A alimentação é “[...] uma representação simbólica de um passado, de um tempo ou de um lugar, pois faz parte do *habitus*, expressa a cultura, manifesta-se nos comportamentos em todos os momentos da vida, está subjetivada.” (CORNER, 2011, p.24), portanto, é carregada de significados, permeada pela cultura de quem o consome, sendo “[...] capaz de influenciar a construção da identidade [...] daquele que o ingere.” (PILLA, 2005, p.56). DaMatta (1986, p.43) escreve que

[...] a comida [com suas possibilidades simbólicas] permite realizar uma importante mediação entre cabeça e barriga, entre corpo e alma, permitindo operar simultaneamente com uma série de códigos culturais que normalmente estão separados, como o gustativo [...], o código de odores [...], o código visual [...] e um código digestivo [...].

Ao entender-se a comida como um patrimônio imaterial pode-se afirmar que o seu valor como tal está no saber-fazer e na sua transmissão de geração para geração. Esta transmissão do saber-fazer carrega consigo a transmissão do gosto que, por sua vez, vai criar uma tradição alimentar de um determinado grupo.

A construção do gosto ao mesmo tempo em que passa por questões biológicas e econômicas, é perpassada por questões culturais que são balizadas pelas “[...] mentalidades, pelos ritos, pelos valores éticos e religiosos, pela transmissão inter e intrageracional¹⁰⁷ e também pela própria psicologia individual e coletiva [...]” (GIMENES, 2011, p.21).

¹⁰⁷Intergeneracional relaciona-se, neste trabalho, a transmissão do gosto e dos saberes entre gerações de uma mesma família (pais para filhos, avós para netos,...). Já intrageracional está relacionada à transmissão entre pessoas de famílias distintas, entre os membros de um determinado grupo social, nem sempre dentro dos limites familiares. Ou nas palavras de SPANHOL; LIMA FILHO e LIMA(2010, p.33): “Entende-se como transmissão intergeracional a herança material e simbólica passada de geração a geração. Essa transmissão se dá por meio de construções simbólicas, transmitidas dos antecedentes ao descendentes.” Essa transmissão, quando ligada aos hábitos alimentares “[...] não é estática e nem linear. A perpetuação ou replicação da herança simbólico-alimentar recebida dos ascendentes está associada ao contexto sócio-histórico em que o indivíduo está inserido e à reinterpretação que esse mesmo indivíduo faz das práticas herdadas (SPANHOL; LIMA FILHO e LIMA, 2010, p.38): (SPANHOL, Caroline Pauletto; LIMA FILHO, Dario de Oliveira; LIMA, Maria de Fátima Evangelista Mendonça. Transmissão intergeracional: uma contribuição ao estudo do comportamento do consumidor de alimentos. **Revista Contemporânea de Economia e Gestão**, Vol. 8, nº 2, Jul-Dez 2010, p.31-40. Disponível em <<http://www.contextus.ufc.br/index.php/contextus/article/view/265/94>> Acesso em 25 fev. 2013. Mais informações sobre transmissão inter e intrageracional também em: BENINCÁ, C. R. S; GOMES, W. B. Relatos de mães sobre transformações familiares em três gerações. **Estudos de Psicologia**, Natal, v.3, n.002, p.177-205, 1998; LIMA, M. F. E. M. **A demanda e escolha das mães por educação infantil**: um novo tema para o estudo da educação infantil. Tese (Doutorado em Psicologia) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2004; LIMA-ASSIS, W. R. C. **O caminho intergeracional dos sentimentos**: estudos dos padrões afetivos transmitidos pela família. Dissertação de Mestrado em Psicologia Clínica, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2006; RUSCHEL, A. E; CASTRO, O. P. De. O vínculo intergeracional – o velho, o jovem e o poder. **Psicologia: reflexão e crítica**, Porto Alegre, v.11, n.3, 1998; VITALE, M. A. F. Socialização e família: uma análise intergeracional. In: CARVALHO, M. C. B. (Org.). **A família contemporânea em debate**. São Paulo: Cortez, 1997.

E se comer é assimilar o mundo como nos diz Bruera (2010, p.111) algumas comidas são assimiladas pela humanidade como primordiais, como simbólicas e o melhor exemplo delas é o pão. A sua falta remete a fome, à miséria, tanto é que Corner (2011, p.135) escreve que durante um período de grande carestia na Espanha, em 1338, o grande clamor, o maior lamento era pela falta de pão: as pessoas comiam couve, melões, alface, rabanete e até mesmo carne sem pão. “O que se ouvia pelas ruas era o grito por ‘pão, pão’.” O pão também remete ao sagrado, àquele que Jesus partiu e fez dele seu corpo, que está na oração do Pai Nosso: “... o pão nosso de cada dia nos dai hoje...” e é difundido por toda a humanidade. Era e é diferenciador de classe social: o pão branco era o pão dos ricos que tinham condições de comprar a altos preços a farinha de trigo. Aos pobres restava fazer pão preto, com farinhas consideradas menos nobres, mais baratas, produzidas na sua propriedade¹⁰⁸. Os pobres usavam misturas de outros grãos, como o centeio, a cevada, a aveia ou mesmo outros produtos, como no caso dos imigrantes de origem alemã no Rio Grande do Sul, que vão fazer o pão de milho ou vão misturar outros ingredientes produzidos nas suas terras como o aipim, a batata, a abóbora. Ou seja: “Estas sociedades construyeron un gusto de lo posible y lo transmitieron, como si la solución encontrada fuera electiva y no la mejor adaptación posible ante las condiciones del hábitat y las posibilidades de la cultura.”(AGUIRRE, 2010, p.45), posição esta reforçada por Montanari (2008, p.111) ao escrever que nem sempre o gosto está relacionado com a tradição alimentar, uma vez que as camadas populares também gostavam do pão de trigo, mas a sua condição financeira possibilitava apenas o consumo do pão preto, de outros cereais. Este fato pode ser comprovado em Nova Hartz, município que está sendo estudado neste trabalho, onde indiscutivelmente o pão de milho era o que estava mais presente nas mesas das famílias e ainda hoje é uma tradição alimentar. Em entrevistas realizadas com moradores mais antigos da cidade para projetos do Museu Histórico de Nova Hartz foi possível perceber nos relatos que o “pão branco” feito com farinha de trigo, era consumido só em datas especiais como o Natal, a Páscoa e o *Kerb*, quando era colocado à mesa para a família e para as visitas.

Bahia (2011, p.214) escreve que para comunidade pomerana de Santa Maria de Jetibá (ES) o pão é considerado “[...] o alimento que melhor representa, na memória dos descendentes imigrantes pomeranos, a possibilidade da construção de uma identidade étnica

¹⁰⁸ Para saber mais sobre outras soluções encontradas pelas camadas populares para substituir a farinha e continuar se alimentando de um prato culturalmente reconhecido, como no caso do pão, em períodos de grande fome, de carestia ver: MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008. p.171-177

no Brasil [...]”, marcando mais uma vez o pão como definidor de identidade, como um alimento identificador de um grupo cultural.

Gimenes (2009, p.11) escreve que para Bourdieu

[...] o gosto caracteriza uma propensão e uma aptidão à apropriação material e simbólica de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras, constituindo a fórmula generativa de um estilo de vida. Este, por sua vez, corresponde a um conjunto unitário de preferências distintivas [...]. Neste sentido, integrantes de grupos sociais tendem a compartilhar certas aptidões de escolha (gosto) que terminam por conectá-los, tornando-os passíveis de serem reconhecidos como tal, inclusive no plano das decisões alimentares.

Portanto, o gosto é também uma construção social. Algo aprendido e apreendido desde a infância, influenciado pelas seleções feitas pelo grupo familiar. Em geral, aquilo que nos é estranho ao paladar, que não faz parte da nossa tradição alimentar é considerado ruim. Ainda, segundo Gimenes (2008, p.44),

[...] o indivíduo exercita seu paladar, sua preferência individual por esta ou aquela comida, mas o faz dentro de um quadro sancionado culturalmente que lhe diz dentre quais alimentos ele pode escolher, tendo em vista que o gosto alimentar é construído em um arcabouço cultural que orienta as escolhas individuais [...].

Continuando a usar o exemplo do pão, Reinhardt e Silva (2008, p.1) ao escrever sobre as tradições alimentares e a etnicidade entre os descendentes de imigrantes alemães em Curitiba/ PR discorrem sobre a broa de centeio. Segundo os autores, “[...] ela é um meio de trazer sentimentos, memória, identidade, história.” Trata-se de um pão de centeio que, embora seja uma tradição alimentar para os curitibanos descendentes de imigrantes alemães, é mais caro e não acessível a pessoas de renda menor.

Essa inversão do significado e do consumo pode ser percebida na região metropolitana de POA, da qual Nova Hartz faz parte. Como nas demais cidades da região de colonização alemã, o pão de aipim ainda é um produto tradicional nas suas mesas, consumido diariamente por inúmeras famílias. Na capital gaúcha ele está sendo “(re)descoberto” por padarias mais sofisticadas, como noticiado no site da RBS:ClicRBS, em que a renomada padaria “*BarbbarellaBakery*”, do bairro Moinhos de Vento passou a produzir e vender o pão de aipim. A proprietária da loja, Ana Zita Fernandes, foi buscar a receita junto a familiares de descendência alemã, de Pareci Novo/RS. O pão de aipim vendido a um preço bem mais alto,

por ser um alimento “exótico” na cidade grande, é costumeiramente consumido nas cidades menores, especialmente de colonização alemã. Montanari (2008, p.130) referencia esta análise ao indicar que esta inversão leva a “[...] considerar sinais de alta qualidade a produtos tradicionalmente pobres e rústicos [...] antigamente vinculados a imagem da fome camponesa [...]” e que agora fazem parte da mesa da elite. Em Nova Hartz quem quer comer o pão de aipim, se não souber ou não quiser fazê-lo, pode ir até a feira dos agricultores e comprar. Para algumas dessas famílias de Nova Hartz, como foi possível acompanhar, status é colocar na mesa para as visitas um pão de farinha de trigo e não o de milho ou aipim, ainda que o de milho tenha sido citado por 75% e o de aipim por 51% dos moradores entrevistados na pesquisa 2. É o alimento que vai sendo ressignificado e num contexto de “recuperação do passado”, ele vai ser buscado, consumido como um alimento ligado a um outro tempo vivido, porém fora do contexto cultural em que outrora era produzido.

Carneiro (2011, p.13) ao afirmar que o gosto é cultural diz que existe “um gosto do sabor e um gosto do saber”, ou seja, dentro de uma estrutura de cultura culinária que foi sendo construída desde o contato com os primeiros alimentos vai se estabelecendo o que é bom e o que não é bom comer. Isso nada tem a ver com questões nutricionais e como afirma Aguirre (2010, p.29), os nutrientes somente são reconhecidos como comida quando assim é entendido culturalmente. Desta forma, as escolhas alimentares dentro de determinado grupo cultural passam muito mais pela transmissão dos valores e das seleções através das gerações do que pelas qualidades nutricionais que este alimento possui.

Contudo é necessário refletir, ancorados em Norbert Elias (1994, p.26 e 27), que a tradição alimentar forjada dentro da realidade do grupo só vai continuar sendo passada de geração para geração enquanto tiver significado para aquele grupo, mesmo que o significado seja de memória. Quando deixa de ter significado, é uma tradição que vai “morrer”. Quando porém, “[...] adormecem [...] [e] adquirem um novo valor existencial [...]” em função de outra situação, como o turismo ou o perigo do desaparecimento enquanto referencial de memória, vão ser lembrados e passarão ou voltarão a fazer parte do cotidiano do grupo. Ou seja, as palavras chave para entender a perpetuação de algumas tradições, como a tradição alimentar, são significado e transmissão.

O papel das mulheres na transmissão das tradições e na construção do gosto é significativo. Em geral, quem faz a comida é a mãe, é a mulher que vai cozinhar, fazer a seleção dos alimentos de acordo com o que aprendeu com as mulheres da sua família, notadamente suas mães e avós, podendo também o ser pela sogra. Aprender com a mãe do marido como fazer determinados pratos apreciados por ele, faz parte de todo o imaginário e

simbolismo que envolve o ato de cozinhar, que por sua vez reproduz os valores e as tradições da sociedade. Numa perspectiva de poder, é a mulher que “[...] detém o conhecimento sobre o melhor preparo da comida, e são elas que conhecem o gosto dos membros da família, principalmente dos homens.” (ASSUNÇÃO, [2012?],p.11). Isto é atribuído de forma especial às mulheres mais velhas da família e um dos motivos mais evidentes pode ser porque a sociedade costuma atribuir aos mais velhos a função social da memória, das lembranças, da “guarda” dos costumes e tradições. Aliando a prática na cozinha com a autoridade atribuída a elas pela sociedade acabam por tornarem-se as responsáveis pela transmissão do saber-fazer.

Portanto, a tradição alimentar¹⁰⁹ pode estar vinculada a um consumo simbólico onde lembranças “vivenciadas” ou “herdadas” vêm à tona quando a comida é consumida ou quando o é em função dessas lembranças, dessas memórias. Reinhardt (2007, p.29) escreve que “[...] a transmissão de receitas, de tradições culinárias, passadas de geração em geração, conserva uma memória dos antepassados”. Nesse caso, segundo Santos, C. (2005) esta comida é um alimento-memória. Então se pode entender que a tradição alimentar traz o passado para o presente, originando uma identificação entre os membros de um grupo. Faz com que ao consumir determinados alimentos o indivíduo rememore vivências e sensações tão facilmente encontradas em expressões como “comida com o gostinho da casa da vó” ou “comida com gosto de infância”, “gosto de fazenda”. O depoimento de Anna Paula Bonneberg (2013), retirado de uma rede de relacionamento, é bem ilustrativo do que está sendo escrito, uma vez que descreve as lembranças, as memórias, os sentimentos despertados nela pelo pão feito em casa. Este pão torna-se, portanto, um alimento memória:

Hoje, fizemos pão em casa e foi impossível não lembrar dessa pessoa especial que foi a minha vó... O aroma do pão quentinho, idêntico àquele com que nos esperava em sua casa, na Serrinha, permitiu que eu fizesse uma viagem maravilhosa à infância e ao início da adolescência, revivendo parte significativa do que sou. Lembrei-me da casa, do campo verde, do arroio onde brincava com os primos, dos meus passeios a cavalo - que a vó ficava preocupada, me espiando do pátio, até onde sua vista alcançava -, das frutas colhidas no pé e carinhosamente descascadas para os seus netos, que compartilhavam momentos sentados à soleira, e nem sabiam o quanto eles se tornariam inesquecíveis em suas vidas.¹¹⁰

¹⁰⁹Reinhardt e Silva estabelecem a diferença entre hábito alimentar e tradição culinária (chamada por nós de tradição alimentar). De acordo com eles o hábito é criado por necessidade e praticidade e a tradição está inserida dentro de contexto simbólico, inda que deslocada espacial ou temporalmente de seu local de origem. REINHARDT, Juliana Cristina; SILVA, Victor Augustus Graciotto. A broa nossa de cada dia: memória e identidade das gerações curitibanas In POSSAMAI, Ana Maria De Paris; PECCINI, Rosana (Org.). **Turismo, história e gastronomia**: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul: Educs, 2011. p.45 a 56.

¹¹⁰Disponível em: <<https://www.facebook.com/annapaula.boneberg?ref=ts&fref=ts>> Acesso em: 10 março 2013.

Assim sendo, este alimento-memória ao ser transmitido de geração em geração, através do “saber-fazer” e/ou do seu consumo, pode se transformar numa tradição alimentar. Além de suscitar todas essas lembranças, a comida também se revela como traço identitário que diferencia grupos. DaMatta (1987, p.22) escreve que “[...] a comida tem o papel de destacar identidades e, conforme o contexto das refeições elas podem ser nacionais, regionais, locais, familiares ou pessoais [...]”. No caso do Brasil, indiscutivelmente o feijão com arroz é um prato nacional, pois é consumido em todo o território brasileiro, mesmo que com as variações de tipo e no preparo do mesmo, portanto uma comida nacional que unifica e que nos define como brasileiros e que também diferencia brasileiros de não brasileiros, “nós” dos “outros”.

Este feijão com arroz poderia ser entendido dentro do conceito de “cozinha emblemática” cunhado por Maciel (1996, 2002) que a entende como aquela que define e informa sobre o grupo de onde aflora. Os pratos típicos, de acordo com seu entendimento, são os formadores desta cozinha, que embora não seja cristalizada e esteja sujeita a mudanças, é ainda assim, definidora de identidade do grupo de onde ela vai surgir.

Por sua vez, a cozinha regional também vai se inserir neste conceito de cozinha emblemática. Ainda que, salienta Maciel (2002, p.220), os “limites geográficos” sejam seu “suporte físico” e que os ingredientes utilizados por ela sejam locais, ela extrapola as delimitações geográficas. Por se tratar de um traço da cultura imaterial, é dinâmica e não reconhece fronteiras rígidas. Como exemplo desta afirmação temos a cozinha de imigrantes. Trazendo para o espaço geográfico deste trabalho, pode-se pensar nas comidas que eram tradicionais das localidades de onde vieram os imigrantes alemães. Algumas dessas comidas, quando possível em função dos ingredientes, serão feitas aqui da forma mais fiel possível a que era feita na Alemanha, uma vez que, como defende Santos, C. (2011, p.110) a comida é a última a se “desnacionalizar” num contexto de imigração. Por isso, os limites geográficos não são o mais importante na definição de cozinha regional, mas a carga identitária que ela carrega consigo para um determinado grupo. É através dela que externamente este local se mostra para os demais, se distingue dos deles, sendo, portanto, um forte demarcador de identidades.

A cozinha regional pode ser entendida como um sistema culinário que possui “[...] sua própria estrutura, determinada tanto pelos sistemas de cozimento conhecidos e preferenciais, como por um produto básico particular [...]” (FOURNIER, 2009, p.166) e por pratos emblemáticos, definidores de identidade. Da mesma forma há “[...] modos de fazer, de usar a cozinha e [seus] utensílios domésticos, bem como de consumir os alimentos, caracterizados

como comuns a um grupo social.” (MORAIS, 2011, p.35/36). Esta cozinha regional, no entanto, precisa estabelecer um diálogo entre passado e presente para que seus pratos emblemáticos/tradicionais continuem fazendo parte de uma tradição alimentar e continuem sendo transmitidos e consumidos: se ela não se adaptar ao presente no que diz respeito desde os utensílios utilizados até a adição, abstenção ou adaptação de algum ingrediente será praticamente impossível que sobreviva e que possa fazer parte da alimentação dos moradores e dos visitantes. Isso tudo sem perder de vista as questões relacionadas à manutenção e reconhecimento das receitas tradicionais, ou seja, se as alterações e adaptações são necessárias elas não devem ser tão extremas ao ponto de descaracterizar aquele prato.

Alguns pratos da cozinha regional/emblemática acabam se destacando e sendo apropriados para o turismo cultural como pratos típicos ou tradicionais, no caso do estado Rio Grande do Sul, pode-se destacar o churrasco como este prato. O churrasco trabalhado por Maciel (2002, 2011), é entendido como um elemento e um momento de sociabilidade, que envolve todo um ritual na sua forma de fazer e de consumi-lo e que não pode ser compreendido somente como um elemento de pertencimento regional. A relação dos gaúchos com o churrasco é ainda mais abrangente, é uma maneira de “estabelecer e reforçar laços”. E Carneiro (2011, p.13) corrobora com estas afirmações ao escrever que a experiência gastronômica congrega

[...] todos os sentidos e não apenas os aspectos sensoriais como também os cognitivos e afetivos ou emotivos [...] combinando sensações e agindo como marcadores temporais, ao evocar recordações e revivências (como as *madeleines* de Proust),

não envolvendo somente experiências “gustativas ou aromáticas”, sendo, portanto, uma “experiência total”.

Entretanto, é pertinente uma reflexão a partir de Aguirre (2010) e Ramírez (2002) sobre a origem dessa cozinha regional. Eles salientam que esta comida regional tem sua origem na cozinha popular ou na “baixa cozinha”, que enquanto consumida por setores populares ou por camponeses, em geral, é tida como comida de pobre, porém quando “[...] o popular es mirado o consumido por las clases dominantes, deja de ser ‘popular’ para convertirse en ‘regional’ o ‘tradicional’ [...]” (RAMIREZ, 2002, p.126). Isto mais uma vez marca que o que vai ser considerado patrimônio e/ou vai ser definido como atrativo turístico é escolha, é seleção e que esta seleção se dá de forma desigual entre os diferentes grupos sociais. Enquanto determinada comida for consumida apenas por agricultores/camponeses e/ou por

camadas populares ela não é considerada atrativa o suficiente para ser apropriada pelo turismo e para se oficializar como patrimônio. Isso geralmente vai acontecer quando ela passar a ser consumida pelas classes dominantes, passando em geral a ser entendida como comida étnica, fazendo com que seja agregado valor econômico, inserindo-a no contexto do mercado cultural.

3.3 GOSTOS E TRADIÇÕES: NOVA HARTZ EM PAUTA

Entendendo-se que um bem só pode ser considerado um patrimônio se assim for entendido pela comunidade, foram realizadas pesquisas quantitativas e qualitativas, espontâneas e induzidas, junto aos moradores da cidade. A pesquisa espontânea será aqui denominada pesquisa 1 e a induzida 2. Elas tinham os seguintes objetivos: identificar que alimentos são uma tradição alimentar familiar e podem ser considerados alimentos tradicionais da cidade; compreender a que comidas pode-se atribuir a definição de típicas ou de tradicionais; identificar que comidas podem ser entendidas como patrimônio cultural imaterial de Nova Hartz; entender como elas estão inseridas no dia a dia desta comunidade e como poderiam se incluir num contexto de turismo cultural; detectar quais as permanências da memória gastronômica da colonização alemã que são encontradas no município; identificar se existem alimentos identificadores da identidade nacional e estadual que são uma tradição alimentar dos novahartzenses.

Aqui não se busca a comida “autêntica” no sentido de ser aquela comida consumida por alemães na Alemanha. A procura nesta pesquisa não é pela “origem”, mas pela tradição, ou seja, não importa onde este prato surgiu, mas de que forma a comunidade em questão se apropriou dele, incorporando-o na sua dieta alimentar, transformando-o em uma tradição.

As identidades culturais vão se construindo tanto em relação ao outro quanto através das relações estabelecidas com os outros. Sendo o alimento um importante elemento cultural, ele é, nas palavras de Montanari (2009a, p.12), “sempre provisório”, pois estará sempre sendo modificado, transformado, adaptado através do contato com outras culturas. No caso que está sendo estudado, além de o Brasil e especificamente a região onde os alemães se estabeleceram no Rio Grande do Sul, não oferecer as mesmas condições climáticas e nem os mesmo tipos de alimentos encontrados na Alemanha, a busca pelo autêntico é uma ilusão no sentido de que todos os alimentos, transformados depois em comidas, foram agregados/incorporados por povos diversos dos locais onde originalmente eles surgiram, criando/ se transformando em novos sistemas alimentares. Os exemplos são inúmeros, mas para ilustrar pode-se lembrar da chamada “batata inglesa”, que é de origem americana e que tradicionalmente se incorporou à alimentação da região que hoje é a República Alemã, ressaltando que o hábito de consumir

batatas veio junto com alemães. Permaneceu na mesa dos seus descendentes e até hoje faz parte da cozinha da população de Nova Hartz, como mostra a pesquisa 2, onde 83% das pessoas que responderam à pesquisa informaram o consumo da mesma, numa receita que é tradicional da região: a batata inglesa (conhecida popularmente como batatinha) refogada. O arroz, amplamente consumido com o feijão, é uma planta originária do Extremo Oriente e as frutas cítricas do Extremo Oriente, China, Índia e Malásia (RIERA-MELIS, 2009, p.29). Outro exemplo que pode ser citado é do tradicional churrasco gaúcho. Maciel (2011, p.59) nos traz a informação de que o gado bovino foi introduzido na América pelos Jesuítas a partir de 1624, então nesta perspectiva a comida que mais identifica o gaúcho, o churrasco, não poderia ser considerada uma comida autêntica, uma vez que o gado bovino não se originou aqui. Neste sentido, Montanari (2009a, p.14) afirma que muitos alimentos vão se tornar uma tradição, bem distantes dos locais de onde são originais, portanto fica bem difícil tentar localizar geograficamente a originalidade de um alimento. Por isso, pretende-se deixar bem claro este aspecto neste trabalho: em nenhum momento será buscado o “original” no sentido exposto acima, mas sim aquilo que se tornou tradicional nas mesas dos novahartzenses.

Os resultados desta pesquisa serão apresentados abaixo e para isso nos utilizaremos especialmente de gráficos e tabelas.

3.3.1 O que Comem os “Daqui” e os “De fora”

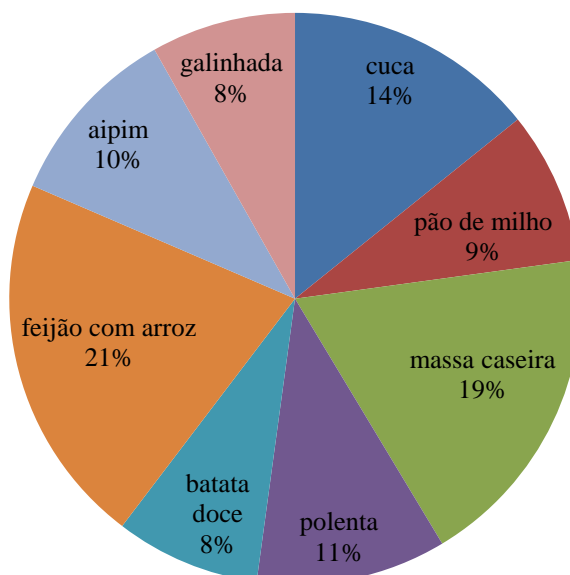
Na pesquisa 1 (pesquisa espontânea) aplicou-se o questionário [APÊNDICE A] aleatoriamente, sem que houvesse preocupação com bairro, idade, sexo ou naturalidade, obtendo-se 184 entrevistas. Optou-se por aplicar uma pergunta aberta para levantar que comida vinha à memória do público entrevistado ao responder a questão: “*Quais são os pratos consumidos em sua casa e que são antigas receitas de família, que sua vó e/ou sua mãe faziam?*”. As pessoas também precisavam responder o sexo, idade e o bairro, assim como se eram naturais de Nova Hartz¹¹¹ ou se vinham de outra cidade. Vindo de outra cidade, há quanto tempo vieram.

O resultado da pesquisa 1 foi uma variedade imensa de respostas e alguns problemas operacionais, pois foram tabuladas 129 comidas diferentes [APÊNDICE B] gerando dificuldade para trabalhar com todos esses dados. Então, sob a orientação das professoras Dra.

¹¹¹ Nas pesquisas 1 e 2, a naturalidade foi usada de forma mais subjetiva, ou seja, não queríamos saber o que estava na certidão de nascimento. Como Nova Hartz não possui hospital e nem cartório de registros, as crianças necessariamente vão nascer e ser registradas em outras cidades. Assim sendo, para esta pesquisa a naturalidade não está ligada ao ato de nascer e/ou ao registro da criança, mas sim ao fato dela ter vivido sempre em Nova Hartz ou de ter vindo de outra cidade.

Ana Silvia Scott e Dra. Eloisa H. Capovilla da L. Ramos, decidiu-se estabelecer como critério analisar os alimentos citados no mínimo em 10% das entrevistas. A partir deste critério, o número de comidas a serem estudadas diminuiu para 8 pratos. Este fato é ilustrador do quanto pulverizadas/diversificadas foram as comidas citadas. No gráfico 5 é possível observar os alimentos selecionados bem como a porcentagem em que cada um deles é citado em relação a essa seleção. Observe-se que o feijão com arroz tido como um alimento nacional é mais citado (21%) do que a cuca (14%) que é entendida como um alimento tradicional do município, também a massa caseira aparece de forma significativa em 19% das citações.

Gráfico 5 : Alimentos selecionados



Fonte: elaboração da autora

Em função deste resultado foi aplicada a pesquisa 2 [pesquisa induzida], onde procurou-se sanar algumas lacunas da pesquisa 1 quanto à metodologia e aos objetivos. Nesta pesquisa o objetivo principal era ver em que medida as comidas tidas popularmente como “típicas” da colonização alemã estavam inseridas na alimentação cotidiana das famílias. Assim como confirmar o que estudos especialmente antropológicos apontam de que independente da origem dos moradores, pratos tidos nacionais como o feijão com arroz e regionais como no caso do Rio Grande do Sul o churrasco, vão sendo incorporados na dieta alimentar dos grupos. Foram realizadas 524 entrevistas.

Para isto, foi montado um questionário [APÊNDICE C] com uma relação de trinta (30) pratos que remetem a comidas consumidas por descendentes de imigrantes alemães, além de um prato representativo da culinária nacional – o feijão com arroz e um da regional/gaúcha – o churrasco. As pessoas foram convidadas a assinalar as comidas listadas que ainda fazem parte da sua alimentação. Alguns pratos foram escritos em português e no dialeto alemão para facilitar o entendimento especialmente para pessoas idosas, uma vez que muitos destes pratos em várias famílias são conhecidos somente pelo nome no dialeto *Hunsrück*¹¹². Além disso, precisavam preencher o cabeçalho com as suas qualificações: idade, sexo, bairro onde mora, se natural de Nova Hartz ou não. Se vindo de outra cidade, há quanto tempo, de que cidade e de que estado. Sentimos a necessidade de incorporar o nome da cidade de onde vieram para poder conhecer este público e entender adequadamente as adesões, modificações, adaptações, incorporações acontecidas nesta comunidade.

Ainda que a lista de 30 (trinta) alimentos seja extensa, houve a decisão de que o conjunto delas nos daria um entendimento melhor do contexto alimentar desta população, das suas tradições alimentares, diminuindo o risco de destacarmos apenas comidas típicas, deixando as tradicionais de lado. Optamos então, por elencar comidas que eram conhecidas como parte do dia a dia de parcela da comunidade com a qual tínhamos contato e aplicamos um questionário para os 524 entrevistados para verificar por amostragem se este padrão alimentar se mantinha na maioria das famílias do município.

Além disso, buscando retificar as lacunas com relação aos bairros e ao sexo dos entrevistados e também buscando um equilíbrio neste sentido, optou-se por estabelecer uma parceria com as escolas de ensino fundamental e médio do município¹¹³ de forma a contemplar todos os bairros da cidade inclusive a zona rural. Duas turmas por escola receberam o questionário e o levaram para casa para que seus pais o respondessem. Cabe ressaltar que nem todos os questionários retornaram, mas ainda assim o número de retorno foi considerado satisfatório. Também foram utilizadas as redes sociais e e-mails para aplicação

¹¹²A maioria dos alemães e seus descendentes que se instalaram na região, inclusive em Nova Hartz, vieram da Região do *Hunsrück*, sudoeste da Alemanha. Embora, quando da sua vinda ao Brasil, houvessem trazido consigo dialetos diferentes, este, por ser o grupo maior, acabou sobrepujando os demais. O uso do nome da região *Hunsrück* acabou se consagrando e sendo normalmente utilizada também para nominar o dialeto, mas a palavra *Hunsrückisch* seria a mais adequada para este fim.

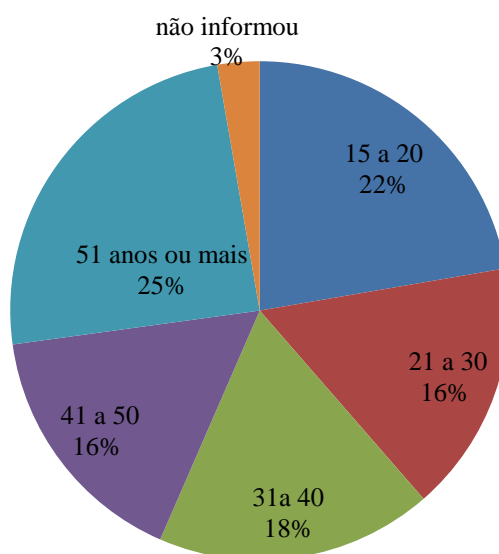
¹¹³Através da Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, Sra. Gisele Schons, fomos autorizados a entrar em contato com as escolas e estabelecer com as diretoras a maneira mais adequada para realizar a pesquisa. Todas as escolas municipais e estaduais de ensino fundamental e médio do município participaram do processo. São elas: Escolas Estaduais de Ensino Médio: Elvira Jost e Germano Hessler; Escolas Municipais de Ensino Fundamental: Maria Almerinda, Imigrante, Primavera, Pastor Wartenberg, Bernardo Lemke, José Schmidt e Albino Zimpel.

do mesmo. Utilizando-se deste expediente também foi possível ampliar o universo pesquisado, incluindo pessoas de diversos níveis culturais, sociais e de poder aquisitivo.

A faixa etária escolhida para ambas às pesquisas foi de pessoas com 15 anos ou mais. Esta idade foi estabelecida porque se entendeu que com esta idade o jovem já teria discernimento para responder as questões. Não era objetivo das pesquisas levantarem as preferências gastronômicas das crianças, mas interessava incluir adolescentes para buscar conhecer quais dos hábitos alimentares dos adultos e idosos fazem parte da sua alimentação e quais alimentos que fazem parte desta memória gastronômica dos imigrantes alemães que estão incluídos na sua alimentação.

Na pesquisa 1 a faixa etária do público pesquisado, como nos mostra o gráfico 6 abaixo, está em maior número acima dos 50 anos, com 25% das entrevistas, embora a porcentagem não se distancie muito do público jovem, na faixa entre 15 e 20 anos, com 22% delas. Este último dado deveu-se especialmente ao fato desta pesquisa ter sido aplicada a duas turmas de alunos do ensino médio da Escola Estadual de Ensino Médio Elvira Jost.

Gráfico 6: Idade - pesquisa 1



Fonte: elaboração da autora

Na pesquisa 2 buscou-se a informação dos “daqui” e dos “de fora” com uma proposta de faixas etárias um pouco diferentes da pesquisa 1, estabelecendo-se 6 faixas etárias [na pesquisa 1 foram 5 faixas], buscando apreender melhor a relação idade X alimento X tempo que reside na cidade. A maior concentração de público também ficou acima dos 50 anos, como nos mostra a tabela 3, embora por faixa etária o público mais representativo desta

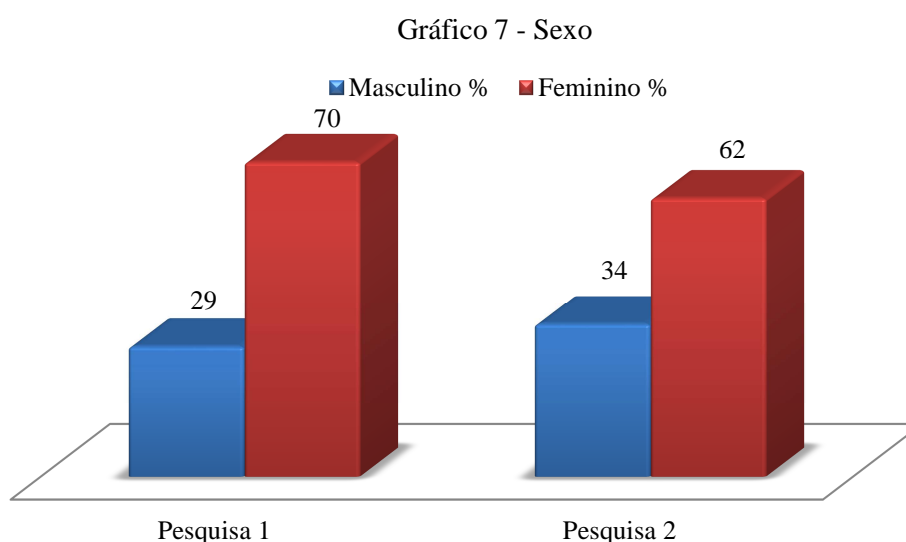
pesquisa tenha sido o de adultos “de fora”, na faixa entre 31 e 40 anos. O menor público por faixa etária foi de pessoas acima de 61 anos, estando de acordo com os dados do IBGE, censo 2010¹¹⁴, em que estes representam a faixa etária com menor número de população do município. Da mesma forma que esses dados do IBGE apontam para certo equilíbrio entre a porcentagem de moradores de cada uma das faixas etárias, a pesquisa não apontou uma discrepância tão grande entre elas.

Tabela 3 - Idade dos “daqui” e dos “de fora” – pesquisa 2

Idade	Daqui %	De fora %	Total %
15 a 20 anos	23	11	15
21 a 30 anos	22	14	17
31 a 40 anos	22	33	29
41 a 50 anos	14	23	20
51 a 60 anos	7	10	9
61 anos ou mais	9	6	7
Não informou	1	1	1

Fonte: elaboração da autora

Outro ponto a ser observado, respaldado na característica da metodologia empregada, é que a maioria dos depoentes são do sexo feminino em ambas as pesquisas, como pode ser visto no gráfico 7.



Fonte: Elaboração da autora

¹¹⁴ Disponível em <http://www.censo2010.ibge.gov.br/sinopse/index.php?dados=26&uf=43#topo_piramide> Acesso em 01jun 2013.

Além da metodologia empregada, outra leitura possível de ser feita com relação a este dado é que as mulheres em Nova Hartz estão culturalmente mais ligadas às questões da culinária do que os homens¹¹⁵. Não foi incomum escutar dos homens, durante a aplicação dos questionários¹¹⁶, frases como: *“Isso a mãe [ou ela, ou a mulher] responde. Ela que entende mais dessas coisas”*

Na pesquisa 1, a população entrevistada foi composta por 39% de moradores naturais de Nova Hartz e 61% de moradores vindos de outras cidades e na 2 temos 30% naturais de Nova Hartz e 68% vindos de fora, sendo que 2% não informaram, ou seja, os índices são semelhantes nas duas pesquisas. Desta população que veio de outras cidades, como é possível verificar na tabela abaixo [Tabela 4], a maioria reside entre 11 e 20 anos na cidade, sendo que há um número considerável dos que vieram a menos de 05 anos: 9% na pesquisa 1 e 17% na 2. Estes dados ilustram bem a atratividade exercida pelo município em função dos empregos disponibilizados na indústria calçadista, uma vez que nos permite inferir que em ambas as pesquisas mais de 80% dos moradores “de fora” vieram a partir dos anos 1980 quando as empresas de calçados faziam o chamamento aos moradores especialmente do Noroeste do Estado para que viessem para a então Picada Hartz onde os tão sonhados emprego e salário estariam disponíveis.

Tabela 4 - Tempo em que mora em Nova Hartz

Tempo	Pesquisa 1¹¹⁷	Pesquisa 2
Até 5 anos	9%	17%
6 a 10 anos	16%	13%
11 a 20 anos	32%	30%
21 a 30 anos	25%	26%
31 a 40 anos	18 % (há mais de trinta e um anos)	7%
41 a 50 anos	-	2%
51 anos ou mais	-	0,2%
Não Informou	0%	5%

Fonte: elaboração da autora

O “pico” de vinda desta população foi entre 11 e 30 anos atrás, quando 68% dos “de fora” vieram e destes 46% vieram do noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Se

¹¹⁵ Mais sobre a questão de gênero e alimentação em: SILVA, Janine Gomes da. Memórias Femininas, Identidades e Patrimônio Alimentar: Histórias Sobre a Região de Joinville/SC. Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH, São Paulo, julho 2011. Disponível em: <http://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/14/1300845102_ARQUIVO_ArtigoAnpuh2011JanineGomesDaSilva.pdf> Acesso em: 10 de maio de 2013.

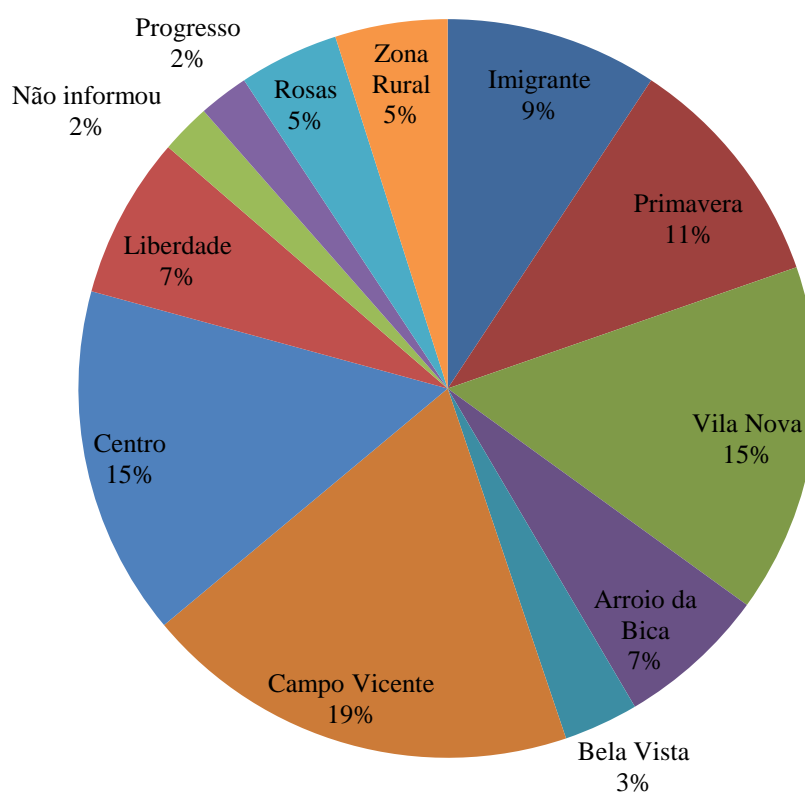
¹¹⁶ Alguns questionários foram aplicados diretamente pela autora. Porém, a maior parte deles foi aplicada por voluntários que o levavam para amigos, parentes, vizinhos e conhecidos responder.

¹¹⁷ Na pesquisa 1 a tabulação de dados foi feita baseada em cinco (5) faixas etárias e na pesquisa 2, em sete (7).

excetuarmos os que vieram de Santa Catarina e Paraná (7%), então veremos que apenas 25% dos gaúchos que vieram neste período não vieram do Noroeste do Estado. E este número é bastante significativo e referencia as explanações feitas no presente trabalho.

