

## RECEITAS DA CULINÁRIA UCRANIANA: entre o cozer e o aprender sobre um passado

**Paulo Augusto Tamanini\***

### Resumo

O presente artigo pretende analisar - na escolha e combinação de seus ingredientes - como as receitas da culinária ucraniana, lembradas nas visitas feitas aos finais de semana entre membros dessa comunidade em Papanduva/SC, mais do que transmitir os segredos da cozinha, revelavam traços de um pretérito que não queria ser esquecido. Se a culinária é um dos últimos refúgios da cultura, mesmo em tempos de adversidades, como pensam alguns, para além de informar maneiras de se preparar um prato, diz (e muito!) sobre experiências e vivências de um grupo. Alguns depoimentos e duas cadernetas repletas de receitas foram eleitas como fontes para analisar os sentidos que do cozer emergem.

**Palavras-chave:** Receitas da culinária. Papanduva. Ortodoxos ucranianos.

### Historiografia dos detalhes

Os estudos que gravitam em torno da História Cultural, abrem no campo étnico e religioso possibilidades de observar nos costumes, nas crenças, nas superstições e nas devoções não só práticas culturais calcadas em valores, mas referências e elemento de etnicidade que dão sentido e significação às ações do presente.

A História, como área de conhecimento, tem passado por transformações significativas, sobretudo nas últimas décadas, quando antigos cânones têm cedido espaço a novos objetos, a novas problemáticas, abordagens e, inclusive, temporalidades. Assim, o interesse pelo estudo de grupos religiosos específicos, por exemplo, em suas múltiplas manifestações, mostra-se um campo em expansão, marcado pela diversidade de interpretações, a respeito do objeto, da teoria e da metodologia. A pertinência de temas ou problemas inerentes aos assuntos étnicos vinculados ao pertencimento religioso têm aproximado saberes e evidenciado fontes importantes, antes relegadas ao esquecimento. A

---

\*Doutorando do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Santa Catarina. E-mail: paulo.ufsc@terra.com.br.

historiografia abriu-se a estes tipos de debates epistemológicos inaugurado pela chamada micro-história, que procurava interpretar os ‘textos’ e os ‘acontecimentos’ focando suas análises nas percepções e ações do indivíduo, rompendo com o modo positivista e tradicional de se fazer história (LEVI, 1992). Assim, trajetória de pequenos grupos de imigrantes, a vida privada, dizeres e devoções, seu vestuário e sua culinária, ganharam importância, justamente porque a micro-história se ocupa das coisas particulares, tecendo suas microanálises a partir de recortes temáticos específicos. Longe de ser uma história das curiosidades, é uma história do específico que se articula com temas macros, mas a partir do foco aproximado das experiências e vivências cotidianas. Neste sentido, a História olha com estranheza microobjetos, lançando questões específicas, produzindo saberes por focar nuances escondidas nas dobras de práticas culturais.

Se o local de estabelecimento determina em muito o ritmo da adaptação do grupo à nova realidade, este artigo investiga uma comunidade ucraniana da cidade de Papanduva, norte de Santa Catarina, estabelecida em meio rural, *locus* privilegiado de manutenção da cultura e de costumes étnicos, mas que não escapou à circularidade de outros saberes.

Falar sobre os ucranianos ortodoxos, mais do que falar de práticas e crenças religiosas, do simbólico, da alteridade, da transcendência, é compreendê-los em sua visão de mundo, em seus hábitos, em seus valores que se espraiam para além da religiosidade. Suas práticas culturais são encaradas como fenômeno observado no cotidiano, como um empreendimento humano, um produto histórico passível de interpretação, de leituras e apontamentos.

O presente artigo pretende analisar – na escolha e combinação de seus ingredientes – como as receitas da culinária ucraniana, lembradas nas visitas feitas aos finais de semana entre membros da comunidade ucraniana de Papanduva/SC, mais do que transmitir os segredos da cozinha, revelam traços de um pretérito que não quer ser esquecido. Se a culinária é um dos últimos refúgios da cultura, mesmo em tempos de adversidade, como pensam alguns, para além de informar maneiras de se preparar um prato, diz (e muito!) sobre experiências e vivências de um grupo. Alguns depoimentos e duas cadernetas repletas de receitas foram eleitas como fontes para analisar os sentidos que do cozer emergem.

