

Práticas culinárias entre descendentes de ucranianos em Prudentópolis (PR)

Eliane Crestiane Lupepsa Costenaro*

Culinary practices among descending in the ukrainians of Prudentópolis (PR)

Abstract

This paper explores the culinary practices spread among descendants of Ukrainians in Prudentópolis / PR, between the XX and XXI centuries. The main sources of this study are the recipes published in the Journal Prácia (Labour), published in Ukrainian language between 1963 and 1976. The aim of this study is to investigate how these everyday practices are widespread and synthesize identity. This material was analyzed from the perspective of the history of food.

Keywords: ukrainian cuisine; identity; Prudentópolis / PR.

Prácticas culinarias entre los descendientes de ucranianos en Prudentópolis (PR)

Resumen

Este trabajo explora las prácticas culinarias repartidos entre los descendientes de ucranianos en Prudentópolis / PR, entre los siglos XX y XXI. Las fuentes principales de este estudio son las recetas publicadas en el Diario Prácia (Trabajo), publicada en lengua ucraniana entre 1963 y 1976. El objetivo de este estudio es investigar cómo estas prácticas cotidianas se han generalizado y sintetizar la identidad. Este material se analizó desde el punto de vista de la historia de la comida.

Palabras claves: cocina ucraniana, Identidad, Prudentópolis / PR.

Resumo

Esse artigo trata das práticas culinárias difundidas entre descendentes de ucranianos em Prudentópolis/PR, nos séculos XX e XXI. As principais fontes deste estudo são as receitas culinárias publicadas no Jornal Prácia (Trabalho), editado em língua ucraniana entre 1963 e 1976. O objetivo deste artigo consiste em investigar como essas práticas cotidianas são difundidas e sintetizam identidade. Esse material foi analisado a partir da perspectiva da história da alimentação.

Palavras-Chave: culinária ucraniana; identidade; Prudentópolis-PR.

Neste artigo tratamos da difusão da culinária e suas práticas entre descendentes de ucranianos em Prudentópolis/PR. Os ingredientes, os modos de preparo e de consumo em diferentes momentos marcam o sentimento de pertencimento do grupo à etnia ucraniana. As fontes analisadas para este estudo correspondem a receitas e dicas culinárias publicadas no *jornal ПРАЦЯ (Prácia - Trabalho)*, especificamente numa coluna denominada: *Для Пань Дому (Para a Dona de Casa)*, entre 1963 e 1995. Esses textos do jornal tomados como fonte permitem vislumbrar facetas do universo feminino no referido contexto e compreender as estratégias para a transmissão de um saber culinário que ajuda a estabelecer o sentimento de pertencimento de suas escritoras e leitoras.

A constituição de identidade étnica, bem como as manifestações para a sua preservação, estão associada ao contexto de formação da cidade de Prudentópolis, marcada pelo processo imigratório em fins do século XIX e início do XX.

Prudentópolis se localiza na região Centro-Sul do Estado do Paraná. Fica a uma distância

*. Mestre em História - Programa de Pós-Graduação em História - UNICENTRO.

aproximada de 220 quilômetros da capital Curitiba. Possui uma população de 48.792 habitantes, sendo que a maior parte desse número, 26.329, reside na área rural do município (IBGE, 2010).

Em 1895, Prudentópolis, na época denominada São João de Capanema, recebeu levas de imigrantes de diferentes etnias, entre eles poloneses e rutenos. Segundo Guérios (2007, p. 190), rutenos corresponde a um grupo que partilhava traços culturais distintos, mas que não tinham um Estado independente quando imigraram. Situação diferente do início do século XX quando a Ucrânia obteve sua independência. “Esta denominação étnica nas primeiras décadas do século XX foi recorrente para designar os ucranianos, não apenas nas comunidades, mas em todo o Paraná. A designação ‘ucranianos’ passou a ocorrer a partir de 1920”. (ANDREAZZA, 1999, p.12).