Outro dado que nos parece bem importante destacar é que 52% dos municípios¹¹⁸ de onde vieram os “de fora” foram colonizados ou possuem núcleos de colonização alemã. Ou seja, as tradições culturais dos moradores que vieram de fora, em sua maioria, não são tão diferentes das que encontraram em Nova Hartz. Uma possibilidade a ser investigada é a de que talvez um motivo a mais para que essas famílias tenham escolhido esta cidade [e esta região] para migrarem tenha sido justamente por ela estar inserida num contexto de colonização alemã, cuja cultura lhes era mais familiar.

Gráfico 8 - Público por bairro/pesquisa 1



Fonte: elaboração da autora

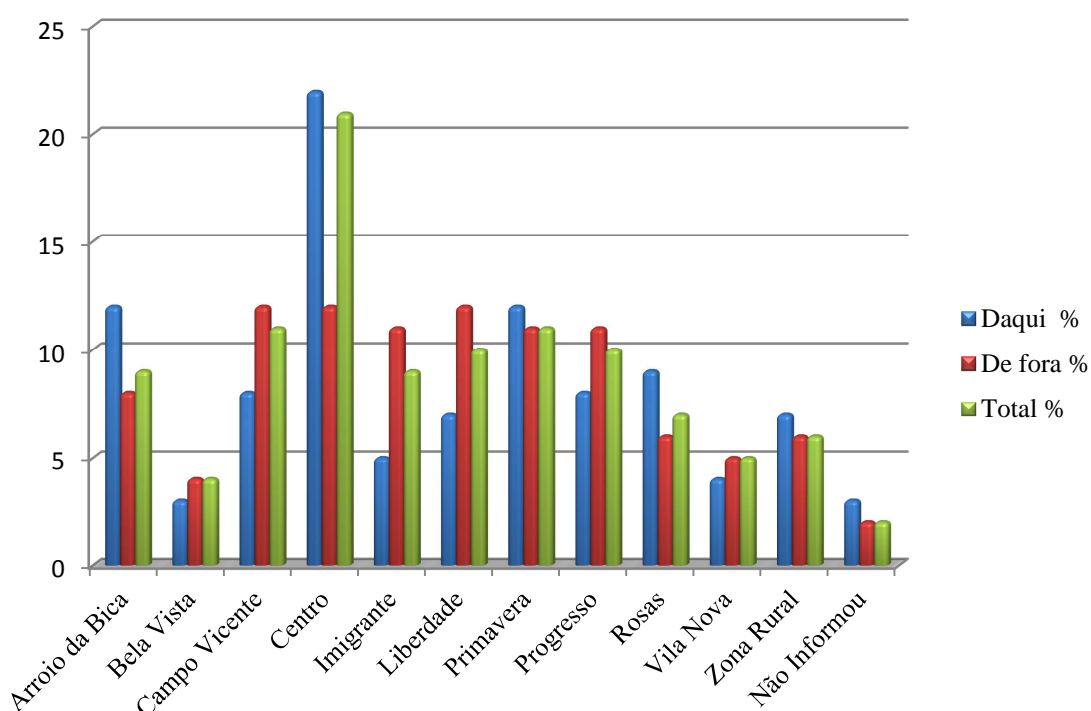
A aplicação da pesquisa 1 [espontânea] nos mostrou alguns dos seus limites. Um deles está relacionado aos bairros contemplados. Observe-se que no gráfico 8 os bairros Progreso, Rosas, Arroio da Bica e a Zona Rural tiveram pouca representatividade ao passo que o Centro,

¹¹⁸Aqui estão incluídos os que vieram de outros estados também.

a Vila Nova e o Campo Vicente tiveram mais entrevistas. Por terem sido entregues de forma aleatória, sem que houvesse a preocupação em atingir de forma equilibrada todos os bairros, é que estes resultados foram obtidos.

Cabe ressaltar que na zona rural do município moram 16% dos novahartzenses¹¹⁹. Uma vez que se tratava de uma enquete para levantar que comida era lembrada pelos munícipes, entende-se que isto, embora aponte um limite da abrangência da mesma, não tenha representado prejuízo quanto ao seu resultado.

Gráfico 9 - Público por bairro/pesquisa 2



Fonte: Elaboração da autora

Na pesquisa 2 os bairros apareceram de forma mais regular, tendo aumentado a porcentagem de entrevistados em sete dos 11 bairros [Progresso, Rosas, Liberdade, Bela Vista, Arroio da Bica, Centro e Zona Rural], dois deles continuaram com a porcentagem anterior [Primavera e Imigrante] e apenas a Vila Nova diminuiu de 15% para 5% o número de entrevistas. Isto permitiu um pouco mais de equilíbrio entre os bairros e a diferença entre o número de entrevistados entre eles diminuiu como é possível ver no gráfico 9 acima. Os picos ficaram por conta do Centro, com o maior número das entrevistas 21% e com o menor

¹¹⁹Disponível em <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/tabelas_pdf/total_populacao_mrio_grande_do_sul.pdf> Acesso em: 30 de maio de 2013.

número o bairro Belo Vista com 4%, sendo acompanhado pela Vila Nova com 5%. Os demais bairros mantiveram uma média entre 9% e 11%.¹²⁰

A hipótese aventada de que nos bairros mais antigos teriam mais moradores naturais de Nova Hartz não se confirmou nas pesquisas realizadas e somente nos bairros Arroio da Bica e Centro é que tivemos mais moradores “daqui” que “de fora”. Nos demais bairros não se obteve um padrão de resultados como aponta o gráfico acima.

Na pesquisa 1 também foi possível perceber que as comidas que estão cotidianamente na mesa dos novahartzenses foram pouco citadas. Um exemplo é o da cuca que na pesquisa espontânea foi citada em apenas 14% das entrevistas e na 2 em 97% delas. Uma das explicações possíveis é que isso esteja tão incorporado ao seu cotidiano que as pessoas não acharam que seria relevante citá-las.

Desta forma, pode-se concluir que o público envolvido nas pesquisas é majoritariamente feminino e vindo de fora, especialmente do noroeste do estado do Rio Grande do Sul, residentes na zona urbana, que moram entre 11 e 30 anos em Nova Hartz e que vieram em grande parte de cidades colonizadas ou com núcleos de colonização alemã.

Para se compreender os dados levantados na pesquisa 1, fazendo o cruzamento de informações entre o alimento citado e a naturalidade do entrevistado¹²¹, preparou-se a tabela 5 abaixo.

Tabela 5: Comida e naturalidade

Comida	Natural de Nova Hartz	Vindos de fora
Aipim	17%	5%
Batata Doce	7%	9%
Cuca	11%	17%
Feijão com Arroz	21%	21%
Galinhada	7%	9%
Massa	22%	16%
Pão de milho	7%	10%
Polenta	8%	13%

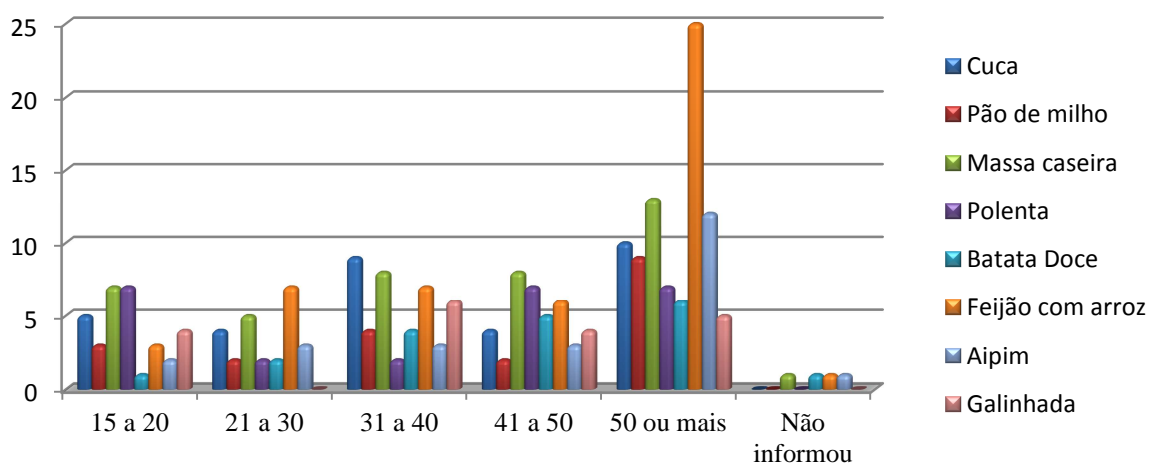
Fonte: elaboração da autora

¹²⁰Cabe ressaltar que estas porcentagens foram estabelecidas em cima de cada uma das categorias (“daqui” e “de fora”) e não em cima dos dados gerais.

¹²¹Essas porcentagem estão relacionadas aos 8 alimentos selecionados. Referem-se, portanto, a porcentagem em que foram citados dentro deste corpo dos alimentos selecionados para análise.

Ainda que se leve em consideração que mais de 60% dos entrevistados tivessem vindo de fora, ao se comparar as porcentagens em que as comidas foram citadas, algumas informações puderam ser salientadas: a primeira é que a porcentagem em que o feijão com arroz aparece entre os naturais de Nova Hartz e os vindos de fora é exatamente a mesma: 21%; a outra mostra que os “daqui” citaram o aipim três vezes mais que os “de fora”. Aqui nossa hipótese é a de que, assim como com a cuca, o aipim ou mandioca¹²² está tão presente nas mesas que as pessoas não o destacam. Outra hipótese pode estar relacionada com a produção do tubérculo, uma vez que em Nova Hartz, como vimos, havia uma intensa produção em função das atafonas. Observe-se também nesta tabela que os alimentos citados são bem heterogêneos quanto à etnia à qual geralmente estão relacionados. Um exemplo disso é a polenta que é entendida como uma comida tradicional dos imigrantes italianos.

Gráfico10- Consumo de alimento por idade



Fonte: elaboração da autora

Com relação à cuca, que foi a mais citada entre os moradores vindos “de fora” conforme a tabela 5, é possível ainda ver no gráfico 10 acima, que dos 14%¹²³ que a citaram

¹²²Os moradores de Nova Hartz e região diferenciam mandioca de aipim: a mandioca é usada na produção da farinha de mandioca e para o consumo dos animais. Não poderia ser consumida pelas pessoas, pois faria mal. O aipim é que seria o tubérculo adequado para o consumo humano. As pessoas vindas do noroeste do estado fazem esta diferenciação empregando outros termos: a mandioca é a adequada ao consumo humano e a mandioca brava a que pode ser consumida apenas pelos animais. Com o fim da produção das atafonas; hoje em Nova Hartz, “a mandioca mansa” ou aipim é a qualidade mais plantada. A mandioca “brava” é plantada por poucos agricultores que a utilizam para alimentar especialmente o gado leiteiro. Para saber mais sobre a diferença entre mandioca e aipim ver: CHISTÉ, R. C.; COHEN, K. O. e OLIVEIRA, S. S. Determinação de cianeto durante as etapas de processamento da farinha de mandioca do grupo seca. Disponível em: <<http://www.artigocientifico.com.br>> Acesso em 19 de fevereiro de 2013.

¹²³ Esta porcentagem foi estabelecida em cima dos dados gerais (184 entrevistas e 129 alimentos diferentes), antes de selecionar as oito comidas analisadas.

44% deles estão na faixa etária acima dos 40 anos e entre os jovens entre 15 e 20 anos ela é citada em apenas 16%.

Esse resultado nos leva a pensar que a cuca, paulatinamente, vai deixando de ser uma comida tradicional entre os jovens. A explicação pode ser buscada em Katz (2010) que fala sobre o poder que as normas sociais exercem nos indivíduos. Ele também explica que elas são estabelecidas de maneira quase imperceptível de forma que o sujeito entenda como suas escolhas são tomadas no conjunto da sociedade ou do grupo do qual faz parte. Essas normas quando aceitas e assimiladas por um determinado grupo, vão influenciar profundamente as suas decisões inclusive no que tange à alimentação: o que deve ser consumido, como deve ser consumido, em que quantidade, porque e até mesmo com quem. Num período de forte propaganda da indústria alimentar diz ela, essas normas sociais com relação ao alimento estão sendo modificadas. Uma norma social, explica Katz (2010, p.70)

[...] implica crear una imagen ideal de comportamiento, de manera tal que esta actúe por si misma como modelo [...]. Por lo contrario, cambiando las reglas del juego formalmente, la gente adopta el nuevo comportamiento como nueva norma, sin necesidad de realizar la toma de decisión personal.

Isso nos leva a entender que a diminuição do consumo de produtos tradicionais como a cuca e o beiju¹²⁴ está relacionada com essa mudança nas normas sociais no que tange à alimentação. Os mais jovens acabam por se tornar mais suscetíveis ao apelo comercial e vão mudar seus hábitos alimentares antes que o adulto. Para se sentir fazendo parte de um mundo globalizado vão consumir produtos que são aceitos pelo grupo, repetindo comportamentos. O que se quer destacar com isso é que as variáveis para que haja a mudança nos hábitos alimentares, por vezes trazendo modificações na tradição alimentar, são muitas. Desde um efeito da massiva propaganda sobre produtos globalizados até as mudanças a que o ser humano está sujeito em função da idade e das condições de saúde.

Conforme pudemos observar na realização do trabalho, em muitos casos os interlocutores se utilizavam de afirmações como “*quando eu era mais novo não gostava muito disso, mas agora gosto muito de comer.*” O contrário também foi percebido, ou seja, pessoas afirmavam que “*quando era criança até comia, porque a mãe e a avó faziam. Agora não tem mais quem faça, e eu também não sei fazer e nem tenho tempo, então deixou de ser comido*”. Isso foi bastante escutado com relação ao beiju e à torta de maçã – *apfelstrudel*. Outra situação encontrada durante a aplicação do questionário foi a afirmação, especialmente

¹²⁴O beiju é consumido e explorado turisticamente em outras regiões do Brasil, sendo mais conhecido como tapioca.

por parte de pessoas idosas, de que algumas comidas que faziam parte de sua tradição alimentar deixaram de ser consumidas em função da sua saúde.

Esta diferença do consumo entre jovens e adultos pode ser reforçada ao examinarmos o caso do feijão com arroz: enquanto pessoas acima dos 40 anos o citaram em 63% dos casos, este índice cai para 6% entre jovens de 15 a 20 anos, nos levando mais uma vez a essa gradativa mudança das normas sociais, anteriormente referidas.

A pesquisa 2 ajudou a confirmar algumas suposições e nos trouxe algumas informações novas. A tabela 6 nos permite fazer uma análise de como a culinária com traços da colonização alemã se mostra na comunidade para que possamos compreender se estas comidas podem ser concebidas como típicas ou como comidas tradicionais, dependendo daí o contexto alimentar dos novahartzenses.

Tabela 6 - Porcentagem em que aparecem os alimentos listados na pesquisa induzida/pesquisa 2

Continua....

Alimento	Daqui%	De fora %	Total %
1. Aipim	93%	97%	96%
2. Torta de maçã (<i>Apfelstrudel</i>)	10%	09%	09%
3. Batata doce	79%	86%	84%
4. Batatinha refogada	83%	85%	84%
5. Beiju	22%	11%	14%
6. Bolacha caseira	82%	77%	78%
7. Bolinho de aipim	49%	37%	40%
8. Bolinho de batata	61%	42%	47%
9. Carne de porco assada (<i>Schweinebraten</i>)	81%	81%	81%
10. Chucrute	36%	25%	28%
11. Churrasco	98%	97%	97%
12. Cuca	99%	97%	97%
13. Feijão com arroz	98%	97%	98%
14. Joelho de porco (<i>Eisbein</i>)	16%	17%	17%
15. <i>Käschmier</i>	39%	29%	32%
16. <i>Kless</i> (nhoque/preguiça de mulher)	55%	55%	55%
17. Lingüiça (<i>Wurst</i>)	91%	85%	87%
18. Maionese alemã	37%	25%	29%
19. Massa caseira (<i>Nudeln</i>)	88%	87%	87%
20. Morcela branca (<i>Kopfwurst</i>)	52%	51%	51%
21. Morcela de sangue (<i>Blutwurst</i>)	39%	35%	36%
22. Pão frito passado no ovo batido (<i>Eierbrot</i>)	61%	53%	55%
23. Pão de aipim	60%	49%	50%
24. Pão de farinha de milho	79%	73%	75%
25. Rosca de polvilho	71%	58%	62%
26. Schmier de ovo (<i>Eierschmier</i>)	22%	19%	19%

27. Sopa acompanhada de bolinho frito ou pastel	51%	42%	45%
28. Sopa de leite	22%	24%	23%
29. <i>Spritzbier</i>	38%	18%	24%
30. <i>Waffeln</i>	73%	58%	62%

Fonte: Elaboração da autora

Apesar do grande número de moradores vindos de fora, esta pesquisa nos permite afirmar que a identidade ética alemã está representada na gastronomia tradicional local. É o que verificamos analisando a tabela acima. A presença de alguns pratos como o beiju, a torta de maçã (*Apfelstrudel*) e o Joelho de Porco (*Eisbein*), por exemplo, apesar de estarem representados com um percentual baixo, entre 9 e 17%, ainda se fazem presentes na mesa dos novahartzenses. Da mesma forma podemos citar a maionese alemã, a *schmier* de ovo (*Eierschmier*) e o *spritzbier* que são comidas tradicionais da região de colonização alemã e que também são citados em pequenas porcentagens, variando entre 19% e 24%. Embora não tenham um destaque maior como a cuca, por exemplo, ainda fazem parte da alimentação de um grande grupo de moradores da cidade, se constituindo num alimento tradicional deste grupo. Geralmente entendidos como pratos mais exóticos, mais identificados com o típico do que com o tradicional, no caso de Nova Hartz, eles ainda podem ser considerados tradicionais. Embora não haja um projeto de turismo amplamente desenvolvido no município e dessas comidas não terem sido cooptadas pelo mercado turístico como atrativos, elas continuam sendo parte da culinária local nas mesas dos moradores.

É possível destacar ainda, observando-se a tabela 6, que algumas comidas expressivas da cozinha imigrante alemã vão aparecer com porcentagens mais significativas na pesquisa 2 entre os “daqui” do que entre os “de fora”. Como exemplos citamos: o *waffeln* é referido por 73% dos entrevistados “daqui” e por 58% dos de “fora”; o *spritzbier* por 38% dos “daqui” e por 18% dos “de fora”; a cuca que entre os “daqui”, na pesquisa 1, havia sido apontada em 11% das entrevistas, o foram 99% , na 2. Quanto ao beiju, comida de origem indígena, mas incorporada ao contexto alimentar dos novahartzenses, é mencionado por 11% de moradores “de fora” e 22% dos “daqui”, ou seja, ele é tido como uma tradição alimentar pelo dobro de pessoas “daqui” em relação aos “de fora”. Deste grupo dos “de fora” que consomem o beiju, 61% deles vêm de cidades com núcleos de colonização alemã. A pergunta que não conseguimos responder nesta pesquisa foi se esse grupo de moradores “de fora” que aprecia o beiju e que veio de uma tradição cultural semelhante a encontrada em Nova Hartz já veio com esta tradição alimentar ou esta foi uma apropriação ocorrida já na cidade como ocorreu com os demais moradores vindos de fora, mas com uma tradição cultural ligada a outras etnias.

As demais comidas investigadas, como foi possível ainda acompanhar na tabela 6, também são presença forte na alimentação dos moradores e de acordo com relatos de donos de restaurantes¹²⁵, esses pratos que guardam uma memória gastronômica da imigração alemã extrapolam o espaço doméstico e são servidos em festas e comemorações. Faz parte da tradição em Nova Hartz que jantares de festas de casamento, aniversários e formaturas, por exemplo, tenham no seu cardápio: massa caseira, batatinha refogada, aipim cozido, cuca, carne de porco assada, sem deixar faltar o churrasco.

Fazendo uma síntese desta tabela é possível dizer também que a população de Nova Hartz tem uma alimentação que se divide entre a herança alemã e o que foi acrescentado com o contato cultural.

Enquanto a tabela 6 pode nos dar um panorama de algumas das comidas tradicionalmente consumidas pela comunidade de Nova Hartz, a tabela 7 foi elaborada destacando alimentos que foram citados em ambas as pesquisas para que seja percebida quão grande foi a diferença percentual entre a pesquisa espontânea e a induzida com relação a alguns alimentos, reforçando a hipótese levantada a partir do resultado da pesquisa 1, de que há alimentos tradicionais muito presentes na mesa dos moradores de Nova Hartz que não foram contemplados na primeira tentativa de levantamento.

Tabela 7 – Comparativo de comidas entre as pesquisa 1 e 2

Comida	Pesquisa 1 %	Pesquisa 2%
Aipim	10	96
Batata inglesa refogada	8	84
Beiju	1	14
Cuca	14	97
<i>Eierschmier</i>	3	19
<i>Eierbrot</i>	3	55
<i>Kartofel salad</i>	3	29
<i>Morcela</i> branca	0,5	50
Pão de aipim	0,5	51
<i>Spritzbier</i>	3	24
<i>Waffeln</i>	2	61

Fonte: elaboração da autora

¹²⁵ Informações obtidas através de conversa informal com os proprietários de dois dos principais restaurantes de Nova Hartz, que servem *Buffet* em festas de aniversários, casamentos, formaturas, entre outros. São eles: Valério Carlos Prass e Irini Prass, proprietários do Foguinho Restaurante Grill e Paulo Becker, do Restaurante Becker. Ressaltamos que o senhor Valério C. Prass também serve comida “caseira” cotidianamente no seu restaurante, enquanto Paulo Becker atende o público em geral somente em finais de semana.

Destacaremos desta tabela dois pratos: o feijão com arroz e o churrasco, que se constituem em alimentos emblemáticos respectivamente do “ser brasileiro” [comida nacional] e do “ser gaúcho” [comida regional]. Na pesquisa 1 o feijão com arroz é citado em 21% dos casos e na 2 o é em 98%. Da mesma forma que o churrasco que na 1 chega apenas a 9% das indicações, na 2 sobe para 97%. É uma diferença bem significativa e que nos leva a considerar que alimentos tradicionais dos novahartzenses como feijão com arroz¹²⁶, churrasco, assim como o *waffeln*, beiju, chucrute, cuca, *spritzbier* e o aipim, entre outros, de tão familiar que o seu consumo é, eles não foram entendidos como merecedores de destaque. Por serem tão parte do seu cotidiano, eram entendidos como comidas comuns e por isso não seriam dignos de serem ressaltados. Citar as comidas como tradição de família pressupõe alçá-la a um patamar de destaque.

Ao se observar atentamente as tabelas 6 e 7, é possível afirmar ainda que os moradores do município de Nova Hartz trazem no seu dia a dia a memória gastronômica dos colonizadores, com as adaptações e transformações que estes elementos da cultura local foram sofrendo com o passar das décadas. Presentes em maior ou menor grau nas mesas dos moradores, em momentos determinados ou fazendo parte do consumo cotidiano, elas fazem parte da sua tradição alimentar. Isso não significa que esta comunidade esteja fechada para as influências externas e isto nem mesmo seria possível. Pensemos no caso do feijão com arroz entendido como um alimento nacional, consumido nas suas mais variadas formas no Brasil inteiro e que na pesquisa 2 é mais citado inclusive que a cuca, que é uma comida emblemática da tradição alimentar dos descendentes de imigrantes alemães. Quer dizer, em terra de descendentes de alemães as tradições alimentares nacionais e regionais também estão bem marcadas, ou seja, descendentes de alemães também comem feijão com arroz, churrasco e não apenas chucrute e batata - como de forma estereotipada eles são referenciados e representados gastronomicamente. Além disso, mesmo as comidas tradicionais de imigrantes alemães nesta região vão, como já mencionado, passando por processos de adaptação, alterando as receitas de acordo com os ingredientes e com os utensílios de cozinha disponíveis em cada contexto histórico cultural.

¹²⁶ O feijão com arroz está tão incorporado à alimentação da população, mesmo na região de colonização alemã, que na pesquisa de mestrado realizada por Kelly Raquel Schmidt (2012) sobre a Ocktoberfest de Igrejinha, ao serem indagadas sobre comida de infância, a maioria dos seus entrevistados falam que na sua infância comiam “comida alemã como: feijão, arroz, batata, carne de porco, ...” entre outros.

Tabela 8 – Consumo de comida por idade/pesquisa 2¹²⁷

Alimento	15 a 20 Da- qui %	15 a 20 De fora %	21 a 30 Da- qui %	21 a 30 De fora %	31 a 40 Da- qui %	31 a 40 De Fo- ra %	41 a 50 Da- qui %	41 a 50 De fora %	51 a 60 Da- qui %	51 a 60 De fora %	Mais de 61 Da- qui %	Mais de 61 De fora %
Aipim	20	11	22	14	20	32	14	23	7	23	9	6
<i>Apfelstrudel</i>	2	0.5	2	0.5	3	3	2	3	0	3	1	1
Batata doce	18	10	15	12	18	27	12	21	5	21	9	6
Batatinha refogada	19	7	20	12	19	30	11	21	5	21	7	5
Beiju	2	0.2	3	0.8	2	4	4	3	3	3	7	2
Bolacha caseira	19	7	16	12	19	27	13	18	5	2	8	5
Bolinho de aipim	10	3	10	6	8	11	8	9	3	10	9	3
Bolinho de batata	10	4	13	5	16	12	9	11	5	11	7	4
<i>Schweinebraten</i>	18	10	16	12	19	28	12		5	19	9	5
Chucrute	7	2	7	3	8	6	5	7	2	8	5	3
Churrasco	23	11	22	14	22	33	14	22	7	22	9	6
Cuca	23	11	22	14	22	32	14	22	7	22	9	6
Feijão com arroz	23	11	22	14	22	32	14	22	7	22	9	6
<i>Eisbein</i>	3	0.5	2	2	3	5	2	5	0.6	5	5	2
<i>Käschmier</i>	9	0.5	8	4	5	9	5	9	3	8	7	3
<i>Kless</i>	12	6	11	6	12	18	9	13	5	13	5	4
<i>Wurst</i>	20	9	21	14	22	27	13	20	7	21	9	5
Maionese alemã	5	2	9	4	7	6	7	7	1	7	7	2
<i>Nudeln</i>	22	19	19	13	18	28	12	20	7	21	9	6
<i>Kopfwurst</i>	9	5	10	7	9	17	10	13	5	14	7	3
<i>Blutwurst</i>	9	4	9	3	7	10	7	10	2	11	5	3
<i>Eierbrot</i>	13	7	11	7	14	20	9	11	4	11	9	4
Pão de aipim	09	4	13	5	12	14	10	13	5	13	9	4
Pão de milho	16	7	18	11	18	6	12	18	5	18	8	5
Rosca de polvilho	11	4	13	7	17	21	14	13	5	14	9	6
<i>Eierschmier</i>	3	2	2	2	3	7	5	3	1	3	5	2
Sopa acompanhada de bolinho frito ou pastel	9	3	8	8	13	14	10	12	5	12	5	2
Sopa de leite	3	2	5	2	2	8	5	6	1	5	5	2
<i>Spritzbier</i>	3	2	7	2	10	5	7	5	3	5	7	2
<i>Waffeln</i>	12	5	10	10	20	18	10	14	5	14	8	4

Fonte: Elaboração da autora

¹²⁷ Porcentagens obtidas através do cálculo feito das idades em relação às categorias “daqui” e “de fora”, separadamente.

A tabela 8, elaborada a partir da pesquisa 2, busca fazer uma comparação por idade do consumo das comidas relacionadas e nos traz alguns dados importantes. Um deles e que nos chamou a atenção é de que na faixa etária mais jovem, entre 15 e 20 anos, quando se trata de pratos mais figurativos da culinária imigrante alemã, a representatividade deles é bem maior entre os “daqui” do que entre os “de fora”. Como exemplos é possível destacar: a torta de maçã (*Apfelstrudel*), citada por 2% dos “daqui” e 0.5% dos “de fora”; a batatinha refogada citada por 19% dos “daqui” e 7% dos “de fora”; o beiju, por 2% dos “daqui” e 0.2% dos de “de fora”; a rosca de polvilho por 11% dos “daqui” e 4% dos de fora. Uma das possibilidades para que isso seja explicado relaciona-se à construção do gosto, como já mencionado no presente trabalho. Nesta faixa etária entre os que vieram de fora, 49% deles são chegados, no máximo, há 5 anos em Nova Hartz, ou seja, ainda estão iniciando o processo de adaptação, se assim podemos dizer, com relação à culinária local.

Montanari (2009a, p.17) vai escrever que “[...] as identidades culturais são tanto mais fortes quanto mais ‘abertas’ estão para o exterior e inseridas em vastos percursos de permuta, cruzamento e contaminação.” As pesquisas realizadas para este trabalho vêm a comprovar a dinamicidade da cultura e da gastronomia que como um elemento cultural também possui sua dinâmica de apropriação, adaptação e mútuas influências. Estas influências, no caso de Nova Hartz, podem ser percebidas na incorporação de alimentos que na Alemanha¹²⁸ não eram comuns, ou seja, ao chegarem aqui os imigrantes agregaram à sua cultura e tradição, inclusive alimentar, os novos elementos que aqui foram encontrados, criando uma tradição alimentar própria: nem se alimentando somente de pratos que tradicionalmente consumiam na Alemanha e nem desenvolvendo hábitos iguais aos que os outros grupos que já moravam aqui [como índios, africanos e portugueses]¹²⁹ possuíam. Como existem influências mútuas, é possível perceber que também houve apropriação de hábitos alimentares dos “de fora” pelos moradores naturais de Nova Hartz [“os daqui”]. Do mesmo modo, os “de fora” foram incorporando as tradições alimentares dos “daqui” como a pesquisa demonstra, uma vez que,

¹²⁸ Neste sentido, Aguirre (2010) afirma que ao saírem da sua terra, aos imigrantes fica mais fácil a utilização e transmissão do uso dos temperos do que dos pratos propriamente ditos, uma vez que é mais fácil transportá-los (questão de peso e volume) do que aos alimentos que vão se transformar em pratos típicos. Pode-se, então, fazer pratos com alimentos diferentes, mas usando os temperos que lhes são conhecidos, dando uma sensação de estar consumindo aquele alimento tradicional, de estar de novo na sua terra, entre os seus, tornando os novos sabores, sabores familiares. Com o tempo, isso vai passar a ser feito somente em ocasiões especiais e para o dia-a-dia serão usados os produtos oferecidos no local onde estão morando, havendo, então, este processo de interação na cultura alimentar. Quando isso acontece é sinal de que estes imigrantes estão adaptados a nova terra.

¹²⁹ Estes também já com criações, adaptações, incorporações que os diferenciavam dos povos de onde originalmente vieram.

como escreve Montanari (2009a, p.141), as diversas culturas “dialogam entre si” e por isso vão se transformando mutuamente.

Reinhart e Silva (2011, p.47) ao escreverem sobre a broa em Curitiba/PR como uma tradição alimentar, transcrevem a seguinte frase dita por um dos seus entrevistados: “[...] *Porque a gente tem que ter raízes em algum lugar, né?*”. Isto nos permite pensar que esta possa ser uma causa, dentre outras, para que a tradição alimentar que possuem os novahartzenses “daqui”, seja incorporada pelos “de fora”: o desejo/necessidade de criar raízes, de se sentir fazendo parte de algum lugar, de algum grupo. Ou seja, que a relação de alteridade construída através da tradição alimentar possa ser estabelecida com outro que não seja o morador da cidade e não mais dentro dela.

Nestes mais de 160 anos de história desde a vinda dos fundadores, houve momentos de incorporação e de adaptação de comidas no município de Nova Hartz. Como exemplo de comida incorporada pode-se citar o beiju, que será trabalhado em seguida, e como alimento adaptado pode-se pensar no pão de milho e o de aipim: o pão de trigo ou de outros cereais como o centeio era consumido na Alemanha, mas aqui foi preciso se adaptar aos produtos locais. Então o milho e o aipim passaram a ser incorporados à sua alimentação cotidiana, especialmente através do seu uso na confecção do pão. Montanari (2008, p.178) vai balizar esta afirmação ao declarar que o uso de alimentos novos é facilitado ao ser empregado em comidas já conhecidas, ao conseguir “[...] sujeitá-la ao uso tradicional”. Usar o que tinham trazido de conhecimento na bagagem “[...] auxiliava no senso de origem e pertencimento daqueles oriundos de outros países.” (TONINI, 2011, p.132). Estes alimentos híbridos – que não são nem os tradicionais das populações que então viviam aqui e nem aqueles cujo saber-fazer veio na bagagem desses imigrantes – se tornaram uma tradição alimentar para a população local. Prova disso são os vários moinhos para moer os grãos de milho e fazer a farinha, bem como de atafonas, para produzir farinha de mandioca e polvilho, entre outros, fundamentais na alimentação da comunidade que existem na memória ou em sua presença material no município. Corner (2011, p.25) ancora estas afirmações ao escrever que o imigrante sempre terá uma “dupla pertença”. Sendo pessoas “fronteiriças e híbridas” uma vez que combinam a “[...] sua cultura com as culturas encontradas, com as quais se relacionam e interagem [...] têm costumes também híbridos, também mesclados em relação aos costumes anteriores.” A cozinha étnica local será então, uma cozinha híbrida, que está “[...] incorporada no indivíduo e reflete o *habitus* coletivo.[...]”.

As pesquisas nos possibilitaram também atestar que mesmo com a forte referência a tradição alimentar dos descendentes de alemães e com os regionalismos¹³⁰, o arroz com feijão faz parte dos hábitos alimentares e da tradição alimentar dos novahartzenses que se inserem assim, num contexto de unificação alimentar que define o “ser brasileiro”.

Para aprofundarmos a nossa pesquisa, escolhemos uma comida largamente presente na dieta alimentar da população de Nova Hartz como foi possível ver na tabela 6 e que ainda é feita em casa: a cuca. Temos a compreensão de que a transmissão dos saberes é que mantém nas mesas os sabores, fazendo com que uma determinada comida se torne patrimônio imaterial. Desta forma, entendemos a cuca como um importante patrimônio imaterial de Nova Hartz e de toda a região de colonização alemã. Algumas famílias na cidade ainda detêm este “saber fazer” e a transmissão das receitas é feita em geral das mães para as filhas. As Sras. Helena Brunner e Doralice Schunck aprenderam fazer as cucas com as suas mães e nos forneceram a receita. Acompanhamos o processo de produção das cucas pela Sra. Doralice em sua casa no dia 03 de setembro do corrente ano.

A Sra. Doralice prepara primeiro o fermento que fará a cuca crescer, colocando em uma bacia duas colheres de sopa de fermento biológico seco, duas xícaras de água morna e uma xícara de farinha. Mistura bem todos os ingredientes e deixa crescendo. O tempo de crescimento dependerá da temperatura ambiente: se o dia estiver mais frio demora mais, se estiver mais quente demora menos. Este é um dos elementos do saber-fazer que pode fazer com que esta comida tenha sabor e consistência diferenciada, sendo também um marcador de identidade da cozinheira.

Em seguida, numa outra bacia, ela coloca três ovos, uma xícara e meia de açúcar e três colheres da manteiga que ela mesma faz em casa. Depois de misturar estes ingredientes, acrescenta 2 colheres de sal, aproximadamente um litro de água e farinha até dar ponto. É preciso “bater” bastante esta massa para que a cuca fique mais “fofa”. Ela se utiliza de uma colher de pau para isso.

Dona Helena, no entanto, não faz o preparo do fermento em separado e antecipado. Ela mistura todos os ingredientes de uma só vez e prefere bater a massa usando as próprias mãos, sem o auxílio de nenhum instrumento. Também costuma por um pouco mais de açúcar na massa e às vezes usa a banha de porco no lugar da manteiga.

¹³⁰Gimenes (2009, p.17) define gastronomia regional “como o conjunto de saber-fazer que engloba ingredientes, técnicas culinárias e receitas que são dispostas em um panorama relativamente coerente, delimitado geograficamente e passível de ser reconhecido como tal.”

O tempo em que se deixa a massa crescendo é variável e é a experiência que vai determinar quando a massa estará pronta para ir para as formas. Enquanto a massa cresce, dona Doralice vai fazendo o recheio de coco, utilizando-se cerca de 250gr de coco ralado e uma xícara de açúcar, deixando-o cozinhar em fogo baixo.

Imagem 25 – Doralice Schunck preparando as cucas



Fonte: Fotografias de Nicoli Schunck

Depois de crescida a massa, ela é colocada em formas untadas e é acrescentado o recheio que pode ser, de acordo com dona Helena, de coco, de creme de chocolate, de moranguinho, de laranja, de *käschmier*. Em seguida a Sra. Doralice prepara a cobertura das cucas: num recipiente coloca uma xícara de farinha de trigo, uma xícara de açúcar, 2 colheres de margarina. Para dar mais sabor, ela rala a casca de um limão e acrescenta um pacotinho de açúcar de baunilha. Estes ingredientes precisam ser bem misturados, formando uma espécie de farofa em forma de grumos, sem que fique muito fina. Dona Helena tem uma forma um pouco diferente de fazer a cobertura: coloca menos farinha e no lugar da casca de limão ralada ela coloca canela em pó. Para dar liga usa manteiga ou nata em vez da margarina.

Assim, depois de colocar o recheio nas cucas, dona Doralice bate dois ovos e passa em cima das cucas para que a cobertura tenha uma maior aderência. Em seguida, a cobertura é colocada nas cucas, que ficam crescendo por mais um período. Novamente é a prática que fará saber a hora de colocá-las a assar.

Quando o forno estiver quente e as cucas crescidas, elas são colocadas para assar por cerca de 40 minutos. Nesta etapa também é a experiência que faz com que as senhoras Doralice e Helena saibam quando a cuca está pronta para ser retirada. Elas nos dizem que o tempo em que a cuca fica no forno depende também do gosto de cada um: se a pessoa gosta dela mais assada, deixa-se um pouco mais no forno, se prefere mais branquinha, deixa menos. Depois disso é só saborear.

Imagem 26 - Doralice Schunck finalizando a confecção das cucas



Fonte: Fotografias de Nicoli Schunck

Perceba-se que os modos de fazer das Sras. Doralice e Helena apresentam algumas pequenas diferenças, alguma sutilezas que acabam por fazer com que a cuca de cada uma delas seja diferente e reconhecida como se fosse uma marca de quem a fez: a cuca da Doralice, a cuca da Dona Helena.

A cuca quando consumida junto com a linguiça, que foi citada por 97% dos entrevistados na pesquisa 2 [Imagem 27], formam uma das combinações que está mais presente nas mesas novahartzenses e que caracteriza fortemente esta alimentação híbrida da zona de imigração alemã, estabelecendo e marcando identidades, ajudando a “criar raízes”.

Imagem 27 – cuca com linguiça



Fonte: Fotografia da autora

Cuca e linguiça da feira do agricultor de Nova Hartz

3.3.3 “*Eu ainda como porque eu tenho saudade!*” Beiju: comida indígena, tradição “alemã”

Uma outra comida consumida em Nova Hartz que gostaríamos de salientar por sua peculiaridade na zona colonial alemã é o beiju. Ele pode ser brevemente descrito como uma espécie de “panqueca” feita com a massa da mandioca ralada e prensada. É uma tradição alimentar referendada pela pesquisa 2, que merecerá neste estudo uma análise mais apurada, uma vez que se encaixa na categoria de alimento regional proposta por Gimenes (2008, 2009,

2011), alimento memória proposto por Santos, C. (2005) ou alimento simbólico apresentado por Reinhardt (REINHARDT, 2000, 2007, 2011). Trata-se de uma comida tradicionalmente consumida não somente em Nova Hartz, mas em toda a região de colonização alemã no Rio Grande do Sul, notadamente na região da qual Nova Hartz faz parte, onde se iniciou o projeto de colonização alemã no Estado e por onde ela foi se espalhando, sobretudo nos primeiros 30 anos. Por tratar-se de história do cotidiano, nos utilizaremos da metodologia da história oral para reconstruir a memória local acerca desta comida e entender o simbolismo desta para aqueles que a consomem e a produzem. Também se faz necessário conhecer mais sobre a mandioca e seu processo de transformação, uma vez que o beiju é um subproduto da mesma.

Oliveira, K. (2009, p.7) escreve que

[...] o cultivo da raiz e a fabricação da farinha e de outros derivados como o polvilho, a raspa e o beiju, abrigam, dentro de uma mesma história, os povos indígenas, os colonizadores europeus e os trabalhadores africanos escravizados, formadores da população brasileira. Ele possibilita verificar a intersecção de diferentes culturas e algumas das contribuições de cada uma no processo de produção da farinha de mandioca e em sua transformação ao longo do tempo [...].

Por isso anteriormente foi apontado que o beiju era um exemplo de comida que foi incorporada às tradições alimentares dos descendentes de alemães no Rio Grande do Sul. A mandioca¹³¹ era um alimento que podia ser produzido em grande escala, era um alimento farto disponível na região¹³². Os povos indígenas dominavam a técnica da produção da farinha da mandioca¹³³ e das comidas feitas a partir da sua manufatura. Os portugueses introduziram

¹³¹Zétola (2012?, p.44) escreve que a mandioca se originou no sudoeste da bacia amazônica, tendo sido domesticada há cerca de quatro ou cinco mil anos atrás “[...] por meio de técnica apurada, contrariamente às representações que reduzem a culinária indígena a simples atividade extrativista”. ZÉTOLA, Bruno Miranda. Raízes do Brasil. **Revista Textos do Brasil** - Sabores do Brasil, nº 13. Ministério das Relações Exteriores Brasília, 2012? Disponível em: <<http://www.dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/edicao-numero-13>>Acesso em: 31 de maio de 2012.

¹³² Em Nova Hartz a produção da mandioca, em função das atafonas era intensa. Em conversas com os antigos moradores da cidade eles relatam que até mesmo onde hoje é o centro existiam extensas lavouras de mandioca. Dizem eles que para onde se olhasse era possível enxergar uma lavoura do tubérculo. Para ilustrar citaremos o caso da Atafona Henkel: a família chegou a ter uma propriedade de 100 ha, onde a maior parte das terras era ocupada pelas lavouras de mandioca. Além disso, para ter a raiz em quantidade suficiente para suprir a demanda da atafona, tinham roças arrendadas em localidades vizinhas como Campo Vicente e Araricá, então chamada de Porto Palmeira.