### Cultura ucraniana na reza, na mesa, na memória

O tema religião vem progressivamente ocupando *o seu lugar* nos estudos acadêmicos, o que faz pensar o homem e a mulher que se relacionam também com o transcendente, com o

absoluto e o metafísico. A fé professada por ucranianos ortodoxos materializava-se não somente em práticas piedosas do exercício da religiosidade, mas nas relações cotidianas, no dia-a-dia, nos fazeres domésticos, na lide diária. Sendo assim, a religiosidade perpassa o sentido do sagrado, ultrapassa as fronteiras da mística e se aloja nas mais variadas brechas do cotidiano, manifestando-se sem avisos, sendo percebida nos detalhes (CASTORIADES, 1999, p. 140).

Como a religião e as práticas religiosas não podem ser entendidas como realidades estanques, mas que se deslocam de seu lugar simbólico e interagem com o contexto cultural onde se situam, investigá-las nesta permanente interação oportuniza não só conhecer as suas contínuas recomposições, como interpretá-las, já que, segundo Eni Orlandi, diante de qualquer objeto simbólico, temos a necessidade de dar sentido às coisas, interpretando-as (ORLANDI, 2007, p. 34).

As famílias imigrantes ucranianas, moradoras da cidade Papanduva/SC desde 1930, construíram suas casas próximo umas das outras, o que demonstra certa unidade grupal, mas também estratégia de proteção. Visitando esta comunidade em 2008 e 2009, percebi diversas casas que conservavam alguns traços desde a época de sua construção. Dentre este conjunto de casas, uma, em especial, me chamou a atenção: a casa da família de dona Likéria, edificada em 1975, vinte e cinco anos depois de terem chegado ao Brasil, como imigrantes do leste europeu, após o fim da Segunda Guerra Mundial.



Figura 1: Casa de Likéria Oratz, construída em 1975. Papanduva  
Fonte: Fotografia do autor, mar. 2009.

A água do poço vem até a cozinha de sua residência, graças ao motor movido a energia elétrica que chegou na década de 1980. Embora as facilidades do mundo moderno chegassem à casa de Likéria, certos utensílios domésticos ainda contracenavam em sua cozinha. Em sua casa, por exemplo, repetem-se alguns costumes trazidos do país de origem, como reunir a família ao redor de um fogão a lenha. É preciso pontuar que reunir a família ao redor do fogão a lenha, à noite (sobretudo para rezar e conversar), não é exclusividade dos ucranianos; relatos dão-nos conta que tais práticas também eram observadas em famílias de descendência italiana, alemã, portuguesa, etc. Dado isto, o encontro para a oração e para o diálogo informa o quanto exercícios de piedade efetivamente se davam em lugares profanos.

Pude observar o quanto a casa de Likéria está repleta do simbólico, no qual o profano e o sagrado se mesclam na desenvoltura dos afazeres, o que permite focalizar a experiência religiosa do ucraniano ortodoxo no contexto de sua cultura. Nas paredes dos poucos cômodos da casa, percebi uma profusão de ícones bizantinos, misturados a traços característicos da etnia - visíveis nas toalhas bordadas e flores nas paredes -, o que leva a compreender, a partir de manifestações sensíveis, a *visão de mundo* da família de Likéria, em que o sagrado e profano convivem em harmonia. Se os ícones registram uma fé professada, interessou-me

abordá-los não apenas por serem objetos de devoção, mas cercá-los por uma nova problemática.



Figura 2: ícones bizantinos. Op.cit.  
Fonte: Fotografia do autor, mar. 2009.

Se o cotidiano é o que nos é dado no dia-a-dia, como denomina Michel de Certeau (1994) e, habitualmente, ele é encenado dentro de cada casa, território onde se desdobram e se repetem os gestos elementares do espaço doméstico, o da infância de Likéria nela deixou marcas de significação a ponto de alguns hábitos serem trazidos para o presente. O fogão a lenha em sua casa *disputa* com o fogão a gás as funções do dia-a-dia, mesmo que usado somente em ocasiões emergenciais, em casos extraordinários. Para Likéria, os gestos elementares eram tecidos pelas práticas mais simples, já pela manhã, quando se cumpria o ritual quase que cerimonioso para acender o fogão a lenha, como narra:

No fim do dia, antes de ir deitar, era preciso deixar tudo à mão para acender o fogo no dia seguinte: gravetos secos, umas *achas* de lenha e um pouco de querosene ou um pedaço de pano. Pela manhã, eu me levantava primeiro e colocava alguns gravetos, depois um pedaço de pano e por cima dele mais gravetos. Acendia o fósforo e conforme o fogo *forteava* colocava as *achas* de lenha. Parece simples, mas até mesmo para acender o fogo é preciso saber fazer. Meu menino caçula, até hoje, não sabe fazer fogo... Faz uma bagunça tão grande que em vez de fazer fogo, faz muita fumaça (ORATZ, 2009).

