

Produtoras de cerveja caseira e cotidiano dos descendentes de imigrantes eslavos na região Centro Sul do Paraná

José Adilçon Campigoto¹
Silvana Slominski²
Ancelmo Schörner³

Produtoras de cerveja caseira e cotidiano dos descendentes de imigrantes eslavos na região Centro Sul do Paraná.

Resumo: Procurou-se discutir, neste artigo, as narrativas da imigração eslava para compreender as relações que se estabelecem entre o hábito de se fazer e consumir a cerveja caseira e a etnia. Os modos de fazer e consumir cerveja serão aqui tomados com pretextos para um percurso pelo cotidiano dos descendentes de imigrantes eslavos no centro sul do Paraná.

Palavras-chave: Cotidiano; Imigrantes Eslavos; Produtoras de cerveja; Centro Sul do Paraná.

Producers of homemade beer and daily life of the descendants of Slavic immigrants in the South Central region of Paraná.

Abstract: We tried to discuss in this article the narratives of Slavic immigration to understand the relationships established between the habit of making and consuming the homemade beer and the ethnicity. The methods of doing and consuming beer will be taken here as pretexts for a journey through the daily life of the descendants of Slavic immigrants in the south central Paraná.

Keywords: Cotidiano; Slavic immigrants; producing beer; central south of Paraná.

Productores de cerveza casera y la vida cotidiana de los descendientes de los inmigrantes eslavos en la región central del sur de Paraná.

Resumen: Hemos tratado de discutir en este artículo las narrativas de la inmigración eslava para entender las relaciones que se establecen entre el hábito de hacer y consumir la cerveza casera y la etnicidad. Los métodos para preparar y consumir cerveza se tomarán aquí con pretextos para un viaje por la vida cotidiana de los descendientes de los inmigrantes eslavos en el centro sur de Paraná.

Palabras clave: Diario; inmigrantes eslavos; productores de cerveza; Centro Sur de Paraná.

A fabricação, o comércio e o consumo da cerveja caseira têm sido considerados como parte do que se denomina cultura eslava na região Centro Sul do Paraná. Conforme Paula T. Gerschinsk e

¹ Programa de Pós-graduação em História - UNICENTRO

² SEED- PR.

³ Programa de Pós-graduação em História - UNICENTRO

Poliana F. Cardoso, por exemplo, “no Brasil, a *pivo* (em polonês) ou *pevo* (em ucraniano), mais conhecida como cerveja caseira, é a grande herança dos colonizadores.” (2008, p. 369) O termo eslavo, devido à especificidade da região em estudo, comporta imigrantes ucranianos e poloneses e seus descendentes. Conforme Rudek (apud GRERCHINSK; CARDOSO, p.370):

Em 1904, a região de Irati contava com 30 famílias polonesas, e por volta de 1922, já estavam registradas 800 famílias. Em 1937, dos 16.000 habitantes em Irati, 4.500 eram poloneses. Registros de ucranianos datam de 1891, com 25 a 30 famílias ucranianas vindas da Província da Galícia, e a partir de 1895 já eram cerca de 5.000 famílias ucranianas no Paraná. Atualmente, 90% dos 300.000 descendentes de ucranianos no Brasil estão no Paraná.

O designativo ‘eslavos da região Centro Sul do Paraná’ implica esse conjunto populacional e será também assim empregado neste artigo, enquanto que cultura eslava será algo bem mais amplo e complexo. Intrincado especificamente, neste caso, porque a cerveja é vinculada a várias etnias e nacionalidades, desde os sumérios, que a teriam inventado, até os povos da Europa Ibérica. Por meio de um jogo muito lógico e com potente efeito de real, a cerveja vai adquirindo nome nas línguas utilizadas pelos povos que a fabricam. Na Mesopotâmia, era chamada *sikaru*, no Egito, *bouza*, na China, *Samsbu*, em Roma, *cerevisia*, na Gália, *corma*, no leste europeu, *kvass* e *braga*. A cerveja pode ser facilmente relacionada a civilizações, impérios, povos, culturas, nações e etnias por meio da língua. Como vimos no início deste artigo, a cerveja caseira recebe um nome em polonês e outro, bem semelhante, em ucraniano.

A *Pivo* ou *Pevo*, em princípio uma bebida com dois nomes, vincula duas nacionalidades numa mesma região, por meio da semelhança linguística, da história da imigração, da herança ou dos saberes transmitidos e das práticas caseiras ou cotidianas. Articula-se, portanto, à temática da ‘cultura eslava’, como no caso do projeto “*Geografia da Práxis e da Cultura Camponesa Ucraniana no Decurso da Colonização da Microrregião Geográfica de Campo Mourão*”. Conforme o noticiário,

Durante a exposição do projeto foi oferecida, cerveja caseira, não-alcoólica, que na cultura campesina ucraniana é servida para celebrar os encontros. Os participantes discutiram vários aspectos acerca da cultura e depois assistiram a uma entrevista em vídeo feita pela equipe do projeto com um dos representantes ucranianos.⁴

Esse tipo de encontro, em que se serve bebida caseira e se discute aspectos da cultura de um ‘grupo étnico’ formado por descendentes de imigrantes e a transmissão de saberes de uma geração a outra, pode ser considerado como uma espécie de celebração da memória grupal, mas também como lugar da construção de sentidos, portanto, como espaço cotidiano⁵. Os procedimentos de construção do sentido podem ser considerados como resultado de interações e relações que constituem

⁴ Projeto resgata cultura ucraniana da região de Campo Mourão. Encontrável em http://www.pessoal.utfpr.edu.br/zasycki/index_2009.html. Acesso em 21/09/2010.

⁵ O cotidiano é considerado, aqui, ao modo certeauneano, como um lugar, ou seja, como espaço e tempo construídos.

personalidades, capacidades e comportamentos que se mesclam em disputa pela escolha dos traços identitários, como diz de Certeau⁶. Assim, as estratégias a que se recorre para falar sobre a *Pivo* e a *Pevo* vinculam-se a outras construções cotidianas quais sejam os modos de narrar a história da imigração eslava para o estado do Paraná. História que oferece o quadro para o que se apresentará como cultura eslava, incluindo aí a cerveja caseira.