¹³³ A mandioca é um alimento tradicionalmente incorporado à alimentação indígena. Tal é sua importância que existem lendas indígenas que explicam o seu aparecimento. Citaremos aqui uma versão escrita por Souto Maior e citada por Oliveira, K. (2009, p.17) “[...] a versão da lenda da mandioca, atribuída aos índios tupis, narrada por Couto de Magalhães, em 1876, conta que apareceu grávida a filha do chefe indígena de uma aldeia localizada nas imediações do que seria hoje a cidade de Santarém, no Pará. O chefe, sentindo-se ofendido, decide punir sua filha e o responsável por sua desonra e exige dela que revele o autor de tal ofensa. A filha, que sofreu castigos e ameaças, inflexível, afirmou nunca ter tido relações com homem algum. Em sonho, um homem branco revela ao

outra tecnologia para produzi-la em escala comercial, acabando na introdução das atafonas, moinhos e azenhas, possibilitando que aquilo que era produzido de maneira artesanal e somente para o consumo do seu grupo pudesse ser produzido em grande escala e se transformasse num importante impulsionador da economia de muitos locais¹³⁴, entre eles do município de Nova Hartz.¹³⁵

Assim como aprenderam a produzir a farinha de mandioca com indígenas, aprenderam também a produzir e consumir alguns de seus subprodutos e o beiju é um deles¹³⁶.

Robert Lowie assim descreve o processo da produção do beiju¹³⁷ pelas mulheres indígenas da floresta tropical:

Para preparar a mandioca amarga o tubérculo é raspado, esmagado e esfregado numa tábua com espinhos (espinhas de peixe, dente de cotia ou pequenas pedras pontiagudas). A polpa resultante é esmagada com a mão e colocada em uma cesta cilíndrica para apertar a massa (tipiti). Com uma alça superior e uma inferior. A alça superior é presa no esteio da casa e um tronco grosso é passado através de alça inferior e é feita a pressão nesse tronco. A Mulher senta na parte livre do tronco e isso contrai a cesta, diminuindo o seu

chefe que sua filha diz a verdade e este então, decide não matá-la. Nove meses depois a filha do chefe indígena dá a luz a uma linda menina de pele branca, causando espanto e admiração em sua tribo e nas tribos vizinhas. A menina, chamada de Mani, andou e falou precocemente e com um ano de idade, sem adoecer e sem demonstrar dor, veio a falecer. Mani foi enterrada dentro de sua própria casa e conforme o costume tupi, sua sepultura era regada diariamente. Após algum tempo, de sua sepultura brotou uma estranha planta, que cresceu e deu frutos. Os pássaros embriagavam-se ao dela comer e os índios reconheceram no fruto revelado da terra fendida, o corpo de Mani. Aprenderam a comer esta planta desconhecida e passaram a chamá-la de “Mani Oca”, que quer dizer casa ou transformação de Mani.[...]”

Para saber mais sobre as lendas da mandioca, ver: NOGUEIRA, Maria Dina e WALDECK, Guacira. **Mandioca: saberes e sabores da terra**. Rio de Janeiro: IPHAN, 2006; RIBEIRO, Berta G. **Os índios das águas pretas**. São Paulo: Companhia das Letras, Ed. USP, 1995; VELTHEN, Lúcia H. Van. O beiju, um objeto escarificado. Texto anexo do Inventário da Farinha de Mandioca. Arquivo Digital – CD ROOM, Word for Adobe Acrobat 6.0

¹³⁴ “Em 1924, dos 604 moinhos de mandioca em operação no Estado, 441 estavam em colônias alemãs [...]” (RIBEIRO, Neusa Maria; SANTARO Marcos Emilio. **A mídia alternativa na constituição das redes informais de comunicação no Vale do Rio dos Sinos, como um dos elementos fomentadores do desenvolvimento regional**. Terceiro Encontro Nacional da Rede Alfredo de Carvalho “História da Mídia Regional”. 2005). Disponível em <[https:// www.ufrgs.br/alcar/encontros-nacionais](https://www.ufrgs.br/alcar/encontros-nacionais) > Acesso em: 11 de abril de 2013.

¹³⁵ Os portugueses já haviam se utilizado da mandioca como um importante aporte econômico, utilizado para solidificar a expansão territorial e comércio de escravos. Para saber mais, consultar: CAMARGO, Maria Thereza L. de A. Estudo etnobotânico da mandioca (*Manihot Esculenta* Crantz – Euphorbiaceae) na diáspora africana, **In Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre**, Recife, 2003.

¹³⁶ Mário José Maestri Filho, lista alguns dos inúmeros subprodutos da mandioca fabricados pelos índios Tupis-Guaranis: “[...] *Mbeu* – espécie de bolo de farinha de mandioca cozida sobre pedra quente, o que hoje se conhece por *beiju*; *Mambeca* – ancestral do atual pirão, feita com raspas de mandioca torrada; *Poqueca* – espécie de bola feita da raspa da mandioca condimentada que é cozida envolta de folha de Marantaceae; *Curuba* – raspa de mandioca acrescida de castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*) ou Sapucaia (espécie de coqueiro) cozidos em fogo brando e *Cica* – mingau condimentado preparado à base de fécula fina. (MAESTRI Filho, Mario José. **Agricultura Africana nos séculos XVI e XVII no litoral angolano**”. **Caderno do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas**. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1978. In Oliveira, 2009, p.21)

¹³⁷ Muitos desses artefatos etnográficos citados por Lowie foram catalogados, classificados e estudados pela antropóloga Berta Ribeiro e estão disponíveis na publicação: RIBEIRO, Berta G. **Dicionário do artesanato indígena**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988.

diâmetro. O ácido venenoso escorre através dos orifícios da cesta e é aparado num vaso. A massa esmagada é estendida em uma pedra, onde é esfregada por uma mão de pilão, obtendo uma pasta. Esta pasta resultante é colocada em uma placa de cerâmica em forma de panquecas chamadas “beiju”. [...] (apud OLIVEIRA, 2009, p.18/19)

Muitas adaptações foram feitas em relação à produção do beiju feito pelos indígenas: em vez de todo o processo de ralar e prensar, descritos por Lowie, aproveitava-se a mandioca que era ralada e prensada nas atafonas com máquinas movidas à roda d'água ou à tração animal e posteriormente movidas à energia elétrica, pegando a massa antes que ela fosse para o forno de torrefação. Também era acrescentado um recheio nessas “panquecas” de beiju, especialmente o açúcar de cana. Alguns anos mais tarde, começou-se a usar também o açúcar refinado e outra inovação foi acrescentar a canela, amendoim torrado e moído ou a raspa de limão, de acordo com Celita e Hugo Brunner (com 90 e 94 anos de idade, respectivamente).

Em entrevista à autora¹³⁸, o senhor Ernani José Schmidt (67 anos) conta que com cinco anos de idade já ajudava a família no trabalho da atafona que pertencia a seu pai Otto Schmidt¹³⁹, colocando a mandioca no ralador ou cevador. Ele conta que depois que a mandioca era ralada no ralador ou cevador ia para a prensa. Depois de prensada, essa massa era descompactada e usada para fazer o beiju.

A senhora Mariane Silva¹⁴⁰ (46 anos) conta que o beiju pode também ser feito do polvilho. Ela relata que tem lembranças da infância quando via sua tia Aracy Reinheimer Henkel, esposa do senhor Afonso Waldo Henkel, lavar o polvilho e usá-lo úmido para fazer o beiju. Este beiju seria uma variação do tradicional e que ao invés de se fazer as panquecas, enrolava-o como se fosse um rocambole. O recheio neste caso, era feito com raspas de casca de limão e açúcar. Esta versão do beiju também se tornou uma tradição do ponto de vista de Hobsbawm (2012, p.9) para quem as tradições podem ser inventadas e em pouco tempo estabelecerem-se como tal. Este se entende ser o caso do beiju de polvilho. E esta tradição é mantida pela nora da D. Aracy, a senhora Rosimere Henkel, que produz e vende o beiju tradicional de massa de mandioca ralada e recheado agora com açúcar refinado e canela e também o beiju de polvilho, recheado com raspas de casca de limão e açúcar. Este, de acordo com ela e com as pessoas entrevistadas, tem a preferência dos consumidores porque “*se desmancha na boca*”. Nas imagens que seguem temos o beiju tradicional [Imagem 31] em

¹³⁸SCHMIDT, Ernani José: depoimento [abril de 2013]. Entrevistadora: Vania Inês Avila Priamo, Nova Hartz: Museu Histórico de Nova Hartz - MHNH, 2013.

¹³⁹ O prédio da atafona é inventariado no Plano Diretor do Município, sob o nº3, e atualmente está em ruínas.

¹⁴⁰ Informação verbal, em conversa informal da autora com a senhora Mariani Silva, no dia 04 de abril de 2013.

pedaços, oferecidos para degustação e o de polvilho já embalado para venda [Imagem 29]. Ambos produzidos e comercializados pela senhora Rosimere Henkel durante o roteiro experimental de turismo da cidade, mencionado no capítulo 2 deste trabalho.

Imagem 28- Beiju tradicional



Imagem 29 - Beiju de polvilho



Fonte: Débora Zimmer

Aguirre (2010, p.42) vai escrever que a patrimonialização alimentar vai acontecendo quando “[...] se seleccionan ingredientes, preparaciones, tipos de cocción, especias, sobre la base de una transmisión – que es más que el simple aprendizaje – que identifican a la cocinera y al comensal con un pasado, con una tradición [...]”. Pode-se, a partir desta afirmação, entender que ao adaptar os ingredientes e as forma de preparo, esteja acontecendo um processo de patrimonialização do beiju, uma vez que a despeito das modificações, alterações, adaptações ele continua sendo preparado.

Essas adaptações e permanências fazem com que o beiju seja uma dessas comidas da culinária regional que “[...] sobrevivem ao tempo, sendo readaptadas e ressignificadas, mas ainda mantendo uma essência identitária passível de ser reconhecida.” (GIMENES, 2011, p.23) e em função desta sobrevivência no tempo passam a representar um determinado grupo. E o beiju tem uma singularidade: se em nível nacional é representativo de uma tradição alimentar indígena, em nível regional é representativo da tradição alimentar dos descendentes de alemães, especialmente no Vale do Rio dos Sinos e do Paranhana.

O senhor Ernani J. Schmidt conta ainda que na sua infância sua mãe fazia assim os beijus: largava uma camada fina de massa no fundo de frigideira e esta sobre o fogão à lenha. Após dar uma ligeira aquecida nesta massa, colocava açúcar mascavo por cima, deixando aquecer até que o açúcar começasse a desmanchar. Esse processo era rápido. Quando isto acontecia, ela virava uma metade da camada sobre a outra, fazendo com que o açúcar fizesse com que as duas partes aderissem uma a outra. Quando não secava bem e o beiju ficava

bastante úmido, deixava-o no canto do fogão a lenha para secar e comer. Recorda-se ainda o senhor Schmidt, que na sua casa normalmente o açúcar colocado era o de cana e eventualmente o açúcar refinado. Quando não tinha açúcar refinado ou açúcar de cana, sua família usava o “melaço”¹⁴¹. Sua mãe costumava fazer beiju à noite para que a família o consumisse no café da manhã. Por se tratar de uma iguaria muito apreciada por adultos e especialmente pelas crianças, algumas recomendações eram feitas na família Schmidt: primeiro comer uma fatia de pão para somente depois comer o beiju. O senhor Otto Schmidt, pai do senhor Ernani, dizia que o pão era mais nutritivo. As crianças também eram orientadas a não comê-lo quente pois faria mal.

Neste sentido podemos destacar a dimensão simbólico/cultural da comida, e neste caso do beiju, “[...] como um patrimônio familiar, como um fator permanente de identificação e pertencimento [...]” (FRANÇA; SIVIERO, 2010, p.44). Se a culinária se presta para diferenciar o “nós” do “eles”, enquanto grupo étnico, também o é enquanto grupo familiar uma vez que traz e perpetua lembranças que são despertadas pelo cheiro e pelo sabor, criando laços de afeto dentro do grupo familiar. E em Nova Hartz o beiju se incorporou de tal forma à culinária local, que pode ser entendido como um alimento tradicional por uma parcela da população local, já que há mais de 140 anos está incorporada a alimentação das suas famílias.

Assim como a broa de centeio de Curitiba estudada por Reinhardt (2000, 2007), pode-se pensar que em Nova Hartz também aconteceu um processo de reinvenção e ressignificação de determinados pratos locais, como a rosca de polvilho com nata, o chucrute, o pão de milho, a cuca com linguiça e o próprio beiju. Pessoas vindas de outras tradições culturais/alimentares – os “de fora”¹⁴² – passam a consumir determinadas comidas que são tradições alimentares dos “daqui”, por vezes compreendendo seus significados dentro da comunidade e tentando através delas, fazer parte, pertencer ao lugar ou a um determinado grupo do local, havendo assim uma interação cultural que criará uma cultura alimentar híbrida, com toda a carga cultural que traz consigo, com sua memória gustativa/gastronômica, com elementos/referências culturais que possui, ressignifica tradições alimentares locais, criando seus próprios símbolos e estabelecendo da forma que lhe é possível uma relação de identidade

¹⁴¹O melaço é subproduto parte do processo da produção do açúcar de cana, retirado do tacho onde está fervendo antes que comece a ter consistência firme do açúcar. Então este melaço é escuro e bastante líquido.

¹⁴²Quanto às questões de referências culturais, cabe ressaltar que os “de fora”, mas que vieram de regiões também de colonização, especialmente dos vales dos rios do Sinos e Paranhana, não existem grandes diferenças. As diferenças maiores são encontradas entre o “daqui” e os que vieram de outras regiões do estado e do país e com o exemplo posso citar os que vieram de Palmeira das Missões e cidades vizinhas (fazendo a ressalva de que muitas dessas pequenas cidades se desmembraram de Palmeira das Missões) por ser desta região que se vieram o maior número de migrantes.

e pertencimento com o local. Já aqueles “de fora” que não buscam, não desejam ou não conseguem estabelecer esta identificação, ainda que determinadas comidas tradicionais locais passem a fazer parte da sua alimentação criaram, então, dentro do conceito estabelecido por Reinhardt e Silva (2011, p.45) um hábito alimentar e não uma tradição alimentar. Ou seja, o mesmo alimento para algumas pessoas poderá se constituir num alimento-memória e para outros apenas num prato apreciado em função do paladar ou da sua tipicidade.

Aguirre (2010, p.41, grifo da autora) ainda afirma que

Cuando podemos decodificar los múltiples sentidos de un evento alimentario y compartir esos sistemas de clasificación, entonces, *pertenece a esa cultura alimentaria*. Esta pertenencia nos identifica, ya somos “nosotros”, los que comemos así” con una identidad en cascada que va desde el nivel más grande de la nación, al nivel más chico de la familia.

O beiju pode ser entendido como uma comida que para algumas pessoas, especialmente os “daqui”, é consumido como um alimento-símbolo ou alimento-memória por trazer através do seu consumo lembranças e significados. Mariani Silva, Mara Carvalho Hagelin, Hugo Brunner, Celita Brunner e Ernani J. Schmidt, por exemplo, ao serem convidados a falar sobre o beiju para a autora, falavam inicialmente sobre o período da sua infância, quando se recordavam de sua mãe fazendo-o com a família ao redor do fogão à lenha, lembrando-se das falas de seus pais... Mas o depoimento mais emblemático/contundente para que o beiju possa ser entendido como um alimento-memória talvez seja o da Sra. Mara Carvalho Hagelin (49 anos)¹⁴³. Quando perguntada se ainda comia o beiju, ela rapidamente responde: “*Eu ainda compro porque eu tenho **saudade** de comer!*” E dizendo isso a depoente segue relatando que comer beiju faz com que se recorde da sua mãe e da sua avó e da atafona dos seus avós.

Reinhardt e Silva (2011, p.49) sintetizam isto tudo ao escrever em sua pesquisa sobre a broa que

[...] comer a broa de centeio atravessa a casa de muitos curitibanos, apresentando muitos significados: memória, identidade, história para alguns; inclusão, inserção regional, para outros [...] Hoje os curitibanos, descendentes ou não, buscam a broa de centeio por toda a história de Curitiba que ela representa.

¹⁴³HAGELIN, Mara Carvalho: depoimento [abril 2013]. Entrevistadora: Vania Inês Avila Priamo, Nova Hartz: Museu Histórico de Nova Hartz - MHNH, 2013.

E afirmam ainda que quando se entende um alimento como significativo para um determinado grupo é porque “[...] você pertence ao grupo e o reconhece como tal [...]”.

Assim sendo, podemos inferir que o beiju, comida tradicional dos povos indígenas brasileiros, foi incorporado à alimentação dos imigrantes alemães e seus descendentes, transformando-se numa comida tradicional destes, estando presente na alimentação até hoje, como foi possível apreender dos resultados da pesquisa 2, ainda que seu consumo venha diminuindo gradativamente.

As hipóteses que podem ser aventadas para a diminuição do consumo do mesmo podem estar ligadas a dois fatores: o primeiro ao fato do beiju ser produzido e consumido somente no período de frio, entre os meses de abril e setembro quando acontecem as farinhadas¹⁴⁴ e não ser o tipo de alimento que esteja disponível durante todo o ano. E o outro, é que atualmente em Nova Hartz o beiju é comercializado apenas pela senhora Rosimere Henkel, como referido anteriormente. Ou seja, ele é uma comida que é pouco disponibilizada para a população.

O saber-fazer também está intrinsecamente relacionado com esta diminuição da ingestão, pois envolve não somente os saberes relacionados à produção do beiju, mas antes disso, os ligados à produção da farinha de mandioca. Desde que as últimas duas atafonas pararam de funcionar a possibilidade de comprar o beiju pronto ou de adquirir a “massa” da mandioca ou o polvilho úmido para fazer o beiju em casa deixou de existir. A prática de comprar a massa e/ou o polvilho úmido para fazê-lo existe há muitas décadas. A senhora Mariani Silva, sobrinha do senhor Afonso Waldo Henkel, relatou que sua mãe, a Sra. Wally Henkel da Silva, costumava comprar a massa da mandioca no período da farinhada da atafona de seu irmão Afonso e fazer beiju. Ela fazia uma quantidade maior do mesmo e o guardava para ser consumido por um período maior¹⁴⁵. Cabe aqui citar que esta prática de fazer o beiju e armazená-lo para ser consumido por mais tempo também foi assimilada dos índios, uma vez que, de acordo com professor Dr. Pedro Ignácio Schmitz, SJ (1991, p.43), se tratava de uma tática adotada pelos índios Guaranis que migraram da Amazônia para o Rio Grande do Sul,

¹⁴⁴As farinhadas são o período em que as atafonas produzem os subprodutos da mandioca. O principal deles era a farinha de mandioca e a raspa. A raspa era um produto que passava basicamente pelo mesmo processo de produção da farinha de mandioca, porém era picada em pedaços maiores e não ralado nas raspadeiras como acontece na produção da farinha. Esta raspa era levada aos moinhos e estes a moíam. Este produto era adicionado até uma proporção de 30% à farinha de trigo, de acordo com a exigência do Decreto-lei nº. 26, de 1937, que instituiu o Serviço de Fiscalização do Comércio de Farinhas e que obrigava que isso acontecesse para diminuir a importação de farinha de trigo da Argentina. Além destas, fazia-se também o polvilho, muito apreciado na culinária local e que servia e serve base para muitas receitas.

¹⁴⁵ Informação verbal, em conversa informal da autora com a senhora Mariani Silva, no dia 04 de abril de 2013.

onde após a colheita “[...] a mandioca transformada em farinha ou beiju prestar-se-iam ao armazenamento para enfrentar más colheitas ou o crescimento e especialização da população.”

Já Mara Carvalho Hagelin relata que ajudava a sua mãe fazer os beijus e os de polvilho eram os mais apreciados e por isso era o que sua mãe fazia com mais frequência. Também recorda que a mãe, enquanto a avó era viva, ia até a atafona e lá ficavam fazendo os beijus, do início da tarde até tarde da noite e que a habilidade desenvolvida pela prática fazia com que o beiju ficasse crocante sem ficar seco e que hoje em dia ninguém mais sabe fazer da mesma forma que ela. Hoje, ela diz “*os beijus ficam secos, não acertam mais o ponto igual a mãe e a vó.*” Esta afirmação tanto marca a sabedoria, a transmissão intergeracional do saber-fazer, que é uma “[...] forma de transmissão da herança simbólica recebida dos antecedentes” (SPANHOL; LIMA FILHO; LIMA, 2010, p.37) quanto aos sentimentos, emoções, memórias despertados ao degustá-los. Por tudo isso é que se pode afirmar que se trata de um bem cultural dos novahartzenses, cujo saber-fazer até então vem sendo repassado de geração para geração, embora a tendência atual seja de que haja uma ruptura nesta transmissão.

Desta forma, podemos entender o beiju dentro de um contexto histórico-cultural em que suas permanências, adaptações e até mesmo seu abandono estão relacionados “[...] com as vivências do conjunto de indivíduos e em conformidade com estas [...]” (GIMENES, 2011, p.23) e o beiju, neste sentido, corre o risco de desaparecer da mesa dos novahartzenses caso não haja uma preocupação dos gestores públicos e de entidades locais, junto com a comunidade, para realizar ações de valorização e da transmissão do “saber fazer” que ao contrário da broa de polvilho para os curitibanos, não está sendo transmitido para as gerações mais novas.

A importância de transmitir o saber-fazer foi percebido pela UNESCO que lançou o programa denominado “Tesouros Humanos Vivos” cujo objetivo principal é o de preservar e reconhecer “[...] oficialmente o valor dos “mestres” e assegurando-lhes condições para transmissão às novas gerações do “saber-fazer” que mudaram ao longo do tempo” (ABREU, 2009, p.83.), não deixando morrer as tradições e considerando as pessoas como patrimônios vivos. Participando deste programa, a França criou o sistema “Mestres das Artes”, a partir de 1994. Estes “Mestres” são “[...] pessoas que encarnam [...] as competências e as técnicas necessárias para o andamento de certos aspectos da vida cultural francesa e para a perenidade de seu patrimônio cultural material.” (ABREU, 2009, p.87). Lá, um Conselho escolhe um “Mestre da Arte”, cujos conhecimentos e habilidades estão ameaçados de desaparecimento, oferecendo-lhe condições financeiras para que transmita o seu saber-fazer a um aluno. Isso garante que esse conhecimento raro não desapareça dentro de uma perspectiva de que

preservar é transmitir. Então, o que se quer preservar não é o chapéu, o móvel, os vitrais que estes mestres produzem, mas a forma como eles são feitos, aliando a tradição à inovação, os valores que eles representam para a sociedade francesa.

Com relação à comida, pode-se afirmar que atualmente a valorização do saber-fazer vai gradativamente perdendo a importância frente ao avanço da industrialização dos alimentos, onde paulatinamente os alimentos pré-preparados, congelados, prontos para serem consumidos, vão ganhando espaço e substituindo a comida feita em casa. A cozinha industrial escreve Aguirre (2010), elimina a experiência das mães e avós, enquanto a cozinha tradicional se baseia neste saber-fazer e na sua transmissão de geração para geração. Para fazer frente aos riscos de desaparecimento do saber-fazer destas comidas tradicionais é que ações oficiais como esta promovida pela UNESCO se fazem necessárias.

Retomando o que estava sendo escrito sobre o beiju e dentro da perspectiva de que a necessidade da preservação se evidencia quando da eminência da perda é que se ressalta a necessidade de que haja ações públicas que garantam a continuidade da transmissão sob pena de que este patrimônio gastronômico deixe de existir. Reforça-se ainda, que no caso do beiju a questão é mais ampla, pois sua permanência e transmissão não dependem unicamente da disposição/vontade da comunidade em consumi-lo, mas de um contexto maior que envolve desde o espaço físico para as lavouras de mandioca até fatores econômicos, culturais e sociais ligados a produção da farinha da mandioca e também à transmissão deste conhecimento pelos que ainda sabem fazê-lo.

3.4 O TURISMO GASTRONÔMICO

Possamai e Peccini (2011, p.8) escrevem que “[...] a refeição evoluiu para um ritual de prazer, e o alimento transformou-se em produto – a gastronomia¹⁴⁶ [...]”, convertendo-se num importante atrativo turístico, dentro do segmento do turismo cultural, chamado “turismo gastronômico”, que vem crescendo, se projetando, ganhando importância, uma vez que ainda que os indivíduos não viajem especificamente em função de um determinado prato, eles ao

¹⁴⁶ Gimenes (2011, p.20) define gastronomia como um “[...] conjunto de práticas e conhecimentos relacionados não apenas ao preparo, mas também à degustação dos alimentos, tendo como tônica o prazer e as experiências sensoriais e simbólicas envolvidas nesse processo, transcendendo à simples ingestão de calorias.” Tonini (2011, p.131), por sua vez escreve que a gastronomia é “[...] a arte da transformação do alimento bruto em um prato de visual marcante e paladar saboroso, fazendo do ato de comer não apenas a oportunidade de saciar a fome [...] mas [...] um momento de socialização e de compartilhar significados”, e acrescenta que a gastronomia é o “encontro do alimento com o sentimento” (2011, p.135) e Corner (2011, p.41) defende que a gastronomia atualmente é definida como “[...] arte e como uma ciência, cujo preparo exige um conhecimento, uma técnica, um *savoirfaire*. Exige um público que tenha passado por uma aprendizagem do gosto [...]”.

chegarem ao local visitado, vão querer experimentar a cozinha local e suas especificidades, ou seja, seus pratos típicos e/ou tradicionais.

O turismo sendo uma atividade em franco crescimento no Brasil e no mundo necessita de estrutura como transporte, alimentação, hospedagem e de diferenciais. A atividade turística está envolta em subjetividades, ela joga com a subjetividade do viajante uma vez que o produto que ele consome é simbólico e está ligado às suas emoções, sensações vividas, fuga do cotidiano.

As características naturais e culturais de um lugar o diferencia de outros, o torna único e suas características são entendidas como seu patrimônio turístico, que por sua singularidade atraem turistas desejosos de conhecê-los e experienciá-los. A alimentação é uma dessas referências culturais diferenciadoras, que caracterizam as identidades locais e que, portanto, são indutores do turismo direta ou indiretamente. Neste sentido ela é entendida como “[...] expressão de uma cultura e fonte de experiência turística.” (GIMENES, [2012?]) As pessoas que viajam obrigatoriamente precisam se alimentar. Eventualmente elas viajam em busca do que os lugares têm para oferecer em termos de alimentação, buscam o diferencial, o típico de um destino turístico, o modo encontrado por aquela comunidade para preparar e consumir seus alimentos bem como os significados que eles possuem para aquela população, contribuindo para o desenvolvimento econômico do local.

O Turismo Gastronômico é entendido como aquele em que a motivação principal para o deslocamento do turista são as práticas gastronômicas de um determinado destino, de um determinado grupo. Por fazer parte do segmento do Turismo Cultural, junto à práticas alimentares características e diferenciadas, o destino turístico agrega outras potencialidades e possibilidades relacionadas a outros aspectos de vida e das referências culturais daquela localidade.

O processo de homogeneização causado pela globalização vai fazer surgir uma consciência das tradições, buscando recuperar pratos da culinária tradicional que haviam desaparecido ou que correm o risco de desaparecer. A busca, especialmente turística, por sabores tradicionais não homogeneizados não significa diz Hernández (2005, p.139), que os pratos típicos oferecidos não existam ou não tenham existido, mas que é lançado outro olhar sobre eles, um olhar que vê nele não apenas valorização cultural, mas incremento de renda, um olhar de valorização econômica muitas vezes em detrimento da valorização do referencial que este prato representa para a comunidade.

Um prato pode ser entendido como marcador de identidade de um povo de maneira positiva ou negativa, dependendo do discurso que é produzido sobre ele. Na região de

colonização alemã no Rio Grande do Sul que está sendo estudada não é incomum ouvir a frase: “alemão batata”. De forma pejorativa, liga-se o descendente de imigrante alemão a um dos alimentos que veio com ele na bagagem¹⁴⁷, a batata inglesa, ou em alemão a "*Kartoffeln*", e que é amplamente consumido em diversos pratos. Exemplo do que falo é a batata refogada e a maionese alemã, que na pesquisa 2 realizada em Nova Hartz aparecem respectivamente em 84% e 29% das entrevistas. Num contexto de turismo cultural, por exemplo, a batata refogada é servida em almoços e jantares de festas e de comemorações com o status de comida “típica”, saboreada por moradores e visitantes e tornando-se um dos pratos que caracterizam a cultura alimentar dos descendentes de alemães. Neste contexto o discurso sobre o “ser colono” muda, o discurso sobre a valorização de cozinhas diferenciadas e marcadoras de identidade muda e o elemento que era entendido como depreciativo será alçado a categoria de diferenciador, étnico e, portanto, um produto turístico.

O risco é de que somente aquilo passível de ser vendido como produto turístico seja patrimonializado e reconhecido, num perigoso processo de seleção. Hernández (2005, p.143) sugere que os movimentos para preservar e patrimonializar elementos culturais, dentre eles a alimentação, está inserida numa conjuntura de uniformização cultural gerada pela globalização.

Os processos de tornar patrimônio apresentam algo de paradoxal, uma vez que, emergindo de uma certa recusa aos processos de uniformização cultural, derivados da lógica própria da economia de mercado, parecem ter sido rapidamente ‘assimilados’ e mais ou menos ‘estereotipados’, dentro dessa mesma lógica econômica. Assim, por exemplo, muitas ‘tradições’, as gastronômicas inclusive, foram consideradas e revalorizadas como ‘recursos’ culturais e econômicos [...] Pode-se dizer que o ‘tradicional’ ‘volta à moda’ e, na mesma medida, que a ‘tradição’ constitui um ‘valor agregado’, do ponto de vista econômico, animando a demanda e aumentando o preço. O ‘típico’, ‘o tradicional’, o ‘rural’ estão globalmente idealizados, ‘subsumidos’ na lógica da economia de mercado.

Paradoxalmente, o mesmo movimento que atrai para o “autêntico”, o “genuíno”, o “típico”, também incorpora este patrimônio à lógica de mercado e ele é então entendido e vendido como mercadoria, no caso, como atrativo turístico. Esse processo de globalização quando voltado para a alimentação nos permite fazer parte de vários grupos identitários.

¹⁴⁷ Novamente ressalta-se que neste trabalho não se busca a “origem” dos alimentos, mas aquilo que de fato é consumido pela comunidade local. A batata inglesa, popularmente conhecida como “batatinha”, era amplamente consumida na Alemanha, ainda que seja um alimento de origem americana. Montanari (2008, p.130) escreve que a batata no século XVIII era considerada comida de camponês e no século seguinte passou a compor também a cozinha da aristocracia.

Explica-se: é possível fazer uma refeição que remeta ao local e a refeição seguinte estar remetendo à cozinha nacional ou internacional. Pode, usando Nova Hartz como exemplo, tomar seu café da manhã comendo pão de milho com schmier de ovo - marcando o pertencimento ao universo local, a identidade familiar - e almoçar num restaurante de comida chinesa, ou mesmo comer uma feijoada. Teremos então num mesmo dia marcada a identidade local, nacional ou a “globalizada” sem que qualquer uma delas seja falsa, visto que somos feitos de diversas ligações, pertencendo ao mesmo tempo a identidades múltiplas em diferentes níveis.

Por vezes, ao planejar turisticamente uma localidade para o turismo cultural, elementos que antes podiam ser considerados como corriqueiros pela comunidade ou mesmo identificá-la de forma pejorativa podem se converter em um importante atrativo turístico justamente por ser representativo dela, por fazer parte do seu cotidiano e por sua especificidade. Possamai (2011, p.36) usa o exemplo da adoção do frango com polenta como comida principal em festas e comemorações em Nova Veneza/SC para dar exemplo de uma comida étnica, que antes ocupava uma posição nada nobre na mesa da comunidade e passa a receber um lugar de destaque, atraindo turistas e melhorando a relação dos moradores com as suas tradições alimentares.

A “ascensão”/redenção do frango com polenta em Nova Veneza mostra que a seleção do que é um prato cotidiano e do que é um prato para datas especiais não é natural, é cultural e historicamente construído como defende Aguirre (2010). A partir do momento em que se naturalizam as seleções dentro do grupo social [no sentido de não perceber que se trata de uma construção], deixa-se de perceber que o prato consumido é perpassado por história, por seleções, por escolhas. Se antes o frango com polenta era um prato cotidiano por ser economicamente mais acessível para aquela população e hoje foi elevado à categoria de prato de dia de festa que pode ser oferecido a visitantes e que os representa culturalmente, também é uma questão de escolha, de seleção. Esta mudança aconteceu dentro de um contexto mundial de revalorização do tradicional ou do típico, onde as pessoas estão interessadas em conhecer as particularidades culturais dos grupos visitados e que as comunidades buscam manter suas características culturais como forma de se constituir como grupo identitário, além da grande atratividade turística e por tanto de geração de renda que isso representa. Portanto, isto foi uma escolha, não aconteceu naturalmente e está inserida num contexto econômico/cultural bem definido.

Assim, o turista que vai se alimentar deste prato vai consumir também o contexto simbólico que o envolve e não apenas o alimento em si. Alimenta-se também do que aquela

comida representa, do significado que tem para aquela comunidade e assim busca-se sentir e viver o que eles vivem e sentem, busca-se uma inserção cultural, uma experiência intensa que é subjetiva e vai além de “matar a fome”, pois como escreve Gimenes (2011, p.24): “Ao degustar um prato típico, o comensal pode estabelecer uma interação com a cultura local, na medida em que terá acesso a sabores, técnicas e rituais próprios da localidade visitada”.

Isto permite pensar que talvez aqueles alimentos que poderiam ser considerados também um atrativo ligado ao turismo cultural e dentro dele no segmento de turismo gastronômico, não sejam mais alimentos tradicionais na maioria das mesas dos moradores da cidade se constituindo, portanto, num alimento típico voltado para o comércio cultural onde os agentes da promoção turística buscam dar visibilidade a pratos diferenciados por vezes exóticos, tornando-os um atrativo turístico por si só, ou como mais um elemento que incrementa e incorpora o atrativo quando o turista está interessado no contexto cultural do local visitado. Esses pratos, que em geral são ou eram comidas tradicionalmente consumidas pelas classes populares ou pelos camponeses, ao serem entendidos e vendidos como comida étnica servida de uma forma mais refinada estarão presentes nos cardápios de restaurantes mais sofisticados.

A UNESCO, quando do lançamento do Projeto Turismo Cultural na América Latina e Caribe em 1996, alerta para a necessidade de reflexão e organização do turismo gastronômico de forma a dar visibilidade a esse patrimônio e

[...] convertir el patrimonio culinario en verdadera experiencia cultural para locales y extranjeros visitantes, así como una fuente importante de recursos[...] [e] definia las recetas de cocina como un bien cultural tan valioso como un monumento. (ÁLVAREZ, 2002, p.13).

Assim, a UNESCO se alia à busca pelo planejamento e pelo reconhecimento da alimentação como patrimônio cultural intangível, vendo no turismo uma possibilidade de proporcionar uma experiência cultural para os locais e para os turistas através de pratos tradicionais, valorizando a cultura local e gerando renda para as comunidades, buscando perceber no patrimônio cultural gastronômico a mesma importância do patrimônio monumental edificado.

Gimenes (2011, p.23) escreve que “[...] é justamente por se tratarem de pratos portadores de tradições e identidades, que muitos dos típicos ganham destaque no contexto turístico [...]”, uma vez que ao consumi-lo, o turista acaba por inserir-se, experienciar, vivenciar aspectos culturais da comunidade visitada, permitindo uma aproximação do turista

com a cultura local. Essa inserção traz consigo, no entanto, a necessidade de reflexão uma vez que se trata como patrimônio imaterial que é, de um elemento “[...] frágil diante da pressão de alterações e inovações [...]” (GIMENES, 2011, p.24) para se adaptar ao gosto dos visitantes e se modernizar. O excesso de modificações e adaptações pode descaracterizá-lo como prato típico/tradicional causando prejuízos para a comunidade local, cultural e econômica, uma vez que a perda de suas características pode trazer consigo a perda de seu interesse como atração turística. Se por um lado a inserção de determinados pratos típicos podem trazer grandes benefícios para os moradores dinamizando a economia, gerando aumento de renda para a população local, por outro, o cuidado com o planejamento turístico deve ser grande possibilitando “[...] perceber e até mesmo tentar prevenir descaracterizações e banalizações que possam vir a ocorrer.” (GIMENES, 2011, p.29).

Buscando agradar o paladar do turista, pensando apenas comercialmente, muitas adaptações de receitas tradicionais podem ser feitas. Estas questões podem ser percebidas, por exemplo, nos trabalhos de Gimenes (2008, 2009, 2011, 2012?) e Ferreira e Cerqueira (2012) ao trabalharem o barreado, no litoral paranaense e os doces de Pelotas (Pelotas/RS)¹⁴⁸ respectivamente.

Pelo que foi pesquisado, entende-se que com o beiju as transformações aconteceram naturalmente, de forma gradual, sem que houvessem sido forçadas ou sentidas. Porém, o município de Nova Hartz ainda está num processo muito inicial de inserção no mercado turístico e desta forma o efeito que ele poderá exercer sobre as referências culturais da comunidade e neste caso especialmente no beiju, ainda não podem ser mensuradas.

Como já mencionado no capítulo 2, a atividade turística ainda é embrionária em Nova Hartz e se desenvolve através do roteiro experimental de turismo que contempla o patrimônio material e imaterial. Roteiro este que vem sendo aprimorado e modificado a cada edição. Montanari (2009b, p.244) ao escrever sobre a fama que Bolonha (Itália) ganhou de ser um lugar onde se “come bem” diz que ela foi sendo construída a partir do olhar do outro, dos viajantes e dos estudantes que vinham de outras cidades e reconheciam nela características

¹⁴⁸Para saber mais sobre o doce de Pelotas e o processo de inventário para que o mesmo seja registrado como patrimônio imaterial de Pelotas consultar: CERQUEIRA, Fabio V.; RIETH, Flavia M. S.; FERREIRA, Maria Letícia M. **Doces finos pelotenses, tradição e identidade étnica.** Entre o signo local (Pelotas) e a autenticação de origem (Portugal). In: SEMINÁRIO PROJETO SUL DO SUL: MEMÓRIA, PATRIMÔNIO E IDENTIDADE - PRESENÇA LUSO-AÇORIANA EM PELOTAS, 2009. *Anais do Seminário Projeto Sul do Sul: Memória, Patrimônio e Identidade - Presença Luso-Açoriana em Pelotas*, 2009, Pelotas. Editora Universitária / UFPEL, 2010. p. 111-38; FERREIRA, Maria Letícia M.; CERQUEIRA, Fabio V.; RIETH, Flavia. **O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação.** *Métis* (UCS), v.7, p.65-85, 2008; FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi; CERQUEIRA, Fabio V. **Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas.** Patrimônio e Memória, São Paulo, Unesp, v. 8, n.1, p. 255-277, janeiro-junho, 2012.

diferentes da sua cidade. Segue dizendo que a cidade começa a se organizar para mostrar/apresentar aos hóspedes o que ela entende que seja o seu melhor. Ela se organiza para “[...] consolidar e representar a própria opulência [...]”, reforçando os conceitos e a fama que ganhou. Entende-se que as cidades que recebem turistas também se organizem desta forma: querem mostrar para a própria cidade e especialmente para os visitantes o que ela entende que seja o seu melhor, o que os visitantes esperam que ela ofereça. Se ela é vista como no caso de Nova Hartz, como uma cidade de colonização alemã ela oferecerá pratos, música, dança, língua, enfim, uma cultura relacionada ao que é entendido como cultura de imigrantes alemães, é isso que ela vai buscar mostrar. E então pode se questionar sobre o risco da “Disneylandização” da cultura e no caso específico da culinária (BOTELHO, 2012? p.69). Ao buscar mostrar o que o turista quer ver, ela poderá deixar de mostrar o que de fato é. Se a Bolonha de Montanari quer se mostrar pela fartura e opulência reforçando a fama de “cidade gorda” [no sentido de farta], esta é uma característica que ela possui no momento e que deseja deixar em evidência. No contexto atual de Nova Hartz há que se perguntar que cidade se deseja mostrar: aquela que foi ou aquela que é em sua multiplicidade cultural.

Devido ao grande aumento de pessoas morando na zona urbana, a zona rural passou a ser vista por estes de maneira idealizada. As transformações amplamente observadas na cidade, a industrialização da alimentação e a perda de características ligadas às tradições alimentares fazem com que a zona rural seja vista como um espaço que manteve suas características e tradições intactas e então vão buscar na vida do campo, especialmente através das viagens de turismo, as tradições que se perderam na cidade. Vê-se o campo como um lugar que permaneceu inalterado, à margem de todas as transformações ocorridas na sociedade mundial buscando, por exemplo, através da “comida colonial”, o contato com uma vida que só é conhecida pelo que contam os avós. O que procuram, em geral, é a comida típica e não a tradicional. Nova Hartz, pelas suas características socioculturais, econômicas e geográficas, tem seus atrativos turísticos mais concentrados na zona rural.

Essa idealização da zona rural, como se pode acompanhar, pode ser sentida nas visitas do Roteiro Cultural Roda D’água não só pela localização, não só pela natureza, não só pela calma e silêncio, não só pelo “ar e a água puros”, mas pelo conjunto formado pelo contato com a natureza, com as comidas feitas em casa, com a calma e o silêncio quebrado apenas pelo canto dos pássaros, o ronco do bugio e também pelo contato com pessoas que vivem neste espaço. No capítulo 2 falou-se da retomada do uso do forno de barro pelo senhor Paulo Schnorr. Este retorno está muito relacionado com essa idealização da vida na zona rural e com a perspectiva do consumo de uma comida tradicional, diferenciada. O pão é oferecido e

consumido em todos os lugares, mas o pão caseiro assado em forno de barro só o é em alguns lugares, na zona rural.

A título de conclusão deste capítulo cabe reforçar a importância do estudo da alimentação como um patrimônio cultural imaterial, como traço forte da cultura de determinados grupos, formador de identidade, reforçando o sentimento de pertencimento ou de exclusão e como peça fundamental para compreender as transformações sociais pelas quais passam os grupos humanos.

4 FESTA: ETNICIDADE E SOCIABILIDADE

“A festa faz fluir e refluir lembranças, faz vibrar as cordas do coração.”

Mauro Passos, 2011.

“A festa é mediação; diálogo da cultura com ela mesma.”

Rita Amaral, 2012.