O olhar atento de Likéria reconhece imediatamente a confusão que seu filho ainda faz para executar uma tarefa por ela feita com maestria, aprendida já na Ucrânia. Suas palavras, para além de fazer conhecer os seus hábitos matinais, mostram que nesta cultura cabia à mulher levantar-se por primeiro para desempenhar as primeiras funções domésticas, como acender o fogo e fazer o café. Ao averiguar o conteúdo de sua fala, constatei que seu *menino caçula*, já casado e com dois filhos, tenta reproduzir em sua casa os hábitos herdados. Likéria confidenciou-me que, na casa de seu *menino caçula*, embora o fogão a lenha tenha sido substituído pelo fogão a gás de seis bocas e com acendimento automático, sua esposa é quem levanta por primeiro para fazer o café, repetindo o que acontece na casa de seus sogros. Assim, fogão a lenha ou fogão a gás dizem sobre o tempo, sobre mudanças, sobre aderir ao novo e às práticas modernas, mas inseridos em um espaço onde as funções da esposa e do esposo ainda têm como referência a cultura herdada. Desta forma, é possível verificar que os espaços sociais em que a cultura é encenada, embora ganhe contornos e aspectos modernos, continuam a manter o roteiro e a cena dirigidos por costumes não tão contemporâneos. Vidas de homens e de mulheres tecidas na trama do cotidiano, com suas especificidades, com suas crenças, com suas delicadezas e exigências, tiram a certeza de uma pretensa similitude dos papéis sociais. Do acender o fogo pela manhã e do coar o café até as demonstrações de força e coragem na lide diária, na casa de Likéria, homens e mulheres compartilhavam diversos aspectos do cotidiano.



Figura 3: Detalhe da casa de Likéria Oratz, construída em 1975: Varanda e porta aberta. Op. Cit.  
Fonte: Fotografia do autor, mar. 2009.

Outro costume me chamou a atenção: a porta de sua casa permanece entreaberta desde o raiar do sol, pois, segundo a depoente, “não há perigo de ladrão e todos deixam suas casas assim” (ORATZ, 2009).

A porta aberta da casa de Likéria, além de sinalizar despreocupação com possíveis invasões, era sinal de abertura para receber pessoas que pudessem auxiliar na conservação de costumes. Se geralmente se trancam ambientes para conservar o que nele está contido, na casa de Likéria as portas escancaradas davam boas-vindas aos que reforçavam um patrimônio cultural específico. Vizinha de Likéria há mais de 20 anos, Maria Santochi relata que as visitas entre famílias ucranianas eram uma prática recorrente:

[...] as visitas entre famílias davam-se, geralmente, nas tardes de domingo ou nos feriados religiosos que eram *combinadas* após a *missa* na igreja, pelos maridos. Eu desejava que chegasse logo o domingo, porque sabia que iria receber alguém em casa, ou iria visitar algum conhecido (SANTOCHI, 2008).

Pela fala de Maria, é possível observar que tanto as mulheres que recebiam as visitas quanto as que visitavam tinham a sensação de estar vivendo a quebra da rotina, aliviando as mesmices do cotidiano. Receber alguém na casa significava preparar-se para tal. A vida doméstica ordeira e bem regulada era espelhada pela casa bem-arrumada e harmônica, revelando quanto as mulheres que viviam nelas eram prendadas ou não. A este respeito, a depoente relembra que “os móveis deveriam estar bem-dispostos e limpos, os tapetes bem-estendidos, as tolhas das mesas bem-passadas e alvas”, evidenciando que seu uso era exclusivo nas ocasiões propícias. “Os quartos bem-arrumados e arejados pelas janelas abertas deixavam os raios do sol tornar visíveis os bordados ucranianos das colchas bem-estendidas sobre as camas” (SANTOCHI, 2008). Destas visitas, é possível inferir que as representações e os papéis encenados, dentro e fora das casas, eram construídos para delimitar funções do homem e da mulher ucranianos. A casa bem-arrumada era sinal de que a moradora cumpria com seus deveres domésticos, sendo boa mãe e esposa prestimosa.