Tentaremos discutir essas narrativas da imigração eslava para melhor compreender as relações que se estabelece entre o hábito de se fazer e consumir a cerveja caseira e a etnia. Além disso, busca-se perceber que lugar ocupa esta prática na vida daqueles que se envolvem com a fabricação e o consumo deste produto. Os modos de fazer e consumir cerveja serão aqui tomados com pretextos para um percurso pelo cotidiano dos descendentes de imigrantes eslavos no centro sul do Paraná.

As narrativas sobre a imigração eslava para o Brasil apontam como marco temporal o final do século XIX e começos do XX, período em que a região de origem dos imigrantes caracterizava-se pela escassez de terras para o cultivo e de oportunidades de trabalho. Segundo Ruy Wachowicz, por exemplo, foi a época em que se iniciou

...uma crise industrial, provocando redução do número de operários, empregados, atingindo cerca de três mil trabalhadores, e toda a província (de Lódz) em cerca de nove mil. Em consequência, diminuíram os salários e os dias de trabalho, ocorrendo, o fechamento de parte das fábricas menores. Em 1890 a crise também se fez sentir na Província de Varsóvia. Com a queda consequente dos salários e a falta de toda e qualquer possibilidade de ganho para os trabalhadores, a miséria começou a ser sentida pelas camadas menos favorecidas. No campo, multidões de pequenos proprietários não tinham com que passar o rigoroso inverno de 1891 – 82, pois não puderam economizar por ocasião da colheita. A miséria atingiu até os proprietários considerados médios. A vida do aldeão que dispunha de 10 acres, quase não se diferenciava do trabalhador sem propriedade. (WACHOWICZ, 1982, p. 43)

O autor vincula a imigração a causas políticas e econômicas, mas, no que diz respeito aos ucranianos, conforme outros estudiosos do assunto, havia ainda a dominação estrangeira e a falta de liberdade religiosa. Aponta-se que a Ucrânia esteve sob o jugo da Rússia, da Áustria, da Prússia e, inclusive, da Polônia, reforçando a ideia de que na origem do movimento migratório encontra-se uma dificuldade sendo vivida. Assim, essas narrativas sobre a imigração ucraniana e polonesa para o Brasil caracterizam-se pela explicação do acontecimento, a partir de uma situação problemática, o que podemos considerar como uma estratégia para se contar uma boa história. Paul Veyne diz que

É, pois, um preconceito pensar que a história de cada época tem seus 'problemas' e que ela é explicada por eles. De fato, a história é cheia de possibilidades frustradas, de acontecimentos que não se realizam; ninguém será historiador se não perceber, em torno da história que se produz realmente, uma multidão indefinida de histórias com possíveis, de 'coisas que podiam ser de outra maneira'. (1982, p. 94)

Pensar que a história da imigração poderia ser contada de outra maneira, sem buscar a

⁶ Ver Michel de Certeau. A invenção do cotidiano. (Pretrópolis – RJ, Vozes, 1994).

explicação num problema vivenciado, não implicará em negar as dificuldades enfrentadas pelos escravos na Europa na época do início da imigração para o Brasil. No momento nos ajudará evitar generalizações, pois não é uma lei verificável que todas as vezes que um povo enfrenta problemas em suas terras migra para outra. Então, as crises as dominações e as explorações não podem ser tomadas como causas mecânicas explicativas das imigrações. Veyne argumenta que,

Compreender a história não consiste, pois, em saber discernir grandes correntes submarinas por baixo da agitação superficial: a história não tem profundezas. Teremos conhecimento que sua realidade não é racional, mas é preciso saber que ela não é tampouco sensata; não existem saídas que seriam normais, que dariam à história, pelo menos de vez em quando, o aspecto seguro de uma trama bem amarrada onde o que devia acontecer acabava acontecendo. (1982, p. 93)

Os narradores da história da imigração eslava, evidentemente, apontam para certos aspectos voluntaristas da história. Romanhuk indica que os imigrantes vinham para o Brasil com a perspectiva de solucionar seus problemas e iniciar uma vida nova, ou seja, com

O desejo de se tornar um proprietário de terras, de enriquecer num país desconhecido, sem esperança aos ucranianos que estavam sem saída para melhorar de vida em um país, devido às situações políticas e econômicas as quais passavam. (ROMANHUK, 2004, P. 9)

O recurso a este aspecto subjetivo parece emprestar às narrativas certo efeito realístico, mas os interesses apresentam o inconveniente de não poderem nunca ser demonstrados. O narrador/historiador pressupõe e faz a afirmação: havia o desejo... mas não demonstra, não fundamenta, não recorre a fonte alguma.

Parece sempre muito óbvio que os atos movidos por interesses são intencionais. Em termos de narrativas de imigração, a tese de que os imigrantes desejavam tornarem-se proprietários de terras será outra das tantas generalizações a que se recorre, pois se apresentam outros interesses e intenções que não dizem respeito propriamente aos imigrantes. Afirma-se que as políticas de imigração no Brasil foram adotadas com o intuito de atrair imigrantes europeus para substituir a mão de obra escrava e ocupar as terras vazias. Horbatiuk escreveu que,

A abolição da escravatura, em 1888, provocou a escassez da mão de obra agrária no Brasil, levando as autoridades brasileiras a resolverem o problema promovendo a vinda de imigrantes europeus, os quais seriam destinados ao trabalho braçal nas lavouras, abertura de estradas e povoamento, como no caso do Paraná em que o governo provincial, Zacarias de Góes e Vasconcelos tinha grandes planos para ocupação desbravamento das terras virgens que dominavam grandes áreas no interior do Estado. (HORBARTIUK, 1989, p. 114)

Os enunciados sobre esses interesses não expressos aos imigrantes conduzem à temática da propaganda enganosa, ou seja, à tese de que os imigrantes foram vítimas de um plano estratégico para explorá-los na nova terra. Conforme essa versão

A propaganda feita pelos agentes de colonização na Europa deixava os imigrantes bastante iludidos quanto ao tipo de vida que levariam no Brasil, que encontravam inúmeras dificuldades para abrir um lote na floresta e passar a produzir. Pouco ou quase nada sabiam de técnicas agrícolas

adequadas às novas terras, não tinham equipamentos necessários para o desmatamento dos lotes e, tampouco, animais domésticos. E mais, foram poucos os que conseguiram trazer alguma coisa tais como móveis ou louças na sua bagagem, haja vista a situação de penúria em que viviam em suas regiões de origem. (ANTOCZECEN, 2010, p. 5)