Este capítulo tem como objetivo principal trabalhar as festas como patrimônio imaterial, entendo-as como espaços de sociabilidade e de preservação da etnicidade. Para tanto, analisaremos duas festas de Nova Hartz: o *Kerb* e a *Kolonie Hartz Fest*, esta a principal festa do município.

As festas, por trabalharem identidades, são meios pelos quais se pode pensar as cidades em suas múltiplas dimensões, uma vez que elas se realizam dentro de um espaço geográfico delimitado e com determinadas características socioculturais. Cabe ressaltar como escreve Bezerra (2008, p.7) que “[...] o primeiro germe da cidade é, pois, o espaço de encontro cerimonial, é a festa”. Ela [a festa] era já um espaço de sociabilidade daquelas comunidades, mostrando como elas “[...] pensam, percebem e concebem seu ambiente, [e como] valorizam mais ou menos certos lugares”. Em outras palavras, a relação das festas com as cidades é íntima e indissociável até mesmo por que a maioria delas acontece em espaços urbanos como praças, ruas, parques.

Ao procurar por bibliografia que balizaria a presente pesquisa, uma das dificuldades encontradas referia-se ao enfoque dado aos estudos sobre as festas, voltados mais para festas religiosas. Amaral (1998b, p.13) endossa nossa afirmação ao afirmar que “[...] nota-se a escassez de reflexões teóricas sobre as festas, que geralmente aparecem como um ponto inserido [...] nas teorias sobre a religião”. Porém alguns estudos recentes que levam em conta a realidade brasileira onde a festa não possui características pontuais de transgressão, negação e/ou destruição simbólica da sociedade, contestação ou afirmação dos valores sociais, nos foram muito úteis para que a presente reflexão pudesse ser realizada. A festa, diz Guarinello (2001, p.969), “[...] é um termo vago, derivado do senso comum [...]”. O que segundo ele, pode ser entendido como festa por alguns, pode ser, por exemplo, considerado como baderna por outros, por isso sua conceituação é difícil, não é possível compreendê-la como um termo neutro: assim como as sociedades se dão a ver pelas festas, são elas também que nos

possibilitam fazer as nossas leituras de mundo, confrontados e mediados pelos nossos valores, pela nossa forma de ver e sentir a realidade que nos cerca. No entanto, vai ser em Guarinello (2001, p.972) que vamos encontrar a sua melhor definição dentro da linha do nosso objeto de pesquisa. Ele diz que a festa é

[...] sempre uma produção do cotidiano, uma ação coletiva que se dá num tempo e lugar definidos e especiais, implicando a concentração de afetos e emoções em torno de um objeto que é celebrado e comemorado e cujo produto principal é a simbolização da unidade dos participantes na esfera de uma determinada identidade. Festa é um ponto de confluência das ações sociais cujo fim é a própria reunião ativa de seus participantes. Festa, portanto, produz identidade.

Essa produção de identidade, diz ele, não significa que seja uma identidade consensual, sem disputas, sem negociações uma vez que, sendo parte da sociedade é intrínseco a ela incluir e excluir, mesmo entre os incluídos as identidades não são uniformes e sim conflituosas. Um dos papéis da festa é poder fazer conviver, unir essas identidades diferentes, tentando produzir uma identidade provisória para os que participam dela. É uma forma de sociabilidade que permite fazer com que os vínculos sociais e afetivos se estreitem.

Buscaremos neste trabalho identificar as características das festas no Brasil e Amaral (1998a, p.19) vai fundamentar essa nossa busca. Afirma ela que a festa brasileira caracteriza-se principalmente por ser uma festa de mediação

[...] entre os anseios individuais e os coletivos, mito e história, fantasia e realidade, passado e presente, presente e futuro, nós e os outros, [...] dicotomia, natureza e cultura, mediando ainda os encontros culturais e absorvendo, digerindo e transformando em pontes os opostos tidos como inconciliáveis.

Isto pode ser ainda referendado em Lucena (2009, p.99) quando escreve que “A festa é ao mesmo tempo espaço de sociabilidades e de hierarquias, sistema de trocas e conflitos”, através de uma mediação e conciliação espaço temporalmente definida: no local e no período de duração da festa. E ainda, em função do simbolismo representado por ela e da condição de formadora e (con)formadora de identidades, também tem a função, a atribuição de representação da cidade, como aponta Bezerra (2008, p.11).

Quirós (2008, p.2) escreve que nós, “[...] los historiadores a veces tendemos a olvidar: que las relaciones entre los individuos forman parte del entramado que conforman los fenômenos históricos que se intenta explorar”. Assim, para compreender as transformações e

permanências do Kerb de Nova Hartz e da *Kolonie Hartz Fest* procuraremos entender como se desenvolvia e se desenvolve a sociabilidade nesses espaços, qual a sua importância para que o primeiro evento permaneça acontecendo por cerca de um século e o segundo com uma data mais contemporânea por 12 edições.

Entendemos que as festas sejam espaços de sociabilidade¹⁴⁹, sendo eles entendidos como aqueles em que as pessoas vão com o objetivo de sair da rotina, de encontrar pessoas, de se relacionar. São espaços de lazer, de conversa, de convivência, de diversão. Esses espaços de sociabilidade se prestam muito bem para a construção de redes de solidariedade¹⁵⁰. Agulhon (apud: QUIRÓS, 2008, p.4) escreve que

el hombre nace y muere, come y bebe, se lanza al amor o el combate, trabaja o sueña y – de una manera tan esencial como lo son las funciones mayores – no deja de toparse con sus semejantes, de habrarles, de acercarse a ellos o huirles; en síntesis, de entablar relaciones con ellos.

Então para que os processos históricos possam ser compreendidos com maior amplitude é preciso que levemos em conta esta convivência, este encontrar-se, as relações estabelecidas entre pessoas.

Estes espaços de sociabilidade possuem normas de conduta, sejam eles espaços formais [como clubes, sociedades, maçonaria, igrejas] ou informais [como bares, ruas, parques e praças]. Estas normas podem ou não ser obedecidas. Quirós (2008, p.12) escreve que “la norma no determina la conducta – el individuo puede transgredirla, reformularla, rechazarla – pero no deja de ser un elemento que incide en la toma de decisiones”. De uma

¹⁴⁹ Ramos(2002, p.9) escreve que “em sua origem, a sociabilidade se apresentou primeiramente, na forma de associações voluntárias e informais, passando depois para associações formais, isto é, com Estatutos”.

¹⁵⁰ Cabe salientar que rede e sociabilidade não é a mesma coisa. Quirós (2008, p.9) destaca que “la sociabilidad remite a prácticas sociales que ponen en relación un grupo de individuos que efectivamente participan de ellas y apunta a analizar el papel que pueden jugar esos vínculos; la red ego-centrada remite a espacios de interacción (...) que no implica que todos los individuos que participan a la red de ego se conozcan ni que compartan espacios de sociabilidad”. Entendemos que a rede tenha um objetivo diferente da sociabilidade. Enquanto o objetivo inicial desta é a integração, a diversão, o lazer as redes tem um objetivo mais pragmático. O indivíduo pode se utilizar dos espaços de sociabilidade como uma festa, por exemplo, para estabelecer relações e criar contatos que lhes possam ser posteriormente úteis. Como escreve Zuppa (2004, p.22) “[...] la pertenencia a un grupo y, por su intermedio, a una red de relaciones favoreció el conocimiento de oportunidades que condujeron a dinamizar posiciones, jerarquias y acceso a otras estrategias de vida[...]”. Assim, a formação ou o pertencimento a uma dessas redes pode acontecer, por exemplo, por interesses sociais (ascensão social), políticos ou econômicos. O indivíduo pode tentar usar os espaços de sociabilidade para se inserir em uma rede de relações que lhe garanta status ou prestígio. Isso pode acontecer nas festas, uma vez que fazer parte da organização pode dar destaque e prestígio a uma pessoa ou a uma família perante aquela comunidade. Porém, Quirós (2008) destaca que o estudo de um não substitui o estudo do outro, mas que eles se complementam. Os vínculos de sociabilidade podem, de acordo com ela, influenciar nas tomadas de decisões dos indivíduos, ainda que ela não os entenda como determinantes.

maneira geral, as pessoas assumem um padrão de comportamento de acordo com o local que estão frequentando e até mesmo quando decidem transgredir as normas de conduta deste espaço é porque as conhecem. Ou seja, as normas existem, os indivíduos escolhem se as respeitam ou se as transgridem.

Em um estudo sobre o festejo de Nossa Senhora do Rosário, em Silvianópolis/MG, Célia Toledo Lucena (2005/2006, p.154) escreve que “[...] a festa cria uma zona fictícia de convivência, espaço de neutralização dos conflitos e diferenças”. As festas são espaços que possibilitam o contato, as relações entre as pessoas. Estão relacionadas a tempo livre, à diversão, porém, diz Dumazedier (1979, apud: SILVA, M., 2007, p.22), em períodos anteriores, como no período feudal, elas eram frutos de “[...] cerimônias e cultos, e não do lazer”. São momentos, como escreve DaMatta (1986, p.57) que alternam a vida cotidiana, rotineira, com momentos de celebração e comemoração. Esta alternância segue dizendo, é que vai construir as tradições que DaMatta chama de memória social. E essa oscilação entre rotina e saída da rotina [festas, celebrações...] é que faz com que a sociedade deixe “[...] ver a sua ‘alma’ ou o seu coração”, é o momento em que “[...] comemos, rimos e vivemos o mito ou a utopia da ausência de hierarquia, poder, dinheiro e esforço físico. Aqui todos se harmonizam por meio de conversas amenas [...] [e da] música que congrega e iguala no seu ritmo [...]”, ou seja, são espaços por excelência de sociabilidade.

Nas festas as pessoas se encontram. Veem e são vistas. Uma festa com pouca gente escreve Amaral (1998a, pp.39/40), “[...] não é considerada uma boa festa”, uma vez que ela pressupõe participação. E segue a autora ainda afirmando que a sociabilidade brasileira é assinalada pelas “trocas culturais” e estas estão “[...] estreitamente relacionadas à realização de festas” (AMARAL, 1998a, p.57). É na festa que a comunidade se encontra e as diferenças sociais aparentemente e momentaneamente se diluem. Por vezes na festa, há mesmo uma inversão de hierarquias, onde pessoas que no dia a dia ocupam uma posição subalterna, na festa e em sua organização ocupam uma posição de destaque. Ela, nos diz Ferreira Junior (2009, não paginado) “brinca com sentidos e sentimentos”, criando e/ou fortalecendo uma memória coletiva num espaço de encontro, de alegria, de fé, de fortalecimento dos sentimentos de pertença e dos laços de identidade. Nestes espaços de sociabilidade que podem vir a construir redes de solidariedade entre membros da comunidade, a interação entre os locais e os visitantes tanto fortalece a relação de alteridade como possibilita o contato com novas formas de ser e de viver num processo de troca e de transformações mútuas.

As festas são uma característica marcante do “ser brasileiro” (AMARAL, 1998a), ainda que aconteçam de formas diferentes, sejam vividas e entendidas de formas

diferenciadas, dependendo do contexto e da população que a organiza e que participa dela. Segue a autora (1998a, pp.7/8) defendendo as festas no período colonial como “[...] fator constitutivo de relações e modos de ação e comportamento [...]”. E é aí que se deve buscar a gênese da “festa à brasileira”. Entende-se assim como uma festa com características peculiares, diferenciada por se tratar de uma festa que vem com um modelo português e que aqui vai se adequar aos objetivos da corte ao estabelecer uma “[...] mediação entre a Coroa e os novos, e extremamente diferentes, súditos”. Além de mesclar e se adaptar às características e à contribuição da cultura dos índios e negros. Segue ela ainda falando com relação à festa no período colonial que a sua principal função foi

estabelecer a comunicação entre as culturas [...] ao mesmo tempo em que, através desta comunicação, exercitou e estabeleceu o contrato social brasileiro e nosso modelo de sociabilidade, que é o de busca da semelhança dentro da diversidade. (1998a, p.47)

Ou seja, pela festa é possível buscar, procurar aquilo que unifica e não aquilo que separa, pelo menos dentro do grupo que realiza e que participa da festa até mesmo porque se o um indivíduo não consegue se ver sob nenhuma perspectiva, nenhum aspecto dentro da festa, ele possivelmente não participará da mesma. Assim sendo, podemos entender que elas sejam importantes para as comunidades, pois são representativas da “[...] cultura, a memória que deve ser mantida como forma lúdica de coesão grupal e a expressão coletiva dos sentidos de proteção e solidariedade”. (ARAÚJO, 2004, p.422)

Amaral (1998a, p.90), ao falar sobre a festa como possibilidade de “[...] tomada de consciência dos direitos e dos deveres do cidadão, em tudo o que isto implica, de aprendizado, de participação, de seleção e negociação [...]”, entende que em muitas delas o objetivo é a arrecadação de dinheiro para ser repassado para obras assistenciais e culturais e assim sendo, se enquadrem nesse conceito. Como exemplos que implicam numa conscientização e numa maior atuação como cidadão podemos citar a Ocktoberfest de Blumenau/SC, a Festa do Peão Boiadeiro em Barretos/SP, Festa de São Gennaro, no bairro da Mooca/SP, a Festa de Nossa Senhora Achiropita, no bairro do Bexiga também em São Paulo, bem como a *Kolonie Hartz Fest* em Nova Hartz.

Para exemplificar a afirmação acima selecionamos a Ocktoberfest¹⁵¹ de Blumenau/SC até mesmo pelas semelhanças da *Kolonie* e do *kerb* com ela, pois se trata de uma festa com características da imigração alemã. Ela foi criada em 1984 num momento extremamente delicado para a cidade de Blumenau. Duas enchentes arrasaram a cidade, destruindo e enlameando, causando dificuldades financeiras e abalos na autoestima da comunidade. A primeira aconteceu em 1983, seguida de uma ainda maior em 1984. Buscavam realizá-la nos moldes da festa da cerveja que acontece em Munique na Bavária¹⁵² Alemanha, e já vinha sendo pensada há mais tempo com o objetivo de atrair turistas para a cidade. Como a população estava abalada emocionalmente, algumas empresas ameaçavam deixar a cidade, as dificuldades econômicas eram enormes, foi decido organizar uma grande festa que pudesse ajudar a trazer divisas para o poder público e para a comunidade e principalmente que pudesse levantar a autoestima abalada da comunidade local. Ou seja, a festa vai ser pensada como ação de cidadania, de busca de resolução dos problemas que afligiam aquela população naquele momento.

Mas ela foi também pensada enquanto elemento étnico, elemento que ligava a origem da cidade de colonização alemã a uma festa organizada na terra dos antepassados, fortalecendo a ligação entre a cidade e suas tradições e a “terra-mãe” dos fundadores. Desejava-se organizar uma festa que mostrasse o orgulho que aquela população tinha de representar “[...] esta identidade e tudo de visão de mundo particular que significa” (AMARAL, 1998a, p.94). Esta ligação com a “terra-mãe” é inerente aos movimentos migratórios. Ferreira Junior (2009, p.223) ao escrever sobre a Festa de São Gennaro na Mooca/SP, explana uma narrativa em conversa com o Padre Pascoal – que encabeça a organização da festa. Ao falar sobre as inovações pretendidas, de modo especial com relação às barracas de venda de comidas, ele diz que quer “[...] as lonas nas cores da Itália e do Brasil, porque a festa é feita aqui, então vou fazer um tipo de lona que lembra a bandeira da Itália por causa dos imigrantes e a bandeira brasileira porque estamos no Brasil”. Esta sua frase é bem representativa das negociações em torno da identidade que vão se estabelecendo em regiões de imigração. A identidade dos antepassados é reivindicada, mas a sua identidade brasileira também não se deseja deixar de lado. Então ser ítalo-brasileiro ou teuto-brasileiro é ter uma identidade própria: são brasileiros, mas sem esquecer as raízes históricas dos seus

¹⁵¹ Weber(2012, p.359) escreve que a primeira Ocktoberfest no Brasil foi realizada em Porto Alegre, no clube *Turnerbund*, hoje SOGIPA, quando um grupo de bávaros tomou a iniciativa em 1911. Depois da Segunda Guerra, a festa voltou a ser comemorada nos anos de 1950.

¹⁵²Esta festa que acontece em Munique, de acordo com Amaral (1998, p.93), é a maior festa da cerveja do mundo. A origem desta Ocktoberfest estaria no casamento do filho do rei Maximiliano, em 1810. Desde lá a festa acontece anualmente, tendo deixado de acontecer somente durante a Primeira e a Segunda Guerra Mundial.

antepassados. Fazem-se brasileiros não somente por nascimento, mas por afinidade, por pertencimento. Ainda que hajam discursos apologéticos relacionados à pátria dos antepassados, ainda que desejando preservar as suas tradições sentem-se plenamente brasileiros, mas brasileiros a seu modo com toda a carga identitária e étnica que carregam.

Isto nos leva a pensar que a festa possa ser entendida não só como fruição, diversão ou negação, transgressão ou contestação, mas também como momento de afirmação cultural, de reforço de laços identitários e étnicos, como espaço de redistribuição das riquezas e de ação solidária de cidadania.

A primeira edição da oktoberfest aconteceu então, ainda no ano de 1984 como forma de angariar recursos para a reconstrução da cidade e motivar a comunidade para que o cotidiano fosse retomado e as pessoas tivessem uma motivação para isso. A primeira festa colocou à venda produtos locais, desde a alimentação com salgados e doces até o que a indústria local, especialmente a têxtil, tinha para oferecer. Amaral (1998a) escreve que a primeira edição teve um público aproximado de 100.000 (cem mil) visitantes e que hoje ultrapassa a casa de 1.000.000 (um milhão) de pessoas.

Sendo a festa, de acordo com Perez (2012, p.30) a “[...] presentificação da tradição enquanto experiência de vida em sua efemeridade e em sua fugacidade”, a Ocktoberfest de Blumenau mantém muito das tradições que eram próprias das festas de *kerb*. Destaca-se a música, a alimentação, as bebidas consumidas, ou seja, incorporou muitos elementos das tradições culturais dos imigrantes alemães que colonizaram inicialmente o Rio Grande do Sul, espalhando-se depois para outros estados de forma especial o de Santa Catarina. Por outro lado, o modelo de festa proposto pela Ocktoberfest serviu de inspiração para a realização de um tipo de festa que é referência nos estados do sul, marcadamente RS e SC, é o modelo das “*fest*”. Estas festas têm uma duração maior, em geral de duas semanas aproximadamente e são desenvolvidas como meio de “[...] concentração e redistribuição de bens e valorização de uma versão regional da identidade rural” (AMARAL, 1998a, p.12), bem como de uma identidade étnica. Este modelo é o seguido pela *Kolonie* que então vai apresentar elementos do *kerb*, inserindo outras formas de comemorar, de festejar, de manter uma relação de pertinência, identificando-se com a comunidade da qual faz parte. Porém, o faz com muitos elementos da modernidade e de um contexto global de mercado cultural e turístico em que por vezes a busca pelo lucro supera a necessidade e o objetivo inicial de celebrar as tradições daquela comunidade.

Amaral (1998a) vai identificar uma forma brasileira de fazer festa, ou seja, elementos que fazem parte da festa desde a sua organização até o momento festivo em si e que podem

caracterizar a “festa à brasileira”. O primeiro desses elementos seria o modelo processional das festas onde procissões ou desfiles trazem consigo os símbolos e signos das mesmas. Esse modelo viria do período colonial, tendo sido adaptado à situação atual. Assim as festas em geral¹⁵³, inclusive o *kerb* e a *Kolonie*, seguem este modelo uma vez que ambos possuem um momento do desfile; o segundo elemento é o da atualização dos mitos onde a história daquela comunidade é contada a partir do **seu** ponto de vista. O terceiro – que diz respeito particularmente às festas que cresceram muito – é que elas possuem um espaço especialmente construído para elas, e Amaral vai citar como exemplos disso o sambódromo para o carnaval no Rio de Janeiro; o bumbódromo para as festa do boi em Parintins; o Parque do Peão Boiadeiro em Barretos; Parque Vila Germânica para a Ocktoberfest em Blumenau, entre outras.

O quarto elemento da festa à brasileira está relacionado às verdadeiras fortunas gastas na sua organização, geralmente patrocinadas por marcas que desejam fazer propaganda e estimular o consumo em massa. É o caso, por exemplo, de uma marca de cerveja que investe milhões em patrocínio na Ocktoberfest de Blumenau. Esse alto investimento é consequência das festas não se realizarem mais espontaneamente, explica a autora, mas de serem planejadas com cuidado e antecedência objetivando trazer um grande público, o que de fato tem conseguido fazer. O quinto elemento diz respeito a sua longa duração. Podemos citar como exemplo os 17 dias de festa da Ocktoberfest de Blumenau ou mesmo uma festa de dimensões bem menores como a *Kolonie* de Nova Hartz, mas com duração de 14 dias. O sexto e último está relacionado à distribuição da renda, ou das riquezas como escreve a autora, levantada especialmente para fins assistenciais e/ou obras sociais.

Avaliando todas essas características é possível afirmar que a *Kolonie Hartz Fest* é uma festa à brasileira, conforme a análise que se segue: o modelo processional se faz presente através do desfile que tendo como tema a colonização alemã na cidade, desfila os seus signos e símbolos pela Rua Emílio Jost deixando claro o que está se querendo mostrar e quais são as suas referências histórico/culturais; o segundo, que diz respeito à atualização dos mitos, está presente desde a decoração da festa, perpassando o desfile, se deixando ver através da alimentação, das bandinhas e da dança alemã. No caso específico, seria uma atualização do mito do colono honesto e trabalhador que com muito sofrimento e trabalho conseguiu superar as dificuldades e prosperar. Imigrante alemão e trabalho são as duas palavras mais fortes deste

¹⁵³ Esse modelo é seguido pela maioria das grandes festas que acontecem nas mais diferentes cidades do Brasil: o Carnaval do Rio de Janeiro e das cidades do nordeste; Kerb de Dois Irmãos; Ocktoberfest de Blumenau (SC), de Santa Cruz (RS), de Igrejinha (RS); as festas Juninas do nordeste e de forma especial a de Caruaru(PE).

mito. No caso do terceiro elemento, relacionado com o espaço físico da festa, a *Kolonie* não tem um espaço criado especificamente para ela, mas é possível afirmar que o espaço existente é reinventado para que a festa aconteça. Assim, grades são retiradas, jardins são construídos, os espaços são readaptados para que a festa ocorra nele. Outra informação importante quanto a isso é que a cada edição da festa, conforme pude acompanhar, é sinalizada por parte da Comissão de Organização a necessidade de que se crie um espaço para a festa, já que o existente não a comporta mais, impossibilitando-a de crescer. O quinto elemento relaciona-se ao patrocínio. Na *Kolonie* existe tanto o investimento público saído dos cofres municipais como o patrocínio especialmente na forma de isenção fiscal através das leis de incentivo à cultura. O dinheiro movimentado é grande para os padrões do município, embora possa ser considerado um volume baixo se comparado com outras festas. O último elemento mencionado por Amaral (1998a), o da duração da festa, também é encontrado na *Kolonie*, pois a festa tem a duração de 14 dias com programação em todos eles, exceto na segunda-feira. Já o *kerb* de Nova Hartz, nos padrões em que acontecia anteriormente, poderia ser também entendido como uma “festa à brasileira”. À exceção da duração e do patrocínio, os outros elementos se fazem notar. A propósito da duração, se for comparada com as festas que aconteciam então, pode-se considerar que o *kerb* era uma festa longa para o período.

4.1. AS FESTAS COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL

Conforme já analisado nos capítulos anteriores o debate relacionado ao patrimônio cultural passou por diversas fases, criando normas que vão acompanhando estes debates e ampliando conceitos e formas de proteção. Dentro deste contexto, o patrimônio imaterial foi ganhando ênfase, as manifestações culturais dos diversos grupos dentro do país conseguiram a possibilidade de ganhar espaço e respeito bem como políticas públicas que ajudem na sua manutenção e transmissão. Este debate veio aprofundar aquilo que já era sabido e executado quando do tombamento do patrimônio material: a justificativa sempre está relacionada ao significado que o bem tem para a comunidade local ou nacional como já discutido neste trabalho. Ferreira Junior (2009, não paginado) vem reforçar esta afirmação ao escrever que

cada testemunho material não é mais, portanto, considerado isoladamente, mas em seu contexto e na compreensão das múltiplas relações que mantém de modo recíproco - com seu ambiente físico-cultural [...]. Os elementos do patrimônio físico aparecem, juntamente com seu ambiente, sempre como suporte dos saberes, de práticas e de crenças [...].

E o autor amplia ainda mais este debate ao indicar que a preservação do patrimônio material e imaterial pode ser pensada dentro da linha da proteção da diversidade. O município de São Paulo, por exemplo, ao elaborar a sua Agenda Local 21, em 1997, impulsionado pelas discussões da ECO 92¹⁵⁴, vai pensar a proteção do seu patrimônio cultural dentro desta linha de preservação da diversidade. No seu capítulo sobre a Cultura e Meio Ambiente defende que

no plano da cultura proteger a diversidade significa valorizar o multiculturalismo. O desaparecimento de povos, línguas, formas específicas e insubstituíveis de conhecimento, confirma que amplos setores do mundo civilizado estão abandonando a ética da cultura, que é a ética da liberdade e da defesa da vida. (SÃO PAULO, 1997, p.63)

Neste sentido, Ferreira Junior (2009, não paginado) insere as festas no âmbito do desenvolvimento sustentável¹⁵⁵. As transformações acontecem num ritmo muito acelerado. O amparo legal através do Registro das festas como patrimônio imaterial das comunidades garante que essa aceleração das mudanças seja freada, diminua seu ritmo e as alterações aconteçam de forma mais suave, de modo a não destruir tradições culturais que são referências culturais e identitárias para comunidades inteiras, valorizando a diversidade cultural tanto no cenário local, quanto no regional e nacional. É o poder público, escreve Ferreira Junior (2009, não paginado), realizando “[...] políticas públicas de promoção e garantia de tais direitos”.

Mas havendo um número infindável de manifestações culturais, antigas e recentes dos diferentes grupos humanos, talvez o maior desafio dos projetos de políticas públicas de preservação diz Fonseca (2011, p.75), seja conseguir “[...] determinar quais vivências culturais podem ser predicadas como tradicionais e marcar aqueles elementos que serão objetos de políticas de preservação [...]”. Um ponto crucial nesta questão é entender, como fala o autor, o que considerar como tradicional num elemento da cultura imaterial tão propício a mudanças e adaptações como são as festas. No entanto o mesmo autor indica o caminho para analisar a questão ao dizer que às vezes as transformações acabam por ser tão bem

¹⁵⁴ Conferência das Nações Unidas para o Meio Ambiente e Desenvolvimento, que aconteceu de 03 a 14 de junho de 1992, na cidade do Rio de Janeiro e que ficou conhecida como Eco-92 ou como Rio-92. “Um dos principais consensos da Eco-92 foi o de que as nações mais desenvolvidas eram as maiores responsáveis pelos perigos ao meio ambiente. E que os países ainda em desenvolvimento necessitavam de suporte financeiro e tecnológico para atingir um modelo sustentável de crescimento.” Em cima das discussões da ECO 92 foi criada a Agenda 21 que pautava o compromisso e responsabilidade com as questões ambientais (História – Rio 92. Revista IPEA, Ano 7, Edição 56, 2009. Disponível em <http://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com_content&view=article&id=2303:catid=28&Itemid=23> Acesso em 02 ago. 2013.

¹⁵⁵ “[...] o Desenvolvimento Sustentável é aumentar a qualidade de vida satisfazendo as necessidades atuais, sem comprometer a possibilidade de que as gerações futuras possam fazer o mesmo.” (FERREIRA JUNIOR, 2009, não paginado)

incorporadas às tradições, que se convertem elas mesmas numa tradição, operando assim como um elemento de “atualização da tradição”. Assim sendo, as tradições inventadas não necessariamente são inventadas de cima para baixo, como uma ação de subordinação e imposição, mas como parte de um processo mais dinâmico de confrontações e conformações que vai resultar num modo de vê-las não como imutáveis, estáticas e engessadas no passado, mas operacionais, dinâmicas, assim como dinâmica é a vida. Se assim não ocorrer, certamente deixará de existir porque deixará de fazer sentido para a comunidade.

As festas, representativas dos modos de ser, de viver, de fazer, de comemorar das comunidades, entram na roda das manifestações culturais possíveis de ser registradas e protegidas pelo poder público nas três esferas, ganhando destaque e incentivo para continuarem a ser transmitidas e vividas pelos grupos que dela participam das mais diversas maneiras. Elas são importantes referências¹⁵⁶ culturais da população, seu modo próprio de comemorar, rememorar, de pedir e de agradecer, de demonstrar sua fé e extravasar sua alegria, são manifestações da cultura local, permitindo “[...] aos atores e expectadores introjetar os valores e as normas da vida, como também partilhar sentimentos coletivos e conhecimentos comunitários” (PASSOS, 2011, p.7). Ou seja, pelas festas a comunidade se mostra no que tem de mais particular, naquilo que a identifica como tal, nas formas como as comunidades vão produzindo e atualizando as suas memórias sendo, portanto, um lugar de construção e de busca da “[...] uniformização da identidade social¹⁵⁷” (CARVALHO, A., 2011, p.150).

O patrimônio imaterial está intimamente ligado à significação e à transmissão, uma vez que quando deixa de ter sentido para uma comunidade, esta o abandonará. Não é apenas a criação de uma lei que garantirá sua permanência. O que garante mesmo é a significação e a transmissão. E então o poder público poderá desenvolver formas de mediação e de fomento à transmissão, de educação para o patrimônio, dando visibilidade para a tradição, sem pretender engessar esta manifestação, mas oferecendo condições para que ela possa ser transmitida às novas gerações com as adaptações e transformações a quais estão expostas por se tratar de referências culturais dinâmicas. O objetivo principal do Registro de um bem cultural de natureza imaterial é o reconhecimento social de algumas manifestações culturais e isso contribuirá para que elas sejam transmitidas e não desapareçam. A preservação também está

¹⁵⁶ “[...] referências são as práticas e os objetos por meio dos quais os grupos representam, realimentam e modificam sua identidade e localizam sua territorialidade” (FERREIRA JUNIOR, 2009, não paginado).

¹⁵⁷ As identidades sociais, para Carvalho (2011, p.147) são “[...] ao mesmo tempo inclusão e exclusão: ela identifica o grupo (são membros do grupo os que são idênticos sob certo ponto de vista) e o distingue dos outros grupos (cujos membros são diferentes dos primeiros sob o mesmo ponto de vista).” Ou seja, as identidades sociais são formadas a partir de um conceito de alteridade, de diferenciação entre o “nós” e o “eles”.

relacionada com a “[...] consciência da diversidade – seja a biodiversidade, seja a diversidade cultural – para a sobrevivência da humanidade” (FERREIRA JUNIOR, 2009, não paginado). Assim, podemos afirmar que a diversidade cultural é tão importante para a vida no planeta quanto a biodiversidade, cada uma com a sua devida função, uma vez que nenhum elemento pode ser compreendido sem o seu contexto.

As festas populares então, ao se direcionarem “[...] no sentido de recuperar usos e costumes, rememorar suas gêneses culturais, procurando ‘reinventar’ tradições” (CARVALHO, A., 2011, p.154), de reconstruir laços de origem, vão se construindo e se fazendo sentir pelas comunidades como verdadeiros patrimônios locais e em muitos casos podendo se constituir como patrimônios imateriais, estaduais ou nacionais. Na linha das festas que são objeto de estudo desta dissertação podemos citar o caso da Ocktoberfest de Igrejinha/RS, que através da aprovação no dia 15 de julho de 2008, do Projeto de Lei 09/2008, é declarada Patrimônio Cultural do Estado. No município de Nova Hartz, o então vereador Marcos Davi Kirsch, apresentou o Projeto sugestão nº 04, de 29 de março de 2011, onde propunha que o *kerb* da cidade fosse reconhecido como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial do Município de Nova Hartz, entendendo que bastava isso através de um decreto ou mesmo de uma lei por parte da administração municipal para promover o seu Registro. A *Kolonie*, como já mencionado, ainda não teve nenhuma ação neste sentido e retomando o que escrevíamos anteriormente, entendemos que a continuidade no tempo, ou seja, a sua duração histórica, é que lhe dará ou não a condição de se constituir como uma tradição local podendo assim, ser entendida como um patrimônio imaterial local. Entendemos ainda que esta festa caminha para este processo de patrimonialização uma vez que a cada edição vem sendo apropriada e entendida como um “bem” para os novahartzenses.

Para que seja feito o reconhecimento oficial da festa como um patrimônio imaterial da população, em qualquer esfera do poder, é preciso que haja uma solicitação da comunidade. Em princípio qualquer pessoa pode solicitar o registro de um patrimônio imaterial, porém, ela precisa encaminhar junto com a solicitação algo como um *dossiê* que contemple pesquisa acerca da importância daquele bem para a comunidade e do seu valor histórico cultural, ou seja, da própria história do bem que se pretende proteger. É importante que o relatório seja acompanhado de um abaixo-assinado de pessoas da comunidade que endossem o pedido. Enfim, é um processo complicado para a população em geral o que leva a que geralmente ONGs e Associações, em geral auxiliadas por pesquisadores ligados a universidades, sejam os proponentes da ação de preservação e proteção.

Ferreira Junior (2009, não paginado), ao escrever sobre a festa de São Gennaro, no bairro da Mooca, na cidade de São Paulo, já citado, diz que há um processo na prefeitura local, através do Departamento do Patrimônio Histórico, para que a festa seja registrada como patrimônio imaterial da cidade. Segue ele listando alguns dos benefícios mais pragmáticos e imediatos que este reconhecimento traria para a Festa. Diz ele que haveria, por parte do governo, um suporte maior antes, durante e depois, para a realização da mesma, com menos burocracia. Este suporte estaria relacionado a

[...] aparelhagem de som, limpeza das ruas, conservação do espaço, etc., ampla divulgação na mídia, possibilidades de verbas de incentivo para a iniciativa privada investir nas festas como espaço cultural, inclusão no calendário turístico da cidade, entre muitos outros benefícios.

Assim, o reconhecimento através do Registro da importância de uma determinada festa, além de todas as questões relacionadas à preservação, manutenção, visibilidade, transmissão, identidade, pertencimento, respeito e valorização da cultura local, se reflete também nas que dizem respeito às ações mais práticas de planejamento, organização, divulgação e realização do evento poderiam ser facilitadas e incentivadas, servindo como fomento para que a festa aconteça todos os anos. Isto vem a reafirmar o que está sendo defendido na presente dissertação: a legislação é uma ferramenta importantíssima para a preservação do patrimônio cultural. De maneira especial, quando ela ocorre de forma conjunta com a educação para o patrimônio e com um projeto de turismo que esteja voltado para a sustentabilidade e preservação da diversidade cultural, focada nos indivíduos que moram no município e que tem nos referidos bens as suas referências culturais, a sua identidade.

4.2 O CASO DO KERB DA SOCIEDADE DE CANTO RECREATIVA IRMÃOS UNIDOS DE CANUDOS – NOVA HARTZ/RS

Agulhon (1992, p.4) escreve que as formas de sociabilidade podem variar no tempo e no espaço. Dentro deste contexto de mudanças e adaptações dos espaços de sociabilidade podemos compreender como as festas de *Kerb* vão se estabelecer e tornar-se os momentos mais esperados de convivência das comunidades teuto-brasileiras na região de colonização alemã no Rio Grande do Sul e posteriormente em Santa Catarina. Nesta nova realidade da qual passaram a fazer parte, de saírem de sua terra e de tornarem-se imigrantes num país com costumes, língua, tradições, alimentação, música diferentes, os festejos do *kerb* vão se tornar um espaço de reencontro, de recordações, de reafirmação da etnicidade, de transmissão de

valores e tradições, de estar entre os seus. É a adaptação possível da sociabilidade existente na terra natal, que vai acontecer no “Novo Mundo”. Esta, por sua vez, vai se adequando com o passar do tempo às modificações a que a cultura por sua dinamicidade está sujeita, permanecendo até os dias atuais, embora com menor intensidade e com outras características.

No município de Nova Hartz a tradição de festejar o *kerb* se adequou a uma nova realidade. No âmbito privado, hoje algumas famílias ainda o comemoram em suas casas no domingo e no âmbito social é realizado apenas o baile de *kerb* na Sociedade de Canto Recreativa Irmãos Unidos de Canudos, no último sábado de Janeiro. Neste trabalho, empregaremos apenas a denominação Canudos ou Sociedade Canudos ao nos referirmos a esta Sociedade, uma vez que é assim conhecida pela comunidade novahartzense.

Buscaremos agora, entender um pouco mais desta festa étnica, tradicionalmente organizada por descendentes de imigrantes alemães no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina. Realizamos uma intensa busca para tentar compreender o significado e a origem do termo “*kerb*”. Encontramos explicações variadas sendo que a maioria delas não traz consigo uma referência confiável, praticamente impossibilitando que se chegue a uma explicação definitiva ou mais próximo possível disto. Dentre as explicações obtidas podemos citar a que foi encontrada no Tesouro de Folclore e Cultura Popular Brasileira do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional/MinC¹⁵⁸ que define o *kerb* como a festa de inauguração da igreja quando a comunidade envolvida é protestante ou do padroeiro quando é católica. Esta festa tem início com uma missa, seguida de festividades que podem durar três dias. Esta definição, contudo, não objetiva explicar a origem e o significado do termo, mas do evento. Uma explicação plausível para ele foi encontrada no site www.kerb.com.br, um site criado com objetivo de divulgar a cultura e as festas dos descendentes de imigrantes alemães no Brasil. Neste site encontramos que

‘Die Kerb’ [...] é a designação regional dos estados alemães do Hessen e da Renânia Palatinado para o vocábulo Kirchweih, que quer dizer ‘Inauguração da Igreja’. No livro “KLEINES LEXICON DER BRÄUCHE FESTE UND FEIERTAGE”¹⁵⁹, traz a palavra Kirmes como sinônimo de Kirchweih. [...]Kirmes tem origem na palavra Kirmesse e esta, por sua vez, de Kirchmesse. Se fossemos fazer uma tradução literal, Kirchmesse quer dizer “Missa da Igreja”. A Festa da Kirmes é a Kirmesfest, [...] a ‘Festa da Missa da Igreja’. [...] esta mesma festa acabou recebendo outras denominações

¹⁵⁸Disponível em: <<http://www.cnfcp.gov.br/tesouro/00001888.htm>> Acesso em 07 de junho de 2013.

¹⁵⁹O livro a que o site se refere é: GEISS, Heide Marie Karin. **Kleines Lexikon der Bräuche, Feste und Feiertage**. sl: Compact Verlag GmbH, 2001. A tradução do título do alemão para o português seria: Pequeno Dicionário de Costumes, Festas e Feriados.

regionais alemãs, como ‘Kelb’, ‘Kilbe’, ‘Kirbe’ (estes no dialeto suábio), ‘Kirwa’, ‘Kirta’ (na Baviera), entre outros.

No site segue a afirmação de que esta designação faz sentido ao levar-se em conta que muitos dos imigrantes alemães vieram da região do Hunsrück, atual estado da Renânia Palatinado. Foi reforçado também o cunho religioso da festa, uma vez que a festa celebração referia-se à inauguração da igreja ou ao santo padroeiro e a sua característica era a de ser uma festa da comunidade e familiar com duração de três dias nos primeiros tempos, indo do domingo à terça-feira e combinando momentos religiosos com os de relações familiares. Havia também momentos de confraternização e sociabilidade com os vizinhos, parentes e amigos nos bailes que aconteciam nas três noites. Esta mesma explicação sobre a origem e significado da palavra *kerb* é dado por Erbes (2012, p.20) no livro sobre o *kerb* de Dois Irmãos. Ele referencia ainda, o texto escrito por Josó Joaquim Rodrigues Lopes, possivelmente de 1867, em que ao falar sobre as festas no Rio Grande do Sul, escreve sobre o *kerb* dizendo que se trata de uma festa de inauguração do “templo alemão”, seguida de brincadeiras com garrafas de bebidas, salão enfeitado e dança por dias¹⁶⁰.

Menasche e Schmitz (2012?, p.177) trazem uma outra explicação para a origem do termo *kerb*, que nos parece bastante imprecisa, além de não ser referenciada. Segundo elas, o termo *kerb* seria uma “[...] corruptela do termo *körbe* (cestas ou balaios, em alemão) [...]” e que este nome teria sido usado porque os agricultores traziam os alimentos e a decoração em cestos para os bailes de *kerb*. Optou-se por registrá-la também, por ser mais uma das origens atribuídas ao termo. No entanto, em função das referências apontadas e da coerência da explicação e dos objetivos a que a festa esteve ligada desde a sua origem aqui no estado, nos parece mais fundamentadas as explicações que ligam a origem do termo *kerb* à palavra *Kirsch*, igreja, no dialeto *Hunsrück*.

Um ponto em que há unanimidade em todos os textos lidos e nas entrevistas feitas com moradores é que a festa do *kerb* tem em seu início o cunho religioso, uma vez que originalmente comemorava a inauguração da igreja no caso dos protestantes ou o santo padroeiro no caso dos católicos. Em função disso, cada comunidade possuía e possui uma data diferente para os festejos. Desta forma, era um importante espaço de sociabilidade para essas pequenas comunidades, pois possibilitava que elas se visitassem, se encontrassem e confraternizassem. A comunidade, na data do seu *kerb*, recebia um grande número de

¹⁶⁰ Esta explicação relacionando o *kerb* com a inauguração do templo foi encontrada em diversos autores, entre eles: LENZI, ZuleikaMussi; SALVADOR, Nilce Terezinha Massignan; KONDER, Victor Marcio (1989) e SPERB, Angela Tereza et al (1992).

parentes e amigos que vinham para as celebrações e ficavam hospedados nas casas de familiares, geralmente durante os três dias de festa. Assim sendo, pode-se afirmar que as comemorações do *kerb* estavam assentadas em três bases bem claras: a religiosa, a familiar e a pública.

O *kerb*, na sua configuração, fortalecia ou até mesmo “construía” laços de pertencimento junto à comunidade. No livro “O Kerb de São Miguel-Dois/RS Irmãos”, Luiz Carlos Erbes traz alguns depoimentos bem significativos desta afirmação como, por exemplo, o da Sra. Philomena Leonida Backes que vinda do município de Feliz para morar em Dois Irmãos encontrou no *kerb* o meio para se sentir fazendo parte da nova comunidade. Ela diz “[...] assumi os festejos do *kerb* de São Miguel e assim me faço filha de Dois Irmãos” (2012, p.12). Quando algum colono se mudava de localidade, no *kerb* ele ia encontrar referências culturais bastante para que ele fosse se integrando na vida social daquela comunidade, estabelecendo sentimento de pertença e “se fazendo” filho da terra.

