

A LINGUIÇA CALABRESA COMO ALIMENTO REGIONAL AMAZÔNICO.

Diana Trujillo^{1*}, Sandra Beltran-Pedrerros²

1. Antropóloga da Pontificia Universidad Javeriana de Bogotá.
2. Bióloga Marinha da Fundación Omacha. Bogotá – Colômbia.

Resumo

Este estudo tem como objetivo fazer um seguimento da calabresa desde sua origem na Itália até se tornar um alimento regional brasileiro por meio de receitas de migrantes italianos que chegaram ao Brasil no século XIX, mas principalmente como esse produto se tornou fonte essencial das cestas familiares como alimento regional amazônico. A técnica das linguiças, por ser simples e adaptada a qualquer proteína, permitiu conservar carnes em uma região que, em alguns locais, ainda vive com a falta de eletricidade. Para isso, a metodologia consistiu em realizar pesquisa bibliográfica sobre textos específicos à migração italiana ao Brasil e ao norte do país, isso entrelaçado com a fundamentação teórica da antropologia da alimentação. Finalmente, para ponderar os resultados foi realizada uma etnografia a partir de observações em Manaus e Tabatinga, onde também foi realizada uma etnografia multilocal, realizando um seguimento histórico da Linguiça Calabresa até chegar nas mesas amazônicas.

Palavras-chave: Comida regional amazônica; Antropologia da alimentação; Migração.

Introdução

O presente trabalho tem o objetivo de responder a duas perguntas que surgiram durante a realização de campo na fronteira amazônica entre Brasil, Colômbia e Peru, onde tive a oportunidade de ver as migrações transnacionais de patrimônios imateriais como a alimentação e os ingredientes.

- De que forma a calabresa, como um produto não originalmente brasileiro era tão essencial para as cestas regionais de famílias amazônicas?
- E como a calabresa se tornou um alimento transnacional, a ponto de ser um ingrediente em pratos colombianos e peruanos?

A relevância é realizar um seguimento de um produto de origem europeia que se transformou em um alimento essencial para a alimentação de várias famílias das capitais amazônicas. E demonstrar, também, que os alimentos regionais não são aqueles produzidos ou originalmente “inventados” nessa região, mas aqueles que são consumidos diariamente por grande parte da população, na qual, além de consumo mecânico desse alimento, existe consumo emocional de uma população.

Sendo assim, a grande migração italiana para as cidades amazônicas deixou grande legado cultural e gastronômico. Por isso, a questão norteadora desta pesquisa é entender como pessoas não descendentes de italianos têm reproduzido o saber da linguiça calabresa em adaptações de receitas não italianas onde, ao ponto de desse um alimento regional.

Metodologia

Para desenvolver a pesquisa, a bibliografia utilizada baseou-se em contar a trajetória dos migrantes italianos no Brasil e principalmente no Amazonas. Dessa forma, a autora Marília Ferreira Emmi foi essencial para a contextualização do caso. Ainda, utilizaram-se autores como Padilla e Muller e Fialho, pois contribuíram para o entendimento do que consiste na cozinha regional. Assim, o desenvolvimento do trabalho partiu de uma pesquisa bibliográfica entrelaçada com etnografias realizadas em zonas urbanas da Amazônia brasileira: Tabatinga e Manaus por meio de uma etnografia multilocal, onde realizei o seguimento a partir da história até as mesas das famílias.

Resultados e Discussão

Antes da Linguiça Calabresa fazer parte da cesta básica de vários brasileiros, principalmente os amazônicos, ela teve um caminho longo iniciado na Itália, onde a técnica utilizada vem sendo aperfeiçoada desde o Império Romano e adaptada aos ingredientes disponíveis em cada contexto histórico e geográfico.

Segundo Silva e Confortin, os italianos começaram a migrar para o Brasil significativamente entre 1880 e 1930. A maioria veio da região norte da Itália e chegou às regiões sudoeste e sul do Brasil. Naquela época, eles procuravam oportunidades de emprego no campo e nas grandes cidades (mão-de-obra econômica para o Brasil) e, conseqüentemente, começaram a introduzir novos ingredientes em suas preparações tradicionais. Por sua vez, produtos como páprica, mandioca e alcachofra foram utilizados para complementar os pratos regionais dos italianos (2015, p.35).