Como se vê, esses discursos historiográficos acerca da migração eslava apresentam os imigrantes como pobres vítimas da situação política e econômica na terra de origem. Além disso, representa-os como presas fáceis da política econômica do governo brasileiro que, supostamente, oferecia certos privilégios, como: transporte gratuito, benfeitoras e, principalmente, terras. Pode-se dizer, concordando com os autores, que oferecia, mas não cumpria. Trata-se de uma denúncia importante, razoável e, certamente, provável, mas em termos de construção do sentido, de interações e relações que constituem personalidades, capacidades e comportamentos que se mesclam em disputa pela escolha dos traços identitários, o imigrante/vítima aparece como um lance a preparar o próximo episódio. O discurso sobre a propaganda enganosa feita pelos agentes da imigração ou pelo governo brasileiro, talvez por esse motivo, é bastante extenso, valendo a pena explorá-lo um pouco mais. Monika Gryczynska (2004), por exemplo, assegura que:

Na Polônia, os agentes e seus representantes divulgaram manifestações volantes, cartas e promessas fantásticas pelas aldeias e em todos os recantos, mas papéis preponderantes tiveram as promessas de terras, ajuda transporte gratuito nos navios, garantia de segurança pessoal e liberdade. Incentivados o camponês, o operário e o pequeno agricultor se deslocavam através dos mares para este encantado Brasil.

Esses e outros enunciados sobre a lastimável situação dos imigrantes na terra de origem e sobre a enganosa propaganda migratória são, muitas vezes, aceitos facilmente. Numa leitura apressada eles realmente fazem sentido, mas demonstram sua fragilidade em face de alguns questionamentos.

A ideia de que os imigrantes foram vítimas da propaganda enganosa precisa ser analisada com cuidado. Não parece plausível que a propaganda e o marketing exerçam tanta influência sobre as pessoas ao ponto de convencê-las a fazer o contrário do que elas desejam. Mesmo admitindo-se que a doutrinação possa ter um papel considerável nas mudanças de opinião, é preciso destacar que se trata de uma generalização insustentável, mais uma peça na intriga montada para contar as histórias de imigração.

Assim, podemos destacar algumas generalizações importantes na construção dessas narrativas. A primeira delas consiste em que a situação era ruim no lugar de origem; a segunda insiste em realçar o papel da influência de terceiros, isto é, a função da propaganda. Duas generalidades tomadas como causas do evento. Causas explicativas... sempre parciais. Para Veyne,

... A despeito de certas aparências e de certas esperanças não existe explicações históricas no sentido científico da palavra... por outras palavras explicar, da parte do historiador, que dizer 'mostrar o desenvolvimento da trama, fazer compreendê-la'. Assim é a explicação histórica: Sublunar e nunca científica; nós lhe reservamos o nome de compreensão. (1998, p. 82)

Tentemos compreender a explicação sobre a imigração eslava para a região centro sul do

Estado do Paraná, tomando, como exemplo, a tese de que os imigrantes foram todos enganados pela propaganda do governo brasileiro. A inclusão dessa trama na intriga faz a narrativa deslanchar, preparando os próximos eventos que, no caso, são a tomada de consciência do engano, o grau de dificuldades vencidas e a vitória final. Nesses três últimos passos, as “tintas se carregam” porque nesse gênero de narrativa que se aproxima da epopeia quanto maior o grau de dificuldade, isto é, quanto melhor for demonstrado o sofrimento dos protagonistas maior será o mérito final. Assim, as dificuldades encontradas nos começos e o engano causado pela propaganda fazem parte da intriga montada pelos narradores dessa história da imigração eslava. É o caso da narrativa elaborada por José Maria Orreda.

O autor não escreveu diretamente sobre a temática, mas o fez na medida em que produziu alguns textos sobre a história do município de Irati⁷. Um dos distritos da municipalidade em questão, Itapará, foi colonizado por imigrantes eslavos, e por conta disso, Orreda (1972) assim escreveu:

Em 1908 Irati recebeu sua primeira leva de imigrantes, os holandeses que fixaram-se em sua maioria no núcleo de Irati, hoje conhecido por distrito de Gonçalves Júnior. No mesmo ano, ucranianos e poloneses fixaram-se em Itapará. No ano seguinte vieram para o núcleo Irati imigrantes alemães, ainda, entre os anos de 1910 e 1912, Irati recebeu novamente imigrantes ucranianos e poloneses que se instalaram no Núcleo de Irati.

O autor apresenta os sofrimentos do início:

Logo após a chegada dos imigrantes, alojados em um grande barracão e casas de taquara... Plantava-se no toco, como ainda hoje se faz em diversas áreas do distrito, em terrenos a pique... Apesar da prosperidade inicial... Sem qualquer espécie de assistência, decaindo a produção agrícola, a população isolando-se e dispersando-se foi sendo vencida num empobrecimento progressivo e pelas doenças endêmicas.

Também Miguel Wouk descreve as amarguras iniciais.

Imensas e ásperas foram as dificuldades com que depararam os primeiros imigrantes. Sem assistência efetiva dos poderes públicos, desconhecendo a língua do país, sem meios de transporte, sem estradas, sem ferramentas, desprovidos de recurso, desbravaram regiões incultas, arrotearam terras e fundaram cidades. Não podiam sequer pedir o apoio de seus cônsules e embaixadores, pois tinham – filhos de uma grande nação, mas sem governo próprio. (1981, p. 25)

A chegada e instalação no Brasil será o desfecho do enredo em que se ressaltam aspectos tais como a preservação da cultura, a religiosidade e a contribuição dos eslavos para a formação da cultura brasileira, notadamente do Paraná.