Às vezes, a família que visitava morava não muito longe da família anfitriã, com a qual tinha laços de parentesco, o que não dispensava o cumprimento do ritual de receber bem. Nobeit Elias (1990), a propósito, afirma que o *receber bem* tenciona refletir a polidez, a educação, o recato que, supostamente, os membros de uma casa têm como ‘natural’, signo de civilidade. Talvez seja no ato de receber que se revele a existência ou a ausência de certa

ordem familiar, distinção, obediência e refinamento social. Por certo, o dia-a-dia nos distancia dos modos elaborados do viver tão protocolarmente. O visitante, dentro de uma casa, torna-se um ‘estranho’ que faz barrar o mau comportamento e as atitudes que rotulam posturas menos esmeradas, fazendo irromper o controle, o policiamento, a máscara, o verniz, no meio familiar. Estas visitas de domingo são lembradas pela depoente como uma história viva e que até o presente trazem, além da saudade, referências de ser.

Maria revela que o palco das conversas era a sala central, de onde ganhavam vida e se podia sentir o aroma do café ou chá que vinham da cozinha, fazendo par com uma bandeja de bolacha. É possível deduzir que todos os detalhes descritos por Maria não fossem observados impunemente. Por detrás de todo este esmero estava a preocupação em dar ao visitante visibilidade às vivências de costumes. A este respeito, Ginzburg (1989, p. 150) escreve: “É nos resíduos, nos dados marginais, nos pormenores, normalmente considerados sem importância, baixos e até triviais, que está a chave do revelador”.

Maria deixa revelar que a visita entre familiares ou compadres, aparentemente com o intuito de fortalecer laços de amizade e cordialidade entre os iguais, escondia objetivos outros, tal como o monitoramento da prática comportamental, exercido pelos olhos policialescos e atentos dos visitantes. Além do café ou do chá, outro elemento peculiar nos hábitos do bem servir o visitante ganhava relevância: o chimarrão.

O costume de tomar mate ou chimarrão é sul-americano. Este hábito alastrou-se por todos os países latino-americanos, predominantemente no Peru, Paraguai, Uruguai, Argentina, Brasil, Bolívia e Colômbia. O depoimento de Maria Santochi revela que o costume de tomar mate já estava instalado no grupo imigrante. Constatou-se, portanto, absorção de hábitos locais no ato de servir café e tomar mate, pois, na Ucrânia, como nos países da Europa Oriental, o café e o chimarrão não faziam parte da alimentação cotidiana. Percebe-se, aqui, que a cultura é algo que se refaz, que se readapta às condições de tempo e espaço, resultantes do cruzamento da memória coletiva e das condições que se desenham no contexto em que se inserem, adaptando-se às condições contemporâneas. Até porque a cultura se recusa a ser encurralada dentro das fronteiras nacionais. Elas transgridem os limites geopolíticos. E tudo isso influencia o construto e a manutenção de traços que identifica alguém ou um grupo.

As assimilações repercutem também nos hábitos alimentares e, no caso dos imigrantes ucranianos, foram aos poucos reconfigurando o cardápio. As novidades da mesa, em local de acolhimento, não implica necessariamente que o imigrante abandonasse o que tinha herdado de sua cultura, mesmo que em tempo de fuga e guerra tivesse que permanecer silenciado.



Segundo Maria, as famílias reavivavam possíveis esquecimentos da cultura ucraniana nestas visitas:

[...] receitas de doces, pão de batata, pão de raízes eram lembradas e repassadas pelas mulheres enquanto os homens contavam histórias da Ucrânia. Também se aprendia os pontos dos bordados, as cores e a espessura ideal das linhas utilizadas para que a peça (toalha, lençol, fronha, vestido, etc.) pudesse mostrar uma obra feita com esmero e dedicação (SANTOCHI, 2008).