A migração italiana ao norte do país foi em sua grande maioria aos centros urbanos do Amazonas e Pará, motivados pela era da borracha de meados do século XIX e inícios dos séculos XX. De acordo com Castiglioni e Emmi (2011), nas cidades se firmaram famílias originárias de Calabria, Compania e Basilicata. Elas migraram e se instalaram como artesãs e proprietárias, com seus próprios recursos.

A diferença mais marcante neste caso é que os migrantes que chegaram do sul da Itália não eram uma população de capitais econômicos e intelectuais baixos; eles possuíam habilidades específicas. Por isso, tendo

em vista de que a grande maioria era comerciante e vinham com certa estabilidade, foi comum a vinda de famílias completas, ainda, outros chegaram a convite de famílias que já tinham se estabelecido nas cidades amazônicas e eram bem-sucedidas. (CASTIGLIONI; EMMI, 2011)

É importante ressaltar que na época da migração italiana à América Latina, a Itália não estava em seu melhor momento econômico e não existia uma grande variedade de ingredientes - apesar de hoje ser uma cozinha reconhecida pela riqueza em sabores, aromas e ingredientes. Entretanto, como se comentou anteriormente, chegar na América Latina permitiu acrescentar novos ingredientes, cujo tomate é o principal exemplo.

As famílias, aproveitando dos novos ingredientes encontrados no Brasil, continuavam replicando costumes familiares, como as grandes reuniões com vários pratos na hora de comer. O costume é dividir a refeição em cinco momentos (pratos), e o primeiro prato (o antipasto) consiste em uma entrada na culinária italiana. Nesse primeiro prato, são servidas pequenas porções de um único ingrediente, que normalmente consistia em um presunto cru, copa, salame ou, em muitos casos, a linguiça calabresa. Diferente de outras preparações, replicar o antipasto fazia parte de uma prática cotidiana, não apenas de festividades. De modo que a linguiça calabresa era um produto produzido diariamente e de gosto comum por todas as famílias e, por ser um produto fácil de produzir, os artesãos vendiam com facilidade para as famílias regionais amazônicas, popularizando assim o produto.

O que observamos até este ponto é que a linguiça calabresa não é um produto trazido da Itália. O que os migrantes trouxeram foi a técnica da produção de embutidos com o intuito de conservar as carnes em ambientes onde não existia a possibilidade de refrigeração por longos períodos, o que na região amazônica é de grande utilidade até os dias de hoje.

Até a atualidade, a Linguiça Calabresa é um produto amplamente consumido no Brasil, faz parte da alimentação diária. Além disso, é um produto versátil que pode ser consumido como prato principal ou como acompanhamento de outras preparações. Um produto que rende bastante e, em geral, tem preços acessíveis para toda a população. A linguiça calabresa pode ser facilmente armazenada, não é necessário mantê-la em freezers e pode durar alguns dias fora da geladeira. A verdade é que ela é um produto altamente versátil.

A técnica dos embutidos remete a anos atrás na região europeia e em países como a Itália e a Espanha. Quando os países passaram por longos dias de inverno, a forma que encontraram para produzir comida era por meio de processos de defumação, preservação em sal, salsichas, entre outros. Os alimentos duravam longas horas e eram ricos em gordura e proteína, para que pudessem suportar os longos períodos de inverno. Ao trazer a técnica ao Brasil, não só permitiu que os migrantes italianos pudessem preservar suas carnes, mas faz parte também de alimentar uma memória regional deixada em outro continente. Eles não só trouxeram técnicas e preparações, trouxeram história e memórias.

Nas casas amazônicas, a linguiça calabresa é consumida em ocasiões familiares, nos churrascos e no feijão diário. Em geral, quando perguntava às famílias sobre a linguiça calabresa nas cestas familiares e na cozinha diária, aparentemente o discurso consistia em um produto diário sem nenhum valor agregado. No entanto, nas entrevistas, foi evidente que todas as famílias fazem uso diário desse produto e que, em algumas ocasiões, não abrem mão dele. Algumas famílias contavam que, quando possível, têm levado pacotes de linguiça calabresa em suas viagens para fora do país.