O desfecho da narrativa será aproximadamente o seguinte:

Os sacrifícios, portanto, não foram inúteis. Os filhos, netos, bisnetos e até mesmo tataranetos dos bravos ucranianos afirmam com absoluta certeza, pois, estão cientes de que tiveram uma intensa

⁷ A cidade de Irati está situada na região centro-sul do Estado do Paraná e está distante 156 km da capital do Estado, Curitiba, A população é 54.855 mil habitantes.

colaboração para o progresso da segunda Pátria. Ao fim, perceberam que trabalharam arduamente para enriquecer uma grande nação, porém, agora também sua, pois foi aqui em terras paranaenses que viveram os últimos dos seus dias e foi aqui que viram crescer filhos e netos e também foi aqui que derramaram suor para que pudessem desfrutar de todo amor e amizade em uma terra onde eram livres. (SILVA, 2005, p. 57-58)

De certa forma, trata-se do epílogo da história dos imigrantes, o encerramento de uma fase. O final da narrativa, porém, é início de outro em que os descendentes desses imigrantes tornam-se os protagonistas. Afirma-se, frequentemente, que o imigrante eslavo caracterizava-se por uma visão de mundo vinculada à religiosidade. Grerchinsk e Cardoso, por exemplo, escreveram que

Desde o início da organização das comunidades polonesas e ucranianas em Irati houve uma preocupação com o aspecto religioso. Pode-se dizer que a Igreja é a grande responsável por manter as tradições, expressões artísticas e culturais e estilo de vida dos descendentes eslavos. Oriundos de países ricos em tradições artísticas, os imigrantes ucranianos e poloneses não poderiam esquecer a herança cultural recebida de seus antepassados. A herança mais representativa neste sentido é a Pêssanka ucraniana. São ovos pintados artisticamente, representando a Páscoa com símbolos de amor, amizade, vida na, felicidade, ressurreição, cristianismo, etc... O que poucos sabem é que essa tradição também faz parte da cultura polonesa, e a chamam Pisanki. (GRERCHINSK; CARDOSO, 2008, p.371)

Aqui, a cerveja caseira e os ovos coloridos são objetos que se juntam, com nomes muito próximos, no idioma polonês e no ucraniano (*Pivo e Pevo – Pêssanka e Pisanki*), re-traçando o esboço do que se considera a cultura eslava na região. Cultura envolta numa aura de religiosidade.

A tese de que a Igreja seria a grande responsável por manter tal cultura pode ser aplicada em relação aos ritos pascais, à ressurreição e ao cristianismo, mas a cerveja terá apenas o sentido de bebida sem álcool. Nenhuma referência se faz ao culto pagão à deusa Ceres, entidade da qual deriva o próprio nome latino da bebida. No mundo das línguas eslavas, a cerveja também é chamada de *Pivo ou Pevo*, palavras derivadas de *Piti*, que significa beber⁸.

Esses traços culturais, pode-se dizer cristianizados, seriam mantidos também por grupos folclóricos. Assim,

Em Irati as tradições são mantidas, além da Igreja, através do Grupo Folclórico Ucraniano Ivan Kupalo, e do Grupo Folclórico Polonês Lublin... A partir de 1985, com o objetivo de resgatar as tradições e promover os costumes, festas e cultura da etnia polonesa, formou-se o Centro de Tradições Polonesas 3 de Maio. O Grupo Folclórico Polonês de Irati pertence ao Centro de tradições Polonesas 3 de Maio. (Idem)

Como se vê, as autoras vinculam a cultura, relacionando-a aos grupos folclóricos Ivan Kupalo⁹

⁸ <http://trinktmehr.blogspot.com/2010/09/novo-curso-do-leonardo-boto-para.html>. Acesso em 27/09/2010.

⁹ O Grupo Folclórico Ucraniano Ivan Kupalo surgiu em fevereiro de 1976. Atualmente o grupo conta com aproximadamente 60 componentes.

e Lublin¹⁰. Mas a ênfase, no papel da igreja, articula ainda cultura e língua. Tadinei Jacumasso afirma que

A igreja faz parte da vida dos ucranianos e descendentes e, por isso, ajuda na conservação dos elementos culturais, entre eles, a língua ucraniana. Os rituais religiosos são realizados/mantidos em língua ucraniana, em sua maioria. Porém, o não (re)conhecimento da língua ucraniana pela geração mais nova favorece o uso da língua portuguesa nas celebrações. (JACUMASSO, DAMKE, 2010, p. 11)

A proeminência do papel da igreja em relação à cultura também é aplicada em relação aos poloneses. Odinei F. Ramos (2010) escreveu que

A igreja era o refúgio dos imigrantes que não tinham nenhuma representatividade política dentro da terra que os acolheu, então esse papel era desenvolvido pelos padres que traziam da Europa o modelo de cidadão que deveria ser desenvolvido no novo país, que deveria ser tipo ideal do cidadão. Para conseguir manter esse tipo ideal era preciso criar normas e condutas que “moldassem” esse homem de acordo com o que a igreja pregava, e todos os que fossem diferentes deveriam ser reprimidos. Esses homens deveriam manter seus costumes trazidos da Europa, pois lá estava a civilização; suas representações coletivas deveriam ser mantidas, pois elas determinariam as fronteiras desse grupo.

A religião é introduzida na narrativa como um elemento agregador tal como a culinária um dos aspectos preponderantes ressaltados até mesmo nas entrevistas. Assim como a cerveja e os ovos coloridos, envolve pratos típicos comuns às duas etnias, frequentemente, ressaltando a semelhança entre os dois idiomas. Grerchenski escreveu que entre os pratos típicos ‘eslavos’ encontram-se o

A broa integral feita de centeio ou trigo sarraceno (chleb razowyi em polonês) é muito comum, assim como o korowaj (em polonês) e korovái (em ucraniano), um pão tradicional feito em formato redondo e decorado com massa em formato de tranças ou o strudel (em polonês), que também é um pão trançado. O paska (em ucraniano) está sempre presente na Páscoa, assim como o babka (em ucraniano) é um pão doce sempre presente no Natal. Salsicha, linguiça (kovbaça em ucraniano ou kubassat em polonês), lombo de porco e toucinho (salo em ucraniano) são muito utilizados como aperitivos em dias de festa e como acompanhamento para outros pratos típicos. Podem ser preparados defumados, fritos, assados, cozidos ou servidos cru. As sopas são muito comuns, sendo a borchtz (em ucraniano) a mais comum e apreciada. É considerado o prato nacional da família ucraniana, mas também é muito apreciada pelos poloneses, que a conhecem como barszcz czerwony (consomé de beterraba). Aqui no Brasil é comumente chamada de sopa vermelha.