As receitas da culinária na casa de Maria Santochi foram anotadas em uma caderneta, na língua eslava, decifrada somente pelas mulheres que conheciam aquele código linguístico. Embora os homens falassem o ucraniano, os relatos informam que disso não se ocupavam. Segredos da cozinha, disseminados exclusivamente para as iguais, como método de perpetuação e garantia de integridade das características do comer daquela etnia, pode ser interpretado como um espaço de poder das mulheres. Nessas cadernetas estavam os ingredientes, as quantidades, a maneira de fazer e o tempo de cozimento no fogão a lenha do *borjche* (sopa de beterrabas e repolho), *bapka* (pão especial servido nas noites do Natal), *chleb* (broa feita com milho), *klopse* (bolinhos de carne de aves), *kuthiá* (o prato mais típico da culinária ucraniana, feito com nozes, trigo, mel e amêndoas), *varenigue* (espécie de pastel recheado com requeijão, queijo derretido ou batatas) e tantas outras.

Dos pratos típicos acima, originário da Ucrânia, é o *borjce*, embora outros países eslavos reiviniquem sua autoria, como firma Vladimir Lepki: “o *borsjche* é um prato ucraniano requintado; não só é o prato mais popular em toda a Ucrânia, é exclusivamente ucraniano” (FERENS, 2009).

Dom Jeremias Ferens define o *borjche* como uma sopa vegetal, feita com muitos ingredientes, “ligeiramente azeda, na qual as beterrabas predominam. A quantidade e a variedade dos ingredientes oscilam de acordo com cada região da Ucrânia, mas o básico são as beterrabas, a nata e alguma carne”. Conta o arcebispo que o prato surgiu na época da *grande fome*, época em que se inventava de tudo para se comer. Por isso, na receita de *borjche* “predominam raízes e os legumes”. O acréscimo da carne veio depois, quando a Ucrânia se recuperou economicamente. O sabor azedo, segundo o prelado, pode vir de qualquer um dos seguintes ingredientes: aguardente de beterraba (suco fermentado de beterraba), suco de limão, vinagre ou salmoura de pepino em conserva. A sopa *borjche* tem como característica a cor avermelhada, vinda das beterrabas, levemente assadas ao forno antes de serem misturadas na panela (FERENS, 2009).

Maria Santochi repassa a receita de borsjche, retirada de uma caderneta, reescrita por sua neta. As receitas prescrevem os seguintes ingredientes: 1 1/2 colher de sopa de carne com osso; 10 a 12 xícaras água fria; 1 colher de chá de sal; 1 cebola média, cortada; 2 beterrabas médias, cortadas em tiras *magras*; 1 cenoura média, cortada em tiras *magras*; 1 batata média, descascada; 1/2 xícara de chá de aipo fatiado finamente; 1/2 xícara de chá de feijões brancos cozidos; 2 a 3 xícaras de chá de repolho fatiado finamente; 3/4 xícara de chá de tomates descascados ou suco de tomates; 1/2 dente de alho, cravo-da-índia moído, se desejar; 1 colher de sopa de farinha de trigo; aguardente de beterraba ou suco de limão; sal e pimenta; 1/2 xícara nata azeda ou creme de leite.

Logo, é descrita em detalhes a maneira de fazer:

Cubra a carne com a água fria, some o sal, traga lentamente ao ponto de ebulição, então desnate. Cubra com tampa e deixe cozinhar durante 1 1/2 hora. Some a cebola e beterrabas; cozinhe de 10 a 15 minutos ou até que as beterrabas comecem a se desfazer. Se são usadas beterrabas novas, cozinhe-as junto com os outros legumes. Some a cenoura, batata, aipo e feijões brancos; continue cozinhando por aproximadamente 10 minutos, no final, some o repolho, o suco de tomates e o alho esmagado. Misture a farinha com 3 colheres de sopa de água fria, pegue com uma colher um pouco do caldo da sopa, e então mexa no borsjche. Se não quiser um borsjche muito espesso não é necessário agregar a farinha de trigo. Some uma quantidade pequena de aguardente de beterraba ou suco de limão ou qualquer outro ácido moderado comumente usado no borsjche, tomando cuidado para não usar muito. Tempere com sal e pimenta a gosto e traga ao ponto de ebulição. Saboreie isto com o pão cortado e nata azeda (SANTOCHI, 2008).

Um receituário, visto como capital cultural, escrito com códigos próprios, transcritos para facilitar a transmissão, são ingredientes que podem ser pistas para informações da vida de um povo. Segundo Maria, toda vez que sua mãe lhe repassava a receita a história vinha à baila, pois a filha era informada do *porquê* de ingredientes tão simples na confecção dos pratos: a fome que assolou a Ucrânia nos anos de 1932 e 1933, quando mais de 7 milhões de ucranianos perderam suas vidas no episódio conhecido por eles por *Holodomor*.