O *Kerb*, “[...] se desenrolava em três lugares diferentes: na Igreja, em casa e na Sociedade e/ou Salão de Baile. Também em três momentos distintos: no culto, na alimentação e na dança” (SPERB, et al, 1992, p.203) como veremos a seguir. Ele era bastante esperado por toda a comunidade: as moças estavam mais preocupadas com o vestido novo, que ganhavam geralmente uma vez por ano e isso acontecia no *kerb*. O mesmo acontecia com os rapazes que aguardavam ansiosos o alfaiate confeccionar seu terno novo. As mulheres organizavam a casa para receber as visitas, fazendo pães, cucas, bolos, roscas, doces de frutas (compotas), *spritzbier*. Aos homens cabia a função de organizar a matança dos porcos e a confecção das linguças. A eles também cabia a tarefa de deixar o potreiro roçado, a lenha cortada para o fogo e feixes de pasto cortados, pois as visitas vinham de carroça ou à cavalo.

Outra característica importante do *kerb*, até mesmo em função da organização da sociedade e pouca quantidade de momentos de diversão como os bailes, é que neles também os futuros casamentos eram arranjados, os namoros se iniciavam, noivados eram oficializados, pois também era o momento em que jovens de outras localidades visitavam a comunidade em festa, participando dos bailes. Menasche e Schmitz (2012?, p.176) escrevem que os bailes tinham uma importante função social para os “camponeses”, pois era neles que “[...] não apenas se encontravam para conversar e dançar, mas também, muitas vezes para arranjar casamentos e fechar negócios”.

Nos primeiros tempos a festa começava no domingo, com o culto ou missa. Logo após as famílias, seguindo a bandinha, iam até o salão para dançar algumas músicas e depois iam para casa com seus convidados para o almoço. Depois do almoço, enquanto os homens

bebiam e jogavam cartas, como o *Schafskopf*, Matador, *Seibenstich* (SPERB et al, 1992, p.205), as mulheres conversavam, cuidavam das crianças e organizavam o café (o *Frühstick*). Cabe ressaltar que o almoço e o café da tarde primavam pela variedade e quantidade de comidas oferecidas. Depois aproveitavam o restante do dia para conversar e se preparar para o baile, que se iniciava entre 17h e 18h e acabava quando o sol já estava nascendo. Durante o baile também era servido um café nos moldes do café da tarde e que se oferecido por um rapaz a uma moça era indicativo de intenções de “namoro sério”. Com o tempo adotou-se o costume de cobrar dos rapazes que quisessem dançar. Ao efetuar o pagamento era colocada uma fitinha colorida na lapela. Para cada noite do *kerb*, uma cor diferente de fita. Esse dinheiro, via de regra, era utilizado para pagar o grupo musical. A segunda-feira era mais reservada às atividades nas casas das famílias, embora em alguns lugares houvesse bailes nas três noites e o baile da segunda-feira fosse conhecido como o “baile dos casados” (SPERB et al., 1992). Na terça-feira havia mais um baile à noite, que para muitos era o melhor e maior baile do *kerb*. Algumas visitas iam embora somente na quarta-feira.

O caráter familiar do baile, no sentido de participação da família inteira, dos avós às crianças, é assinalado no quarto das damas. Este desempenhava duas funções diferentes: era utilizado para as mulheres retocarem a maquiagem e pentear os cabelos, bem como para deixar as crianças dormindo. As famílias inteiras iam ao baile, mas as crianças dormiam cedo. Então, neste quarto havia uma cama de casal e/ou alguns colchões no chão para que elas dormissem enquanto os pais se divertiam.

Não foi possível identificar exatamente quando e onde aconteceram as primeiras festas de *kerb*. A cidade de Dois Irmãos, no entanto, reivindica ter um dos *kerb* mais antigos do estado, pois conforme aquela comunidade ele acontece desde 1829. De acordo com Erbes (2012, p.14/15) durante a viagem de navio ao Brasil os imigrantes que colonizaram o lugar passaram por dificuldades como tempestades, navio à deriva, morte de companheiros de viagem e prometeram que se chegassem a salvo na nova terra, assim que se estabelecessem, ergueriam uma igreja e fariam uma festa para comemorar. Como chegaram ao Rio de Janeiro em 29 de setembro, dia do Arcanjo São Miguel, resolveram dedicar a ele a construção do seu primeiro templo. Por isso, o *kerb* de Dois irmãos é conhecido como o *Kerb* de São Miguel ou “*Michelskerb*” no dialeto alemão¹⁶¹. Este *kerb* tem uma característica diferente dos demais porque não acontece no fim de semana mais próximo da data a ser comemorada, mas na data exata, independente do dia da semana que caia, tanto que a data tornou-se feriado municipal.

¹⁶¹ Informações retiradas do site da Rota Romântica: <<http://www.rotaromantica.com.br/pt-BR/dois-irmaos/historia>> Acesso em 29 de junho de 2012.

Lucena (2005/2006, p.152) escreve que “[...] a população, ao selecionar a celebração como festejo identificador de sua cultura, utiliza-se da religiosidade mesclada com o profano como estratégia na manutenção do festejo”. Isso pode ser claramente identificado nos festejos do *kerb*, ainda que sendo uma festa religiosa, o profano sempre esteve presente, especialmente através das bandinhas e dos bailes. Esta mescla com o profano é de fato o que garante a continuidade da mesma por mais de um século e meio. Embora em muitos lugares ainda seja tradição o culto ou a missa de *kerb*, vemos que o caráter religioso da festa foi perdendo bastante espaço e o que marca realmente o evento é a etnicidade. São os costumes, as tradições dos descendentes de imigrantes alemães que mesmo adaptadas e renovadas são o foco desta festa. Percebemos isso na música, na dança, no canto e na comida e como não poderia deixar de ser, na religiosidade também.

Imagem 30 – Baile de *kerb*, em 1968



Fonte: Acervo particular de Belmonte Helmuth Schunck

O aspecto religioso da festa era bem marcado e tinha tamanha importância começar a festividade com os olhos voltados pra Deus que a regra [de acordo com depoimentos de moradores de Nova Hartz e de outras cidades, como Dois Irmãos, Novo Barreiro, Sapiranga, Salvador das Missões¹⁶²] era que a tão esperada roupa nova feita para o *kerb* tinha que ser

¹⁶² O depoimento do Sr. Bertino Hatwig, professor aposentado de Salvador das Missões, cidade do noroeste do Rio Grande do Sul, é uma amostra de que o *kerb* era vivido de forma muito semelhante pelos imigrantes e descendentes de imigrantes alemães nos estados do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina. Ele assim relata a festa: “Pela manhã havia missa solene cantada pelo coral, terminada a santa missa, uma bandinha de música esperava o povo na porta da igreja, e ao som da música todos se dirigiam para o salão de baile, dançavam uma marca e depois voltavam para casa onde já estavam chegando os parentes e amigos de outras comunidades... era um dia muito divertido, ao meio dia uma refeição farta e à meia tarde um café com cuca, bolachas e manteiga, mel e pão de farinha de trigo. Ao entardecer, iniciava o baile do *kerb* que se estendia até a madrugada do dia seguinte. Durante o baile era leiloada a *kerbflach* (garrafa do *kerb*). Estes bailes muitas vezes marcavam o início de muitos namoros, as moças com seus vestidos novos, procuravam atrair a atenção dos rapazes”. (SPOHR,

usada primeiro na missa ou culto e somente depois poderia ser usada no baile. Há relatos de que em Dois Irmãos as igrejas católica e protestante se reuniam num culto ecumênico no dia do *kerb* (ERBES, 2012, p.32). Esse registro não foi encontrado em Nova Hartz, onde os relatos apontam para as orações do domingo de *kerb* em igrejas separadas de acordo com a confissão religiosa de cada morador. Esta questão religiosa, que está inclusive na base da criação do *kerb*, era também uma marca cultural, uma forma de afirmar a identidade e de sublinhar a etnicidade. Nagata (1982, p.133, apud BAHIA, 2011, p. 375)¹⁶³ nos referencia ao escrever que

dada a frequência com que as religiões parecem estar baseadas no nascimento e nas fronteiras prescritas de ligação, e o caminho pelo qual vários grupos étnicos colocam a religião ao seu serviço. Como uma fronteira poderosa e essencial, nota-se que existe uma afinidade básica entre identidade e religião.

De acordo com depoimentos de moradores da cidade, logo após o encerramento do culto ou da missa, e no caso de Nova Hartz logo após o culto da IECLB [Centro], o lado profano da festa se fazia notar através da bandinha de música que esperava a comunidade do lado de fora da igreja. Puxava a “procissão” até a Sociedade de Canto Concórdia onde as pessoas dançavam algumas músicas e depois seguiam para suas casas, juntamente com os parentes e amigos que haviam vindo para o *kerb* da Picada Hartz¹⁶⁴. Isto está plenamente de acordo com os modelos de festas no Brasil que foram se constituindo desde o período colonial, embora venham de uma matriz europeia ainda mais avançada no tempo. Cabe aqui uma reflexão acerca desta característica processional das festas de *kerb*. Ela nos leva a pensar que seja uma referência ao tipo de festa que os imigrantes e seus descendentes encontraram no Brasil e foi tomado como um elemento do modelo de festas que se desenvolviam no Rio Grande do Sul, num processo de interação cultural. Pois o *kerb* não era nem uma festa nos moldes das que aconteciam na Alemanha e nem das que aconteciam no Brasil. Assim, o modelo de festa do *kerb* nos parece ser um modelo híbrido que mistura as formas de fazer, de viver e de sentir a religião e a cultura alemã, com as formas encontradas no Brasil quando da chegada dos alemães.

Natali Braga; BARBOSA NETO, Edgar Rodrigues. A invenção das tradições como forma de turistificação da realidade: o caso das comunidades de origem germânica da antiga Colônia do Serro Azul-RS. Disponível em <www.ufpel.edu.br/cic/2005/arquivos/SA_01540.rtf1540.rtf> Acesso em 08 de julho de 2013.)

¹⁶³ NAGATA, J. Particularism and universalism in religious and ethnic identities: Malay Islam and others cases. In: Proceedings of the American ethnological society. The American Ethnological Society, 1982, apud BAHIA, Joana. O tiro da Bruxa – Identidade, magia e religião na imigração alemã. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

¹⁶⁴ Como era inicialmente chamada Nova Hartz

Como mencionado anteriormente, as roupas novas eram esperadas com grande ansiedade por crianças e adultos. O trabalho das costureiras e dos alfaiates era intenso nos meses que antecederiam o *kerb*. A Sra. Bertha Haag Henkel (2004) conta que como era costureira, trabalhava tanto próximo do *kerb* que dormia muito pouco. Sua filha Jurema Haag (2012, p.295) menciona que o vestido de *kerb* dela e das irmãs ficava pronto só pro baile da terça-feira, porque a mãe precisava primeiro fazer as “encomendas”. Para os alfaiates, o serviço não era diferente, pois as calças, paletós e camisas de homens e meninos eram confeccionados por eles. Era um período em que as costureiras e os alfaiates tinham um incremento significativo na renda, sendo chamado por eles de “safra”, referindo-se ao período do ano em que os agricultores estavam com mais dinheiro devido à venda das colheitas¹⁶⁵. Por vezes, poucos instantes antes do baile, ainda estavam sendo dados os últimos retoques nos vestidos e ternos num indicativo da intensidade do trabalho desses profissionais nesta época do ano.

O relato do Sr. Wilson Henckel (2012, p.110) nos mostra toda a expectativa e organização desta festa. Observe-se que nele já podemos notar uma mudança com relação aos dias de semana em que o *kerb* acontecia. O Sr. Wilson relata bailes e culto/missa já na sexta-feira à noite. Cabe ressaltar que ele e sua esposa foram rei e rainha do *kerb* da Sociedade Canudos, nosso objeto de estudos e que, segundo a tradição, quem foi rei nunca deixa de ser, será rei para sempre, porém a cada um cabe as responsabilidades do seu período de “reinado”. Relata ele:

O *kerb* era importante para que as famílias que estavam distribuídas em localidades distantes se reunissem. Lembro que nos tempos de rapazote as famílias da região começavam a festa na sexta-feira à noite com o culto (os Evangélicos de Confissão Luterana) ou missa (católicos). No sábado as famílias permaneciam instaladas nas casas comendo tudo o que era preparado durante a semana: bolos, cucas, pães, linguiça. [...] Aconteciam bailes no sábado, domingo e na terça-feira, muitas vezes do sábado para domingo nem se dormia. No sábado a comilança já começava valendo. Lembrando que o cardápio destas ocasiões era excelente, tinha: arroz; massa feita em casa[...]; assado de porco¹⁶⁶[...] no forno a lenha do quintal; carne de gado se desmanchando feita na panela; muitas saladas retiradas da horta e a[...]maionese alemã¹⁶⁷. [...] Para sede não podia faltar a Spritzbier [...]

Os relatos sobre o *kerb* indicam um certo ritual dos preparativos que o antecederiam, bem como nos dias de festa comuns aos mais diferentes lugares onde ela acontecia, uma vez

¹⁶⁵ Ver também em SPERB, et al (1992).

¹⁶⁶No dialeto alemão chama-se *schweinebraten*.

¹⁶⁷No dialeto alemão chama-se *kartoffelsalat*.

que, como escreve Amaral (1998a, p.38) “toda a festa é ritualizada nos imperativos que permitem identificá-la [...]”¹⁶⁸. Em dois aspectos o *kerb* é exatamente igual em todos os lugares do estado do RS onde pesquisamos, assim como em Santa Catarina [Lenzi; Salvador; Konder (1989)]: missa/culto e baile. Já os preparativos ritualizados que são distintos podem ser descritos da seguinte forma: o pré-*kerb* implicava na preparação da casa e pátio [limpeza dos poteiros, faxina mais apurada na casa, pequenas reformas na casa e no galpão...], carneação dos animais, especialmente dos porcos e aves, incluindo a produção de linguiça, banha, torresmo, morcela; produção de comidas¹⁶⁹:ucas, bolos, tortas, bolachas, roscas de polvilho, pães (trigo e milho), *schmier*, *käschmier*, manteiga, chucrute, conservas e compotas¹⁷⁰ e *spritzbier*; confecção da roupa nova. Durante as festividades, o recebimento de parentes e amigos, ida ao culto, almoço em casa com familiares e amigos, café da tarde, baile do entardecer até o dia clarear.

Quando o centro da cidade de Nova Hartz, transformada pelo contexto de industrialização, deixa de realizar os bailes de *kerb*, a Sociedade Canudos localizada na zona rural da cidade e, por isso sofrendo menos os efeitos da rotina estabelecida pelas fábricas de calçados¹⁷¹, vai tomar para si a “missão” de preservar as tradições ao realizar o baile do *kerb*. A industrialização atraiu uma população vinda de fora que trazia consigo outra bagagem cultural. Assim, a junção do contato com outras realidades culturais, com uma situação de uma carga horária a ser desempenhada nas fábricas sem possibilidade de flexibilização da mesma, aceleraram mudanças na dinâmica da vida cotidiana da comunidade. Em consequência, na sua forma de expressão cultural, fazendo com que o *kerb* fosse perdendo algumas de suas características e gradativamente fosse sendo deixado de lado. A comunidade de Canudos, distante do centro e mantendo a maioria dos seus moradores ainda na atividade agrícola, conseguiu manter por mais tempo antigas tradições. Cabe salientar que esta não é a realidade daquela localidade hoje, onde poucos são os moradores que são nascidos em Nova

¹⁶⁸Grifo da autora.

¹⁶⁹ Cabe ressaltar que as comidas feitas estavam sempre relacionadas com a produção/ colheita da época da festa (LOPES, Mônica de Souza. Das origens da festa à brasileira. **Revista Científica**./FAP, Curitiba, v.1, jan./dez. 2006. Disponível em <http://www.fap.pr.gov.br/arquivos/File/RevistaCientifica1/MONICA_DE_SOUZA_LOPES.PDF> Acesso em 16 de junho de 2013). Para dar um exemplo disso, fazemos aqui uma referência ao beiju, tão presente na mesa dos novahartzenses no inverno e ausente das mesas de *kerb*, por este ser festejado no verão.

¹⁷⁰ Esta parte da festa era conhecida como o *kerb* da comilança ou “*Fresskerb*”, conforme escreve SPERB, et al (1992, p. 204).

¹⁷¹Weber (2012, p.361) salienta que “As mudanças no quadro étnico ocorrem no contexto de industrialização da região, onde o espaço da fábrica representa “o lugar de descoberta das outras etnias e das outras culturas” (ROCHE, 1969, p.588). No passo da industrialização, os costumes antes comuns, como falar alemão, sofrem agora alterações”.

Hartz e muitos deles trabalham no centro da cidade nas empresas calçadistas¹⁷². A Sociedade Canudos foi fundada em 1º de dezembro de 1964¹⁷³. No ano de 2012 alterou seu nome para Sociedade de Canto **Recreativa** Irmãos Unidos de Canudos. De acordo com o Sr. Paulo Becker (2012), Presidente da entidade, essa adaptação foi feita para que pudessem obter recursos referentes às leis de incentivo à cultura, federais e estaduais, através de projetos de captação, uma vez que, diz ele “[...] *está cada vez mais difícil manter a entidade funcionando porque não há mais interesse das pessoas de exercerem uma atividade voluntária*”. Ainda, a entidade tem despesas com os reis do *kerb* e com o coral [o único da cidade apenas com vozes masculinas, desde 1969].

A referida Sociedade foi criada para que um grupo de coral pudesse ser formado. E corais foram meios muito utilizados para marcar a etnicidade e continuaram a ser no decorrer dos anos e de modo especial em comunidades mais afastadas onde as tradições tendem a se manter por mais tempo. Cantar era então, escreve Ramos (2000, p.96), “[...] uma forma de representação e diferenciação diante da sociedade brasileira. Consequentemente, o clube é um espaço para marcar a identidade étnica [...]”. E este fator de diferenciação é facilmente perceptível nesta situação. Os primeiros encontros do grupo ocorreram na casa do Sr. Reinoldo Schmidt e posteriormente foi adquirida uma área de terra para que a sede da Sociedade pudesse ser instalada (BRUNNER, E., 2012, p.127). É interessante notar que a criação desta sociedade é tardia se comparada especialmente com a Sociedade de Canto Concórdia, cujo nome inicial antes da nacionalização, era *Eintrach*, e que foi fundada em 1888¹⁷⁴. Então ela vai surgir do desejo desta comunidade que mora nas partes altas da cidade de ser representada através de uma Sociedade, que é uma tradição dos imigrantes de origem alemã no sul do Brasil. Também entendemos que ela vá nascer da necessidade que a comunidade sentiu de interação, de construir um espaço de sociabilidade, buscando estabelecer uma rede de relações e de reciprocidade entre os membros da mesma. O ato de associar-se ou de se organizar em associações, como as Sociedades de Canto, demanda “[...] práticas, artifícios e procedimentos sociais, já socialmente referenciados. Desse modo, o indivíduo que pretende efetivar-se como parte de uma sociedade vai adotar, infundir-se nos

¹⁷² Uma característica atual de Canudos ou Morro Canudos como a comunidade fala, localidade da zona rural do município, é de ter muitas pequenas chácaras de pessoas de fora da cidade utilizadas para veraneio ou são propriedades de famílias que moram no “morro”, mas trabalham no centro da cidade, especialmente na indústria calçadista. Poucas são as famílias que moram e trabalham no lugar, como agricultores.

¹⁷³ De acordo com a Ata de Fundação da Sociedade Irmãos Unidos de Canudos, livro 01, p.01, 02.

¹⁷⁴ Informação contida na Ata de fundação da Sociedade, cuja fotocópia encontra-se no Museu Histórico de Nova Hartz.

seus ‘tatos sociais’¹⁷⁵” (ALCÂNTARA JUNIOR, 2005, p.33/34). Ou seja, ao criar uma Sociedade, o que a comunidade buscava era um espaço para sociabilidade em que as regras e signos fossem amplamente conhecidos por eles e “sancionados” pelo grupo étnico sociocultural do qual faziam parte. Se anteriormente foi escrito que os espaços de sociabilidade possuem regras e que os indivíduos que os frequentam são conscientes delas, podemos dizer que ao criar uma Sociedade de Canto, os membros da comunidade desejavam criar um novo espaço com velhas regras, com regras conhecidas e reconhecidas por eles. Assim o novo espaço não causaria nenhum tipo de estranhamento e desconforto porque as normas seriam as mesmas dos outros espaços de sociabilidade possíveis de ser frequentados por eles.

O *kerb* na Sociedade Canudos começou a acontecer, como visto acima, depois que a Sociedade de Canto Concórdia¹⁷⁶ deixou de realizar a sua, no fim dos anos 1970. Então já se inicia desvinculada de seu objetivo original em termos de religiosidade, uma vez que as comemorações do *kerb* em Canudos vão acontecer a partir da realização de um baile no último sábado de janeiro. A data escolhida para os festejos, portanto, não tem a ver com a inauguração do templo ou com o santo padroeiro. Se podemos assim afirmar, veio como “herança” do que era uma tradição há mais de 100 anos no centro da cidade¹⁷⁷. Aliás, das comunidades que hoje formam o município de Nova Hartz, apenas Campo Pinheiro/Campo Vicente tem uma data diferente de *kerb*. A explicação consensual dada pela comunidade é que igreja católica [construída no Arroio da Bica cerca de 30 anos após a construção da IECLB] manteve a data do *kerb* da IECLB do Centro, que foi a primeira igreja da cidade. Então, a Sociedade Canudos se utilizou desta mesma data [último final de semana de janeiro] para continuar uma tradição que estava correndo o risco de desaparecer.

Canudos, antes de fazer os bailes de *kerb* [então uma prerrogativa da Sociedade de Canto Concórdia] realizava o *re-kerb*, que era um baile realizado num fim de semana depois

¹⁷⁵O tato social, escreve Alcântara Junior (2005, p.34), é “[...] o conjunto de maneiras, atitudes e trejeitos socialmente sancionados, prestando-se à efetivação das conexões das interações e relações sociais, o que permitirá aglutinar os indivíduos em torno de indeterminados interesses motivacionais. É uma ação objetivando a própria sociação.”

¹⁷⁶Fundada em 1888, é a mais antiga da cidade e localizada no Centro. Canudos, por sua vez, é a mais jovem e está localizada na zona rural, nos morros da cidade. A Sociedade Concórdia vive, atualmente, um momento delicado, estando praticamente desativada.

¹⁷⁷Na pesquisa realizada não foi possível descobrir exatamente em que ano o *kerb* começou a ser comemorado na então Picada Hartz. Porém, seguindo o raciocínio da festa de inauguração da Igreja, de acordo com os registros paroquiais trazidos pelo pastor Niewöhner (2007, p.14), o primeiro templo da cidade e que era protestante, foi inaugurado em 28 de janeiro de 1887. Se a comunidade mantém o último final de semana de janeiro como data do *kerb*, podemos inferir que ela aconteça desde esta data, portanto completando 126 anos neste ano de 2013. (NIEWÖHNER, Ingobert. 130 anos protestantes em Nova Hartz (1877-2007). Porto Alegre: Renascença, 2007.)

do *kerb*¹⁷⁸. O senhor Paulo Becker (2012) diz que antes as famílias se reuniam em casa para os festejos do *kerb* e a Sociedade realizava o baile no sábado à noite. Hoje as famílias não têm mais o costume de se reunir no *kerb*, apenas comparecem ao baile. A responsabilidade pela organização do mesmo fica ao encargo de alguns membros da diretoria, comandados pelo presidente Paulo Becker. Ele segue um ritual próprio, bem característico da cultura dos descendentes de alemães: tudo começa com a janta. Becker é quem tradicionalmente se responsabiliza, com sua equipe pela janta, uma vez que é reconhecido na comunidade novahartzense como aquele que detém o “saber-fazer” da comida tradicional alemã; depois da janta acontece a apresentação dos novos reis do *kerb* da Sociedade. Às vezes, um casal de reis é reeleito por vários anos. Atualmente, é escolhido também o moço do *kerb*, que no ano seguinte deve assumir a função de rei. Hoje o rei do *kerb* é Juliano Jurandir da Silva e sua esposa Simoni Salete Hugentobler, que receberam a faixa de Emerson Henrique Brunner e sua esposa Lidiana Ribeiro da Silva durante o *kerb* de Janeiro. Ao ser perguntado sobre quais as características necessárias para ser um rei de *kerb*, Emerson Brunner diz [informação verbal]¹⁷⁹:

“Ser rei do kerb e participar da sociedade é uma forma de manter viva a cultura alemã e de promover as sociedades que se formaram através da vinda dos colonizadores. Os reis de kerb devem ser envolvidos com a sua entidade, participativos, festivos, alegres, comprometidos (pois com o compromisso assumido, há uma agenda a cumprir). Devem gostar de dançar e até tomar uns chopes, é claro...”

E ele segue descrevendo a parte do baile que está diretamente vinculada ao rei do *kerb*:

“Primeiramente é escolhida a data do baile, que vai ser informada a AREKERB¹⁸⁰, que a incluirá no calendário anual da entidade. Os reis ajudam na divulgação do evento, nos meses que antecedem o baile, nas sociedades vinculadas. Há uma preocupação com a roupa que será usada no dia do baile; o casal de reis deve estar caracterizado com as vestimentas tipo "Fritz" e a acompanhante tipo "Frida", pois como já foi citado no dia do baile o casal será apresentado como reis do Kerb.

Organizado o evento, no dia do baile é feita a apresentação do rei juntamente com sua acompanhante. Após a apresentação as sociedades presentes são chamadas uma a uma para acompanharem o rei no início do baile. Quase sempre inicia com uma

¹⁷⁸A tradição de realizar o re-kerb continua acontecendo com grande sucesso nos municípios de colonização alemã, notadamente no Vale do Sinos e Paranhana.

¹⁷⁹Emerson Henrique Brunner, rei do *kerb* pelo segundo ano, com sua esposa Lidiana Ribeiro da Silva, em conversa dia 20 de julho de 2013, no Museu Histórico de Nova Hartz.

¹⁸⁰A AREKERB é a Associação dos Reis do Kerb, fundada em 1994. Conta atualmente com dezesseis integrantes: Sociedade de Canto Irmãos Unidos – Canudos – Nova Hartz; 10 de Novembro de Igrejinha; 13 de Janeiro – Casa de Pedra – Igrejinha; Avante Rodeio Bonito, Taquara; 7 de setembro – Linha Café Baixa – Três Coroas; União da Paz – Rio da Ilha – Taquara; 25 de julho, Entrepelado; 15 de outubro – Lajeadozinho – Igrejinha; Kerb Fest Von Centenário, Sapiranga; União da Serra, Serra Grande; União da Paz – Fazenda Fialho – Taquara; CTG Querência Mundo Novo, Três Coroas; 03 de Março KM 4, Taquara; Grêmio Esportivo Sandense; Harmonia – Rochedo – Igrejinha; CTG o Fogão Gaúcho, Taquara.

*polonaise*¹⁸¹. Nesse dia é escolhido o moço que no ano seguinte vira rei. Os representantes das demais sociedades vêm usando seus trajes característicos também, bem como os reis anteriores da nossa sociedade.”

No momento da apresentação dos novos reis, todos os reis de *kerb* das sociedades visitantes fazem um círculo no centro do salão e no meio dele ficam os novos reis, que são bastante aplaudidos; em seguida, os reis do *Kerb* anfitriões “puxam” a *polonaise* dando início ao baile. Na foto que segue abaixo [Imagem 31] estão os reis do *kerb* de 2012 e os atuais. Pode-se perceber ao fundo os demais reis. Uma característica marcante e incomum desses reis de *kerb* de Canudos [os atuais e os de 2012] é que eles são bastante jovens e esta função normalmente é desempenhada por pessoas mais velhas, tidas então, como os guardiões da memória.

Imagem 31 - Reis de Kerb de Canudos



Fonte: Acervo pessoal de Emerson Brunner

O Casal da esquerda representa os novos reis do *kerb* e os da direita, os do ano anterior.

A música dos bailes era tocada por bandinhas típicas, tradição que se procura manter em Canudos, embora as bandas que animam os bailes não são mais aquelas em que os músicos tocam apenas instrumentos de sopro e corda como era antigamente.

¹⁸¹Uma dança de salão que tradicionalmente abre as danças em festas e bailes típicos, na região de colonização alemã no RS, inclusive em Nova Hartz. Os reis do *kerb* são o casal que conduz a dança, seguidos por dezenas de outros casais que espontaneamente se juntam a esses, formando uma espécie de cordão. Vão desenvolvendo uma série de passos e voltas, fazendo grande algazarra e, de acordo com o Sr. Wilson Henckel (2012, p.11), Rei do *kerb* da Sociedade de Canto Irmãos Unidos de Canudos “[...] é uma atividade muito bonita e requisitada para bailes que não são de *kerb*, pois anima o salão e as pessoas que gostam de assistir também apreciam este tipo de dança porque envolve vários casais e muda os passos, criando um conjunto muito bonito no salão”. França (2009, p.176) escreve ainda que na Europa ela era uma dança da burguesia que as camadas populares não sabiam dançar.

Fotografia 32 – Banda Jazz Arroio da Bica, animando um baile de kerb



Fonte: Acervo pessoal de Cleia Danusa Brunner

Na época desta fotografia já pode ser notado a incremento de instrumentos como a gaita e o instrumento de percussão.

Fotografia 33 – Banda Continental em 1975



Fonte: Acervo pessoal do Sr. Belmonte Schunck

Observe-se que nesta fotografia aparecem ainda mais instrumentos musicais que foram sendo inseridos nas bandas com o passar dos tempos. Note-se o pandeiro e o chocalho.

Outro elemento da tradição dos bailes de *kerb* é a coroa do *Kerb* chamada *kerwenkranz* ou *kerbkranz*¹⁸². Ela era pendurada no alto, no meio do salão, ornamentada com flores e fitas de papel crepom. No centro da coroa era pendurada uma garrafa de cerveja¹⁸³. Então se iniciavam as brincadeiras entre os rapazes para ver quem conseguia tirá-la. Aquele que a tirasse teria que pagar um engradado de cerveja para os presentes. “Quando a cerveja era arrancada, a banda descia do coreto e festejavam ali por um tempo em volta do grupinho, festejando-o e homenageando-o” (GROFF, 2008). A banda então convidava as pessoas para ir dançar na pista. Durkheim (1968, apud Amaral, 2008a, p.28) escreve que nas festas “as energias vitais são superexcitadas, as paixões mais vivas, as sensações mais fortes [...]” contribuindo para isso elementos como “[...] música, bebidas, comidas específicas, comportamentos ritualizados, danças [...]”. Então tirar a cerveja da coroa do *kerb*¹⁸⁴ fazia e faz parte do ritual de participação masculina na festa onde estão em jogo não somente a agilidade e destreza do indivíduo que retira a cerveja, mas também a ostentação e o poder econômico, uma vez que retirar a cerveja implica em pagar muitas outras¹⁸⁵. Cabe ressaltar que esta

¹⁸² Ambas as grafias forma encontradas.

¹⁸³ Havia casos em que se pendurava uma linguiça no lugar da cerveja, mas esta era a mais comum.

¹⁸⁴ Em alguns casos as pessoas chamam popularmente de coroa da cerveja.

¹⁸⁵ SPERB, et al (1992, p.211), assim descreve o ritual da retirada da cerveja que acontecia em Campo Bom e que era muito semelhante ao que acontecia nas demais cidades, distritos e localidades do interior, na região de colonização alemã: “O baile aumentava em algazarra quando alguém decidia pegar a garrafa do kerb, pendurada no centro da coroa. O bem-sucedido na façanha, por alguns momentos, tornava-se o “*dono da festa*” (*Kerbbursch*) e pagava uma rodada de cerveja para os músicos e, em troca, tinha o direito de escolher algumas músicas do seu agrado. Exibicionismo. O baile era um dos melhores momentos para mostrar as roupas, as qualidades de bom dançarino, a destreza para pegar a garrafa, o dinheiro para esbanjar nas rodadas de bebida”

ostentação nem sempre representa estar numa boa situação financeira, mas parecer estar numa boa situação financeira diante da comunidade reunida, significando, portanto, prestígio social. O ritual da retirada da cerveja pode então, ser compreendido tanto como uma prova de masculinidade como de prestígio além de ser um momento intenso em que as energias estão “superexcitadas” como escreve Amaral (1998a) e que a euforia está instalada, instigada pela música, pela dança, pela bebida e pela exposição diante da sociedade presente no baile. Cabe ressaltar aqui uma variação curiosa entre a cerveja pendurada na coroa do *kerb* aqui no estado e o costume de pendurar a boneca do *kerb*¹⁸⁶ em diversas cidades de Santa Catarina. Essas bonecas podiam ter, conforme Lenzi; Salvador, Konder (1989, p.20), como corpo uma garrafa de cerveja. “O rosto é feito de chumaço de algodão onde é colocado um rosto de mulher recortado de revista. Os vestidos longos são confeccionados com papel crepom ou tecidos finos [...]”.

Imagem 34 - Coroa do *Kerb* “*kerbkranz*”, na Sociedade Canudos, em 2012.



Fonte: foto da autora

Imagem 35 - Coroa do *Kerb* ao fundo, na Sociedade Canudos, em 2013.



Fonte: Lauro Tetour¹⁸⁷

Observe-se que em anos diferentes a coroa se mantém igual. Ainda que estas fotos tenham sido tiradas durante a Festa do Colono de Canudos, a tradição da coroa que originalmente era utilizada no *kerb* se mantém sendo utilizada em todas as festividades étnicas do município.

¹⁸⁶Lenzi; Salvador, Konder (1989, p.20), escrevem que no município de Presidente Castelo Branco, as três primeiras bonecas sorteadas no baile são feitas em garrafas de bebidas mais caras e suas roupas são feitas de tecido também mais nobres, e cara é recorte de revista de figuras femininas consideradas de uma grande beleza. As demais são feitas em garrafas de cerveja, vestido de papel crepom e rosto de recortes de revistas. Caso todas as bonecas tenham sido vendidas (leiloadas), improvisa-se com garrafas de cerveja enfeitadas somente com um tope no gargalo, ficando assim, semelhantes às garrafas de cervejas penduradas na coroa nos *kerb* do RS. Há mais um detalhe que diferencia a “folia” da retirada das cervejas da coroa: em SC, se tiver três dias de bailes, no primeiro é realizado o leilão da boneca-rainha e das bonecas-princesas e nos demais dias, das bonecas normais. Se for somente um dia de baile, todo o leilão é realizado no decorrer deste baile.

¹⁸⁷ Disponível em: <<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=622639914427602&set=a.622639917761535.1073741831.100000447988053&type=1&theater>> Acesso em 25 jul. 2013

Hoje em dia, no baile de *kerb* de Canudos, em vez de pendurar a garrafa de cerveja no centro da coroa – o que de acordo com o Sr. Paulo Becker (2012) acabava acarretando alguns incidentes como ferimentos – pendura-se uma caneca de chope, geralmente de alumínio ou acrílico. Aquele que retirar a caneca paga meia dúzia de cerveja. A animação e a alegria porém, se mantiveram.

Ao pensar nas questões da reciprocidade nos termos de Mauss (2008, p.112) vemos que ele escreve que ela se dá a ver na dádiva através de três obrigações “[...] a obrigação de dar, a obrigação de receber e a obrigação de retribuir”. Isso pode ser encontrado no *kerb* em geral e também no *kerb* de Canudos. Nas festividades de *kerb*, como havíamos escrito anteriormente, as pessoas recebiam amigos e parentes em suas casas, como nos conta o Sr. Belmonte Schunck¹⁸⁸, de 67 anos [informação verbal]: “*Eram avós, tios, tias e primos e amigos de outras localidades e quando era o kerb deles a gente também ia visitar*”. A família toda se organizava para receber muito bem suas visitas, pois quando ele acontecia em outra comunidade, também eram recebidos da mesma maneira. Mauss (2008, p.196) diz ainda a este respeito que entre nós ainda há o costume de “[...] retribuir mais do que aquilo que se recebeu” e, famílias muitas vezes sem condições financeiras, que viviam uma vida com privações durante o ano “[...] arruinava-se pelos seus hóspedes, por ocasião de festas. [...] É preciso ser ‘grande senhor’ nestas ocasiões.” É uma questão de dar e receber: conforme eram recebidos, iam se empenhar para receber também. Se com o melhor eram recebidos, iam se esforçar para oferecer o seu melhor mesmo fazendo grandes sacrifícios para proceder desta forma. Um exemplo bem simples e bastante citado nas conversas com moradores da cidade diz respeito ao pão: no seu dia a dia a família consumia pão de milho e com menor frequência pão de aipim por que a farinha de trigo era bastante cara. Nos dias *kerb*, porém, o pão de trigo não podia faltar. Era sinal de prestígio, modo de ostentação, como já trabalhado no capítulo 3 sobre alimentação. Receber um grande número de parentes e amigos em casa por tantos dias era dispendioso e às vezes, consumia as reservas financeiras da família. Mas agir de outra forma era inimaginável para o grupo. O valor simbólico é pois, muito maior que o valor utilitário, que o valor pura e simplesmente econômico onde a contabilidade feita não diz respeito somente ao quanto foi gasto, mas principalmente a quem veio e a quem não veio, a como foi recebido, definindo o que, como e para quem será retribuído.

Um aspecto que é importante ressaltar é que “receber bem” não se resumia em fazer todos os agrados possíveis aos familiares que vinham ao *kerb*. Havia também aqueles que não

¹⁸⁸ Informações obtidas em conversa da autora com o Sr. Belmonte Helmuth Schunck, no dia 28 de julho de 2013.

podiam vir, que ficavam em casa cuidando das plantações e especialmente dos animais. Esses não deixavam de ser atendidos uma vez que a família, ao retornar para casa, levava consigo normalmente uma cuca e uma linguiça para aquele que tinha ficado, conforme relatos dos moradores de Nova Hartz e região. Então, servir o alimento, visitar, levar o que sobrou da festa para casa, possui uma dimensão material e também simbólica onde através da confraternização, se reforçam os laços de solidariedade bem como desencadeia a necessidade de retribuição do que lhes foi ofertado.

Essa relação de reciprocidade vai ser encontrada atualmente no *kerb* de Canudos em relação às comunidades visitantes. Os reis do *kerb*, acompanhados por 5 a 10 outros casais, visitam várias comunidades que fazem parte do AREKERB. Se uma dessas Sociedades deixa de comparecer aos bailes, ela também vai deixando de ser visitada nestas ocasiões, conforme relatado pelo Sr. Paulo Becker (2012), confirmado pelo Rei do *Kerb* de Canudos de 2012, Emerson H. Brunner [informação verbal] ao dizer que a função do rei do *kerb* é “*a divulgação do nosso baile, bem como retribuir a visita dos reis*”. Diz ainda que

“[...] os bailes de *Kerb* com seus reis retratam um pouco do *Kerb* nas casas, pois da mesma forma que um rei prestigia o baile do outro rei, assim eram os *kerb* em nossas casas. Recebo a visita no dia do *Kerb* na minha cidade, quando ocorre o da cidade vizinha vou retribuir na casa do meu amigo ou parente.”

E nesta mesma linha ainda temos o depoimento de Maria Leoni Fröhlich (apud ERBES, 2012, p.52) de Dois Irmãos que é representativo das falas de outros entrevistados em pesquisas realizadas pela equipe do Museu Histórico de Nova Hartz. Diz ela:

“A festa do *kerb* era uma troca. [...] meu pai ia na casa do irmão dele e o irmão dele vinha na nossa casa. Se eu ia na tua casa, tu vinhas na minha. Aqueles que não vinham, a gente também não visitava no *kerb*. Era uma troca.”

A etnicidade também é bastante presente no *Kerb* de Canudos. Percebe-se no tipo de alimentação, de música e de ritual. Além disso, podemos prestar atenção em outros elementos como as canecas de chope que são patrocinadas por empresas locais. No ano de 2012, por exemplo, as três empresas patrocinadoras eram pertencentes a famílias de descendência alemã, inclusive o proprietário de uma delas já foi rei do *kerb* na Sociedade em questão [aqui podemos também pensar nas redes]; a diretoria da sociedade é toda formada por descendentes dos imigrantes alemães, ou nas palavras do presidente Paulo Becker (2012): “*é tudo gente*

daqui”. Embora não sejam somente descendentes de imigrantes alemães que participam do *kerb*, podemos perceber que o significado do baile e dos rituais presentes para estes é diferente do que para pessoas de outras etnias ou de outros grupos culturais.

A alimentação é um traço bem marcante do *kerb* onde as relações de identidade e pertencimento se colocam. Compreender os signos que se apresentam nas festividades do *kerb* ser portanto, parte integrante do grupo cultural que o festeja, implica também em uma alimentação que remeta as tradições culturais dos descendentes de imigrantes alemães. As comidas servidas no *kerb* também são as “comidas de domingo”, as comidas diferentes, especiais, “de festa”, tendo na fartura um elemento de destaque. E de acordo com Schneider, Machado e Menasche (2010, p.8) destas comidas de *kerb*, caseiras, com grande diversidade e quantidade é que vai resultar a chamada “comida colonial” servida com sucesso em restaurantes. Isto se mantém ainda hoje tanto no *kerb* feito nas casas das famílias quanto no que acontece na Sociedade Canudos ainda que, naturalmente, com adaptações, modificações e inserções.

Imagem 36 - Almoço de *kerb* da família Schunck, em 1968.