Às vezes, as diferenças limitam-se a apenas uma vogal, como é o caso da cerveja caseira, inclusive relacionada como parte dessa culinária, conforme se depreende do depoimento de Sílvia Slominski. A depoente afirma o seguinte:

Falar dos pratos típicos poloneses e ucranianos é acima de tudo uma questão de identidade, porque dentre eles há o charuto (gloqui), que é feito com folha de repolho recheado com uma mistura de arroz e carne. O pierogie, um pastel recheado de batata e requeijão. Zimnanogi é um prato feito com gordura de porco. O borscht, que é uma sopa vermelha de repolho e beterraba. O kloski, que é um nhoque feito de batata. O krim, uma raiz branca e amarga que é usada para o

¹⁰ O grupo Lublin teve sua estréia em 3 de janeiro de 1987.

alimento ficar mais saboroso. E a cerveja caseira, uma bebida de lúpulo. (SLOMINSKI, 2009)

Os pratos típicos acima elencados são, muitas vezes, considerados como evidência incontestável da presença dessa cultura no Brasil, e do empenho dessas populações na construção e preservação de sua identidade na nova terra.

Assim, o artesanato, a religiosidade, a música, a indumentária, as danças típicas e a culinária são elevados ao plano da preservação e da resistência cultural, no mesmo enredo das dificuldades encontradas no início da imigração. A cultura, que aqui poderia ser mais bem considerada como folclore, afirma-se como a resolução da necessidade dramática na diáspora, isto é, a afirmação da identidade cultural. Assim, a narrativa sobre a imigração eslava pode ser pensada como uma trama sobre as intenções dos atores, suas fantasias, 'sem que falte o pequeno acaso', como diz Veyne, que modifica os enredos.

A cerveja caseira tem feito parte desses enredos que podem ter contribuído, em maior ou menor grau, para que continue a ser consumida ou fabricada como um sinal de pertença. Nos depoimentos sobre os modos de fazer e consumir tal bebida, não haverá tanta preocupação com o tema da pertença, embora os sujeitos estivessem livres para falar.

De fato, essa bebida pode ser encontrada não em larga escala, mas com certa frequência, sendo vendida, de porta em porta, por adolescentes que as transportam em caixas acopladas no porta-bagagem de bicicletas. Normalmente são as mulheres que a fabricam, mas há casos em que o homem é o cervejeiro. Augustinho Kucharski, descendente de poloneses por parte de mãe e ucranianos, por parte de pai, diz que aprendeu a preparar a cerveja com sua mãe e sua esposa Teresinha. O depoente estabelece uma linhagem feminina na transmissão da tecnologia. Diz que aprendeu a, fazer cerveja com a mulher e que essa aprendera com a sogra. E "... *ái nós começamos a fazer.* (KUCHARSKI, 2009)

Conta, ainda, que se costumava fazer cerveja em família desde há muito tempo. "... Desde criança eu acompanho a fabricação de cerveja caseira, que era feita pela minha mãe, que aprendeu com minha avó, que aprendeu com os descendentes dela da Polônia" (KUCHARSKI, 2009). Trata-se, pois, de um conhecimento transmitido e que implica as receitas de fabricação e suas variações.

De uma forma geral, os ingredientes utilizados para a fabricação dessa cerveja são o lúpulo, o açúcar caramelizado, a água, o fermento e a clara de ovo. O açúcar caramelizado interfere na cor, se for acrescentado em maior quantidade. A bebida pode ser mais ou menos doce, dependendo do tempero. Assim, existem certas variações no tempero e na forma de preparo.

Pode-se dizer que o lúpulo é a matéria-prima. Conforme M. Pio Correia, o lúpulo (*humulus lupulus*) é uma planta de origem europeia, introduzida no Brasil, cultivada nos estados sul do país, para a produção da cerveja. Trata-se de um dos principais responsáveis pelo sabor e aroma da cerveja, além de servir de estabilizante para a espuma. Sem este ingrediente, a espuma da cerveja perde suas

propriedades¹¹, mas as variações na forma do preparo são muitas.

Tanto as receitas como as práticas que envolvem a produção de cerveja alteram-se de cervejeiro para cervejeiro. Pode-se dizer que cada uma tem um modo de fazer, que a torna diferente devido ao acréscimo de um ou outro ingrediente à receita. Augustinho Kucharski (2009), por exemplo, diz o seguinte:

Os ingredientes que eu uso é trinta gramas de lúpulo para um balde de onze litros, que vai dar vinte e dois; e vai dois quilos de açúcar, para não ficar nem doce, nem amargo e ajudar a fermentação. Um quilo derretido (caramelo) e um, que é cozido. Se você quiser que fique mais escura ou mais clara é conforme o caramelo, para dar a cor e você derrama o caramelo na água que está fervendo com o lúpulo e deixa cozinhar para derreter bem e vai mexendo e aí incorpora. Depois deixa amornar e coloca o fermento biológico por cima. E bate duas claras de ovo em neve e derrama em cima, que vai puxando a sujeira que o lúpulo devido à clara vai ficar trabalhando. E ele vai subindo que o fermento o faz ele subir. A clara de ovo puxa a sujeira¹².

A receita utilizada por Augustinho pode ser considerada como um saber, um conhecimento passado de geração para outra e, segundo o depoimento, pela linhagem materna, mas não se limita, atualmente, aos descendentes de imigrantes eslavos. Terezinha Mundrei, moradora de Irati, é descendente de italianos por parte do pai e de poloneses por parte da mãe, forneceu o seguinte depoimento:

A minha família sempre costumava fazer cerveja caseira, a minha mãe nasceu no Brasil, mas ela fazia. A minha sogra fazia mais. Na verdade eu aprendi com a minha sogra, porque a mãe fazia pouco e eu nem via como ela fazia, porque a gente trabalhava na roça... Daí eu aprendi com a minha sogra, porque ficava mais em casa. (2009)

Terezinha afirma que não ferve toda a água a ser utilizada no preparo do produto. Diz:

Os ingredientes que uso para fazer cerveja caseira: uma panela com três litros de água, lúpulo, ferver de quinze a vinte minutos, ponho água numa vasilha ou balde e daí eu ponho açúcar cru, na água dois quilos e mais duas xícaras para torrar, derreter meio quilo daí ponho o açúcar torrado, vai o fermento e as claras. Eu faço com a água sem ferver. Antigamente a mãe fervia tudo a água, e pense ferver tudo no panelão demora, e tem que por em várias panelas... Em meia hora está pronta a cerveja. Fica morninho e dá para por o fermento e se ferver tudo tem que esperar esfriar para colocar o fermento. Se ferver tudo tem que esperar muito para amornar. (MUNDREI, 2009)

São maneiras diferentes de se fazer, em que aspectos como o tempo de preparo, o sabor, a cor, a quantidade e a qualidade evidenciam a pluralidade dos fenômenos históricos. Assim, a “cultura eslava no Centro Sul do Paraná” apresentada como fenômeno coeso e homogêneo, começa a aparecer sob o signo da pluralidade das relações cotidianas. Para Michel de Certeau, “Essas ‘maneiras de fazer’ constituem as mil práticas pelas quais usuários se reapropriam do espaço organizado pelas técnicas da

¹¹ Ver Pio M. Correia, *Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas*. (Brasília, Editora: Ministério da Agricultura - Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Florestal, 1984).