A vinda de imigrantes estava ligada aos interesses dos governantes da época em povoar áreas de terras devolutas do Estado do Paraná e constituir núcleos de abastecimento alimentar. O futuro município de Prudentópolis pertencia a Guarapuava, na época a maior província do Paraná em extensão territorial e estendia-se da região Centro-Sul até as fronteiras de Paraguai e Argentina (CAMARGO, 1929, p. 14). A chegada de imigrantes poloneses e ucranianos contribuiu para que a vila fosse recebendo aspectos de um povoado. Com a construção da estrada de rodagem e da linha telegráfica no lugar, o diretor da colônia Cândido de Abreu denominou a colônia Prudentópolis, em homenagem ao primeiro presidente civil da época. Emancipa-se de Guarapuava em 1906. “Três grupos passaram a conviver juntos na nova cidade: ucranianos, poloneses e brasileiros vivendo lado a lado, ocorrendo assim um amálgama étnico” (RAMOS, 2006, p. 52). Ambos os grupos étnicos, poloneses e ucranianos trouxeram, em sua bagagem cultural, crenças, costumes, cantos, dança, arte, culinária, elementos que por muitas vezes se parecem, mas possuem suas respectivas particularidades que marcam a fronteira étnica entre esses grupos.

O grupo étnico caracteriza-se em grande medida, por se autoperpetuar biologicamente. Além disso, compartilha valores culturais fundamentais realizados em formas culturais. Integra um campo de comunicação e interação. Conta com membros que se identificam a si mesmos e são identificados por outros e que constituem uma categoria diferenciada de outras categorias de mesma ordem. (BARTH, 1976, p. 11).

Intrínseca à identidade étnica está a alimentação. Sob esse olhar, é possível considerar as práticas culinárias de imigrantes ucranianos e seus descendentes, como traços que fazem parte desse grupo. Compreendemos essas práticas a partir da perspectiva da História da Alimentação.

A História da Alimentação apresenta-se marcada pela interdisciplinaridade. Foi difundida a partir de 1990, momento em que os estudos da alimentação se ramificam entre os diferentes enfoques, conforme apontam Carlos Roberto Antunes dos Santos (2005, p. 15), que foi coordenador do grupo de estudos e pesquisas em História e Cultura da Alimentação, na UFPR, Henrique Carneiro e Ulpiano B. Menezes (1997, p. 32).

Os antropólogos desde o século XIX se empenharam em desenvolver uma etnografia sistemática dos hábitos alimentares em busca de interpretá-los culturalmente, passando pelos estudos comparativos das diferentes tradições culturais, pela perspectiva funcionalista (até a década de 1960) e pelo estruturalismo, dez anos depois. Nesse contexto, o alimento passou a ser investigado como sistema cultural. Nessa perspectiva, Lévi Strauss categorizou o que pode ou não ser comido por via da transformação dos alimentos em comida. Numa cozinha singular perpassam os ajustes das sociedades que de acordo com sua cultura classificam os alimentos e definem de que forma eles devem ser

comidos e em quais ocasiões. (STRAUSS, 2004). Isso denota que a comida tem um sentido e está relacionada às pessoas que a preparam, a um tempo e a um lugar específicos.

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

A partir do final do século XIX, a Escola dos *Annales* aproximou a História de novos objetos, antes desconsiderados pelos historiadores. Dentre a infinidade de temáticas e fontes contempladas a partir desse viés, destacamos a comida e o jornal.

Tânia De Luca aponta que na década de 1970 o jornal tornou-se objeto e fonte de pesquisa histórica. Nesse contexto a imprensa aparece como instrumento de poder, por meio da formação de opinião. “A imprensa enquanto fonte de pesquisa histórica contempla sua articulação com a sociedade, tempo e espaço no qual está inserida”. (DE LUCA, 2006, p. 132) A partir desses enunciados, apresentamos alguns aspectos históricos do jornal *Prácia* e abordamos a alimentação em seus aspectos materiais e simbólicos, enquanto categoria histórica para compreender uma sociedade caracterizada pela imigração.

O jornal *Prácia* começou a ser publicado na cidade de Prudentópolis em 1912, na Tipografia dos padres basilianos, atual Gráfica Prudentópolis. Os padres basilianos são ligados à Ordem de São Basílio Magno (OSBM) e à Paróquia da Igreja Ucraniana São Josafat. Trata-se de uma congregação católica oriunda da Ucrânia, que está presente em Prudentópolis desde 1897, período marcado pela instalação das colônias de imigrantes na região Centro-sul do Estado do Paraná. O jornal, escrito em língua ucraniana, surgiu com o intuito de ser um meio de difusão de textos e notícias destinados aos imigrantes ucranianos. O *Prácia* foi publicado exclusivamente em língua ucraniana até o ano de 1993. Apenas alguns anúncios e propagandas, assim como editais da prefeitura municipal e avisos oficiais, eram escritos em português. A partir de 1993 é introduzido o português, primeiramente com a publicação do folheto Rumo Jovem, organizado pelo Pe. Samuel Kozlinskyj. A partir de 1995 são editadas notícias da Ucrânia em português e a partir de 1998 já uma grande parte dos artigos é bilíngue.