Fonte: Acervo pessoal de Belmonte Schunck

Gimenes (2008, p.47), escrevendo sobre a alimentação, diz que muitos grupos sociais se utilizam do comer como “processos de construção e afirmação identitária”. Entendemos que todo o ritual que envolve o *kerb* como o culto, seguido do almoço, as comidas que são servidas, a música, a decoração, a coroa do *kerb*, a *Polonaise*, podem ser entendidos da mesma forma que a comida. Quem faz parte deste grupo étnico entende de uma forma

diferenciada cada acontecimento envolvendo o *kerb*, pois esse ritual faz parte da sua história, da sua cultura. Elas compreendem os signos e significados do mesmo. O que se busca no *kerb* hoje, muitas vezes, é reviver, é relembrar o contexto em que a festa acontecia. Mais do que comer e dançar, a festa traz memórias, histórias, lembranças de vivências pessoais ou de “[...] acontecimentos vividos “por tabela” [que] não se situam dentro do espaço-tempo de uma pessoa ou de um grupo [e que são uma] memória herdada” (GIMENES, 2008, p.50) e não vivida. Outras pessoas, de outras etnias, que fazem parte de outros grupos culturais não terão a mesma percepção, já que esta tradição não lhes diz respeito, já que não compreendem os signos dele. Para esses grupos, a participação na festividade está mais ligada a uma experiência que envolve gastronomia, diversão, lazer e não laços de pertencimento e identidade.

A alimentação presente no *kerb* faz parte da cozinha tradicional local e a comida servida pode ser degustada como comida simbólica ou como alimento-memória¹⁸⁹ “[...] desde que o comensal possua conteúdos capazes de permitir tal experiência [...]” (GIMENES, 2008, p.48). Isso porque os alimentos-memória, como vimos no capítulo anterior, são aqueles que “[...] ao serem degustados, permitem uma experiência nostálgica e uma conexão com conteúdos simbólicos que podem estar associados tanto à memória individual [...] quanto à memória coletiva [...], exercitando a chamada memória gustativa” (GIMENES, 2008, p.55). Gimenes (2008, p.55) segue ainda afirmando que esse alimentar-se entre amigos é uma das formas mais poderosas de sociabilidade. Esta questão pode ser percebida também nos relatos sobre a festa de Nossa Senhora Achirópita, no bairro do Bexiga, cidade de São Paulo, onde a comida servida atualmente, como polenta à *bolognesa* ou frita, a calabresa, o macarrão, a pizza, o vinho, *sfogliatelle*¹⁹⁰, precisaram voltar às barracas como forma de atrair o público que vinha para a festa em busca de uma alimentação que remetesse às comidas tradicionais dos imigrantes italianos em São Paulo (FERREIRA JUNIOR, 2009). Ou seja, algumas pessoas em busca apenas do sabor e outras em busca de alimentos-memória reclamavam a sua falta nas barracas de comidas da festa. Numa festa italiana buscavam uma gastronomia italiana da mesma forma que as pessoas que vão ao baile do *kerb* em Canudos procuram uma gastronomia tradicional dos descendentes de imigrantes alemães. Ainda que estas comidas tenham ganhado ingredientes e formas novas de fazer e que outras comidas tenham sido

¹⁸⁹ Comida simbólica aqui entendida como aquela que se torna símbolo de uma identidade, aquele que identifica um grupo, que o distingue em relação ao outro, que faz parte da tradição alimentar daquele grupo. Aquela que quando consumida traz lembranças, recordações, ou mesmo aquela que é consumida em função das recordações que traz consigo, conforme visto no capítulo anterior.

¹⁹⁰ Uma iguaria feita de massa folhada, recheada geralmente com ricota e açúcar.

acrescentadas como é o caso do churrasco, é possível reconhecer na janta servida a gastronomia tradicional de imigrantes alemães. Ou seja, nos bailes de *kerb* as comidas “[...] e as práticas a elas relacionadas consistem em um atrativo complementar” do baile (GIMENES, 2009b, p.6). As pessoas também vão lá motivadas pela janta que será servida.

A festa então, é esse espaço aonde as pessoas vão se encontrar, se alimentar, se divertir e também é o espaço de troca, de convivência, de “fortalecimento dos laços sociais”. Sobre isso, Del Priore (2000, apud GIMENES, 2008, p.149)¹⁹¹ escreve que

[...] as danças e as músicas [...] não só significam descanso, prazeres e alegria [...]; eles têm simultaneamente importante função social: permitem às crianças, aos jovens, aos espectadores e atores da festa introjetar valores e normas de vida coletiva, partilhar sentimentos coletivos e conhecimentos comunitários.

E entendemos ser justamente isso que acontece na festa do *kerb*. As tradições são transmitidas de uma maneira lúdica através do canto, da dança, da música, da alegria, da diversão. As crianças vendo e participando assimilam os valores que depois, quando adultos, devidamente “traduzidas” para os padrões de sua época, vão ter como seus. Nas comemorações as tradições alimentares, o gosto [alimentar, musical], a religiosidade, os valores vão sendo compartilhados, reforçados e transmitidos.

Dois Irmãos, na sua festa do *Kerb*, traz os jovens para ajudarem na organização do desfile temático que conta a história da cidade, garantindo que a transmissão aconteça e que a tradição possa, desta forma, ser mantida uma vez que, como afirma Amaral (1998a, p.8) uma das características das festas brasileiras é justamente proporcionar “[...] aprendizado da cidadania e apropriação de sua história por parte do povo”. E até mesmo o desfile é uma nova forma de organização e realização. Inicialmente o desfile era feito de forma espontânea, se organizava em forma de procissão inserida no modelo brasileiro de festa, indo da igreja até a sociedade atrás da bandinha. Posteriormente organizou-se um desfile que mostrava especialmente a parte rural do lugar, com um roteiro estudado e organizado que conta a história de Dois Irmãos para a comunidade, mas especialmente para os turistas, sendo, portanto, uma reinvenção dos primeiros desfiles com a incorporação de outros elementos.

¹⁹¹ DEL PRIORE, M. L. **Festas e utopias no Brasil colonial**. São Paulo: Brasiliense, 2000, apud GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense**. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes Universidade Federal do Paraná, CURITIBA, 2008. Disponível em <<http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/bitstream/handle/1884/17775/MARIA%20HENRIQUETA%20GIMENES.pdf;jsessionid=4F63BA1610E5D431AB043798155D96A3?sequence=1>>. Acesso em 14 mar.2012

A festa, escreve Léa Perez (2012, p.32), “[...] tece estreitos *rappports* de hibridização com a tradição e com a modernidade, de modo que é em vão querer separar o que é tradicional e o que é moderno”, ou seja, as festas como traços da cultura de um povo vão se modificando, se adaptando ou se modernizando¹⁹² como querem alguns. Então é natural que hoje os festejos do *kerb* não sejam mais como o eram até pelo menos 50 anos atrás. Não se fazem mais festas de três dias e nem se recebe mais um grande número de parentes na sua casa por ocasião do *kerb*. Essa mudança foi impulsionada pelo processo de industrialização que aconteceu em toda a região de colonização alemã através, especialmente, das fábricas de calçados e de outras indústrias ligadas a elas. Outro fator que deve ser levado em conta é o desenvolvimento da comunicação e do transporte. Conforme foi ficando mais fácil ir e vir, em função da melhoria das estradas e dos meios de transporte e conforme a comunicação por carta, telefone, sem falar nos meios mais modernos como o celular e a internet, ficou mais acessível, não há dificuldade para receber notícias dos parentes e as visitas também não precisavam se demorar tanto porque não gastam mais tanto tempo para se locomoverem ao mesmo tempo em que isso passou a ser feito com mais conforto. A própria noção de família se alterou, se modificou. Ela acabou ficando menos “alargada”, menos extensa, mais restrita. No que diz respeito à industrialização em Nova Hartz, por exemplo, a primeira fábrica de calçados se instalou em 1954, como já mencionado anteriormente, e desde então veio num crescente, empregando muitos moradores que até então viviam da agricultura. O senhor Hugo Ivo Schönardie (2010), nascido em 1930, conta que as festas de *kerb* iam de domingo a terça e que os parentes vinham das cidades vizinhas de carreta puxada por bois ou por cavalos, vinham a cavalo e até mesmo a pé e conta que ele, quando criança, juntamente com seus pais e irmãos iam ao *kerb* de Parobé na casa da sua avó de carreta puxada por quatro cavalos. Chegavam no sábado e voltavam na terça. Esse costume se modificou, relata ele, quando as fábricas começaram. Da mesma forma o Sr. Belmonte H. Schunck diz que sente saudades deste tempo em que “*o pessoal vinha de cavalo, de carroça e até a pé. Levavam duas ou três horas para poder vir ...*” [Informação verbal] e que “*depois de 1975 em frente não deram mais folga pro trabalhadores da fábrica*” e o Sr. Hugo reforça dizendo que naquele tempo quando não tinha fábricas “[...] *se o colono ficava oito dias fazendo festa não tinha*

¹⁹²A modernidade de acordo com Baudrillard (apud: PEREZ, Léa Freitas. Festa para além da festa. p.33. In: PEREZ, Léa Freitas; AMARAL, Leila; MESQUITA, Wania (org.). **Festa como perspectiva e em perspectiva**. Rio de Janeiro: Garamond, 2012.), “[...] ‘não é jamais mudança radical ou revolução, mas que ela sempre entra em implicação com a tradição, num jogo cultural sutil, num debate’, onde ambas se religam num ‘processo de amálgama e de adaptação’, isto é, não de uma ‘dialética da ruptura, mas de uma dinâmica do amálgama’”.

problema,?! Mas hoje não pode mais! As indústrias não dão mais a liberdade [...] operário é tudo escravo hoje em dia [...]”, reforçando que a industrialização trouxe muitas mudanças e que estas foram amplamente sentidas, especialmente por se tratar de uma localidade pequena, habituada a um outro ritmo de vida. Reforça ainda o que muitos se referem como o *kerb* sendo as férias do colono. O Sr. Hugo, que se casou em 1957, diz que depois disso o *kerb* já foi se modificando e já não era mais como no seu tempo de solteiro. As visitas já não vinham para tantos dias. Outras entrevistas realizadas pela equipe do Museu Histórico de Nova Hartz dão conta de que os festejos foram sendo alterados para sexta, sábado e domingo. E nos dias de hoje, nas poucas famílias que ainda festejam o *kerb* em casa, como as famílias Edinger e Schunck, isto é feito apenas no domingo e na Sociedade Canudos acontece o baile no sábado de noite. E não é por acaso que o *kerb*, ainda que modificado na sua configuração, vá se preservar justamente numa localidade do interior do município. O espaço do interior é, escreve França (2009, p.156), “[...] espaço simbólico que estrutura o enraizamento que a vida na cidade não promove. É território de pertencimento que abriga as redes de reciprocidade e de sociabilidade permeadas pela identificação de um grupo que se definiu também historicamente”. Então, se no baile de Canudos a maioria dos frequentadores são pessoas que se identificam etnicamente entre si e se os antepassados desses grupos construíram suas histórias em espaços rurais é neles que serão buscadas as “raízes” histórico-culturais desses indivíduos. E neste lugar que eles se sentirão à vontade para participar de uma festa que reforça esses laços de pertencimento, ou seja, “[...] é o lugar onde foram tecidos os laços afetivos [...]” (FRANÇA, 2009, p.172) dos frequentadores do baile.

A alimentação também mudou no sentido de inserir alguns alimentos e excluir outros. Nos almoços do *kerb*, alguns alimentos que estão presentes hoje são comidas que fazem parte de uma tradição alimentar regional como o churrasco, que não pode faltar. Assim também acontece com as bebidas, com os sucos naturais e o *spritzbier*, sendo substituídos pelos refrigerantes só para citar dois exemplos. Outros, porém, tidos como tradição alimentar dos descendentes de imigrantes alemães são indispensáveis. Impossível pensar um almoço ou janta de *kerb* sem batata inglesa cozida, saladas “azedas”, carne de porco, massa caseira, aipim com farofa de farinha de mandioca, chucrute, cuca e muito menos sem o sagu com creme e o pudim de sobremesa. Ou seja, por ser uma tradição, por ser representativo de um determinado grupo cultural, o *kerb* foi se adaptando, se reinventando, se adequando a uma nova realidade, mas não perdeu os traços fundamentais que o caracterizam como tal. As pessoas ainda reconhecem o *kerb* como um forte elemento cultural do seu grupo de

pertencimento. Alguns se ressentem das mudanças, mas reconhecem que a adaptação a novos tempos, a novos costumes, a novas rotinas é que possibilitou a permanência da festa.

Marcando o fato de que as tradições são constantemente reinventadas será usado o exemplo do que a comunidade novahartzense entende como *retreta*¹⁹³. O Sr. Wilson Henkel (2012, p.113) escreve que ela é uma “[...] tradição antiga, as pessoas diziam que isto era “*die Leuteaufziehen*”, ou seja, empolgar as pessoas para que viessem participar do baile”. Segundo ele, esta tradição que estava um pouco esquecida passou novamente a fazer parte das comemorações do *kerb* quando começou a acontecer a escolha dos Reis do *Kerb*. Assim, eles subiam em um caminhão e percorriam a cidade anunciando e convidando para o baile “logo mais à noite”. Fazia parte da atividade visitar estabelecimentos comerciais e as casas dos moradores, vestindo trajes típicos e acompanhados por uma bandinha também de música típica. Continua ele dizendo: “Onde chegávamos éramos bem recebidos, inclusive com a oferta de comidas típicas como: cuca, linguiça, bolos e outros. Era uma festa!” No entanto, este jeito de convidar para as festas através de muito alarde, de danças, do oferecimento de comida por parte dos visitados é um modelo conhecido no Brasil desde o período colonial onde os “pregões das festas”, como eram chamados de acordo com Amaral (1998a, p.74), indicavam qual era o tamanho da riqueza e o fausto da festa que estava sendo anunciada. Segue ela escrevendo ainda que “[...] quanto mais divertida e imaginativa fosse a atuação dos arautos mais provável seria que a notícia se espalhasse, [...] eram sinônimos da alegria que poderia se esperar na festa”. E era exatamente esta a função das retretas descritas pelo Sr. Wilson Henkel: chamar para a festa, mostrar como ela seria divertida, que valia a pena comparecer. Então esta constante (re)atualização das tradições, aqui marcadas pelas retretas, que provavelmente são uma releitura dos pregões das festas coloniais, reaparecem num determinado momento em que é preciso buscar e criar tradições e que voltam a desaparecer posteriormente quando vão deixando mais uma vez de ter significado para a população. Faz parte da dinâmica cultural das sociedades, deste constante criar, recriar, esquecer, lembrar, buscar, esconder, mostrar das frenéticas transformações, adaptações, substituições ao fazer com que aquelas tradições que conseguem ser transmitidas e vivenciadas façam sentido para a

¹⁹³ De acordo com o dicionário Aurélio on-line, *retreta* é: “Toque de banda de música em praça pública.” Disponível em: <<https://www.google.com.br/#q=dicionario+aurelio>> Acesso em 29 ago. 2013.

No entanto em Nova Hartz a *retreta* era entendida como o momento de “chamada” da comunidade para participar do baile que ocorreria à noite, feita através de música, visitas, danças. Em vez de ser uma banda tocando na praça da cidade (e talvez até mesmo pela falta dela), os músicos acompanhados de mais alguns membros da comunidade seguiam em cima de um caminhão, fazendo bastante barulho e chamando a atenção dos moradores.

comunidade, permaneçam ainda que [e muito provavelmente por isso] com alterações e adequações.

O processo de reinvenção da tradição percebido no *kerb* de Dois Irmãos não aconteceu da mesma forma em Nova Hartz. Lá houve todo um esforço institucionalizado, inclusive envolvendo as escolas, para que o sentido do *kerb* fosse compreendido e com isso vivenciado. Houve uma reestruturação na organização do evento, buscando torná-lo atrativo para a juventude e buscando também atrair turistas. Se isto gerou críticas por parte de alguns setores da sociedade que não reconhecem mais no *kerb* de hoje o *kerb* de antigamente, por outro lado, trouxe também elogios por buscar e incentivar a participação da juventude como forma de garantir a manutenção da tradição. No município de Nova Hartz esta preocupação não é sentida no que se refere, por exemplo, à educação formal. Até o presente momento o que foi possível perceber, através da observação e das entrevistas, é que a comunidade novahartzense ainda não sentiu a necessidade de reavivar esta tradição. Ela é mantida em algumas famílias e nos bailes do *kerb*, mas não como uma política pública de cultura. No Museu Histórico de Nova Hartz, desde o ano de 2007, começou-se a realizar junto com a exposição dos vestidos das soberanas da *Kolonie Hartz Fest*, uma exposição que conta a história do *kerb* através das lembranças dos moradores da cidade.

Em Dois Irmãos, esta ressignificação do *kerb*, este jeito diferente de comemorar uma antiga tradição é garantia de que haja uma continuidade do mesmo. Isso é referendado por Erbes (2012, p.95) ao escrever que na cidade se organizam muitos grupos de jovens “[...] que celebram o *kerb* de São Miguel de um jeito bem diferente dos pais e avós [...]”, mas mesmo sendo diferente celebram. É importante no entanto, salientar que esta reorganização em torno do *kerb*, este “outro jeito” mais jovem de comemorar o *kerb*, se misturou e se confundiu com a forma antiga de comemoração. Os grupos se organizam e tentam recuperar antigas tradições, quando percebem que estão sujeitos à perda deste jeito de viver e festejar que lhes é peculiar e atribuidor de identidade.

No município de Nova Hartz a tradição do *kerb* se mantém, ainda que com muitas modificações e adaptações devido às transformações ocorridas na sociedade, como a “modernidade” que trouxe como consequência um novo estilo de vida em que não há espaço para incluir festas que se prolonguem durante a semana. Na esfera pública, o *kerb* se mantém através do baile de *kerb* de Canudos, como visto anteriormente. Na esfera privada/familiar algumas famílias, ainda que sejam minoria, mantêm a tradição de receber seus familiares no último domingo do mês de janeiro. O fato das famílias receberem os familiares na sua casa durante os festejos do *kerb* faziam e fazem, especialmente hoje, parte de uma “[...]”

reconstituição de redes de relações familiares [...] [reorganizando] os laços de grupos familiares em face às experiências de desenraizamento dos indivíduos e de destradicionalização das relações sociais”. (FRANÇA, 2009, p.16)

Na Família Edinger, por exemplo, a tradição de reunir parentes permanece. Se não com o mesmo número que outrora reunia, se não por três dias, mas no domingo do *kerb* alguns parentes e amigos sempre vêm. Julia Edinger (2013), de 20 anos, conta que além de seus pais, o seu “tio Selvino” de Sapiranga, são os únicos da família que ainda comemoram o *kerb*. Da mesma forma acontece com a família Schunck que recebe tios, primos e amigos para as comemorações do domingo, ainda que o Sr. Belmonte Schunck afirme que a intenção é fazer com que no próximo ano os festejos durem os três dias [sexta, sábado e domingo]. A sociabilidade existente entre os membros da família – às vezes uma família estendida formada também por amigos mais próximos – na festa do *kerb* é uma sociabilidade envolta em relações de reciprocidade. Acaba por formar-se um grupo familiar que exerce a tríade trabalhada por Mauss (2008) do dar, receber, retribuir, fortalecendo e permanentemente, recriando uma memória coletiva familiar, religiosa e étnica.

Julia Edinger (2008) afirma que o *kerb* para ela não sofreu muitas alterações desde a infância. Isto se justifica por ser ela ainda bastante jovem e ter vivido um período em que as maiores alterações já haviam acontecido. Porém, ela relata que seus pais sentiram estas transformações, dizendo que “*antigamente era mais valorizado*”. Já o Sr. Belmonte Schunck diz sentir muitas saudades do *kerb* de antigamente. Ele lembra que quando era criança “*a festa do kerb era pra mim mais bonita que o Natal, porque nestes dias tinha muitas crianças para brincar*”. As famílias Schunck e Edinger mantêm o seu ritual de *kerb*, onde além de receber os parentes e amigos, a música de “bandinha” faz a trilha musical e a gastronomia é farta. Assim sendo, esses encontros familiares “[...] trazem uma forma criativa dos indivíduos de reordenar ou reinventar a tradição sob a possibilidade de rever a si mesmos a partir de uma identidade compartilhada e [de] seus sentimentos pessoais.” (FRANÇA, 2009, p.61) Assim, é importante notar no relato de Julia Edinger, que a alimentação é uma mistura dos pratos servidos tradicionalmente no *kerb* de outrora com os que fazem parte de uma cozinha mais moderna. Assim, temos como sobremesas o sagu com creme e a *mousse*; no almoço serve-se massa caseira, chucrute, pepino, rabanete em conserva e churrasco, ou seja, é possível perceber que a família adapta, recria e reconstrói a tradição, ao manter alguns elementos e inserir outros num jogo de modernidade e tradição que possibilita fazer com que costumes, valores e memórias continuem sendo transmitidos, recriados e preservados. Ao ser perguntada sobre o que motiva a família a continuar comemorando o *kerb*, ela responde que é uma

tradição que a família faz questão de continuar mantendo. E França (2009, p.34) explica isto ao escrever que “[...] a sociabilidade entre seus membros é um fator decisivo para a sua continuidade”, recriando laços, rememorando e os fortalecendo enquanto grupo étnico familiar.

Por tudo o que foi escrito acima, podemos compreender o *Kerb* no município de Nova Hartz, e em especial o da Sociedade de Canto Recreativa Irmãos Unidos de Canudos, como um patrimônio imaterial da cidade na medida em que se trata de um modo de viver, de comemorar, de festejar da comunidade local. Sua maneira de se organizar, de se expressar, de viver dentro do grupo onde tem ligações étnicas e identitárias. É uma festa em que os traços culturais que aquele grupo reconhece como importantes se fazem presente. Todo o ritual que envolve o *kerb* reforça os laços de solidariedade e de pertencimento, passando de geração para geração, sendo recriados e adaptados, de forma que mesmo sofrendo alterações permanece sendo reconhecido por eles como uma tradição e como integrante do patrimônio cultural local.

3.3 A KOLONIE HARTZ FEST: UMA TRADIÇÃO INVENTADA

Vimos anteriormente que as festas de *kerb* são festas étnicas e tradicionais que preservam características culturais da imigração alemã e sua realização está voltada para a manutenção desta cultura. A *Kolonie Hartz Fes*, realizada como celebração do Dia do Colono, diferentemente do *kerb*, é uma festa atual criada dentro de uma lógica de mercado que vai se utilizar das características culturais da cidade para atrair o público, inserida num contexto de industrialização da cultura que pode ser compreendida também como uma “[...] nueva etapa del capitalismo de consumo [...]” (HUYSSSEN, 2002, p.59), dentro de um cenário pós-moderno. Embora busque alguns elos com a tradição, como veremos adiante, não está comprometida com ela, não é ela o foco do evento.

A *Kolonie Hartz Fest* é a maior festa do município de Nova Hartz/RS. Tendo sido realizada pela primeira vez em 20 de julho de 2002, está em sua décima segunda edição consecutiva. Desde 2006 fixou-se sua realização nos dois primeiros finais de semana de julho para não coincidir com a Festa do Colono e do Motorista que acontece em Canudos há várias décadas sempre no final de semana mais próximo do dia 25 de julho. Esta festa está inserida num modelo regional das *fest* baseadas na Ocktoberfest de Blumenau (AMARAL, 1998a)¹⁹⁴.

¹⁹⁴ A Ocktoberfest de Igrejinha/RS, no Vale do Paranhana, é a “ocktoberfest” mais próxima de Nova Hartz e que serve de modelo para diversas festas da região. Ela teve sua primeira edição em 1988, inspirada pela Ocktoberfest de Blumenau. Para saber mais sobre esta festa, ver: SCHMIDT, Kelly Raquel. **Tradição e**

Ainda que as *fest* sejam um paradigma, um modelo de festa da região sul que se espalhou por outros estados, possuindo exemplares em várias partes do Brasil.

A *Kolonie* está relacionada à data que marca a chegada dos primeiros colonos alemães no Rio Grande do Sul e que é feriado municipal em várias cidades do estado, inclusive em Nova Hartz: o 25 de Julho, Dia do Colono. Weber (2012, p.357) escreve que as comemorações do 25 de julho “[...] contribuíram para a cristalização da imagem de São Leopoldo relacionada à presença dos imigrantes alemães”. As festas de comemoração desta data, escreve Weber (2004), teriam aberto espaço para uma “união étnica”, elas “ativaram a memória”, fortalecendo e exaltando os vínculos e a identidade étnica alemã. Em Nova Hartz é possível perceber que esta imagem está sendo construída. A *Kolonie*, através da sua programação, de algumas das suas atrações, do resgate histórico que provoca, contribui para que a imagem que os “daqui” e os “de fora” fazem da cidade e da cultura trazida pelos colonizadores alemães vá se aproximando.

Silva, M.(2007, p.58) ao escrever sobre o Encontro das Tradições Italianas- ENTRAI, em Farroupilha/RS, diz que “[...] muitas vezes as idéias (sic) surgem a partir do diálogo das pessoas, isso significa que nem sempre se pode precisar quem foi o idealizador, mas sim o momento em que a festa ocorre pela primeira vez”. E foi assim que ocorreu com a *Kolonie*. As entrevistas e conversas informais, bem como a participação desta autora na organização das primeiras festas, nos levam a entender que foram vários os motivos que convergiram para que ela tivesse início. Entre eles podemos citar o escritório local da EMATER e os agricultores interessados em fortalecer e valorizar a sua presença no município, bem como em abrir espaço para a comercialização da sua produção. O Grupo de danças alemãs, buscando promover um encontro de grupos de danças em Nova Hartz, bem como valorizar e dar visibilidade a este elemento da cultura local. A Associação dos Amigos do Museu que desejava a realização de uma atividade que colocasse em evidência e valorizasse a cultura local. Todas estas demandas chegavam, cada uma a seu tempo, junto da Secretaria Municipal de Educação de Nova Hartz. A Secretária de então, Rosmarie Reihner, decidiu promover uma reunião entre as diversas entidades e associações do município. Desta reunião e dentro deste grupo foi gestada a primeira edição da *Kolonie*. O objetivo então era de promover uma festa para a cidade em comemoração ao Dia do Colono, que valorizasse as características culturais locais, evidenciando os agricultores da cidade que eram entendidos então como uma espécie de “herdeiros” culturais dos colonos fundadores de Nova Hartz. Nos anos seguintes,

percebendo na festa potencial como dinamizadora da economia e como possibilidade de divulgar a cidade e seu potencial econômico, turístico e cultural, as administrações municipais foram ano a ano inserindo-a na lógica do mercado cultural, o que a deslocou de uma celebração local para uma festa regional.

DaMatta (1986, p.69) escreve que a festa funciona como um espelho da sociedade que a reflete, sendo, portanto, possível saber sobre a comunidade através das suas festas. A *Kolonie Hartz Fest* neste sentido também é uma festa que deixa transparecer muito de si, ao mesmo tempo em que seleciona o que de si quer mostrar e marcar. Escreve DaMatta que, ao mesmo tempo em que cria, recria “[...] e resgata o tempo, o espaço e as relações sociais”, a festa dá ênfase para atividades cotidianas e rotineiras, fazendo com que haja a percepção e a promoção da “[...]descoberta do talento, da beleza, da classe social, do preconceito, da alegria”. Podemos então, buscar analisá-la também sob o viés de um dos seus objetivos que é o resgate social do tempo. Não se buscava apenas comemorar os colonos que fundaram a cidade, rememorando o passado, mas festejar e “comemorar” os que hoje trabalham na agricultura. Se o trabalho na roça não é amplamente valorizado cotidianamente, na festa ele ganha relevo. Ribeiro (2004, p.461), ao escrever sobre a Festa dos Tropeiros, em Silveiras, São Paulo, diz que ela foi inicialmente organizada pelos próprios tropeiros com o objetivo de construir uma Santa Casa na cidade. Diz que na “[...] celebração a exaltação de suas histórias, experiências, vivências e suas ressignificações fazia com que se [...] sentissem participantes da história da cidade através dos olhares e da admiração dos visitantes, dos familiares e habitantes do local”. A festa então, neste sentido, pode ser entendida como inversão e também como elemento de identificação, de construção da identidade, no momento em que faz com que os membros da comunidade local que em dias normais passam despercebidos ou desconsiderados, nos dias de festa sejam alçados a “atores principais” de uma peça de teatro, o teatro da sociabilidade, como escreve Ramos (2000).

Imagem 37 - stand de venda dos produtores rurais



Fonte: Departamento de comunicação do Município de Nova Hartz

Os agricultores vêm participando de todas as edições da *Kolonie*, expondo e comercializando sua produção. Nos últimos anos, um grupo deles, membros da Associação de Agricultores do município, incentivados e organizados pelo escritório local da EMATER e pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, tem comercializando especialmente o produto já transformado como pães caseiros de trigo e de milho, cucas, bolachas, bolos, schmier, linguça, entre outros, agregando valor ao produto.

Além desta função de reavivar alguns aspectos relacionados às tradições, a festa também se constrói como espaço de sociabilidade e por se tratar de

“[...]uma construção social, [que] realiza-se por meio da vida cultural que viabiliza a junção das formas associativas concretamente existentes. Por ser uma produção cultural, um artifício socialmente secularizado, constantemente gestado e perpetuado pelas sequências das gerações, reproduzem-se – como *fatos sociais*¹⁹⁵ [...]” (ALCÂNTARA JUNIOR, 2005, p.37).

Ou seja, por ser uma construção social, a festa e a maneira de se comportar e se relacionar nela – sua forma de sociabilizar – faz parte de uma espécie de acordo tácito, não falado e não escrito que pode ser ou não aceito pela sociedade representada pelos frequentadores e organizadores da mesma. Entendendo que a sociabilidade pode se dar por meio da vida cultural a *Kolonie* criaria então, este espaço que possibilita a interação de acordo com regras pré-estabelecidas que sejam do conhecimento dos que a frequentam. Assim, quem participa desta festa de alguma forma se identifica com ela e com os signos a ela relacionados. E, se ainda formos compreender as festas pelo viés da ludicidade, das representações – inclusive cênicas – presentes nelas vamos perceber que “[...] o envolvimento e a diversão parecem se situar nos processos emotivos derivados do imaginário de pertencimento e identidade” (NÓBREGA, 2011, p.334). Para lembrar, a ludicidade e representatividade se dá por meio de seus desfiles, de sua decoração. No caso da festa aqui estudada também as bandinhas típicas e grupos de danças folclóricas alemãs com suas roupas, danças e a culinária fazem essa representação. Ou seja, cria-se um cenário que trabalhando o imaginário e o emocional, vai desencadear uma sensibilização que favorecerá o envolvimento e o sentimento de pertencimento àquelas tradições representadas.

¹⁹⁵Para Durkheim (apud: Ferreira Junior, 2009, p.252) os fatos sociais “[...] são as maneiras de agir, de pensar e de sentir exteriores ao indivíduo e dotadas de um poder coercitivo sobre este, formando assim a consciência coletiva que é a soma de todas as consciências sociais, ou seja, é criada a partir de como a sociedade percebe a si mesma e o mundo”.

Como havíamos mencionado anteriormente, a *Kolonie* vai se utilizar de elementos das tradições locais para se constituir e se afirmar enquanto produto cultural a ser comercializado. Um destes elementos a ser apropriado pela festa é a vida no campo, é o “ser agricultor” como já referenciado acima. O outro é o Roteiro Cultural Roda D’água que acaba por legitimar esta construção e que, embora trabalhando e valorizando fortemente elementos da cultura material e imaterial como visto no capítulo 1, dentro do contexto da festa ele vai servir para ilustrar o produto que está sendo comercializado, pois estabelece uma ligação entre o passado e o presente.

Em seguida, podemos citar a decoração, entendida como um elemento importante de identificação da *Kolonie* [Imagens 38 e 39]. A simbologia presente nesta decoração serve para dar “veracidade” às tradições atuais, estabelecendo um *link* com o passado. Se a festa é do colono, então a decoração se faz com elementos mais voltados para rusticidade da vida na zona rural, mesclando instrumentos e alimentos que são altamente relacionáveis à vida no campo, criando um clima rural. E a criação deste clima rural como uma situação positiva está ligada a todo um processo que ocorre em nível mundial de revalorização do espaço rural como um espaço idealizado do bem viver. Neste movimento de valorização do rural, conforme Wedig, Ramos, M. e Menasche (2010, não paginado), poderíamos reconhecer que, ao serem ressignificadas positivamente práticas e identidades que até recentemente haviam sido estigmatizadas, consumidores urbanos estariam contribuindo para a valorização e ressignificação das tradições, identidades e práticas dos moradores do campo. Frente a esses movimentos de idealizações diferenciadas entre citadinos e agricultores percebe-se que novos significados são atribuídos ao urbano e ao rural, ocorrendo uma circularidade entre as fronteiras desses dois mundos e onde estas fronteiras estão cada vez mais diluídas. Com isso, podemos apreender que a complexidade das cidades naquilo que é concreto e naquilo que é sentido, nas suas múltiplas dimensões e no seu jogo de múltiplos interesses é refletida na festa e na sua organização. As representações e a diversidade de olhares se dão a ver e a perceber nas festas.

Também nos desfiles da *Kolonie* há a participação da Associação de Produtores Rurais de Nova Hartz. Esta participação vem crescendo a cada ano, na mesma proporção em que eles vão se organizando com a sua entidade. De acordo com o divulgado no blog oficial da festa¹⁹⁶, o objetivo do desfile é “[...] lembrar a vinda dos primeiros imigrantes ao município”. Há todo um esforço da organização, conforme pude acompanhar, para que o

¹⁹⁶ Disponível em: <<http://koloniehartzfest.blogspot.com.br/search?updated-max=2013-07-11T11:09:00-03:00&max-results=15>>. Acesso em 17 de julho de 2013.

desfile se torne também uma atração da festa e para que a comunidade desfile com vestimentas que lembrem a cultura e a história da cidade, sendo, portanto, mais um elemento do qual a festa se apropria para vender a ideia de atividade cultural.

Imagem 38 - Decoração da *Kolonie Hartz Fest* 2013



Fonte: Blog da *Kolonie Hartz Fest*¹⁹⁷

Imagem 39 - Decoração da *Kolonie Hartz Fest* 2013



Fonte: Blog da *Kolonie Hartz Fest*¹⁹⁸

¹⁹⁷ Disponível em: <http://koloniehartzfest.blogspot.com.br/p/fotos_13.html> Acesso em 20 de julho de 2013.

¹⁹⁸ Disponível em: <http://koloniehartzfest.blogspot.com.br/p/fotos_13.html> Acesso em 20 de julho de 2013.

A religiosidade, elemento bem forte na vida dos imigrantes e parte da tradição das festas de *kerb*, também é mais um destes elementos da cultura local, cooptados e referenciados na *Kolonie*. O *kerb* possuía uma parte sagrada (missa/culto) e uma profana (bailes). A *Kolonie* na sua 7ª edição, em 2008, deu início à incorporação do sagrado junto à parte profana da festa ao trazer o culto ecumênico e o encontro de corais para a programação da festa. Ainda que se leve em conta que no *kerb* o sagrado era o objetivo central da comemoração e na *Kolonie* ele ocupa uma posição secundária, ainda assim está presente, tendo na fé um forte elemento das tradições dos imigrantes colonizadores, bem como um importante elemento de sociabilidade na colônia. Ainda há a noite gospel na festa, desde a 6ª edição, em 2007, porém a entendemos também como uma atração da festa enquadrando-se na categoria de show.

Imagem 40 - Culto Ecumênico e Encontro de Corais de Nova Hartz, em 10 de julho de 2013



Fonte: Blog da Kolonie Hartz Fest, 2013¹⁹⁹

Na imagem aparecem o padre, o pastor de IELB e a pastora de IECLB. As demais igrejas comparecem apenas na Noite Gospel, o que não deixa de ser representativo da divisão entre as diversas confissões religiosas no município.

Assim, ao reunir e incorporar esses vários aspectos da cultura local, trazendo-os para a festa, tornando-a mais atrativa, a própria festa se transforma num “teatro de recuerdos” (HUYSEM, 2002, p.67) no sentido de jogar com as memórias locais através de cheiros e sabores, cenários, dança, ritmos musicais, de “figurinos” e porque não, de encenação. Ao falar

¹⁹⁹ Disponível em: <<https://picasaweb.google.com/101397923468983938843/10072013EncontroDeCorais?feat=flashalbum#5900105853626123410>> Acesso em 26 de julho de 2013.

sobre os museus, Huysssem (2002, p.68) escreve que o olhar sobre o objeto vai ser sempre um olhar a partir do presente, mediado pelo espectador. Trazendo esta reflexão para o caso em estudo, faz-se necessário ponderar que esses elementos da tradição buscados pela *Kolonie* para legitimar esta atividade – que se enquadra no conceito de industrialização da cultura – serão entendidos, como os objetos do museu, de diferentes formas pelos participantes, dependendo das suas histórias de vida. Porém, nunca será o mesmo olhar do passado que se está tentando presentificar. A leitura que será feita desses elementos no presente será perpassada pelas diferentes experiências e escalas de valores de indivíduos que vivem numa outra época.

Voltando ao tema do desfile da *Kolonie*, como escrito anteriormente, o seu objetivo está relacionado à memória da imigração alemã no município. Neste sentido, assim como os demais desfiles nesta ou em outras festas, ele não deixa de estar ligado àquilo que eram os objetivos dos desfiles no Brasil colônia, quais sejam ensinar, educar, orientar a população quanto àquilo que está sendo proposto no desfile. Se nas festas coloniais o motivo era educar a população para uma cultura de catequização, adoração e obediência, estabelecendo ligações entre o rei, a igreja e a população local, hoje a ação educativa está voltada à história que se quer contar através dos desfiles. No caso deste estudo, o desfile quer marcar a presença do colono, idealizando o viver e trabalhar na lavoura. Quem não conhece a história de Nova Hartz facilmente entenderá pelo desfile que ela está ligada aos colonos alemães e à agricultura.

Observa-se na imagem 43 que o CTG almejando manter sua referência tradicionalista, mas desejando também fazer parte do contexto histórico-cultural representado no momento do desfile, encontra uma forma de conciliar tradição gaúcha com o ser colono. O gaúcho normalmente representado como o grande estancieiro, aqui se mostra como colonos, trabalhadores rurais, donas de casa. Outro ponto a ser levantado com relação às fotografias diz respeito à identidade da comunidade novahartzense. Em grande parte, conforme pesquisa realizada e apresentada no capítulo anterior, ela possui uma tradição cultural referenciada pela imigração alemã no Brasil, no entanto ela não se exime da sua condição de ser gaúcha, assumindo também a sua identidade regional/estadual. Também assume a sua identidade nacional de ser brasileira, como é possível na imagem 41 onde a carroça que traz o prefeito e o vice-prefeito está enfeitada com as cores da bandeira nacional. E isso vem ao encontro de uma das perguntas que vem permeando toda esta dissertação: o que a cidade quer mostrar de si? Como ela que ser vista, identificada? A relação de alteridade que ela busca construir está sendo construída em relação a quem?

Imagem 41 - Prefeito e Vice desfilando na carroça



Imagem 42 - Bandinha típica abre o desfile



Fonte: Blog da Kolonie Hartz Fest²⁰⁰

Imagem 43 - Desfile do CTG Querência de Nova Hartz



Imagem 44 - Grupo de Danças Alemãs



Fonte: Blog da Kolonie Hartz Fest²⁰¹

Já a fotografia que segue abaixo [Imagem 45] pode ser compreendida como a modernização do campo. Os agricultores não querem mais ser vistos apenas como aqueles que andam de carroça com condições de vida precária. No desfile da *Kolonie* eles também querem ser reconhecidos por aquilo que conquistaram com seu trabalho. Assim sendo, ao mesmo tempo em que podemos fazer uma leitura do desfile dos agricultores como uma forma de, através de novos elementos, manter antigas tradições pode-se também pensar sob a perspectiva da identidade, de como eles desejam ser vistos pela sociedade. Isto pode ser melhor compreendido com Ramos (2002, p.14) quando escreve que “[...] o grupo se distingue pelo pertencimento e marca a sua diferença pelas suas características próprias. A percepção da distinção respaldada no coletivo funciona como verdade para o grupo”. O que, como grupo,

²⁰⁰Disponível em: <<http://koloniehartzfest.blogspot.com.br/search?updated-max=2013-07-11T11:09:00-03:00&max-results=15>>. Acesso em 17 de julho de 2013.

²⁰¹Disponível em: <<http://koloniehartzfest.blogspot.com.br/search?updated-max=2013-07-11T11:09:00-03:00&max-results=15>>. Acesso em: 17 de julho de 2013.

desejam mostrar daquilo que é a sua vida cotidiana, não é mais a do agricultor que colonizou Nova Hartz, abrindo picadas em meio à mata, vivendo com dificuldade. Ou mesmo o agricultor – como é o caso de muitos que fazem parte da festa – que veio “de fora”, expulso de suas terras pelas dificuldades econômicas. Querem mostrar a nova face da agricultura possível para um determinado grupo de agricultores do qual fazem parte. Tradição sim, mas atualização e modernização também²⁰².

Imagem 45 - Agricultores desfilando com seus tratores



Fonte: Blog da Kolonie Hartz Fest, 2013²⁰³.

Canclini (1999, p.82) escreve que, inseridas num contexto de sociedade de consumo²⁰⁴, as festas como celebrações que são, consistem em ocasiões em que há um maior investimento financeiro e emocional da comunidade por se tratarem de momentos onde “[...] a

²⁰² Ainda que não seja objetivo deste trabalho discutir as questões de gênero, queremos marcar que elas se fazem presentes na festa como um todo e especialmente no momento do desfile, onde homens e mulheres acabam por desempenhar papéis que lhes são atribuídos socialmente: os homens ligados ao trabalho mais pesado e as mulheres ao serviço doméstico, ainda que elas tenham trabalhado nas lavouras tanto quanto os homens, acumulando ainda os serviços domésticos. Para ver mais sobre isto, ler: FLORES, Maria Bernardete Ramos; WOLFF, Cristina Scheibe. *Imagens que não se apagam: representações de gênero na Ocktoberfest. Projeto História*, São Paulo, 1997. Disponível em: <revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/download/11240/8248> Acesso em 10 de maio de 2013.

²⁰³ Disponível em: <http://koloniehartzfest.blogspot.com.br/p/fotos_13.html> Acesso em 18 de julho de 2013.