¹² Augustinho Kucharski. Entr. cit.

produção sociocultural” (1994, p. 91) Então, as formas de aproveitamento do tempo podem ser consideradas como táticas, pois “... as táticas apontam para uma hábil utilização do tempo, das ocasiões que apresenta e também dos jogos que introduz nas fundações de um poder”. (CERTEAU, 1994, p. 91) O tempo, entretanto, é um elemento fundamental nas artes de fazer. Normalmente, após fazer a cerveja, é preciso deixá-la maturar, antes de engarrafá-la. Augustinho descreve a forma de fazer a maturação: “... todo dia eu tiro lúpulo, vai trabalhando uma semana e vai limpando. E depois com panos de algodão côo e engarrafo”. (KUCHARSKI, 2009). Terezinha utiliza menos tempo: “... você faz hoje e deixa fermentar, o lúpulo você côa e engarrafa no outro dia”. (TERNOUSKI, 2009). Kucharski (2009) afirma que deixa descansar por quinze dias e que “... não pode fazer hoje e tomar amanhã. Deve deixar maturar, subir a fermentação”. Quanto ao prazo de validade da cerveja caseira, Ivone Stanski recomenda consumi-la em trinta dias; no verão, ainda antes de decorrido esse tempo determinado.

As formas de depurar o líquido, também variam, tal como o vasilhame de engarrafamento. Conforme os depoimentos, os recipientes foram modificando através dos tempos e, ainda, ocorreram maiores modificações recentemente. Antes, engarrafava-se a cerveja em garrafas de vidro com rolhas, o que representava uma dificuldade. As rolhas não suportavam a pressão exercida pela fermentação e a bebida poderia estragar. Terezinha Mundrei (2009) conta que se inventava uma forma de contornar a situação:

Quando era para o gasto, punha nas garrafas de vidro e tampava com rolha. Estourava. Estava dormindo, estourava garrafa. O que nós fazíamos para não estourar? Para não perder? Nós colocávamos uma tábua em cima das garrafas e um peso em cima. Para segurar; para não estourar; senão estourava.

Outra cervejeira, Terezinha Ternouski (2009), diz que enfrentava o mesmo problema, mas “Depois veio uma garrafa com tampinha. Eu tinha um aparelhinho para fechar; depois ficou mais fácil, com litros”. Atualmente, utilizam-se garrafas plásticas que suportam melhor os efeitos da fermentação uma vez que sofrem a dilatação, mas a história dessas adaptações evidencia as modificações ocorridas no âmbito da cultura. As formas de produzir e de acondicionar a cerveja indicam que a cultura eslava na região Centro sul do Paraná não se limita ao transmitido e conservado, tendo a religião como o grande fator reprodutor e mantenedor. As invenções cotidianas nos permitem pensar a cultura como um fenômeno mutante.

De Certeau afirma que

... a ‘cultura popular’, se apresenta diferentemente, assim como toda uma literatura chamada popular: ela se formula essencialmente em ‘artes de fazer’ isto ou aquilo, isto é, em consumos combinatórios e utilitários. Essas práticas colocam em jogo uma ratio ‘popular’, uma maneira de pensar investida numa maneira de agir, uma arte de combinar indissociável de uma arte de utilizar. (1994, p. 42)

A arte de fazer, o consumo combinatório e utilitário implica que as cervejeiras e cervejeiros não fabricam a cerveja para o consumo diariamente. Ivone Stanski é descendente de poloneses diz que sua mãe fazia a bebida somente em datas comemorativas, tais como “Natal e Páscoa”.(STANSKI,

2009). A cervejeira Ivone, até certo tempo, produzia para o consumo da família, mas seu produto adquiriu fama na vizinhança depois que foi indicada “para fazer cerveja caseira para uma festa de igreja como opção a bebidas alcoólicas. Quem provou gostou tanto que passaram a encomendar”. (STANSKI, 2009). Conta, que

O que levou as pessoas comprarem, porque na igreja do Perpétuo Socorro, a igreja proibiu a venda de bebidas alcoólicas e me indicaram para fazer a cerveja caseira. Eu fiz cento e oitenta litros e foi feito um rótulo indicando o produto, os ingredientes e o telefone com o meu nome. Venderam tudo.”.(STANSKI, 2009)

Aquela venda de todo o produto foi considerada por Ivone como uma proeza porque, geralmente, as mulheres e as crianças são as que mais compram e consomem tal bebida devido ao baixo teor alcoólico. Segundo depoimento de Márcia Vichinherski (2009),

As crianças gostam de cerveja caseira, porque quando o Antônio chega na casa, eles dizem mãe compre cerveja. Elas pedem e mãe compra porque gostam muito. Não tomam de álcool. Os homens também tomam. É mais consumida por mulheres. As crianças também gostam. Há encomenda que as crianças não ficam sem cerveja.

A bebida atrai esse tipo de público também devido à grande variação de receitas. Além da cerveja branca, encontra-se a feita de malte (de cor mais escura) e as que são elaboradas com a adição de certas frutas, tais como o pêssego, a abacaxi e a uva. A cerveja feita com essas frutas tem a cor e o sabor alterados.

Márcia conta que a curiosidade levou-a a aprender a produzir a cerveja com frutas:

A minha vizinha fazia de pêssego e eu tinha muita curiosidade e como eu tinha pêssego... teve até um dia que eu falei para ela: eu levo os pêssegos e você faz para mim. E aí ele disse: porque você não aprende fazer? Eu falei: mais vai dar muito serviço; além do mais eu não tenho nada. Não tenho panela. Mas eu te empresto panela, aí você faz e vê se acerta. Eu fiz e acertei. (VICHINHERSKI, 2009)

Diz também, como faz a bebida e como obteve a freguesia.