Isso é evidente quando vemos que a linguiça calabresa também faz parte de cestas familiares de países vizinhos como a Colômbia e o Peru. E se transformou em algo desejado por muitos pela facilidade de cozinhar um produto muito saboroso e versátil. Ela é um exemplo de como um alimento pode viajar na bagagens de migrantes ao longo de tempos e contextos e se transformar em um produto regional sem a necessidade de ser um produto com ingredientes ou história inicial dessa região. Os alimentos carregam bagagens emocionais que permitem atravessar obstáculos e dificuldades.

De modo que não é possível ver o regionalismo como algo exclusivamente geográfico, a regionalidade migra, assim como as pessoas. Porque a comida é um reflexo de processos históricos, políticos e religiosos de uma região, tendo em conta a variabilidade territorial, geográfica e climática; esta é a razão de um produto ser reconhecido como regional, pela maneira que se aproveitam os ingredientes desse ambiente. Com isso, seguindo o pensamento de Muller e Fialho (2011) a cozinha regional é um "vínculo de saberes e sabores que fazem ou fizeram parte de hábitos alimentícios de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de sua construção." (MULLER; FIALHO, 2011, p. 180).

A culinária regional está associada a noções como história, tradição e saber-fazer, além da conexão com o local. Essa conexão é enquadrada pela memória gustativa que se relacionam aos pratos que, quando consumidos, levam a uma experiência nostálgica conectada a conteúdos simbólicos que podem estar associados à memória, vida cotidiana e comunicação (BORTNOWSKA; ALBERTON, 2015).

A culinária regional faz parte da repetição de vários ingredientes e preparações feitas em uma região, é um conhecimento adquirido por meio da experiência e da repetição de práticas vistas no dia a dia. A repetição deste símbolo produz uma construção social que ergue uma cultura e um patrimônio regional. Ou seja, a identidade da culinária regional é o resultado do cruzamento de símbolos desenvolvidos ao longo do tempo.

Contreras e Gracia (2005) apontam que a comida não é uma questão de hábitos, mas de comportamento; isto é, nada tem a ver com a repetição de atos da mesma natureza, mas com o conjunto de usos e qualidades que caracterizam o sistema alimentar de um determinado grupo social. Essa ideia é reforçada por Padilla (2006), que afirma que as cozinhas tradicionais são gestadas e seus processos são reafirmados e reproduzidos nos espaços locais. Dessa forma, contextos e relações que levam a entender formas específicas de organização são enquadrados de acordo com as práticas diárias daqueles naquela localidade.

A culinária regional é uma forma de resgatar conhecimentos que estão desaparecendo ou estão sendo homogeneizados pelo fluxo constante de avanços tecnológicos, processos que acabam perdendo características históricas e que se tornam ainda mais evidentes na comunidade, pois o que mantém uma identidade culinária regional é a memória coletiva.

O importante para entender a culinária regional é que ela é um material histórico que reproduz a lógica cultural e social. Com base neste patrimônio material (alimentos e ingredientes), são criados códigos de identidade que permitem um senso de regionalidade que geram uma comunidade que incentiva a criação de um patrimônio material - a culinária.

A linguiça calabresa é um código gustativo criado no Brasil por meio de migrantes italianos, que foi passado de geração em geração por descendentes e não descendentes, ao ponto de torná-lo um alimento puramente regional brasileiro. Entretanto, mais importante ainda, é um ingrediente essencial na alimentação de várias famílias amazônicas. Famílias que migraram esse conhecimento para as fronteiras vizinhas. Isso contribuiu com códigos gustativos de países como a Colômbia e o Peru, que têm utilizado esse ingrediente em suas preparações típicas, como é o caso do *arroz chaufa* peruano. Isso gera modelos e práticas de alimentação que são o ponto de encontro de diversas culturas que são ainda mais ricas e interessantes quando esses encontros são tão profundos e frequentes, já que a fronteira permite uma relação constante com uma miscigenação de culturas, o que permite construir uma única prática.