²⁰⁴ Canclini (1999, p.77) entende o consumo como um “[...] conjunto de processos socioculturais em que se realizam a apropriação e os usos dos produtos”.

sociedade busca se organizar racionalmente [e fixar] [...] os significados que regulam a vida [e tornam] explícitas as definições públicas do que o consenso geral julga valioso”. Desta forma tem-se uma população disposta a “gastar” e participar da festa e uma administração pública dispendo-se a investir para que ela aconteça porque este investimento é de uma forma geral, aceito e esperado pela população. Mas por ser uma atividade comercial, a festa precisa ser atrativa, trazer um grande público e dentro da lógica do pensamento pós-moderno é necessário, nos diz Canclini (1999, p.82), organizar, ordenar e planejar os desejos, os significados e o que é entendido, então, como “valioso”. Neste sentido, a programação da festa é essencial para atrair um grande número de participantes. A Presidente da Associação Cultural de Nova Hartz, Juliana Schunck²⁰⁵ [informação verbal] entende que um dos maiores desafios da *Kolonie*, além da questão dos patrocinadores, para que seja menos onerosa à municipalidade é justamente conseguir montar uma programação que possa atender aos diferentes públicos. Nesta mesma linha, o Sr. Luciano Ricardo Fleck²⁰⁶ [informação verbal] que já atuou na festa como diretor de cultura e como Secretário de Educação, entende que diversificar e manter o público seja o maior desafio dela. A grande questão que talvez possa ser percebida e levantada na organização e realização deste evento esteja justamente em se ter claro qual é o objetivo desta festa e trabalhar a sua programação em cima disto.

Os gastos com a contratação das atrações musicais suscitam sempre muitos debates junto à comunidade e na própria administração. No presente ano, inclusive foi cogitado deixar de realizar a festa ou fazê-la somente em um final de semana para evitar os elevados gastos especialmente com as atrações. Ao ser questionado sobre isso, o prefeito municipal Sr. Arlém Tasso (2013), afirmou que ainda que algumas pessoas critiquem a festa, a maioria da comunidade a prestigia. Deixar de realizá-la teria então, na sua avaliação, um impacto negativo na comunidade por vários motivos e entre eles o fato da festa homenagear os agricultores fundadores da cidade e os atuais, pois, que nas suas palavras “*sem eles não haveria o alimento em nossa mesa*”. Fleck [informação verbal] compartilha da opinião do prefeito no sentido de que a comunidade se orgulha da sua festa, que é uma oportunidade de dinamizar a cultura local e valorizar a agricultura familiar. Segue ele ainda afirmando que na sua opinião, a festa deveria se centrar mais na exposição e valorização da agricultura familiar

²⁰⁵ Juliana Schunck, Presidente da Associação Cultural de Nova Hartz, em 17 de julho de 2013.

²⁰⁶ Conversa informal no dia 29 de julho de 2013. Luciano Ricardo Fleck foi diretor de cultura de 2005 a 2008. De 2009 a 2012, foi diretor de convênios e captação de recursos, acumulando em 2012 a função de Secretário Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer. Neste ano está à frente da Secretaria Municipal de Planejamento Urbano e Captação de Recursos.

e da questão cultural da cidade, reforçando atividades como o Roteiro Roda D'água, as danças alemãs e gaúchas e as bandinhas, por exemplo.

Ainda dentro desta questão de se decidir pela realização ou não da festa, o prefeito ressaltou a sua importância inclusive para as entidades locais, uma vez que na *Kolonie*, cada entidade recebe gratuitamente um espaço na praça de alimentação para comercializar lanches rápidos²⁰⁷ e o lucro obtido com as vendas fica com a entidade. Portanto, ela é um importante gerador de renda para as entidades locais, tanto assistenciais quanto culturais.

E este fato insere também a referida festa dentro do conceito de “festas à brasileira”, com características diferenciadas no sul e sudeste do Brasil (Amaral, 1998a, p.120). Ela escreve que as festas nestas regiões, além do caráter de “[...] comemoração [e de] conciliação dos inconciliáveis [tem também] força política e o papel de aglutinadora de forças [...]” e que leva a população a lutar por seus direitos, assim como a se mobilizar para resolver problemas sociais. Amaral usa o exemplo da Festa do Peão Boiadeiro, em Barretos/SP, para explicar essa característica de voltar-se para o social, escrevendo que inicialmente o lucro desta festa era distribuído pela organização da mesma às entidades. Quando a festa cresceu muito, dificultando este trabalho, optaram por fornecer a cada entidade uma barraca, ficando com ela o valor arrecadado com as vendas. Esta última fórmula de distribuição dos lucros para as entidades vem sendo adotada em Nova Hartz desde a primeira edição da festa, possibilitando que cada entidade se organize tanto para arrecadar o maior valor possível na festa, como para depois fazer a redistribuição dos mesmos para a comunidade através dos serviços prestados nas áreas assistenciais e culturais.

E o último motivo, relacionado pelo prefeito e também mencionado por Fleck, estaria ligado ao entretenimento e cultura, pois, segundo eles, a festa proporciona o fomento e a dinamização da cultura, com apresentações como “[...] do CTG *Querência de Nova Hartz*, grupo de Danças Alemãs, bandinhas típicas e música para praticamente todos os gostos.” (TASSO, 2013), além do incremento no turismo rural, através do Roteiro Cultural Roda D'água, bastante destacado por ambos.

Silva, M. (2007) vê a necessidade de que a história do ENTRAI seja contada, preservada, que haja um arquivo público onde as informações fiquem retidas sob pena de que, não tendo um local que a “conte”, seus objetivos com o passar do tempo se percam, fazendo com que a festa também corra o risco de deixar de acontecer. Esta preocupação também é

²⁰⁷ Como pizzas, pastéis, cachorro-quente, “xis”, entrevero (pão de xis, com um recheio forte composto por carnes de gado, galinha e porco, linguiça picadas, além de tomate, cebola e pimentão, comercializado pelo CTG local), entre outros.

válida, entende-se, para a *Kolonie*. Até o momento, o Museu Histórico vem se encarregando de ir “guardando”²⁰⁸ esta história, ainda que ela faça parte da história presente. No Museu, estão guardados os folders, as canecas de chope, cartazes e os vestidos das soberanas de todas as edições. Enfim, é no Museu que os aspectos materiais da *Kolonie* vão sendo guardados ano a ano e nos meses de junho e julho é realizada a exposição “Do *kerb* à *Kolonie Hartz Fest*” (ANEXO C) que conta a história do *kerb* e da *Kolonie* na cidade. É uma exposição que tem uma grande procura por parte das escolas. Estas em geral, deixam para trabalhar de uma forma mais intensa os aspectos culturais da cidade como festa e alimentação neste período do ano. Podemos depreender do que foi pesquisado e estudado que a *Kolonie*, no seu formato e na sua edição atual, obriga à sistematização das informações sobre a história da cidade e da festa, bem como sobre aspectos culturais da cidade, havendo evidentemente, uma seleção entre o que se quer mostrar e o que se quer esquecer.

Organizar as festas, escreve Carvalho, A. (2011, p.149), pode estar ligado a “[...]a capacidade de impor um sentido consensual ao grupo, seu sentimento de unidade e identidade”. Pode servir também para que a população se aproprie da sua história e celebre a sua cultura, como acaba por acontecer na *Kolonie*. Em função da sua característica de agregar, de atrair pessoas, elas vão atrair tanto um público que sinta e compreenda o que é mostrado e vivenciado nas festas, e este grupo será formado basicamente pela população local, como um público que não compreende os signos ali presentes, vivendo estes momentos tão somente como diversão e observação, como é o caso dos visitantes vindos de outras cidades, pois as festas são polissêmicas e agregam diferentes atores sociais.

Embasando-nos no que foi estudado até aqui e buscando responder a pergunta que nomeia esta sessão entendemos que a *Kolonie* pode ser entendida como uma tradição, mas na perspectiva da tradição inventada proposta por Hobsbawm e já mencionada nesta dissertação. Mas poderíamos entendê-la também como patrimônio imaterial da comunidade de Nova Hartz? Entendemos que ainda não será possível responder a esta indagação, embora, diferente do *kerb*, estejamos mais inclinados a entender que não. Lucena (2009, p.97) entende que quando a festa vai ser

²⁰⁸ Aqui, pensamos “guardar”, sob a perspectiva da poesia de Antonio Cícero chamada “Guardar”: “Guardar uma coisa não é escondê-la ou trancá-la em cofre não se guarda coisa alguma. Em cofre perde-se a coisa à vista. Guardar uma coisa é olhá-la, fitá-la, mirá-la por admirá-la, isto é, iluminá-la ou ser por ela iluminado. Guardar uma coisa é vigiá-la, isto é, fazer vigília por ela, isto é, velar por ela, isto é, estar acordado por ela, isto é, estar por ela ou ser por ela. Por isso melhor se guarda o voo de um pássaro do que um pássaro sem voos. Por isso se escreve, por isso se diz, por isso se publica, por isso se declara e declama um poema. Para guardá-lo. .”

[...] analisada sob a perspectiva da tradição, o comemorar é sempre alimentar uma reinvenção. As diversas práticas culturais estão em constante movimento. Nesse caminho, é necessário buscar compreender as formas de continuidade e a dinâmica dessas diferentes práticas.

Neste sentido, a continuidade ainda é o ponto que dificulta o entendimento da *Kolonie* como patrimônio imaterial de Nova Hartz. Embora a comunidade se relacione intensamente com a festa, tanto a negando como se inserindo nela, acreditamos que haja uma necessidade maior de continuidade no tempo para que ela venha ou não venha a se constituir num patrimônio imaterial da cidade. Diferente do *kerb*, que de acordo com relatos orais, ultrapassa o seu centenário de realização na comunidade, ainda que venha se modificando e se adaptando às novas condições da vida em comunidade, a *Kolonie* ainda está se inserindo na vida cotidiana e ainda está muito atrelada à vontade política de realizá-la.

3.4 AS FESTAS NO CONTEXTO TURÍSTICO

Da mesma forma que o patrimônio material, o patrimônio imaterial, e neste caso específico as festas, ao estar inserido num contexto de mundo globalizado, como já discutido neste trabalho, vão atrair uma população desejosa de espaços que lhes oportunize estar em contato com elementos da sua cultura, bem como os da cultura dos outros. Desta forma podemos pensar o comércio cultural (CANCLINI, 1999) como um consumo simbólico de espaços e objetos que torna os indivíduos parte de um dado conjunto, integrando-os a um grupo e diferenciando-os do outro. A alteridade que se constrói através do outro também vai ser encontrada nas festas, além de espaços de sociabilidade, momentos de diferenciação e de aproximação, do conhecido e do diferente tornando-se, por essas razões, atividades altamente atrativas. Isso não passa despercebido por empresas de turismo e por pessoas e segmentos que buscam divulgar tradições, costumes e até mesmo cidades e produtos através do uso turístico das festas. No caso das festas de Nova Hartz, em questão neste trabalho, a possibilidade de um reavivamento étnico, nos termos de Weber (2006, 2012), pode vir em função dos interesses econômicos que ao promover o turismo étnico²⁰⁹ busca “[...] mostrar o que a região tem de peculiaridades dado a sua história voltada à imigração alemã” (WEBER, 2012, p.360). “Força” um olhar para a cidade e da cidade para ela mesma focado

²⁰⁹ Weber (2012, p.360) assim diferencia o turismo étnico do turismo cultural: “Esse tipo de turismo diferencia-se do turismo cultural pelo fato de não se tratar de experiências do turista em uma situação em geral, mas por ter um foco em particular, uma identidade cultural específica em que há um grupo étnico que se engaja na produção de uma identidade. Outra marca do turismo étnico está em sinalizar os referenciais culturais como tendo sua particularidade no fato de serem naturalizados, com uma identidade em essência”.

[...] nas representações que remetem à germanicidade, de forma que se faz crer que essa característica comporta um valor permanente. Assim, esse elemento de “essencialização” contribui para a construção daquilo que vai ser ofertado no mercado turístico enquanto referência do diferencial do local a ser objeto de práticas turísticas.

Imagem 46 - Bandinha do Sax



Imagem 47 - Encontro de Grupos de Danças Folclóricas alemãs



Fonte: Departamento de Comunicação do Município de Nova Hartz
Bandinha típica alemã que recepcionando os convidados logo na entrada da festa e as apresentações do grupo de danças folclóricas alemãs são o diferencial da festa em relação a festas de outras regiões.

Entende-se que em busca de uma maior atratividade para a *Kolonie* há todo um esforço voltado para que haja um reavivamento étnico local, e se há um esforço neste sentido é porque isso não é natural, não parte da comunidade. Essa busca pode ser percebida através de várias ações, entre elas o envolvimento da comunidade e do poder público para realizar a *Kolonie*, trazendo elementos marcadores da identidade étnica alemã; o esforço de um grupo interessado em desenvolver o turismo na cidade, apoiados e com fomento do poder público em realizar um roteiro de turismo histórico cultural durante a festa; o empenho para que os agricultores se façam presentes nela, desde o desfile até o fornecimento de uma gastronomia mais próxima possível daquela entendida como “típica” alemã; a decisão da organização da *Kolonie* de colocar bandinhas típicas alemãs para recepcionar os visitantes, ainda que no palco principal estejam se apresentando grupos de música sertaneja, pop rock, de “bailão”, entre outras, dando a tônica do objetivo da festa; o encontro de grupos de danças alemãs durante a realização do evento; criação do concurso municipal de vitrines, com o objetivo de que os estabelecimentos comerciais promovam uma decoração voltada para o tema da festa, ajudando a fazer com que a cidade “entre no clima” da mesma e o tema da colonização também possa chegar a uma parcela maior da população, sem falar na questão do

“embelezamento” temático do espaço urbano; a realização do culto ecumênico com o encontro dos corais, lembrando a tradição religiosa e cultural das antigas festas de *kerb*. Ou seja, o reavivamento étnico pode vir em função de objetivos bem pragmáticos: atrair turistas para a cidade.

Durante as várias edições da Ocktoberfest em Igrejinha, Schmidt, K. (2012, p.53) analisou e relata o trabalho realizado pela publicidade que acaba por “criar” na cidade uma (re)inserção no seu cotidiano dos valores e das características inclusive arquitetônicas da cultura germânica, buscando a sua preservação e restauração ao entender e reforçar que desta forma “[...] a cidade tenha mais visibilidade, ocasionando crescimento na economia e desenvolvimento no município”. Ou seja, ao se voltar para a atratividade turística, a festa provocou um movimento na cidade de retorno aos modos de fazer e de viver, de retraditionalização²¹⁰, adaptados à realidade atual, entendendo que assim atrairiam mais turistas e haveria um incremento de renda maior. Assim, a Ocktoberfest [Igrejinha] serve como “[...] mediadora no processo de conscientização de uma patrimonialização dos bens materiais e imateriais de toda a região” (SCHMIDT, K., 2012, p.92), mostrando a outra face da turistificação, das referências culturais sem aqui fazer nenhum tipo de juízo de valor. Trata-se, diz a autora, de colocar uma “roupagem nova” naquilo que já existia, utilizando o passado como base para uma “reinterpretação” da sua identidade.

As festas entendidas pelo mercado cultural como festas típicas são as que atraem mais turistas, mais interessados na maioria das vezes, no exotismo do evento do que na busca pelos traços identitários tradicionais da comunidade visitada. O risco a que o patrimônio edificado está submetido é exatamente o mesmo a que o patrimônio imaterial também está, ou seja, de que seja forjada uma identidade em busca de uma maior visitação e com isso uma maior entrada de divisas em detrimento da valorização e da preservação daquilo que identifica a comunidade como tal. As festas então, vêm fazendo parte de um processo de mercantilização da cultura se colocando como

“[...] uma das formas de delimitação das particularidades locais frente ao mercado global. Esse processo tem tido um rebatimento na (re)organização do espaço urbano, desencadeando investimentos nas políticas de revitalização de centros históricos e na organização de festas [...]reafirmando, desse modo, particularidades/singularidades regionais e locais, o que implica uma (re)elaboração das identidades, que, não

²¹⁰Kelly Raquel Schmidt, na sua dissertação de mestrado intitulada “Tradição e reinvenção da tradição: a Ocktoberfest de Igrejinha/RS (2012) entende retraditionalização como a retomada de tradições que estavam sendo perdidas, impulsionadas, no caso do seu estudo, pela realização da Ocktoberfest. Neste sentido, é o presente que molda o passado, uma vez que este é visto e compreendido através da leitura do presente.

raramente, são vendidas no mercado de cidades. É nesse quadro que a festa se impõe como um elemento para pensar a cidade na contemporaneidade[...] (BEZERRA, 2008, p.8).

O *kerb* de Dois Irmãos que ainda é o mais tradicional da região de colonização alemã do Rio Grande do Sul, como assinalado anteriormente, é festejado pela comunidade no dia 29 de setembro, ainda que a data caia em meio à semana. Porém, quando o município deseja fazer com que esta festa seja um atrativo turístico, e impulsionados pelas mudanças no cotidiano das famílias que vem acontecendo ao longo do tempo, ainda que a data seja um feriado municipal ela foi deixando de ser a data principal dos festejos e o final de semana é que foi ganhando dimensões maiores. A comunidade ainda resiste ao tentar manter a tradição do encontro com familiares e amigos na data, mas o evento em nível municipal acontece durante o final de semana e vai se modificando, incluindo atrações, se adaptando para receber um número cada vez maior de turistas que vem especialmente de Porto Alegre e região metropolitana. Erbes (2012, p. 114) vê com cuidado o fato do *Kerb* de São Miguel estar se voltando para um público de fora, para os turistas. Isto suscita algumas questões: como o fato da celebração do dia do padroeiro, iniciada pelos seus antepassados que sobreviveram a grandes dificuldades, era o que irmanava e unia esta comunidade, independente da religião. Sendo tirada da data 29 de setembro a comemoração principal, não estaria a tradição dos festejos do *kerb* correndo grande risco de desaparecer? Isso poderia ser considerado apenas uma atualização das tradições ou uma imposição em função do desejo de que se torne um evento comercial? Que impacto este fato pode ter no sentimento de identidade e pertencimento dos moradores da cidade? Há espaço neste novo modelo de *kerb* para que cada geração cumpra o seu papel: os idosos de “guardiões” da memória e os jovens de inovar e transmitir, de atualizar os costumes?

Esta preocupação não é exclusiva da cidade de Dois Irmãos. Outro exemplo próximo à Nova Hartz que passa pelo mesmo debate é a Ocktoberfest de Igrejinha em que a inserção de outros ritmos que não o das bandinhas típicas, de outras comidas que não as tradicionais, de outras atrações que não as típicas, buscando aumentar o público da festa é entendida por algumas pessoas envolvidas e/ou moradores da cidade como fatores que “[...] adulterariam a ‘alma’ germânica da festa (SCHMIDT, K., 2012, p.55, grifo nosso). Por outro lado, há o posicionamento de organizadores da mesma, como do Presidente da Fundação Cultural de Igrejinha, responsável pela organização da festa, o Sr. Aurélio Braun, de que ainda que hajam outros shows com outro tipo de música, a música típica ainda é o que mais toca. Então as

pessoas, especialmente as mais jovens, vem para o show e acabam ficando e se divertindo com as bandinhas típicas numa leitura de que não só há espaço para o típico e para outros tipos de músicas, como também de que isso promove o contato dos mais jovens com a cultura local.

A *Kolonie*, neste sentido, ainda que sendo uma festa recente, vai se articulando e criando suas próprias tradições. Estas tradições vão sendo “inventadas”, muito baseadas nas do *kerb* como vimos. O culto ecumênico [remetendo à religiosidade presente no *kerb*]; a bandinha de música que conduz o desfile, numa alusão à bandinha que em procissão conduzia os féis da igreja à sociedade, promovendo a passagem do sagrado para o profano; a decoração que lembra as casas que recebiam seus parentes e amigos como o poço, o açude, a carroça, os hortifrutigranjeiros, o tipo de madeira usada que remete aos antigos galpões misturados com elementos da modernidade bem como as plantas ornamentais, a iluminação, promovendo a mistura das referências do passado com as da modernidade [Imagens 48 e 49]; o esforço constante para que os agricultores participem, inclusive na comercialização de comidas típicas e tradicionais, numa referência à farta alimentação oferecida aos visitantes nas festas de *kerb*. Portanto, ela vem fazendo um esforço na tentativa de valorizar e promover o patrimônio imaterial da cidade e mesmo o material, se levarmos em conta o roteiro de turismo. Porém, dentro da discussão desenvolvida neste trabalho, o cuidado que é necessário ter, o olhar que é preciso lançar, está ligado aos objetivos desta busca pela preservação e valorização do patrimônio imaterial da cidade.

Imagem 48 - Poço de decorativo na entrada da festa



Imagem 49 - A corte da festa: rainha e princesas, acompanhadas da “vó” da Kolonie



Fonte: Blog da Kolonie Hartz Fest, 2013²¹¹.

²¹¹Disponível em: <https://picasaweb.google.com/101397923468983938843/13072013?feat=flashalbum#5900510485565932258>> Acesso em 26 de julho de 2013.

Observe-se na imagem 49 que os elementos que compõe o pórtico de entrada da *Kolonie Hartz Fest* remetem a vida no campo, ao mesmo tempo em que trabalham com o imaginário e com a identidade local que se quer promover. O estereótipo da casa de colonos alemães, com jardins, com tudo limpo, florido, ao mesmo tempo em que as imagens afixadas nas *janelas* remetem ao patrimônio cultural material do município. Ou seja, o pórtico de entrada da festa já coloca o visitante em contato com a identidade que a festa pretende apresentar.

Amaral (1998a, p.197) defende que, embora com transformações, as festas desenvolvem um sentimento de identidade e de pertencimento dos moradores para com as cidades. Uma vez que, mesmo transformados e modificados, gerando críticas por parte de alguns setores que veem nesta modernização uma perda grande dos valores culturais das comunidades em prol da atratividade turística, elas “[...] são manifestações sociais que foram produzidas num contexto cultural de tipo comunitário, no qual elas encontravam seu sentido e sua significação [...]”. Assim, ainda que alterado, a essência se manteria e através destas festas ainda é possível identificar características culturais que estabelecem a alteridades entre os grupos.

A alimentação oferecida nas festas é também um grande atrativo. Hernández (2005, p.138/139) escreve que o mercado vai aproveitar o descontentamento das pessoas com as comidas industrializadas e vai direcionar isso para atrações como a culinária oferecida nas festividades, onde o saber-fazer local e a utilização dos “produtos da terra”, criando pratos tanto tradicionais quanto típicos são o diferencial, trazendo a sensação de estar consumindo ali um produto de qualidade. Na *Kolonie Hartz Fest* e nos bailes de *Kerb* em Canudos, a alimentação recebe atenção especial das respectivas comissões de organização. Quer-se oferecer para moradores e visitantes uma comida que seja tradicional do município. Em Nova Hartz, o Sr. Paulo Becker e sua família são reconhecidos atualmente pela comunidade local como detentores do “saber-fazer” culinário mais próximo das tradições alimentares dos descendentes de imigrantes alemães como já mencionado. França (2009, p.279) nos ajuda a compreender a posição que ele ocupa dentro da sociedade ao escrever que “[...] a participação do indivíduo em sua comunidade decorre do sentido subjetivo que este atribui ao seu lugar e o papel na comunidade a que pertence. Sua orientação para a prática é resultado da sua ‘situação biográfica’ determinada pela vivência do indivíduo [...]”. Ele, então, acabou construindo uma “biografia” que o identifica como “guardião” do saber-fazer relacionado à culinária tradicional dos descendentes de imigrantes alemães. Por ter sido morador de Canudos – ainda que hoje more no Centro, ser nascido na cidade, por ter longos anos de

participação na Sociedade Canudos, por junto com sua família manter as tradições gastronômicas dos antepassados de origem alemã e principalmente por ter se proposto, junto com sua esposa, a manter estas tradições junto da comunidade, coordenando os trabalhos da Sociedade Canudos especialmente no que tange à alimentação.

Porém, esta alimentação servida, bem como as bandinhas típicas que fazem a animação paralela da festa, não são sentidas e entendidas da mesma forma pela comunidade e pelos turistas. Grande parte da comunidade local vai se alimentar também das memórias, das lembranças trazidas por esta alimentação. As comidas que consomem, são alimentos-memória, são comidas simbólicas que são consumidas não somente para matar a fome, mas para “abastecer” o espírito, para matar a saudade, para reforçar laços de etnicidade, de identidade e de pertencimento. Muitas famílias vão à *Kolonie* somente para almoçar, para se encontrar com outras pessoas que, como elas, têm relações diferentes com aquelas comidas do que os que estão de passagem. Amaral (1998a, p.197) escreve que a “[...] a festa do turista não é a festa dos habitantes, que veem nela os sentidos profundos, por dominarem um código que o turista não alcança, por jamais ter vivido ali”. A vida em comum, as histórias em comum, as referências culturais do grupo de moradores é que traz um sentido para alimentação e para a festa muito além do “comer e dançar”, que extrapola o pragmatismo, mas que é mediada por uma leitura de vida e de mundo que aquela comunidade domina e os turistas não.

Festas como o *kerb* e a *Kolonie* têm uma atratividade bem grande, por suas particularidades que a diferenciam das festas que ocorrem em outras regiões, especialmente pelo componente étnico que trará consigo diferenciações quanto à gastronomia, música, modos de ser, de fazer e de viver, além de aspectos relacionados a características do ambiente natural onde as cidades estão localizadas. Na avaliação do prefeito municipal, Sr. Arlém Tasso (2013), a festa tem ajudado a divulgar o município para a região através das suas atrações e das atividades paralelas como a rústica [desde 2005], a moto trilha [desde 2008] e o Roteiro Cultural Roda D’água [desde 2008], que já estão consagrados na programação da mesma. Ressalta ele ainda, que a cidade está apostando no turismo de eventos e que a festa, além disso, também favorece o desenvolvimento de outros segmentos turísticos como o turismo cultural representado pelo Roteiro acima mencionado.

Ao concluir este capítulo podemos pensar tanto na *Kolonie* quanto no *kerb* como espaços de sociabilidade marcados fortemente por elementos étnicos, os quais sublinham as referências culturais dos moradores da cidade que são entendidas, no caso do *kerb* ou com grandes possibilidades de se constituir, como no caso da *Kolonie*, em patrimônios imateriais da cidade devido ao seu grande valor cultural. Este que tem um forte apelo turístico capaz de

atrair pessoas interessadas no turismo cultural e étnico e que por essas características todas carregam consigo a fragilidade e a força que os patrimônios culturais imateriais possuem dentro do seu território.

5 CONCLUSÃO

Esta pesquisa tem como tema central o patrimônio cultural dos municípios e todas as variáveis que envolvem sua preservação e sua destruição.

Ela se apoia basicamente em referenciais bibliográficos e fontes orais, discutindo conceitos como imigração, memória, identidade, patrimônio material e imaterial, turismo cultural, considerados aqui essenciais para compreender através da comunidade novahartzense, como se dá a relação das cidades com o seu patrimônio.

Perguntávamos no início desta dissertação o papel do patrimônio para a preservação da história, da memória e da identidade das cidades. O estudo realizado nos mostrou que ele é fundamental para isso. Sendo o patrimônio material uma presença física que evidencia esta história ele também serve como referencial concreto para as comunidades, passando a servir como ponte que liga os membros dela entre si e com a sua história. Revela/marca que entre eles há alguns laços em comum que os une, gerando um sentimento de pertencimento e construindo uma relação de alteridade. Ele é, nas palavras de Ashton (2008, p.18)

[...] fruto de uma vivência social, desenvolve-se no âmbito do coletivo, diz respeito à identidade de um grupo de indivíduos que construiu saberes e fazeres formando a memória social daquele local. Assim, a memória é parte integrante do patrimônio, que, por sua vez, é portadora da historicidade daquele lugar e pode retratar a valorização que a sociedade dá ao passado.

Foi possível também apreender desta pesquisa os laços de pertença que se fortalecem quando as pessoas conseguem ter acesso a informações sobre esses bens, sobre sua historicidade e sobre a carga de memórias que trazem consigo e isso pode acontecer também através das duas formas citadas nesta pesquisa: a educação para o patrimônio e o turismo cultural. Visitando estes lugares de memória como turistas cidadãos, a comunidade os conhece e dirige a eles um olhar diferenciado que é oportunizado e mediatizado pelo conhecimento. Este conhecimento também pode chegar à comunidade através da educação para o patrimônio que além de produzir, sistematizar e levar informação e entendimento vai construir, como já falado, laços afetivos da comunidade para com ele. Quando estes espaços são conhecidos, reconhecidos e valorizados pelas comunidades aos quais pertencem, quando eles se tornam significativos para os seus moradores, o olhar destes para seu patrimônio será diferenciado suscitando o desejo de proteção. Entendemos que quanto mais e melhores forem os projetos de educação para o patrimônio menos necessário será o uso das leis de proteção.

A proteção do patrimônio material e imaterial se baseia na conscientização e na valorização, mas também depende de recursos econômicos para que possa se manter em condições de uso. Sabemos que o uso é que mantém um bem. Uma casa se mantém para ser preservada e entendida como patrimônio se for usada, se tiver uma ocupação seja como moradia, como espaço de cultura e turismo ou de comércio; as comidas se transformam em patrimônio imaterial se forem transmitidas de geração para geração, se continuarem fazendo parte do cardápio das famílias; as festas se manterão como tradição e poderão ser consideradas como patrimônio imaterial das comunidades se estas continuarem frequentando-as. Quando deixa de estar inserida no cotidiano das comunidades corre o risco de desaparecer e é isso o que acontece reiteradamente. Porém, manter o patrimônio especialmente o material, em condições de uso, pressupõe investimento financeiro também e por isso o presente trabalho propõe que a preservação do patrimônio se assente no tripé: educação para o patrimônio, legislação protetiva e turismo cultural. Neste sentido, o turismo cultural entraria como uma ação de proteção e fomento, pois possui uma dupla função de dar visibilidade ao bem material e imaterial e de gerar renda, promovendo assim a proteção e ressignificando este bem para a comunidade.

Entendemos que alguns traços desta cultura local, que são significativos para a comunidade, também o sejam para representá-la turisticamente. Assim podemos destacar as propriedades de interesse cultural que ainda são habitadas ou usadas de outras formas pelas famílias e pela comunidade [casas, atafonas, moinhos, igrejas], a música, a dança folclórica, as comidas consumidas no dia a dia ou nos momentos de festas, bem como as próprias festas. Os elementos do cotidiano que vão ser apropriados e utilizados também em situações extraordinárias, como no caso da *Kolonie*, do *Kerb*, das comidas, das músicas ou dos roteiros de turismo são os que compreendemos como tradicionais desta sociedade, fazendo com que o cotidiano e os momentos diferenciados em que se deseja mostrar-se para um determinado público acabam por aproximar-se. Desta forma, nas atividades de lazer, cultura e turismo realizadas pelo município de Nova Hartz o cotidiano e a festa, a comunidade local e os visitantes, o “nós” e os “outros” encontram-se, confundem-se, aproximam-se, distanciam-se, dão-se a ver, reforçam diferenças como parte que são da dinâmica cultural. Cada grupo que circula por estes espaços e por estas atividades se (con)funde com outros grupos e percebem eles esta cultura, estas tradições através de uma multiplicidade de olhares e de diferentes atribuições de sentido. Este contato vai provocar ações e reações diferenciadas que vão aproximá-los ou afastá-los das tradições colocadas na vitrine por ocasião das festas e roteiros,

por exemplo, provocando ou não um sentimento de pertença, de identidade em relação a estas tradições, pois, que a identidade ao mesmo tempo que nos define, nos diferencia dos outros.

A inexistência de pesquisas sobre a população de Nova Hartz nos levou a realizar duas pesquisas para esta dissertação com o intuito de fazer uma análise quantitativa e qualitativa dos dados levantados. Seus resultados nos levaram a compreender que ainda é maior o número de moradores entendidos como “de fora”, visto que a média das duas pesquisas apontou para 64,5% dos entrevistados nesta condição. Além disso, foi possível identificar que um grande número destes veio de regiões de colonização alemã ou com núcleos dela (52%). Foi possível concluir que grande parte dos moradores de Nova Hartz possui um histórico-cultural relacionado às tradições germânicas e talvez seja mesmo possível afirmar que, em função disso, é que a memória gastronômica da imigração alemã ainda se mantém em larga escala nas mesas dos moradores. Ou seja, muitas comidas que estão relacionadas a esses imigrantes como cuca, linguiça, pão com *schmier*, batata inglesa refogada, chucrute, carne de porco assada são comidas tradicionais dos novahartzenses, constituindo-se no seu patrimônio gastronômico.

Foi possível depreender também que as comidas são um fator bem importante de identificação da comunidade com a cidade, do fortalecimento, do sentimento de pertença, de etnicidade, de formação de um grupo identitário que vai se utilizar da alimentação para estabelecer suas relações de alteridade. Pois a comensalidade “[...] reforça os laços de amizade ou familiares, envolve regras de identificação, traduz o pertencimento e revela a hierarquia dos envolvidos, [...] criam laços de cumplicidades que permitem desfrutar dos momentos vividos [...]” (MATOS, 2013, p.144). As questões que tangenciam o tema da alimentação apontam para uma interação cultural onde a dinâmica cultural permite que em meio a adaptações e transformações que vão naturalmente ocorrendo ao longo dos anos se produza uma identidade cultural através do patrimônio gastronômico. Esta identidade acaba por definir o que é ser brasileiro, ser gaúcho ou ser novahartzense dentro de uma lógica de multiplicidade de identidades que se relacionam e se complementam.

No município de Nova Hartz há uma busca por desenvolver paralelamente os três itens que citamos como essenciais para a preservação das referências culturais, formando um tripé de proteção como mencionado anteriormente. Porém, ele ainda carece de políticas públicas mais efetivas e intensivas que sejam assumidas e reconhecidas como projetos de governo para que haja um direcionamento adequado e práticas que, planejadas e pactuadas, consigam concretizar esta proteção. Estas políticas públicas, ao produzirem ações que efetivamente envolvam a comunidade com o seu patrimônio, criam uma disposição no seu seio para

dispensar outro olhar ao que antes poderia ser motivo de vergonha. Os projetos de turismo neste sentido entrariam como elementos contundentes para que, também através do olhar do outro, as características culturais locais pudessem passar a ser entendidas como referências importantes da comunidade, como geradoras de renda e “[...]se a cultura for entendida pela própria população local e pelos turistas como sendo um processo vivo de um fazer de uma determinada comunidade, essa mesma cultura passará a ser veículo de socialização entre visitantes e visitados” (VERBIST, 2008, p.50).

No município, como foi possível depreender neste estudo, não há, na presente ocasião, Secretaria e nem Diretoria de Turismo²¹² e o Conselho Municipal de Turismo²¹³ também ainda não foi implementado. Consideramos oportuno trazer esta informação por entender que ela demonstra a falta de políticas públicas municipais voltadas para o turismo em que a administração o encare como um fator importante para a criação de laços de identidade e pertença da comunidade através da preservação do patrimônio cultural material e imaterial e de desenvolvimento econômico. Sem que haja políticas públicas voltadas para o setor, ele ficará sem recursos financeiros para se desenvolver e especialmente sem direcionamento. Sua falta traz como consequência uma inconstância tanto nas ações governamentais quanto na dos potenciais empreendedores turísticos que não vendo um projeto definido no município não se sentem impelidos a realizar investimentos na área.

Da mesma forma, os projetos de educação patrimonial ainda necessitam ser institucionalizados. Atualmente, como foi possível compreender na pesquisa realizada, eles dependem da disponibilização de profissional da educação e ainda não se efetivou como parte, por exemplo, do currículo escolar, precisando ser pensados e buscados ano a ano, não havendo, portanto, uma sequência no trabalho. Ressaltamos que ainda que se entenda que a educação para o patrimônio possa ser desenvolvida em diferentes espaços e para diferentes públicos e faixas etárias, o espaço escolar continua sendo um local privilegiado para o desenvolvimento de ações educativas direcionadas para o patrimônio material e imaterial das cidades, pois que são as crianças importantes “[...] multiplicadores do que é aprendido em sala de aula. Pais, avós e vizinhos podem ser estimulados pelo entusiasmo das crianças, que,

²¹² Somente no ano de 2009 houve uma diretoria de turismo no município. Antes e depois disso o turismo ficou sem uma pessoa responsável pelo mesmo e o Roteiro Cultural Roda D'água ficou ao encargo da equipe do Museu Histórico em função do envolvimento do mesmo com a preservação do patrimônio cultural.

²¹³ Os Conselhos Municipais de Turismo são instrumentos importantes de democratização das decisões acerca dos projetos de turismo nos municípios. Formados pela sociedade civil e pela administração pública, permita que haja um debate amplo, que diferentes pontos de vista sejam levantados antes que decisões sejam tomadas. É o espaço que permite que a sociedade e o poder público dividam e possam pactuar ações e decisões que produzam o desenvolvimento do turismo dentro das perspectivas daquela comunidade.

através do turismo, podem conhecer a sua cidade de forma dinâmica” (VERBIST, 2008, p.46).

Apuramos que grande parcela da comunidade novahartzense desenvolveu um sentimento de pertença para com a mesma, que pode ser observado entre outros nas festas, na alimentação, na música. Também identificamos que existe um grande potencial turístico relacionado ao patrimônio material e imaterial a ser utilizado através de projetos de turismo. Porém, em que medida isto vai efetivamente ser aproveitado pelo turismo e em que medida a lógica de mercado atuará sobre a comunidade estudada e o seu patrimônio são perguntas que este trabalho não se propõe a responder, ainda que tenhamos tecido especulações a seu respeito no decorrer do mesmo. Outro item que deixamos para que futuros trabalhos respondam, diz respeito ao outro grupo de moradores: aqueles que não desenvolveram o sentimento de pertença e que não se sentem representados em festas como a *Kolonie Hartz Fest* ou no baile de *kerb*. Aqueles que não possuem uma tradição alimentar que guarde a memória gastronômica da imigração alemã e que não se enxergam nem mesmo no patrimônio cultural edificado da cidade.

Ao encerrar esta dissertação, novamente peço licença para escrever na primeira pessoa para tecer algumas considerações: entendo que o momento é extremamente adequado para que haja um investimento sério, com planejamento adequado envolvendo profissionais qualificados e a comunidade, promovendo a diversificação da economia de Nova Hartz e preservando o que ainda há para ser preservado no que tange ao patrimônio material e imaterial da cidade, investindo em educação patrimonial para que ela passe a dirigir um olhar diferente para seu patrimônio, para seus costumes, para as suas tradições. Ainda que com um trabalho sério e competente, teremos que esperar o espaço de uma geração para que os resultados maiores sejam notados. Se isso não começar logo, é possível que quando as autoridades e a população venham a perceber, não haja mais nada para salvar, a não ser as lembranças.

Por fim, encerramos esta dissertação dizendo que acredito que nas cidades o patrimônio e as pessoas se “misturam” e por isso patrimônio identifica os grupos de indivíduos e estes se identificam com o patrimônio. Marcel Mauss (2008, p.90) auxilia este pensamento ao escrever que: “No fundo são misturas. Misturam-se as almas nas coisas; misturam-se as coisas nas almas. Misturam-se as vidas e eis como as pessoas e as coisas misturadas saem, cada uma, das suas esferas e se misturam.” Almas e coisas misturadas, por fim, são a essência da cidade, a sua marca

Referências

ABREU, Regina. “Tesouros Humanos Vivos” ou quando as pessoas transformam-se em patrimônio cultural – notas sobre a experiência francesa de distinção do “Mestre da Arte”. In CHAGAS, Mario; ABREU, Regina (org.). **Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos**. 2.ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

AGUIRRE, Patrícia. La construcción social del gusto en el comensal moderno. In KATZ, Mónica; AGUIRRE, Patricia; BRUERA, Matías. **Comer: puentes entre la alimentación y la cultura**. Buenos Aires: Libros del Zorzal, 2010.p. 13-62

AGULHON, Maurice. **Formas de sociabilidad en Chile – 1840-1940**. Santiago do Chile: Editorial Vivaria,1992.

ALCÂNTARA JÚNIOR, José. O conceito de sociabilidade em Georg Simmel. **Ciências Humanas em Revista** - São Luís, v. 3, n.2, dezembro 2005. Disponível em: <http://www.nucleohumanidades.ufma.br/pastas/CHR/2005_2/jose_alcantara_v3_n2.pdf> Acesso em 03 jul 2013

ALAMÁN, Ana Pano. El término “inmigrantes” en los titulares de prensa: entre interculturalidad e hibridación. **Confluente** – rivista di studi iberoamericani, vol. 3, n. 1, p.188 -207, 2011.

ÁLVAREZ, Marcelo. La cocina como patrimonio (in) tangible. Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico - La cocina como patrimonio (in)tangible. **Revista Temas del Patrimonio Cultural**. Buenos Aires, n. 6, 2002. P 11-26. Disponível em: <http://www.buenosaires.gov.ar/areas/cultura/cpphc/archivos/libros/temas_6.pdf>. Acesso em: 13 junho 2012.

AMARAL, Rita de Cassia de Mello Peixoto. **Festa à brasileira: significados do festejar, no país que “não é sério”**. 1998a. Tese (Doutorado em Antropologia) Departamento de Antropologia, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo – USP, São Paulo, 1998a.

_____. As mediações culturais da festa. **Revista Mediações**, Londrina, n.1, v.3, p. 13-22, jan./jun. 1998b.

ARAÚJO, Ana Maria Ramalho Câmara. A cultura e a memória da Festa do Divino de Mogi das Cruzes. **Revista Festas, ritos, celebrações**, v. 28 (2004) JAN./JUN. Disponível em <<http://revistas.pucsp.br/index.php/revph/issue/view/735>> Acesso em: 03 ago.2012

ARON, Jean-Paul. A cozinha. In LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. **História: novos objetos**. Rio de Janeiro: F. Alves Editora, 1976.p. 160-185

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski. Comida de Mãe: notas sobre alimentação e relações familiares. Disponível em: <www.abant.org.br/conteudo/anais> Acesso em: 04 maio 2012.

ASHTON, Mary Sandra Guerra. Parque Floresta Imperial: espaço de turismo e lazer destinado a visitantes e residentes. In: CÂNDIDO, Luciane Aparecida; ZOTTIS Alexandra Marcella (org.). **Turismo: múltiplas abordagens**. Novo Hamburgo: Feevale, 2008.

ATA de Fundação da **Sociedade de Canto Irmão Unidos de Canudos**. Livro de Atas n. 01, pp.01,02. Localização: Secretaria da Sociedade de Canto Irmãos Unidos de Canudos. Consulta em 15 de mar 2013.

AZEVEDO, Paulo Ormindo de. A cidade como obra aberta. In: **Patrimônio: atualizando o debate**. MORI, Victor Hugo, ET AL (org.). São Paulo: 9º SR/IPHAN, 2006.