Eu aprendi a fazer cerveja caseira com pêssego, abacaxi e uva e no fim do ano faço de uva e pêssego. O sistema é o mesmo. Calcula mais ou menos um quilo e meio de pêssego, lava-o bem, tira o caroço

corta e ferve, primeiro o pêssego. Eu não uso lúpulo e ponho açúcar e o restante eu caramelize. É vinte litros de água para quilo e meio de pêssego. Coloca-se o fermento e a clara e deixo de um dia para o outro. A de pêssego, eu caramelize só um pouco de açúcar para ficar clarinha, para saber qual é uma, qual é a outra. A de abacaxi é a mesma coisa. Na cerveja de uva não acrescento açúcar caramelizado. Daí, ela fica vermelhinha. Eu disse para o meu marido: porque você não vende? Ele disse: já viu? Vai estourar dentro do carro e ninguém vai gostar; vão reclamar. Aí eu falei para ele: se você não experimentar, não vai saber se vende ou não vende. Daí, um dia ele levou e voltou animado que tinha vendido tudo e elogiaram. (VICHINHERSKI, 2009)

As frutas produzidas no quintal da casa são aproveitadas e, para a cervejeira, são mais apropriadas do que as adquiridas no mercado ou na feira. Mas o uso das frutas, assim como do próprio lúpulo exige certo cuidado. Kucharski diz que “a maior dificuldade com relação à cerveja caseira é ferver a água (esterilizar), pois as panelas são altas, vai também oito dias de preparo, não é um processo rápido, é trabalhoso.” (KUCHARSKI, 2009) Ivone considera que “a maior dificuldade é filtrá-la, porque por mais que filtre, ficam resíduos de sujeira”(STANSKI, 2009).

Mesmo assim, Kucharski (2009) afirma que vale a pena fabricá-la.

As pessoas preferem cerveja caseira por causa do sabor, porque já estão acostumadas. E é difícil eu chegar ao freguês ele não comprar quarenta e cinco litros, e durante a semana eles tomam. Eu atribuo isso como costume dos antigos, uma tradição. O pessoal mais novo também consome o que fortalece essa prática; e as crianças me perguntam: tem cerveja? Tem cerveja? Tem gente que não vai pescar sem a cerveja caseira...

No depoimento, o ato de tomar cerveja não é vinculado, necessariamente, à cultura eslava ou à alguma etnia. Trata-se mais de uma tradição, uma prática aprendida com os antigos, mas vinculada à essa região do estado do Paraná. Tradição, porque sempre existiu, passando de geração em geração. Terezinha Ternouski (2009) alega o seguinte:

Já nascemos com isso, sempre teve nos casamentos, não existia cerveja de fora. No final do ano de 2008 eu fiz oito baldadas que equivalem a oitenta litros. Eu considero a cerveja caseira como uma tradição de Irati, porque eu sempre ouvi falar da cerveja caseira em Irati. As pessoas fazem, compram e apreciam. Eu nasci aqui; depois casei e fui morar em Cascavel, e lá não se fazia cerveja caseira; para tomar tinha que vir para Irati.

O depoimento de Pabis aponta para a possibilidade de que a religião fosse um elemento tão presente na cultura da região. Em estudo sobre as festas no distrito de Itapará, Joceli Novak afirma que

... naquelas festas de outrora, nem sempre havia dança, pois nem todas as igrejas tinham um local apropriado para tal diversão. A igreja latina de Itapará dispunha, já, de um local, um salão, situado nas proximidades, que permitia a junção da festa com a chamada *matinê*. (2009, P. 9)

A tradição é associada às festas de matrimônio. Ali, a cerveja era preparada com antecedência para alcançar a maturação. Para aprontar a cerveja caseira, normalmente, os donos da festa já tinham em vista a pessoa que iria prestar esse serviço. A *cervejeira* ou *cervejeiro* era convidada/o com antecedência.

Ser convidado para tamanha responsabilidade era tido como sinal de honra e prestígio, porque uma cerveja boa garantia o sucesso da festa. Anastácia diz o seguinte:

Eu no casamento do Stacho, quando Natália estava casando, fiz a cerveja no quinto. Eu fiquei quase dois dias lá. Tinha aquele quinto, colocamos seis latas num quinto só. Depois colocamos essa torneira; então essas mulheres do Cadeado, disseram que nunca tomaram cerveja assim de casa porque de certo ninguém sabia fazer. Daí, no casamento da Natália do Dete, eu fui convidada para fazer a cerveja, e convidou também a mulher do João Vitcha. Vitcha veio e começou a mandar. Eu disse: comadre não é assim! Vamos desmanchar numa caçarola o lúpulo. E ela me respondeu: Não. Ele desmancha, ele desmancha; mas o lúpulo não desmanchou e a cerveja não valeu nada. Eu, depois tirei corpo fora. Fui fazer pastéis. Ela fez sozinha. Resultado... sobrou tudo; ninguém quis. (SVITNISKI, 2007)

Para Anastácia, certos procedimentos envolvendo a preparação da cerveja caseira não poderiam ser ignorados, e qualquer deslize ou interferência negativa poderia alterar o sabor e a qualidade da bebida prejudicando a aceitação. Isso significa que fazer a cerveja caseira requeria certa responsabilidade, pois deveria agradar ao paladar dos convidados à festa.

Conforme Terezinha Mundrei (2009)

Na verdade, antigamente todo casamento tinha cerveja de casa, era uma tradição, agora que não fazem mais. Antigamente a bebida no casamento não é que nem agora 'cerveja de fora', refrigerante...

Era cerveja caseira. Não existia. Era vinho e cerveja caseira. E daí tem gente que não toma vinho...

Nessas ocasiões, conforme os depoentes, a cerveja não era engarrafada, e sim colocada num recipiente próprio, o chamado quinto. Terezinha diz que

...Tinha o quinto. Nós fizemos quatro latas. Cada lata dá dezoito litros. Serviam nas jarras grandes, bules, porque punham nos quintos. Serviam nas mesas, para o pessoal tomar. Num casamento, eu lembro que falou cerveja. Queriam cerveja. Não tem.