Esse jornal representa um aporte significativo à imprensa ucraniana no Brasil. No início do século XX não aparece como único jornal com esse caráter. De acordo com Gomes e Polak (2008, p. 740), surgiram em Prudentópolis, no início do século XX, três jornais: *Zoriá* (Estrela), em 1907, *O Prapor* (O Estandarte) em 1909 e *Prácia* (Trabalho) em 1912. Também em 1911 o periódico Missionar (Missionário) passa a ser impresso. Dentre estes, apenas o periódico religioso Missionário e o jornal *Prácia* circulam até a atualidade. Constitui fonte fértil para compreender temas diversos, entre os quais as questões alimentares.

Os primeiros números do jornal *Prácia* eram de publicação quinzenal. A partir de 1915, tornaram-se semanais. Atualmente são quinzenais. O número de leitores no início de publicação do *Prácia* era reduzido. Hoje, os 953 assinantes desse jornal dividem-se principalmente entre os Estados do Paraná, Santa Catarina e São Paulo. E quanto às 47 assinaturas do exterior pertencem, em grande

parte, aos seguintes países: Argentina; USA; Canadá; Itália; Ucrânia; Inglaterra; Alemanha e França. O alcance desse jornal está relacionado à presença de imigrantes ucranianos e seus descendentes em regiões do país e do mundo. Quando o *Prácia* foi fundado, em 1912, possuía cerca de 800 assinantes. Em 1923 eram 935 assinantes no Brasil e 52 no exterior, além do envio do periódico para bibliotecas e permuta com instituições culturais. Em 1924 os assinantes se elevaram a 1700 e em 1937 as tiragens chegaram a 2500 exemplares para atender à chegada de novos imigrantes ucranianos naquele momento.

O *Prácia* possui leitores não só em Prudentópolis. Seus assinantes se espalham pelo Brasil e pelo mundo. Estão no Paraná, Santa Catarina, São Paulo e Rio de Janeiro, além de Argentina e Canadá, onde também ocorreu significativa imigração ucraniana. Em pequenos números o jornal chega até a Ucrânia, EUA, Itália, Inglaterra, França e Alemanha. Sua impressão se mantém por meio das assinaturas que não cobrem os custos, complementados por serviços prestados pela Gráfica Prudentópolis e pelos anunciantes. (BURNAT, 2010, p. 8).

O jornal é um dos principais meios de transmissão de informações. Como explica Boruszenko: “Os ucranianos não se descuidaram de manter imprensa própria, como veículo da cultura e sustento da língua.” (1969, p. 427-428). Seus textos e imagens se convertem em saberes que transitam e por vezes se incorporam e compõem práticas culturais. Os textos e notícias do *Prácia* orientavam, no processo ativo de constituição das subjetividades de seus leitores, comportamentos, valores e sentimentos. Boruszenko (1969) definiu o jornal *Prácia* como um “semanário de caráter político-social e orientação católica”, voltado à divulgação de assuntos religiosos, temas relacionados às práticas culturais dos imigrantes ucranianos e de seus descendentes no sul do Brasil. Assim, o jornal, o calendário litúrgico e as diversas atividades religiosas nas mais de trinta igrejas espalhadas pelo município de Prudentópolis tornaram-se suportes da memória e da identidade étnica e religiosa dos imigrantes ucranianos e descendentes ao longo do século XX.

Comida, gosto e culinária: aspectos complementares de um mesmo objeto

Comida, gosto e culinária são conceitos que se articulam e se complementam. A comida, assim como a língua e outros símbolos consagrados pelos grupos sociais, constitui elementos de pertencimentos e representam aspectos que podem sofrer modificações, adaptações, ou manterem-se pouco variáveis, estabelecendo elos com o passado, tornando-se parte da cultura de um povo. A comida e a linguagem aparecem como sistemas que compõem valores simbólicos, em que cada elemento define o seu significado. “A comida é material, mas a culinária é imaterial”. (CRUZ e MACEDO, 2009, p. 7) Nessas duas instâncias diferentes, comida e culinária se inter-relacionam pelo alimento, que é escolhido, preparado e servido de maneira específica em determinado contexto histórico, social e regional. Concordamos com Giard (1996) quando ela afirma que o alimento é comestível e culturalizado. Entre os diferentes grupos humanos a noção do que é ou não comestível varia. “O alimento é escolhido e preparado de acordo com leis de compatibilidade e regras de convivência próprias a cada área cultural”. (p. 232). Concordando com a perspectiva de Giard que considera o alimento como cultural, vale ressaltar a comida como fruto de escolhas, aquilo que foi valorizado enquanto constituinte e representante das pessoas que a consomem. Comida é diferente de alimento:

O alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou da casa, do céu ou da terra [...] Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa. (DAMATTA, 1986, p.55)

De acordo com essa perspectiva, as manifestações culturais e sociais dão conta de explicar a historicidade da sensibilidade gastronômica, pois são reflexos de seus respectivos contextos.

O ser humano pode criar seu próprio alimento, para além do que a natureza predispõe. O modo como ele é escolhido e preparado revela a culinária. Além disso, as pessoas escolhem sua própria comida com base em critérios nutricionais, econômicos, mas, também, de acordo com valores simbólicos da sociedade em que vivem. Valores que revestem também a comida.

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

O gosto alimentar é portador de laços sociais, os fatores culturais, sociais e psicológicos atuam na formação e transmissão do sabor [...] O prato, a cozinha os instrumentos, os alimentos, as bebidas, são objetos de discussões, de debates, de preferências e de exclusões [...] A história em torno de uma mesa cria e recria os espaços de sociabilidade ativa, os rituais de comensalidade e alteridade. (SANTOS, 1997, p. 169)

A culinária é expressão dos alimentos que foram escolhidos e considerados por determinado grupo como aptos para serem preparados e degustados. Na culinária ucraniana, os ingredientes que se destacam, dentre outros, são: o repolho, a couve, a beterraba, o pepino, a batata, as raízes fortes: Hrin e Gengibre, os cereais, trigo, sarraceno e mourisco, o milho. Esses ingredientes ajudam a compor os sabores da alimentação ucraniana, mas isso não quer dizer que são exclusivos a ela, e sim que transitam entre a comida cotidiana, a cerimonial e também entre a comida do outro.

A coluna publicada no jornal *Práxia*, “*Para a dona de casa*”, apresenta inúmeras receitas culinárias voltadas aos descendentes de imigrantes ucranianos, sobretudo, mulheres. Evidencia recortes da vida cotidiana, ligados ao universo doméstico, ao trabalho feminino, à religiosidade e identidade ucranianas, estimulando o olhar para uma história recente nas pesquisas acadêmicas brasileiras. As tarefas femininas nunca são uniformes. Estão relacionadas a uma ordem cultural:

Diferem de uma sociedade a outra, sua hierarquia interna e seus modos de proceder; de uma geração à outra, transformam-se as técnicas que presidem essas tarefas, como também as regras de ação e os modelos de comportamento que dizem respeito a elas. (GIARD, 1996, p. 218).

Muitos livros ou cadernos de receitas que inspiravam a coluna tinham origem nos cursos de economia doméstica oferecido pelo Instituto Santa Olga, em Prudentópolis. As mulheres que escreveram essa coluna frequentaram o curso e aprenderam a cozinhar nesse instituto. Nesses cursos aprendiam também administração doméstica, corte e costura, bordado, puericultura, enfermagem, horticultura dentre outros conteúdos. Dessa forma, a coluna “*Para a dona de casa*” tinha influência desses cursos, de um sistema de educação voltado para a formação das mulheres. As professoras e catequistas do curso buscavam qualificar as futuras esposas e mães. O Instituto foi fundado em 1940 e destinava-se, principalmente, a abrigar as crianças e adolescentes do meio rural que não possuíam condições para custear os seus estudos. (GOMES, 1972, p. 97).

Quanto à localização da coluna dentro do jornal ela nunca ficava nas duas primeiras páginas,

dedicadas exclusivamente aos assuntos religiosos. A terceira página era ocupada pelos assuntos culturais e as páginas seguintes eram reservadas à publicidade. A coluna “*Para a dona de casa*” geralmente ocupava a quarta ou quinta página. Como seu texto era breve e o jornal não dispunha de muito espaço, ela podia ser lida em meio aos anúncios de lojas de roupas e utilidades domésticas. A coluna era secundária entre os assuntos em pauta. Principalmente a partir da década de 1980, acompanhavam o texto imagens femininas alusivas à culinária.