BAHIA, Joana. O tiro da bruxa: identidade, magia e religião na imigração alemã. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

BARBA, Alfonso Hernández. Promoción y gestión cultural: intención y acción. **Cuadernos del patrimonio cultural y turismo**. México, n.13, 2004. Disponível em: <http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/cuadernos/cuaderno13_1.php> Acesso em: 05 abril 2012

BARRETO, Margarita. Turismo urbano: estrategias de planificación. In RIBEIRO, Marcelo (org). **Olhares sobre o patrimônio cultural – reflexões e realidades**. Porto Alegre: Asterisco, 2010.

BEBER, Ana Maria Costa; MENSCHÉ, Renata. Turismo Rural e Alimentação, Identidade e Patrimônio: um olhar sobre os Campos de Cima da Serra em tempos de nostalgia. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v.58, n.1, p. 87-99, jan/jun., 2011. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/833.pdf>> Acesso em: 03 fev.2012

BECKER, Paulo. **Paulo Becker**: depoimento [24 julho 2012]. Entrevistadora: Vania Inês Avila Priamo, Nova Hartz: MHNH, 2012.

BEZERRA, Amélia Cristina Alves. Festa e cidade: entrelaçamentos e proximidades. *Revista Espaço e Cultura*, UERJ, Rio de Janeiro, n.23, Jan/Jun, 2008. p.7-18. Disponível em: <<http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/espacoecultura/article/download/3518/2445>> Acesso em 21 jun 2013.

BOTELHO, Adriano. Geografia dos Sabores: Ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. *Revista Textos do Brasil*, nº 13. Ministério das Relações Exteriores. Brasília, 2012? Disponível em <www.dc.mre.gov.br/...e-textos/...textos-do-brasil> Acesso em: 31 maio 2012

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, 1988a.

_____. Ministério da Educação e Cultura. **“Proteção e Revitalização do Patrimônio Cultural no Brasil: uma trajetória”** Brasília: SPHAN/PRÓ-MEMÓRIA, 1980b. Disponível em: <portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=531> Acesso em: 20 agosto 2012

_____. Ministério do Turismo. **Turismo Cultural: Orientações Básicas**. Brasília: Ministério do Turismo, 2008c. 2ª edição. Disponível em: <www.turismo.gov.br> Acesso em: 24 nov. 2011.

_____. Ministério do Turismo. **Cadernos e Manuais de Segmentação – Marcos Conceituais**. Brasília: Ministério do Turismo, 2011 d? Disponível em: <<http://www.>>

turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Marcos_Conceituais.pdf> Acesso em: 13 maio 2011.

BRESCIANI, Maria Stella. Cidade e História. In: OLIVEIRA, Lúcia Lippi (org.). **CIDADE: história e desafios**. Rio de Janeiro: Ed. Fundação Getulio Vargas, 2002. Disponibilizado em: <<http://www.cpdoc.fgv.br>> Acesso em: 30 julho 2012.

BRUNNER, Everton Henrique. Coral da Sociedade de Canto “Irmãos Unidos de Canudos”. In: BARROSO, Véra Lucia Maciel et.al. **Raízes de Nova Hartz: XXII Encontro dos Municípios Originários de Santo Antonio da Patrulha**. Hamburgo: Um Cultural, 2012. p. 127, v. 2

BRUERA, Matías. Diet-éticas modernas: razón, experiencia y resistencia alimentaria. In KATZ, Mónica; AGUIRRE, Patricia; BRUERA, Matías. **Comer: puentes entre la alimentación y La cultura**. Buenos Aires: Libros del Zorzal, 2010. p. 63- 109

BURKE, Peter. **Hibridismo Cultural**. São Leopoldo: Editora UNISINOS, 2003.

CANCLINI, Néstor García. **Consumidores e Cidadãos**. Conflitos multiculturais da globalização. 4ª edição. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1999.

CANDAU, Joël. **Memória e Identidade**. Tradução Maria Letícia Ferreira. São Paulo: Contexto, 2011.

CARNEIRO, Henrique S. Ingestões corporais e alterações sensoriais. In POSSAMAI, Ana Maria De Paris; PECCINI, Rosana (Org.). **Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores**. Caxias do Sul: Educs, 2011. P. 9 a 18

CASA Histórica de Nova Hartz é demolida. **Jornal NH**, Novo Hamburgo, 28 de dezembro de 2011, p.12.

CARVALHO, André Luiz Piva de. Festa e identidade social. In: **Anais do II Colóquio Festas e Sociabilidades, 2011**. Disponível em: <<http://anaiscoloquiofestas2.wordpress.com/nomedoarquivo.html>>. 2011. Acesso em 21 jun. 2012.

CARVALHO, Haroldo L. Elementos para o estudo da urbanização brasileira. **Cadernos Temáticos da Cultura Histórica**, n. 4. Passo Fundo: EDIUPF, 1998.

CATROGA, Fernando. Memória e História. In: PESAVENTO, Sandra Jatahy (org.). **Fronteiras do Milênio**. Porto Alegre: Editora da Universidade/UFRGS, 2001.

CHAGAS, Mario. Entrevista ao site da Semana Fluminense do Patrimônio-2011. Disponível em: <<http://www.patrimoniofluminense.rj.gov.br/2011/index.php?option=comcontent&view=article&id=212>> . Acesso em: 15 maio 2012.

CHARTIER, Roger. **A História Cultural: entre práticas e representações**. Trad.: Maria Manuela Galhardo. RJ: Bertrand Brasil, 1990.

CHOAY, Françoise. **A alegoria do Patrimônio**. Trad. Luciano Vieira Machado. SP: UNESP, 2001.

_____. **As Questões do Patrimônio**. Trad. Luís Felipe Sarmiento. Lisboa: Edições 70, 2009.

CONSELHO Internacional de Monumentos e Sítios Históricos - ICOMOS. **Carta internacional do Turismo Cultural** – Gestão do turismo nos sítios com significado patrimonial, 1999. Disponível em: <http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/AreasAtividade/ProdutoseDestinos/Documents/Doc10_CartaInternacionalTurismoCultural.pdf> Acesso em: 7 nov. 2011.

CORNER, Dolores Martin Rodriguez. **Da fome à gastronomia: os imigrantes galegos e andaluzes em São Paulo (1946-1960)** 2007. Tese (Doutorado em História Social) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo - PUCSP, São Paulo, 2011. Disponível em <http://www.sapientia.pucsp.br//tde_busca/arquivo.php?codArquivo=12916>. Acesso em 15 dez 2012.

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

D'ENCARNAÇÃO, José. Cidade, gastronomia e patrimônio. **Revista Memória em Rede**, Pelotas, v.2, n.7, jul./dez., 2012. Disponível em <www.ufpel.edu.br/ich/memoriaemrede> Acesso em 12 jan 2013.

DIAS, Reinaldo. **Turismo e patrimônio cultural. Recursos que acompanham o crescimento das cidades**. 2ª tiragem. São Paulo: Ed. Saraiva, 2009.

EDINGER, Júlia Graziela. **Julia Graziela Edinger: depoimento** [15 julho 2013]. Entrevistadora: Vania Inês Avila Priamo, Nova Hartz: MHNH, 2013.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1994.

ERBES, Luiz Carlos. **Kerb de São Miguel**. Dois Irmãos. RS. Novo Hamburgo: Um Cultural, 2012.

ESTADO DO PARANÁ. **Orientação para Gestão Municipal do Turismo: Guia Prático para Dirigentes Públicos Municipais de Turismo**. Curitiba: 2008.

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Constituição (1989). **Constituição do Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, RS: Assembleia Legislativa, 1989.

FERREIRA JUNIOR, Silvio Pinto. **Festas “italianas” em São Paulo e a proteção do patrimônio imaterial: a identidade de grupo no contexto da diversidade**. Tese de Doutorado (Doutorado em Ciências Sociais). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC/SP, São Paulo, 2009. Disponível em: <http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co_obra=140482> Acesso em 21 jul 2013.

FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi ; CERQUEIRA, Fabio V. **Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas**. Patrimônio e Memória, São Paulo, Unesp, v. 8, n.1, janeiro-junho, 2012, p. 255-277 Disponível em <<http://www.igtf.rs.gov.br/wp-content/uploads/2012/10/mulheres-e-doces-o-saber-fazer-na-cidade-de-pelotas-2.pdf>> Acesso em 19 mar. 2013

FLANDRIN, Jean-Louis. A moderna cozinha européia: uma encruzilhada de experiências culturais (séculos XVI-XVIII). In: MONTANARI, Máximo (Org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009. p. 99-118

FONSECA, Roberto de Moura. A atualização da tradição e as políticas públicas culturais: o registro da festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte/MG. In: **Anais do II Colóquio Festas e Sociabilidades, 2011**. Disponível em: <<http://anaiscolouiofestas2.wordpress.com/nomedoarquivo.html>>. 2011. Acesso em 21 jun. 2012.

FOURNIER, Dominique. A cozinha da América e o intercâmbio colombiano. In: MONTANARI, Máximo (Org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009. p. 159- 176

FRANÇA, Maria Cristina Caminha de Castilho. **Memórias Familiares em festas: estudo antropológico dos processos de reconstrução das redes de parentescos e trajetórias familiares**. Tese de Doutorado. (Programa de Pós-graduação em Antropologia Social). Universidade Federal do Rio Grande do Sul- UFRGS, Porto Alegre, 2009.

_____; SIVIERO, Josiane. Memórias na mesa: a patrimonialização das práticas alimentares em família. In: FRANÇA, Maria Cristina; LOPES, Cicero Galeno; BERN, Zilá. (Org.). **Patrimônios memoriais: identidades, práticas sociais e cibercultura**. Porto Alegre: Movimento Canoas: Unilasalle: 2010. p.36-54

GASTAL, Susana. **Identidades na Pós-Modernidade: A Apropriação pelo Turismo**. In: XXVI Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, Belo Horizonte/MG, 2003. Disponível em http://www.violacao.org/_upimgs/arquivos/arq4d70fa5672907.pdf. Acesso em: 05 nov. 2012.

_____. Turista Cidadão: Uma Contribuição ao Estudo da Cidadania no Brasil. XXIX Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação – UnB – Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação, 2006. Disponível em: < <http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2006/resumos/R0338-2.pdf> > Acesso em 26 jun.2013.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil)**. **Revista Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 2, n. 1, 2009. Disponível em <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/turismo/article/viewFile/14301/9605>. Acesso em 23/05/12

_____. **Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense**. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes Universidade Federal do Paraná, CURITIBA, 2008. Disponível em <<http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/bitstream/handle/1884/17775/MARIA%20HENRIQUETA%20GIMENES.pdf;jsessionid=4F63BA1610E5D431AB043798155D96A3?sequence=1>>. Acesso em 14.03.2012

_____. Viagens, sabores e cultura: reflexões sobre pratos típicos no contexto do turismo gastronômico. In: POSSAMAI, Ana Maria De Paris; PECCINI, Rosana (Org.). **Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores**. Caxias do Sul: EducS, 2011. p. 19 a 30.

_____. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. [s.l., 2012?]. Disponível em: <www.uces.br> Acesso em: 26 abril 2012.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Monumentalidade e Cotidiano: os Patrimônios Culturais Como Gênero de Discurso. In: OLIVEIRA, Lúcia Lippi (org.). **CIDADE: história e desafios**. Rio de Janeiro: Ed. Fundação Getulio Vargas, 2002. Disponibilizado em: <<http://www.cpdoc.fgv.br>> Acesso em: 30 julho 2012.

_____. Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios. **Revista Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, vol.11, n.23, 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-1832005000100002&script=sci_arttext>. Acesso em: 30 julho 2012.

GROFF, Denize. O *Kerb* da Picada Hartz. In PRIAMO, Vania I. A. (org.) **De Harz Pikade a Picada Hartz: a história da cidade, da ocupação indígena à emancipação**. Polígrafo, Nova Hartz: Museu Histórico de Nova Hartz, 2008.

GUARINELLO, Norberto Luiz. Festa, trabalho e cotidiano. In: JANCSÓ, István; KANTOR, Iris (Org.). Festa: cultura & sociedade na América portuguesa. São Pulo: Hucitec: Editora da Universidade de São Paulo: Fapesp:Imprensa Oficial, 2001, v. II. p.969-975.

GUIMARÃES, Emerson. O patrimônio e a cidade como um “campo de força”. In **Revista Ciências & Letras**, Porto Alegre, n. 27, p. 297-308, jan./junho, 2000.

HAAG, Jurema Henkel. Vó Bertha: entre linhas, tecidos e botões, uma história de vida. In: BARROSO, Véra Lucia Maciel et.al. **Raízes de Nova Hartz: XXII Encontro dos Municípios Originários de Santo Antonio da Patrulha**. Hamburgo: Um Cultural, 2012. p. 294-296, v 1.

HENKEL, Bertha Haag. **Bertha Haag Henkel**: depoimento [14 setembro 2004]. Entrevistadores: Vania Inês Avila Priamo, Nova Hartz: MHNH, 2004.

HENCKEL, Wilson. Nos meus tempos de rapazote. In: BARROSO, Véra Lucia Maciel et.al. **Raízes de Nova Hartz: XXII Encontro dos Municípios Originários de Santo Antonio da Patrulha**. Hamburgo: Um Cultural, 2012. p. 110-114, v. 2.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 129-146. Disponível em <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf> Acesso 19 Abr. 2012

HOBSBAWM, Erick. Introdução: a Invenção das Tradições. In: HOBSBAWM, Erick; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2012.

HORTA Maria de Lourdes Parreiras; GRUNBERG, Evelina; MONTEIRO, Adriane Queiroz. **Guia Básico de Educação Patrimonial** - Museu Imperial. Brasília: IPHAN/ MinC, 1999.

HUYSSSEN, Andreas. **En busca del future perdido**. Cultura y memoria en tiempos de globalización. México: FCE – Instituto Goethe, 2002.

INSTITUTO Brasileiro de Geografia e Estatística- IBGE. Disponível em <http://www.censo2010.ibge.gov.br/sinopse/webservice/default.php?codigo=431306&frm=urb_rur> Acesso em 10 março 2013.

INSTITUTO do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN. **Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois:** princípios, ações e resultados da política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil 2003 – 2010. 2ª Ed. Brasília, [s.n.] 2010. Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=1800>>. Acesso em: 10 out. 2011

_____. **Relação das Cartas Patrimoniais** (2012?). Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=12372&sigla=Legislacao&retorno=paginaLegislacao>> Acesso em: 10 agosto 2012.

_____. **Educação Patrimonial.** (2011?) Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=15481&retorno=paginaIphan>> Acesso em: 13 ago.2011.

JOUTARD, P. **Esas voces que nos llegan del pasado.** Trad.Pasternac, N. 2ª ed. Fondo de Cultura Económica, 1999.

KATZ, Mónica. Comer: práctica individual, práctica social. In KATZ, Mónica; AGUIRRE, Patricia; BRUERA, Matías. **Comer:** puentes entre la alimentación y la cultura. Buenos Aires: Libros del Zorzal, 2010. p. 63- 109

LENZI, Zuleika Mussi; SALVADOR, Nilce Terezinha Massignan; KONDER, Victor Marcio.(Org.) *O Kerb* em Santa Catarina. Florianópolis: Editora da UFSC, 1989.

LUCENA, Célia Toledo. **Comida e sociabilidade em festejo sul-mineiro.** Polifonia, Cuiabá, n. 11, p. 133-158 ,2005/2006. Disponível em: <<http://memoriadopovo.com.br/wp-content/uploads/2011/10/COMIDA-E -SOCIABILIDADE - EM-FESTEJO-SUL-MINEIRO. pdf.>> Acesso em: 10 jun 2012.

_____. A Festa (re)visitada: (Re)significações e Sociabilidades. Anais do CERU, abril 2009. Disponível em: <http://www.fflch.usp.br/ceru/anais/anais2008_1_ceru06.pdf> Acesso em 03 mar 2012.

MACIEL, Maria Eunice. A cozinha emblemática: a carne como “especialidade da casa, da região”. Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico - La cocina como patrimonio (in)tangible. **Revista Temas de Patrimonio Cultural.** Buenos Aires, n. 6, 2002. p.219-240. Disponível em: <http://www.buenosaires.gov.ar/areas/cultura/cpphc/archivos/libros/temas_6.pdf>. Acesso em: 13 junho 2012.

_____. Churrasco, comida e emblema dos gaúchos. In POSSAMAI, Ana Maria De Paris; PECCINI, Rosana (Org.). **Turismo, história e gastronomia:** uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul: Educs, 2011. p. 57 a 73.

_____. Churrasco à gaúcha. **Horizontes Antropológicos.** Dossiê Comida. Porto Alegre, v.2, n.4, 1996.

MAGALHÃES, Dóris Rejane Fernandes. **Sapiranga: 50 anos de Município. Mais de 200 de História.** Porto Alegre: Alcance, 2005.

MATOS, Maria Izilda Santos de. Temperados com lágrimas e saudades: sabores, memórias e tradições entre imigrantes portugueses. *La rivista dell Associazione Nazionale Universitaria Antropologi Culturali - Anuac*, Volume II, Numero 1, 2013 - São Paulo. p.141-146.

Disponível em: <<http://www.rivistanuac.eu/OJS/index.php/anuac/index>> Acesso em: 13 jun 2013.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**. Lisboa: Edições 70, 2008.

MEIRA, Ana Lucia Goelzer. **O passado no futuro da cidade**. Políticas públicas e participação popular na preservação do patrimônio cultural de Porto Alegre. POA: UFRGS, 2004.

MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete. **Agricultores de Origem Alemã: trabalho e vida**. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/718.pdf>> Acesso em: 27 maio 2012.

MENESES, Ulpiano Bezerra de. A cidade como bem cultural – Áreas envoltórias e outros dilemas, equívocos e alcance da preservação do patrimônio ambiental urbano. In: **Patrimônio: atualizando o debate**. MORI, Victor Hugo, ET AL (org.). São Paulo: 9º SR/IPHAN, 2006.

MOEHLECKE, Germano Oscar. **Estrada de ferro - contribuição para a história da primeira ferrovia do Rio Grande do Sul**. SL: Rotermond, 2004.

MONTANARI, Massimo. A cozinha, lugar de identidade e das trocas. In MONTANARI, Massimo (Org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009a.

_____. Bolonha gorda. A construção de um mito. In MONTANARI, Massimo (Org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009b.

_____. **Comida como Cultura**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.

MONTESDEOCA, Guilherme. Imagen Turística Canaria: por que yo no existo o de la monetarización de lo intangible. In RIBEIRO, Marcelo (org.). **Olhares sobre o patrimônio cultural – reflexões e realidades**. Porto Alegre: Asterisco, 2010.

MORAIS, Luciana Patrícia de. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011. Editora UFPR Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/viewFile/25749/17200>> Acesso em 07 maio 2012

NETO, Antonio Augusto Arantes. O patrimônio cultural e seus usos nas cidades contemporâneas. In: **Patrimônio: atualizando o debate**. MORI, Victor Hugo, et al (org.). São Paulo: 9º SR/IPHAN, 2006.

NÓBREGA, Zulmira. Produção e Consumo de O Maior São João do Mundo. In: **Anais do II Colóquio Festas e Sociabilidades, 2011**. Disponível em: <<http://anaiscolouiofestas2.wordpress.com/nomedoarquivo.html>>. 2011. Acesso em 21 jun. 2012.

NOVA HARTZ. **Plano Diretor de Desenvolvimento Territorial e Ambiental** (Lei nº 1450/09). CD Encartado de Mapas Ilustrativos. Nova Hartz, RS: Município de Nova Hartz, 2010.

OLIVEIRA, Kátia Ferreira de. **Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS - Estudo Sobre o Patrimônio Material e Imaterial.** Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural) Instituto de Ciências Humanas. Universidade Federal de Pelotas, 2009.

ORTIZ, Renato. **Cultura Brasileira e Identidade Nacional.** 4.ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

PASSOS, Mauro. Religião, festa e sociedade. **Revista Horizonte**, v.9, n.20, p. 6-8, jan./mar/2011. Disponível em: <<http://periodicos.pucminas.br/index.php/horizonte/article/view/P.2175-5841.2011v9n20p6/2621>> Acesso em: 22 nov.2012

PEREZ, Léa Freitas. Festa para além da festa. In: PEREZ, Léa Freitas; AMARAL, Leila; MESQUITA, Wania (org.). **Festa como perspectiva e em perspectiva.** Rio de Janeiro: Garamond, 2012.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. Muito Além do Espaço: por uma história cultural do urbano. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 16, 1995.

_____. **O imaginário da cidade: visões literárias do urbano – Paris**, Rio de Janeiro, Porto Alegre. Porto Alegre: Ed. Universidade / UFRGS, 1999.

_____. **História e História Cultural.** 2ª Ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. “Gosto e Deleite: Construção e Sentido de um Cardápio Elegante”. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 53-69, 2005. Disponível em <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/download/4641/3799>>. Acesso em 25 maio 2012.

POLLAK, Michael. Memória, Esquecimento, Silêncio. **Revista Estudos históricos**, Rio de Janeiro, v.2, n. 3, 1989.

POSSAMAI, Ana Maria De Paris. As festas comunitárias como fator de preservação da cultura local: religião, gastronomia e turismo. In: POSSAMAI, Ana Maria De Paris; PECCINI, Rosana (Org.). **Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores.** Caxias do Sul: Educs, 2011. p. 31 a 43.

PRÓ-SINOS – Programa de Educação Ambiental, 2012?. Disponível em: <www.portalprosinos.com.br> Acesso em 08 jul.2012.

PROJETO Cultural Roda D’água. Museu Histórico de Nova Hartz, 2006.

QUIRÓS, Pillar González Bernoldo de. **La “sociabilidad” y la historia política.** Revista Nuevo Mundo Mundos Nuevos, 2008. Disponível em: <<http://nuevomundo.revues.org/index24082.html>> Acesso em: 14 maio 2012.

RAMOS, Eloísa Helena Capovilla da Luz. **O teatro da sociabilidade: um estudo dos clubes sociais como espaços de representação das elites urbanas alemãs e teuto-brasileiras: São Leopoldo. 1850/1930.** Tese de Doutorado (Pós-Graduação em História), Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul- UFRGS, Porto Alegre, 2000.

_____. Patrimônio, Memória e História: as “marcas” da trajetória imigrante nos países do Cone Sul – um estudo comparado. **Revista História Unisinos**, São Leopoldo, vol. 11. n. 3, set./dez. 2007. Disponível em: <http://www.unisinos.br/npublicacoes_cientificas/images/stories/Publicacoes/histv11n3/367a_370_np01_eloisa_ramos%5Brev%5D.pdf>. Acesso em: 05 jun. 2011.

RAMÍREZ, Veridian. Comida regional como comida de pobres – Prácticas y representaciones culinarias en sectores populares de la ciudad de Posadas (Misiones). Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico - La cocina como patrimonio (in) tangible. **Revista Temas de Patrimonio Cultural**. Buenos Aires, n. 6, 2002. Disponível em: <http://www.buenosaires.gov.ar/areas/cultura/cpphc/archivos/libros/temas_6.pdf>. Acesso em: 13 junho 2012.

REINHARDT, Juliana Cristina. “História e alimentação: uma nova perspectiva”. **Revista Vernáculo**, n. 3, set./dez., 2000. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/vernaculo/article/viewArticle/18070>> Acesso em: 16 junho 2012.

_____. **Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade**. 2007. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007. Disponível em <<http://www.poshistoria.ufpr.br/documentos/2007/Juliana%20REINHARDT%20-%20tese%20doutorado%202007.pdf>> Acesso em: 25 abril 2012

_____. SILVA Victor Augustus G. **A broa nossa de cada dia: memória e identidade das gerações curitibanas**. 2008. Disponível em <http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD_Virtual_26_RBA/grupos_de_trabalho/trabalhos/GT%2027/juliana%20reinhardt.pdf> Acesso em: 05 junho 2012.

RICHARDSON, Roberto Jarry et al. **Pesquisa Social: métodos e técnicas**. São Paulo: Atlas, 1999.

RIERA-MELIS, Antoni. O Mediterrâneo, crisol de tradições alimentares. A herança islâmica na culinária catalã medieval. In MONTANARI, Massimo (Org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009. p.21-66.

RIBEIRO, Luana Manzione. Ecos da resistência: a festa dos tropeiros e suas dissonâncias. **Projeto História**, São Paulo, n. 28, jun. 2004. p. 459-467. Disponível em <<http://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/10457/7792>> Acesso em 10 maio 2013

SABBAN, Françoise. A cozinha cosmopolita do imperador da China no século XIV. Uma nova abordagem. In. MONTANARI, Máximo (Org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009. p.119-149

SAYAD, Abdelmalek. **A imigração ou os paradoxos da alteridade**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1998.

SANTOS, Afonso Carlos Marques dos. A história da cidade: entre o material e o simbólico. **Revista Vitruvius**. São Paulo, set/ 2002. Disponível em: <<http://www.vitruvius.com.br/revistas/read/resenhasonline/01.009/3234>> Acesso em: 27 fev. 2012

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n 42, 2005. Disponível em:

<ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/download/4643/3797>. Acesso em 03 abril 2012.

_____. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n 54, jan./jun. 2011. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/viewFile/25760/17202>> Acesso em 20.05.2012

SANTOS, Milton. **Metamorfoses do espaço habitado, fundamentos teórico e metodológico da geografia**. Hucitec. São Paulo 1988. Disponível em: <http://www.google.com.br/#bav=on.2,or.r_qf.&fp=ec7cd8faf8bbf369&q=milton+santos+metamorfoses+d+o+espa%C3%A7o+habitado+pdf> Acesso em 12 ago. 2013.

SANTOS, Rafael José dos; MICHELIN, Rita Lourdes; GASTAL, Susana de Araújo. A influência da comunicação no processo de reconstrução da etnicidade por meio da relação entre visitantes e visitados. **XXXI Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação**. Intercom. Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação, Natal, RN, 2008. Disponível em: <<http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2008/resumos/R3-0690-1.pdf>> Acesso em 6 fev. 2013.

SALES, Fabiana de Lima. **A Educação Patrimonial e o Turismo: o Caso da Aula no Museu Municipal de Caxias do Sul/RS**. Dissertação (Programa de Mestrado Acadêmico em Turismo). Universidade de Caxias do Sul, 2006.

SÃO PAULO. Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente. **Agenda 21 Local: Compromisso do Município de São Paulo**. São Paulo: A Secretaria, 1997. 165 p. Disponível em: <http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/meio_ambiente/publicacoes_svma/index.php?p=5254> Acesso em 21 jul 2013.

SCHÖNARDIE, Hugo Ivo. **Hugo Ivo Schönardie**: depoimento [25 maio 2010]. Entrevistadores: Denize Groff, Diego Becker Jacobsen, Nova Hartz: MHNH, 2010.

SCHMIDT, Kelly Raquel. **Tradição e (re)invenção da tradição**: a Ocktoberfest de Igrejinha /RS. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural) Instituto de Ciências Humanas. Universidade Federal de Pelotas, 2012.

SCHMITZ, P. I. **Migrantes da Amazônia**: a tradição tupi-guarani. In Pré-história do Rio Grande do Sul. São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 1991.p.35-66

SCHNEIDER, Maurício Dias; MACHADO, Carmem Janaína Batista; MENASCHE, Renata. A comida na Colônia e as Percepções do Rural: notas de pesquisa. In: VIII Coloquio Ibérico de Estudios Rurales, 2010, Cáceres, Espanha. **Del desarrollo rural al desarrollo territorial**. Disponível em <www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/770.pdf> Acesso em: 29 maio 2012.

SCHNORR, Paulo. **Paulo Schnorr** : depoimento [18 julho 2012]. Entrevistadora: Vania Inês Avila Priamo, Nova Hartz: MHNH, 2012.

SILVA, Luiz Sérgio Duarte da; VAZ, Adriana Mara. **História urbana: labirinto e fronteira**. Fundação Mauricio Grabois. 2008. Disponível em: <http://grabois.org.br/portal/cdm/revista.int.php?id_sessao=50&id_publicacao=213&id_indice=1816>. Acesso em: 01 agosto 2012.

SILVA, Mauro Amancio da. **ENTRAI: Encontro das Tradições Italianas – Festa popular-Patrimônio Cultural, lazer e Turismo**. Dissertação (Mestrado em Turismo) Programa de Pós-Graduação. Universidade de Caxias do Sul, 2007.

SIMÃO, Maria Cristina Rocha. **Preservação do Patrimônio Cultural em Cidades**. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.

SOARES, André Luis Ramos (org.). **Educação Patrimonial: relatos e experiências**. Santa Maria: Editora UFSM, 2003.

SPANHOL, Caroline Pauletto; LIMA FILHO, Dario de Oliveira; LIMA, Maria de Fátima Evangelista Mendonça. Transmissão intergeracional: uma contribuição ao estudo do comportamento do consumidor de alimentos. **Revista Contemporânea de Economia e Gestão**, Vol 8, n° 2, Jul-Dez 2010, p.31-40. Disponível em <<http://www.contextus.ufc.br/index.php/contextus/article/view/265/94>> Acesso em 25 fev 2013.

SPERB, Angela Tereza, et al (org.). **Sal da Terra: 160 anos da Comunidade e Escola Evangélica de Campo Bom**. Canoas: La Salle, 1992.

TAMBURRINO, Amelia Lara. Patrimonio: defensa, uso y usufructo para beneficio local. Necesidad de nuevos modelos: el caso del Centro Cultural Santo Domingo. **Cuadernos Del Patrimonio Cultural y Turismo**, Mexico, n.6, 2003. Disponível em: <<http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf/cuaderno6.pdf>> Acesso em: 08 outubro 2012.

TASSO, Arlém Arnulfo. **Arlém Arnulfo Tasso**: depoimento [15 julho 2013]. Entrevistadora: Vania Inês Avila Priamo, Nova Hartz: MHNH, 2013.

TELERMAN, Eva Piccolo. Cultura y turismo. **Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo**, Mexico, n.6, 2003. Disponível em: <<http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf/cuaderno6.pdf>> Acesso em: 08 outubro 2012.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado – História oral**. 2. edição. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

TONINI, Hernanda. Enoturismo: contemplando vinhos, degustando paisagens. In POSSAMAI, Ana Maria De Paris; PECCINI, Rosana (Org.). **Turismo, história e gastronomia**: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul: Educs, 2011. p. 127 a 138.)

TRUZZI, Oswaldo Mário Serra. Notas acerca do uso do método comparativo no campo dos estudos migratórios. In: DEMARTINI, Zeila de Brito Fabri; TRUZZI, Oswaldo Mário Serra(org.) . **Estudos migratórios: perspectivas metodológicas**. São Carlos: EdUFSCar, 2005.

UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**.2006 Disponível em: <<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540por.pdf>> Acesso em: 01março 2013

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - UFRGS. Secretaria do Patrimônio Histórico. **Manuais do patrimônio histórico edificado da UFRGS: cartas**

patrimoniais e legislação. Coordenação técnica de Rogério Pinto Dias de Oliveira. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

VARINE, Huges de. **As Raízes do futuro: o patrimônio a serviço do desenvolvimento local.** Trad. Maria de Lourdes Parreiras Horta. Porto Alegre: Medianiz, 2012.

VERBIST, Cinthia Fusquine. Turismo receptivo - Possibilidades e limitações em cidades potencialmente turísticas. In: CÂNDIDO, Luciane Aparecida; ZOTTIS Alexandra Marcella (org.). **Turismo: múltiplas abordagens.** Novo Hamburgo: Feevale, 2008.

WARTENBERG, Hermann. **Crônica da Paróquia Picada Hartz.** Polígrafo. [193-], Nova Hartz.

WEBER, Roswithia. **Mosaico Identitário: história, identidade e turismo nos municípios da Rota Romântica - RS.** Tese (Doutorado em História) Programa de Pós-graduação em História. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2006.

_____. **As Comemorações da Imigração Alemã no Rio Grande do Sul.** O “25 de Julho” em São Leopoldo, 1924-1949. Novo Hamburgo: FEEVALE, 2004.

_____. Identidade étnica alemã nas festas. In: BARROSO, Véra Lucia Maciel et.al. **Raízes de Nova Hartz: XXII Encontro dos Municípios Originários de Santo Antonio da Patrulha.** Hamburgo: Um Cultural, 2012. p. 357-361, v. 2.

WEDIG, Josiane Carine; RAMOS, Mariana Oliveira; MENASCHE, Renata. Imaginários e significados das festas camponesas: olhares urbanos e rurais. **IV Encontro da Rede de Estudos Rurais - Mundo rural, políticas públicas, instituições e atores em reconhecimento político.** 2010 Curitiba/PR. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/741.pdf>>. Acesso em: 17 jun. 2012.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCH, Renata (Org.) **A agricultura familiar à mesa: Saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007. p. 177-198

Sites Consultados

CLICRBS. <<http://pioneiro.clicrbs.com.br/rs/cultura-e-tendencias/almanaque/noticia/2012/05/pao-ganha-toque-germanico-3757912.html>>. Acesso em 03 julho 2012.

Jornal NH: <<http://www.jornalnh.com.br/policia/364516/casa-em-processo-de-tombamento-e-demolidada-em-nova-hartz.htm>> Acesso em 05 Out. 2012.

Programa de Educação Ambiental: Pró-Sinos. <<http://www.portalprosinos.com.br>> Acesso em 10 nov. 2012.

Rota Romântica: <http://www.rotaromantica.com.br/pt-BR/doi-irmaos/historia>. Acesso em 21 jul. 2012

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO DA PESQUISA 1

Pesquisa para mestrado PPGH UNISINOS

() natural de Nova Hartz

() vindo de outra cidade. Há quantos anos? _____

Idade _____ sexo _____ Bairro _____

1. Quais são os pratos consumidos em sua casa e que são antigas receitas de família, que sua vó e/ou sua mãe faziam? _____

APÊNDICE B – LISTA DE ALIMENTOS CITADOS NA PESQUISA 1

<i>Apfelstrudel</i> (Torta de maçã)	Carijó	Lazanha	Pão-de-queijo
Arroz	Carne de coelho	Lentilha	Pastel de massa caseira
Arroz de forma	Carne de gado	Linguixa	Pé-de-moleque
Arroz doce	Carne de gado assada no forno	Maionese alemã	Peixe
Batata doce assada	Carne de galinha assada no forno	Maionese de aipim	<i>Pierog</i>
Batata doce caramelizada	Carne de ovelha	Maionese de batata doce	Pinhão assado
Batata doce com leite	Carne de panela	Maionese de batata inglesa	Pizza
Batata doce cozida	Carne de pato	Maionese de cebola	Polenta
Batata inglesa frita	Carne de porco	Mandioca frita	Polenta com leite
Batatinha refogada	Carne de porco assada no forno	Mandioca/aipim cozido	Pudim
Beiju	Carreteiro	Massa caseira	Rabada
Bife à milanesa	Chá queimado	Massa caseira com feijão	Rapadura
Bife na chapa do fogão à lenha	Chico balanceado	Matambre	Revirado de feijão/feijão mexido
Bolacha caseira	Chuchu com molho de farinha	Melado	Rocamboles
Bolinho de aipim	Chucrute	Milho verde assado	Rosca
Bolinho de arroz	Churrasco	Mocotó	Sagu de vinho
Bolinho de batata	Compota	Mondongo	Salada verde (alface, rúcula, <i>radicci</i>)
Bolinho de carne	Conserva de legumes	Moranga	<i>Schmier</i>
Bolinho de polvilho	Cri-cri	Moranga caramelizada	<i>Schwarzbier</i>
Bolo	Cuca	Moranga recheada	Sonho
Bolo frito (doce)	<i>Eierschmier</i> (schmier de ovo)	Morcela branca	Sopa acompanhada de bolo frito ou de paste
Bolo frito de farinha de milho	Entreveiro	Morcela de sangue	Sopa de ervilha
Cabeça de porco assada	Farinha torrada com leite	Nata	Sopa de galinha
Canjica	Farofa	Ovo frito	Sopa de legumes
<i>Capeletti</i>	Feijão com arroz	Panqueca	Sopa de leite
Cueca virada	Feijoada	Pão caseiro de aipim	<i>Spritzbier</i>
Cuzcuz	Galinha caipira	Pão caseiro de farinha de trigo	Torta de café
Czarina	(molho, sopa, galinhada)	Pão caseiro de milho	Torta salgada
Doce da parte branca da laranja	Galinha recheada	Pão com banha e alho	<i>Tortei</i>
Doce de abóbora	Galinhada	Pão de batata	Tripão recheado
<i>Eierbrot</i> (pão passado no ovo e após frito)	<i>Käschmier</i>	Pão de carne	Vaca atolada/mandiocada
	<i>Kless</i> /preguiça de mulher/nhoque	Pão de torresmo	Vinho
		Pão-de-ló	<i>Waffeln</i>
		Pão-de-mel	

APÊNDICE C – QUESTIONÁRIO PESQUISA 2

Pesquisa mestrado PPGH Unisinos

() Natural de Nova Hartz

() vindo de outra cidade: Há quanto tempo _____ Qual: _____ Estado _____

Idade _____ sexo _____ Bairro _____

Marque um X nos alimentos listados abaixo que são consumidos na sua casa

Alimento	
01. Aipim	
02. Torta de maçã (<i>Apfelstrudel</i>)	
03. Batata doce	
04. Batatinha refogada	
05. Beiju	
06. Bolacha caseira	
07. Bolinho de aipim	
08. Bolinho de batata	
09. Carne de porco assada (<i>Schweinebraten</i>)	
10. Chucrute	
11. Churrasco	
12. Cuca	
13. Feijão com arroz	
14. Joelho de porco (<i>Eisbein</i>)	
15. <i>Käschmier</i>	
16. <i>Kless</i> (nhoque/preguiça de mulher)	
17. Lingüiça (<i>Wurst</i>)	
18. Maionese alemã/com molho de farinha	
19. Massa caseira (<i>Nudeln</i>)	
20. Morcilha branca (<i>Kopfwurst</i>)	
21. Morcilha de sangue (<i>Blutwurst</i>)	
22. Pão frito passado no ovo batido (<i>Eierbrot</i>)	
23. Pão de aipim	
24. Pão de farinha de milho	
25. Rosca de polvilho	
26. Schmier de ovo (<i>Eierschmier</i>)	
27. Sopa acompanhada de bolinho frito ou pastel	
28. Sopa de leite	
29. <i>Spritzbier</i>	
30. <i>Waffeln</i>	

ANEXO A PORTARIA DE TOMBAMENTO DA IELB REDENTOR DE PADRE ETERNO



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Nova Hartz
CNPJ 91.995.365/0001-59

PORTARIA Nº.1188/2012

ANTONIO ELSON ROSA DE SOUZA, PREFEITO MUNICIPAL DE NOVA HARTZ, ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS QUE LHE CONFERE A LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO.

RESOLVE:

Tombar definitivamente o imóvel conhecido como **“Igreja Evangélica Luterana do Brasil – IELB / Comunidade Evangélica Luterana do ‘Redentor’ de Fazenda Padre Eterno”** conforme art. nº.14 da Lei Municipal nº.1577/2011.

Nova Hartz, 26 de dezembro de 2012.

ANTONIO ELSON ROSA DE SOUZA
Prefeito Municipal

Registre e Publique-se

ADRIONE FABIANO BRITTO
Secretário de Administração

LUCIANO RICARDO FLECK
Secretário Municipal de Educação,
Cultura, Esporte e Lazer

ANEXO B - FLYER DO ROTEIRO CULTURAL RODA D'ÁGUA UTILIZADO DE 2009 A 2011/FRENTE E VERSO



Roteiro Cultural Roda D'água Nova Hartz - RS

Venha conhecer Nova Hartz, onde a natureza e a história dos primeiros imigrantes integram a comunidade e os turistas proporcionando momentos

de alegria, tranquilidade e prazer.



Construída através da garra e força dos imigrantes, preserva diversos atrativos naturais e culturais. Conheça a 1ª casa restaurada do município, roda d'água, aquedutos e atafonas centenárias, além das muitas histórias dos que aqui viveram.

Entre uma parada e outra, deguste saborosos pratos típicos e desfrute de momentos agradáveis ao lado de um povo alegre e hospitaleiro.



Esperamos por você!

Roteiro Cultural Roda D'água Nova Hartz - RS



Roteiro Cultural Roda D'água Nova Hartz - RS

..... **Descobrimdo o Roteiro**



Museu Histórico
"Conheça nossa história"

Propriedade Sr. PAULO SCHNORR
"Parada para repor as energias com um lanche colonial e belas histórias"



Padaria Sabor da Bica
"Momento para guardar na lembrança e levar na bagagem um pouco dos nossos sabores"



Atafona Atanásio Brunner
"Cem anos em movimento... Conheça o maquinário mais antigo da região ainda em funcionamento"

Roda D'água - Atafona Sr Waldo Henkel
"Destumbre-se com a engenharia centenária do conjunto formado pela atafona, casa enxaimel, aquedutos e roda d'água "



Realização:



Município de Nova Hartz
Tel: (51) 3565.1111
E-mail: turismo@novahartz.rs.gov.br
museunovahartz@hotmail.com



Roteiro Cultural Roda D'água Nova Hartz - RS



ANEXO C CARTAZ DA EXPOSIÇÃO DO KERB À KOLONIE

Museu Histórico de Nova Hartz convida:



Do Kerb a Kolonie Hartz Fest

*Com exposição dos vestidos das soberanas
da 2ª a 11ª Kolonie Hartz Fest*

*Local: Sala de Exposições Temporárias do Museu Histórico
Período: 20 de junho a 31 de julho de 2013.*

Horário de visitação:

- Segunda a Sexta - Das 8h às 12h - 13h às 17h30*
- Sábado - 8h 30 às 12h - 14h às 17h30*
- Durante os finais de semana da Kolonie (sábados e domingos):
8h30 às 12h - 13h às 17h.*



*Município de
Nova Hartz*

www.kolonie.com.br



Ficha catalográfica

P945e Priamo, Vania Inês Avila.

Entre a história e o turismo: as cidades e seu patrimônio cultural (Nova Hartz-RS) / Vania Inês Avila Priamo. – 2013.

234 f. : il. ; 30 cm

Dissertação (mestrado) – Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Programa de Pós-Graduação em História, 2013.

"Orientadora: Dra. Eloisa Helena Capovilla da Luz Ramos."

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

(Bibliotecário: Flávio Nunes – CRB 10/1298)