Maria conta o quanto o *Holodomor* marcou a vida de seus pais e como estas lembranças acompanharam sua mãe quando ela estava na Ilha das Flores, em sua chegada ao Brasil. O medo de passar fome novamente fez com que ela se utilizasse de estratégias como esta:

Ninguém era obrigado a trabalhar na Ilha. Quem quisesse poderia ajudar na cozinha, em troca do resto de comida, no final do dia. Minha mãe foi trabalhar na cozinha e toda noite trazia sacadas de pão. Meu pai, durante o

dia, colocava o pão no sol para secar. Depois de seco, o pão era esmiuçado e guardado. Um dia perguntei a minha mãe para que ela guardava tanto pão esfarelado. E obtive a resposta. Disse-me que não se sabia o que íamos enfrentar quando chegássemos ao destino. O medo de passar fome novamente fez minha mãe guardar tanto pão (SANTOCHI, 2008).

A lembrança do passado ressignificou táticas de prevenção diante de eventuais carências que eles não queriam mais passar. Nas experiências estão as chaves do aprendizado que fazem prosperar manobras de sobrevivência diante dos desafios imaginados. Recolher os pães, secá-los, triturá-los e guardá-los foram pensados, movidos pelas lembranças que atentaram objetivos claros: evitar passar por necessidades, antes já vividas.

### Fontes e o ofício do historiador

Se a História é uma prática escriturística, produto de tramas e fabulações em que se enredam tempos, lugares, pessoas, e os escritos deixados por elas, a leitura de algumas cadernetas com receitas da culinária ucraniana levou-me a compreender outras maneiras de se falar sobre um pretérito. O passado camuflado de quantidades, de porções, de medidas e de tempos comparece no presente travestido de receituário escrito e insinua-se cortesmente como objeto de investigação singular.

Partindo destes pensamentos, é possível perceber que nas receitas se escondia um passado codificado que reclamava para não ser esquecido, cabendo às mulheres manter-lhe viva a memória. Pelas vozes femininas, ao se transmitir os ingredientes das receitas, contavam-se as dores, os sofrimentos, a morte e o padecimento. Os ingredientes, vistos aqui como fontes que abrem caminhos para compreender parte da história de um grupo de pessoas, de vidas, podem constituir uma ‘categoria de análise histórica’, pois, como assinala Carlos Santos (2005), as “práticas alimentares são espelhos de uma época e têm referências na própria dinâmica social”.

Por ser *espelho*, o alimento pode ser pensado em sua dimensão histórica porque a culinária e os hábitos alimentares trazem juntos de si marcas e são fortes constituintes de *identidades*. As receitas ao serem *historicizadas* deixavam claro que a análise minuciosa do detalhe se torna um meio de novas descobertas. A alimentação de um grupo, especialmente quando imigrante, não consegue evitar esta especulação. Segundo Ginzburg (1989), é nos fatos mais negligenciáveis que se encontram as respostas mais abrangentes das indagações,

das curiosidades, pois, a partir de indícios, busca-se retirar de detalhes uma realidade complexa.

A filósofa contemporânea Marilena Chauí (1994, p.125) define a memória como “uma evocação do passado e a capacidade humana para reter e guardar o tempo que se foi, salvando-o da perda total”. Neste processo de fazer emergir as lembranças, as receitas despertavam da letargia alguns fatos que com elas tinham alguma relação. Se *o que somos* é revelado em nossas relações, *o que um dia fomos* não foge desta premissa.

Se de cada leitura que fizermos brota espontaneamente a interpretação, que é resultante de nossa produção de sentidos, deixamos em cada uma delas nossas marcas, nossa maneira de observar o objeto: deixamos um pedaço de nós mesmos no *escrito* pelo outro (ALBUQUERQUE JUNIOR, 2010). Lemos, releemos, dizemos, interpelamos e perguntamos sobre o já dito e ousamos interferir na *indelével* escritura de outrem, contradizendo-a, já que nada é *inapagável*, permanente, inalterável. Construímos, elaboramos, juntamos e narramos sem muito asseverar sentenças, pois a interrogação faz despertar da letargia saberes repletos de nervuras que, paradoxalmente, reinventam e dessacralizam os retesamentos de sentenças. Tais nervuras, dobras, vincos, pregas escondem segredos, arcanos que esperam por decifração, por um encontro, por uma descoberta feita pelos hábeis olhos de quem procura apenas compreender, sem emitir juízos. Diante de um olhar, as dobras se esticam, os vincos se estendem, as pregas se abrem e deixam à mostra alguns códigos, alguns segredos. Eis que se estampa assim o ofício do historiador: lançar perguntas para melhor compreender o pretérito, já que pouco ousamos afirmar categoricamente sobre um passado, por mais que sejamos respaldados por fontes (que acreditamos fidedignas).