A origem das receitas e conselhos eram variados. As receitas chegavam ao jornal por meio de cartas das leitoras ou eram extraídas de fontes diversas como livros e revistas impressos, cadernos e coleções de receitas mantidas pelas mulheres da cidade. Entre as diversas receitas divulgadas na coluna havia aquelas dedicadas a mostrar as variações no modo de preparar alguns dos pratos mais conhecidos da cozinha ucraniana como *Borsb* – sopa de beterraba, *Holoptyis* – cartuchos (charutos) de folhas de repolho recheados com arroz e carne moída, *Babka* – pão doce, *Varêneke* – tipo de pastel feito com massa pré-cozida que recebe diferentes tipos de recheio, *Mediunek* - bolo de mel, *Palanetcha* - bolo redondo e achatado, *Kvas* – refresco fermentado (cerveja caseira), *Krezbivke* - repolho azedo, *Kolach* – pão natalino, entre muitas outras. Esses pratos chegaram ao Brasil na bagagem cultural dos imigrantes ucranianos e continuam a ser preparados e degustados por seus descendentes e não descendentes. Muitas das receitas originais passaram por adaptações ou fusões com a culinária brasileira, mas continuam consideradas como pratos ucranianos e a fazer parte da construção da identidade étnica ucraniana no Brasil.

Os meios ordinários dessa comunicação, incluindo a língua e as práticas culinárias, marcam tanto o jornal quanto a identidade ucraniana. “A cozinha é uma linguagem por meio da qual “falamos” sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo” (WOODWARD, 2000, p. 42). Consideramos que a comida pode ser concebida como um tipo de linguagem, além de conter esses apelos à preservação da língua, entre as receitas e dicas para a dona de casa.

Em meio às receitas e dicas para a dona de casa publicadas na coluna havia enunciados de cunho religioso. Embora a coluna “*Para a dona de casa*” fosse dedicada aos assuntos femininos e culinários era comum a associação das receitas ao calendário litúrgico da igreja. A coluna publicada em fevereiro de 1964 dizia:

O jejum de quaresma é obrigatório a partir de 10 de fevereiro. Por isso as donas de casa devem tomar cuidado na preparação das comidas deste período. Os legumes e as massas são os que melhor se adaptam. Não faltam peixes. Tem várias maneiras de preparar pratos e frutas para preservar o jejum prescrito pela igreja com abstenção de carne e leite e ainda seguir uma dieta (*Jornal Prácia*, 1964, p. 6).

Textos como esses exortavam as leitoras e suas famílias a observarem a dieta restritiva de certos alimentos no período quaresmal, sugerindo então aqueles apropriados. Instigavam a uma dieta pautada pela religião e que é seguida em maior ou menor grau por boa parte dos descendentes de ucranianos em Prudentópolis. O jejum aparece como uma marca de identidade, pois se trata de um elemento de distinção cultural. A ingestão de carne é associada ao pecado e sua exclusão do cardápio em alguns dias da quaresma funciona como um modo de obter purificação.

As práticas culinárias ligadas ao calendário litúrgico são comuns entre os imigrantes ucranianos e seus descendentes, aparecem com veemência nos períodos de Páscoa e Natal. Na Páscoa destacam-se as *Paskas*.

São pães preparados na Sexta Feira Santa ou no Sábado Santo. É o principal alimento pascoal. [...] Os ornamentos em cima do pão ficavam por conta da criatividade da dona de casa: cruz, pássaros, folhas, flores, etc. Seu preparo era principal tarefa na preparação da grande festa. Quando apresentado para a bênção, ocupa o centro da cesta [...] (ZALUSKI, S/D)

A confecção desse pão era organizada pelos imigrantes “à ucraniana”, se diferenciando-se das demais. Todos os ornamentos presentes nos artefatos ucranianos como a *Paska* possuem características animais, vegetais ou geométricas, cada símbolo e desenho encerra uma simbologia.

Atualmente, no período da Páscoa, as donas de casa se agitam no preparo dos alimentos, especialmente para essa ocasião. São arrumados nas cestas, juntamente com a *Paska*, chocolates, derivados de carne e leite: *kubaçá* (linguiça), manteiga, sal, *brin* (raiz amarga moída misturada com beterraba), queijo, pernil de porco assado, ovos cozidos, *Krakóvia* (embutido especial produzido artesanalmente). Esses alimentos são benzidos pelo sacerdote para serem consumidos na primeira refeição do domingo de Páscoa. Essa abundância de alimentos variados marca o final do jejum.