Bronislava Pabis (2009) conta que foi convidada para preparar a cerveja caseira em muitos casamentos:

Eu fazia em muitos casamentos. Em bastante casamento o dono da festa emprestava barris no Vinhevis que tinha o engarrafamento de bebidas. Eu fazia muita cerveja... uns quatro barris e meio. Então ele emprestava e o pessoal limpava e depois colocava a cerveja e vinho que ficava uma semana curtindo e depois na semana antes que fazia cerveja colocavam dentro e ali ele fermentava. Pegava direto do barril. Antes no casamento, na hora do churrasco, como dizem, deixavam nos bules, na mesa e bebiam.

Conforme esses depoimentos, a cerveja caseira era um dos principais elementos gastronômicos, presentes na festa de casamento que, geralmente, eram organizados conforme o calendário agrícola. Havia a necessidade de utilizar o espaço dos paióis que, na época das colheitas, ficavam ocupados com o produto das lavouras. Na época das vendas, esses espaços eram desocupados e podiam ser utilizados. Por causa disso, as festas de matrimônio costumavam ocorrer no inverno, época mais difícil para a fermentação da cerveja. Como diz Pabis (2009), gastava-se "... uma semana para fazer. Daí era tudo deixado no lugar certo, só para a bebida e daí que não era como agora, no pavilhão da igreja."

Ora, se as festas eram feitas nas casas isso indica que a influência da Igreja em relação à manutenção de certas práticas, talvez, não era tão grande como se costuma dizer.

A cerveja caseira está vinculada ao discurso sobre o que se tem chamado de cultura eslava na região Centro Sul do Paraná. Nesses termos, implica uma narrativa sobre a trajetória dos imigrantes poloneses e ucranianos, vindos para esta região no final do século XIX e início do XX. As principais

teses destas narrativas implicam a ideia de que a situação dessas populações imigradas era de miséria, opressão e falta de terras na região de origem. Implicam também os enunciados sobre a propaganda enganosa feita pelo governo brasileiro e sobre as dificuldades enfrentadas nos primeiros tempos. Tais enunciados funcionam como um episódio a tornar o desfecho mais revestido de pompa: os povos eslavos venceram as dificuldades primordiais e deram uma grande contribuição para a cultura brasileira. A cultura eslava é assim considerada como o elemento agregador, fomentado e possibilitado por meio do espaço religioso, sem o qual, pouco ou nada haveria de preservado. A cerveja caseira, *pivo* em polonês e *pevo* em ucraniano, seria um desses elementos característicos da dita cultura; um sinal da presença e da identidade eslava na região Centro Sul do Paraná. O estudo das práticas cotidianas, no entanto, demonstra que os modos de fazer, de comercializar, de armazenar modificam-se e indicam a pluralidade e a diversidade características no âmbito desta bebida. A *pivo/pevo* envolvem outras etnias, tais como os italianos e caboclos. As receitas são variadas, indicando que a cultura é um fenômeno mutante.

Fontes orais

SVITNISKI, Anastácia. Entrevista concedida a Joceli Novak em 30/10/2007

PABIS, Bronislava. Entrevista concedida a Silvana Slominski em 10/06/2009

SLOMINSKI, Silvia. Entrevista concedida a Silvana Slominski em 03/03/2009.

KUCHARSKI, Augustinho. Entrevista concedida a Silvana Slominski em 10/03/2009

MUNDREI, Terezinha. Entrevista concedida a Silvana Slominski em 21/04/2009

TERNOUSKI, Terezinha. Entrevista concedida a Silvana Slominski em 10/06/2009.

STANSKI, Ivone. Entrevista concedida a Silvana Slominski em 19/04/2009

VICHINHERSKI, Márcia. Entrevista concedida a Silvana Slominski em 15/05/2009

Referências

ALBERTI, Verena. *Ouvir contar: textos em história oral*, (Rio de Janeiro: Ed. da Fundação Getúlio Vargas, 2004).

CAMPIGOTO, José Adilçom e SOCHODOLAK, Hélio. (orgs.), *Estudos em história cultural na região Sul do Paraná*. (Guarapuava: UNICENTRO, 2008).

CORREIA. Pio M, *Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas*. (?)

FERREIRA, Moraes (Org.), *Usos e abusos da história oral*. (Rio de Janeiro: Ed. da Fundação Getúlio Vargas, 1996).

GRECHINSK, Paula Turra; CARDOZO, Poliana Fabíula, A gastronomia eslava em Irati como possibilidade de atrativo turístico. In PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Vol. 6 N° 2.

HORBATIUK, Paulo, A colônia ucraniana em Mallet: núcleo de preservação e irradiação de padrões da cultura ucraniana - estudo de caso. (Dissertação (Mestrado em História). Pontifícia Universidade Católica. Curitiba, 1983).

_____, *Imigração ucraniana no Paraná*. (Porto União, 1. Ed. Uniporto, 1989).

JACUMASSO, Tadinei; DAMKE, Ciro, Aspectos da imigração ucraniana para o Brasil: as (a)diversidades na região centro-sul do Paraná. In revistatravessias@gmail.com.

ORREDA, José Maria. *Irati*. (Irati, Edipar, 1972, Vol.I).

RAMOS, Odinei Fabiano. *Ilhas cercadas por “quase” todos os lados? Ucranianos, poloneses e brasileiros em Prudentópolis*. Encontrável em <http://www.facef.br/novo/publicacoes/IIforum/Textos%20EP/Odinei%20Fabiano.pdf>. Acesso em 20/07/2010.

ROMANHUK, Jussara, *Ucranianos em Rio Azul*. (Irati, 2004. Monografia (Especialização em Perspectivas do Ensino de História no Brasil). Setor de Ciências Humanas da Universidade Estadual do Centro-Oeste.

SILVA, Ivanete Aparecida, *A contribuição ucraniana para a formação do Paraná*. In. Revista Akropolis, Umuarama, (2005v.13, n° 1, jan./mar).

VEYNE, Paul Marie, *Como se escreve a História*. trad. de Alda Balta e Maria Auxiliadora Kneipp. (1982. 4. ed., reimpressão – Brasileira: Ed Universidade de Brasília).

WACHOWICZ, Rui C .. *O camponês polonês no Brasil*. (1982, Curitiba, Fundação Cultural)

WOUK, Miguel, Estudo Etnográfico – lingüístico da comunidade ucraina de Dorizon. (1981, Curitiba: Projeto).

Recebido em 09/11/2013

Aprovado em 13/01/2014