Se os homens tinham sua forma de soldar as amarras que ligavam o presente ao passado, através das canções, dos contos heróicos, das lutas pela sobrevivência, as mulheres também o faziam. As receitas trocadas não se prestavam apenas a preencher a agenda da visita entre comadres, pois em cada uma delas outras fontes se escondiam, encharcadas de detalhes, de pistas, que enriquecem as tantas maneiras de se narrar o acontecido. Na troca de receita também se observa a narração, a reprodução do passado narrado, reproduzido, recontado e reinventado: ingredientes que transportavam pessoas ao mundo do passado, nem sempre totalmente real, porém, reconstruído pela reminiscência cheia de cores, cheiros, odores e que vêm à tona, provocando-nos, às vezes, água na boca!

## UKRAINE CULINARY RECIPES: between cooking and learning about the past

### Abstract

The purpose of this article is to assess how the choice and combination of ingredients used in Ukraine culinary recipes can reveal the traces of a past that refused to be forgotten. This fact was observed in the week-end get-togethers of members of the Ukraine community of Papanduva, in the State of Santa Catarina, where much more than the mere exchange of secret recipes was accomplished. Culinary can be considered one of the last standing examples of the culture of a people, even in times of hardship. Handing down the instructions on how to prepare a dish can greatly reveal the daily experiences and traditions of a group. This research was based on testimonials and two notebooks filled with recipes, which were the sources used to assess the sentiments brought about by cooking.

**Keywords:** Culinary recipes. Papanduva. Orthodox Ukrainians.

### Referências

ACHARD, Pierre. *Papel da memória*. Tradução e introdução José Horta Nunes. Campinas: 1999.

ALBERTI, Verena. *História Oral: a experiência do CPDOC*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1990.

ALBUQUERQUE JUNIOR, Durval. Em estado de palavra: quando a história não consegue que se meta fora a literatura. In: *III Colóquio História e Arte Movimentos Artísticos e Correntes intelectuais*, UFSC, 2010.

ANDREAZZA, Maria Luiza. *O paraíso das delícias: um estudo da imigração ucraniana (1885-1995)*. Curitiba: Quatro Ventos, 1999.

BRAGA, Elizabeth dos Santos. *A construção social da memória: uma perspectiva Histórico-cultural*. Ijuí/RS: Unijuí, 2000.

BUARQUE, Virginea A. Castro; ALVES, Herinaldo de Oliveira. A especificidade do religioso na história das igrejas cristãs: uma interface entre história e teologia. *Revista Brasileira de História das Religiões – Ano I, n. 3, jan. 2009*.

CASTORIADES, Cornelius. *Feito e a ser feito: as encruzilhadas do labirinto*. Rio de Janeiro: DP e A, 1999.

CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano. 2. Morar e cozinhar*. Tradução de Ephraim Ferreira Alves. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 1994.

CHAUÍ, Marlene. *Convite à filosofia*. São Paulo: Ática, 1994, p. 125.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.

FERENS, Jeremias. 47 anos. Arcebispo ortodoxo ucraniano, natural da cidade de Papanduva. Entrevista cedida em 20 de março de 2009, em Curitiba. Acervo do autor

GINZBURG, Carlo. *Mitos, emblemas, sinais: Morfologia e história*. São Paulo. Companhia das Letras, 1990.

HELLER, Agnes. *O cotidiano e a história*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

LEVI, Giovanni. Sobre a micro-história. In: BURKE, Peter. *A escrita da história: novas perspectivas*. São Paulo: UNESP, 1992.

ORATZ, Likéria. Papanduva-SC. 87 anos. Entrevista cedida em 22 de janeiro de 2009. Acervo do autor.

SANTOCHI, Maria. 71 anos. Entrevista cedida em 18 de fevereiro de 2009. Acervo do autor.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*. Curitiba, n. 42, jan.-jun. 2005, pp.11-31.

Recebido em: julho de 2010.  
Aprovado em: dezembro de 2010.