Milhares de descendentes de ucranianos concentram-se em orações nas igrejas e em suas casas. No sábado que antecede o dia da ressurreição, eles prostram-se ao redor das mais de trinta igrejas de rito ucraniano da cidade, com os seus alimentos para serem bentos. Assim como o pão, ao longo do ano e em respeito ao calendário litúrgico, outros elementos da natureza também são benzidos, tais como frutas, flores como a papoula, perpétua, rosa branca, sementes, ervas, incluindo o salgueiro, além da água e de velas, seguindo a tradição que veio da Ucrânia.

No mês de janeiro se benze a água. Em fevereiro as velas. Em março e abril, época da Páscoa, os alimentos, na *Sviatchene* (referente ao desjejum) e os ramos feitos com flores e ervas e depois as casas. Em agosto, flores e frutas e também as sementeiras e os campos, porque na época de plantio os campos também são benzidos. E no dia de São João, tradicionalmente se faz a poda das árvores frutíferas e ornamentais. Essas bênçãos são relacionadas aos atos, celebrações litúrgicas e dias de santo. (LUPEPSA, 2008, p. 206). Esses benzimentos todos é que ligam a vida e o trabalho dos descendentes de ucranianos à religião. E assim dão ritmo ao seu dia a dia e seguindo um calendário específico, o litúrgico, respeitando os dias dos santos, sem deixar de lembrar que a cada mês algum elemento deve ser benzido, sendo a maioria deles de origem relacionada à natureza.

A culinária difundida e praticada em Prudentópolis/PR

Os pratos mais representativos da culinária ucraniana aparecem nas receitas publicadas no *Prácia*. Várias delas são bem conhecidas e estão sempre nas mesas dos jantares festivos dos descendentes de ucranianos em Prudentópolis.

Receitas de *Babka* - Pão doce; *Borsh* - sopa de repolho, carne suína e beterraba; *Holohti* - folha de repolho recheada com carne moída e arroz; *Varéneke* - pastel feito com massa pré-cozida que pode receber diferentes recheios; entre muitas outras representam muito mais do que alimentos. Essas receitas constituem a comida eleita pelos descendentes de ucranianos em Prudentópolis. Dentre esses pratos, o principal é o *Borsh*, que aparece em várias receitas no *Jornal Prácia*, na mesa dos prudentopolitanos e nos jantares promovidos pela paróquia da Igreja São Josafat.

Os ingredientes utilizados para a composição e acompanhamentos de pratos seguem o

contexto em que são preparados, pois variam conforme a disponibilidade, o gosto e a criatividade de quem os preparam e os consomem. A sopa *Borsb*

é o prato principal da culinária ucraniana. O nome vem do antigo - бѣрщъ - beterraba - é o alimento principal presente em todo *Borsb*. O *Borsb* é preparado de forma particular em cada região da Ucrânia, por isso, levam o nome da região. Por exemplo, *Borsb*: de Kiev, de Poltava, Monásticos, de Lviv. *Borsb* – prato alimentício. É composto de diversos produtos, os quais, juntos formam um aroma especial. Para o *borsb* ucraniano com carne utilizam-se 20 tipos de produtos, no colonial - 18, de Kiev - 20, de *Poltava* com pastéis - 18, de *Tsbernebil* - 16, para *borsb* com miúdos - 16, com beterrabas e cogumelos - 15, *borsb* verde da Ucrânia - 18, *Borsb* com carpa - 17 e assim por diante. A maioria dos *Borsbs* são preparados com soro de leite e beterraba cozida com vinagre para adquirir o sabor azedo. Outro produto básico é o toucinho, o qual é temperado em bacia de barro ou de porcelana com cebola, alho, cebolinha, salsinha e assim por diante. Todo *Borsb* é preparado a partir do caldo formado no cozimento de carnes, ossos, verduras, cogumelos [...] (*Jornal Prácia*, 1966, p.8)

Dentre as várias receitas dessa sopa publicadas no jornal em questão, há receitas que aparecem mais incrementadas, com ingredientes diferentes, algumas poucas compartilhadas por leitoras da Ucrânia, como essa da senhora N. Djadenukova, da Ucrânia Central:

Verdadeiro *Borsb* ucraniano com tomates. Para 6 pessoas. Pegar 1 ou meio quilo de carne de costelinha de porco, salgar, picar uma cebola e colocar para cozinhar. Quando ferver juntar 2 ou 3 beterrabas picadas, porção de repolho picado, salsinha, cenoura, ramo de endro, pimenta do reino, folhas de louro. Durante a fervura juntar algumas batatas inteiras, descascadas. Separado cozinhe 6 tomates com um pouco de manteiga. Ralar e juntar a gosto com o *Borsb*. Frite um pouco de tocinho com cebola verde, dourar a farinha de trigo, desmanchar na água ou no caldo do *Borsb* e juntar a ele. Se gostar de alho pode usar também. De preferência cozinhar em uma panela de pedra ou esmaltada. Depois de pronto leve ao forno brando o deixando madurecer. Pode ser servido com nata. (*Jornal Prácia*, 1964, p.6).

Nessa versão da sopa *Borsb* aparece uma maior variedade de ingredientes que surgem também descritos juntamente com o modo de prepará-los e não separadamente. Essa receita instiga a analisar como esses enunciados implicam discursos a ponto de constituírem verdades, tal como aparece no título da receita; essa noção de verdadeiro surge em detrimento de outras receitas de pratos semelhantes a esse. Como se houvesse uma disputa entre quem os prepara por uma originalidade.

Além do *Borsb*, há várias outras comidas típicas eleitas a compor a mesa dos descendentes de ucranianos e que se vinculam ao processo de configuração de identidade étnica, e por isso também podem ser entendidas como agentes de fronteira. A respeito da configuração da identidade étnica notamos a necessidade de reafirmação de pertencimento ao grupo ucraniano, conforme uma das publicações na coluna do *jornal Prácia*:

Na “*Popularliberdade*” dos EUA, escreve Ludmila Kozmen, para não misturar os nossos pratos tradicionais com os demais, assim como escrevem em uma publicação inglesa “*Ukrainski Holopti*”, - “Ilhas enroladas”. Isto não combina com os nossos *Holoptis*. E simultaneamente ofereço receitas de como preparar os nossos *Holoptis* Ucranianos. Envio duas maneiras; uma com carne e outra sem [...] No Brasil ao invés de cogumelos, pode-se usar palmito ou chuchu [...] Ainda acrescentamos que quando tiver *holopti* na mesa não precisa servir arroz, assim como fazem algumas donas de casa no Paraná. (*Jornal Prácia*, 1967, p.6).

Esse fragmento ressalta o *Holopti* como pertencente a um grupo e como instituidor de fronteiras. Isso é explícito, sobretudo, na frase: “para não misturar os nossos pratos tradicionais com os demais [...] ofereço receitas de como preparar os nossos *Holoptis* Ucranianos.” O que define esse prato enquanto pertencente aos ucranianos envolve ingredientes específicos, o modo como ele é

preparado, servido e comido diferentemente dos outros. Nessa receita aparecem ingredientes que faziam parte, ou deveriam compor a horta das donas de casa do campo, para converterem-se em ingredientes de um dos pratos mais apreciados da culinária ucraniana.

A maioria das receitas publicadas na coluna “*Para a dona de casa*” revela a simplicidade com que eram descritos os ingredientes e modos de fazer, no contexto. Há uma imprecisão na quantidade e procedimentos, pressupondo que quem a publicou já soubesse preparar a receita há muito tempo e que fosse transmitida às próximas gerações, para leitoras ou leitores que também já compreendessem o que a escritora da receita quis transmitir. O registro da receita em forma escrita revela o desejo de permanência da comida associada ao seu lugar de ascendência.

O comportamento e os valores decorrentes da maneira de se preparar os alimentos associam-se aos usos que envolvem seu consumo. A escolha dos ingredientes, o preparo, a maneira de servir, as interdições alimentares em diferentes momentos conferem à comida os códigos de quem a prepara. Assim, a comida se articula à identidade.

Considerações Finais

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

Muitas das receitas publicadas no *Jornal Prácia* e preparadas atualmente na cidade de Prudentópolis aparecem investidas de sentido religioso, sendo que essa ideia é reafirmada em práticas culinárias e vivências do grupo, especialmente nos períodos do Natal e da Páscoa. O comportamento e os valores decorrentes da maneira de se preparar os alimentos associam-se aos usos que envolvem seu consumo. A escolha dos ingredientes, o preparo, a maneira de servir, as interdições alimentares em diferentes momentos conferem à comida a marca de quem a prepara. Assim, a comida se articula à identidade. “A especificidade da identidade étnica, em particular suas manifestações mais primitivas, reside em seu conteúdo mais etnocêntrico inerente à negação da “outra” identidade em contraste”. (OLIVEIRA, 1976, p.45). Pode haver semelhanças na aparência e no sabor de alguns pratos de etnias diferentes, mas o grupo que os preparam criam maneiras de defini-los enquanto seus, seja na nomenclatura, nos modos de prepará-los ou de servi-los, aspectos que estabelecem a diferença.