Conclusões

É possível dizer que, com a mudança de ingredientes, a linguiça calabresa não é um produto autêntico italiano. Isso é o que faz desse produto um patrimônio nacional do Brasil, ao ponto dele ser reconhecido pelo Ministério de Agricultura na Instrução Normativa N° 4/2000 como um produto brasileiro obtido da carne suína, curado e enriquecido com outros ingredientes, além do apimentado característico da pimenta calabresa.

A essência de uma cozinha regional é parte de uma cultura culinária construída a partir de suas histórias e suas migrações, não é uma culinária construída a partir de produtos locais ou produtos acessíveis, mas sim de uma memória coletiva que não pertence mais ao mesmo lugar. O ser humano tem sido permeado pelas migrações. No presente, somos mais sedentários e estamos acostumados a viver nas mesmas cidades há gerações, mas a globalização tem permitido estarmos conectados com o mundo todo e podemos obter produtos e ingredientes de qualquer lugar no supermercado da esquina.

A culinária regional é uma forma de resgatar conhecimentos que estavam desaparecendo ou estão sendo homogeneizados pelo fluxo constante de avanços tecnológicos, processos que acabam perdendo características históricas e que se tornam ainda mais evidentes na comunidade, pois o que mantém uma identidade culinária regional é a memória coletiva. A prática de pratos regionais está associada ao sentimento de pertencimento, uma vez que “a comida é uma linguagem relacionada à cultura regional pelos costumes e comportamento de um povo” (MULLER; FIALHO, 2011, p. 180).

Finalmente, não são as pessoas que dão sentido aos objetos (ou, neste caso, à linguiça calabresa), são os objetos que dão sentido às pessoas, e a partir desse significado surge uma coletividade e uma identidade. Esse significado se reflete nas cestas familiares e na importância que existe ao seu redor, porque os discursos não mudam de maneira significativa como comida, já que são visíveis. Assim, a culinária regional é uma forma de reivindicar uma Amazônia construída por grandes migrações ao longo do tempo. É uma cozinha construída por países vizinhos que vêm com suas respectivas bagagens culinárias e que, além de ter um rótulo, é uma cozinha regional amazônica que conta com uma grande miscigenação de heranças vindas do mundo todo por meio de grandes e pequenas migrações.

Referências bibliográficas

BORTNOWSKA, K.; ALBERTON, A. Comida local y memoria gustativa. El Tirolerfest de Treze Tílias (Brasil).

Estudios y Perspectivas en Turismo, v. 24, n. 4, p. 736–754, 2015.

CASTIGLIONI, A. H.; EMMI, M.F. Análise comparativa da imigração italiana dirigida para o espírito santo e para a Amazônia durante a segunda metade do século XIX e primeira metade do século XX. **Revista Geográfica de América Central**, v. 2, n. 47E, p. 1-23, jul/dez, 2011.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. España: Ariel. 2005.

EMMI, M. **Raízes italianas no desenvolvimento da Amazônia, 1870-1950: pioneirismo econômico e identidade**. Tese de Doutorado em Ciências: Desenvolvimento Socioambiental. Belém: Universidade Federal do Pará. 2007.

MARCUS, G. E. Etnografía en/del sistema mundo. El surgimiento de la etnografía multilocal. **Alteridades**, v. 11, n. 22, p. 111-127, 2001.

MULLER, S.; FIALHO, F. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. **Travessias**, v. 5, n. 1, p. 176-189, 2011.

ORICO, O. **Cozinha Amazônica**. Coleção Amazônica (Série Ferreira Penna) Pará: Universidade Federal do Pará. 1972.

PADILLA, C. Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. In: **VII Congreso Internacional de Sociología Rural**. Quito: Palestra. 2006.

SILVA, G. D.; CONFORTIN, H. Cultura italiana: estudo comparativo – descritivo da culinária italiana da Itália e da culinária italiana do Brasil. **Perspectiva, Erechim**. v. 39, n.148, p. 33-45, dezembro, 2015