A coluna do *jornal Prácia* em questão revela também o tipo de mulher idealizado pela igreja ucraniana: esposas, mães e donas de casa exemplares e guardiãs da religião, inclusive através de seus dotes culinários exercidos no dia a dia e nas principais datas do calendário litúrgico. O modo de preparo e consumo dos pratos se reelabora ao longo do tempo em função de diferentes transformações e necessidades, balizando o processo de reafirmação da identidade e ao mesmo tempo, constituindo um patrimônio culinário e gustativo da cidade que se reveste de diferentes contornos.

Referências

- ANDREAZZA, M. L. **O paraíso das delícias: um estudo da imigração ucraniana 1895-1995**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999.
- BARTH, F. Introducción. In: BARTH, Fredrik (compilador). **Los grupos étnicos y sus fronteras**. Fondo de cultura económica: México, 1976.
- BORUSZENKO, O. A imigração ucraniana no Paraná. **Anais do IV Simpósio Nacional dos Professores de História - ANPUH. Colonização e Imigração**. PAULA de, Eurípedes Simões (org.), São Paulo: 1969.
- BURNAT, F. A. O jornal prudentopolitano Prácia: uma experiência jornalística católica ucraniana de 98 anos em Folkcomunicação. **Revisa Internacional de Folkcomunicação**. V. 8, N°.15, p. 1-15. Disponível em: <http://www.revistas.uepg.br/index.php?journal=folkcom&page=index>. Acesso em: 05/07/2013.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CAMARGO, A. A. de. **Prudentópolis 1929. Homenagem ao Município**. Prudentópolis. Editora Olivero, 1929.
- CRUZ, M. S. R.; MACEDO, J. R. A transmissão do saber em elementos da culinária baiana como depositário da tradição cultural: uma análise à luz da contemporaneidade. **V Encontro Multidisciplinares em cultura**. 27 a 29 de maio. Bahia: 2009.
- DAMATTA, R. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986, p.54.
- DE LUCA, T. R. História dos, nos e por meio dos periódicos. In: PINSKY, C. B. (org.) **Fontes Históricas**. São Paulo: Contexto, 2006.
- GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano: 2 morar, cozinhar**. Rio de Janeiro: Vozes, 1996.
- GOMES, N. D. (Org.). BARTECZO, T. D. et. al. **Prudentópolis, sua terra e sua gente**. S/e., 1972.
- GOMES, A.; POLAK, A. Prácia: identidade e memória. **1ª JIED. Jornada Internacional de Estudos do Discurso**. Mar./2008, p. 739-747.
- GUÉRIOS, P. R. **Memória, identidade e religião entre imigrantes rutenos e seus descendentes no Estado do Paraná**. 292 f. 2007. Tese (Doutorado em Antropologia) Rio de Janeiro: UFRJ.
- LUPEPSA, E. C. Práticas culturais de imigrantes ucranianos. In: SOCHODOLAK, H. e CAMPIGOTO, J. A. (Orgs.). **Estudos em História Cultural na Região Sul do Paraná**. Guarapuava: Unicentro, 2008.
- MENEZES, U. B.; CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo: N. Sér. v.5. p. 9-91. Jan./dez. 1997, p. 28-32.

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

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

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

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

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

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

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

Fontes

BRASIL. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE): Banco de dados**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/html>>. Acesso em 3.set.2011.

JORNAL PRÁCIA. **Verdadeiro Borsh ucraniano com tomates**. N. 2295. Prudentópolis, 20/04/1964.

JORNAL PRÁCIA. **Pratos de jejum**. N. 2284. Prudentópolis, 06/02/1964.

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

ZALUSKI, T. **Páscoa Ghaghilkys e Vesniánky**. Prudentópolis, S/D.

_____. 100 anos da imprensa ucraniana basiliense no Brasil: “Pracia” – 100 anos; “Missionar” – 101 anos. **Jornal Prácia**. Prudentópolis, PR, n.º 24, p. 8-11, 16 a 31 de dezembro de 2012.

Recebido em: 06/11/2012

Aprovado em: 23/12/2013