

Romilda de Souza Lima<sup>1</sup>  
Maiára Ziliotto<sup>2</sup>

## **USOS E SIGNIFICADOS DO FOGÃO A LENHA NAS HABITAÇÕES RURAIS E URBANAS DE FRANCISCO BELTRÃO (PR) E DESCANSO (SC)**

## ***USES AND MEANINGS OF THE WOOD BURNING COOKER IN RURAL AND URBAN HOUSES BY FRANCISCO BELTRÃO (PR) AND DESCANSO (SC)***

---

<sup>1</sup> Universidade Estadual do Oeste do Paraná. E-mail: [romislima2@gmail.com](mailto:romislima2@gmail.com)

<sup>2</sup> Universidade Estadual do Oeste do Paraná

## RESUMO

A região Sudoeste do Paraná e Oeste de Santa Catarina possuem características culturais muito semelhantes em função do processo de ocupação - na sua maioria, descendentes de imigrantes italianos e alemães, vindos do Rio Grande do Sul. A pesquisa, aprovada em comitê de ética, é de cunho qualitativo, utilizando para a pesquisa de campo a entrevista semiestruturada. Foram realizadas 32 entrevistas: 16 em Francisco Beltrão (PR) e 16 em Descanso (SC). Teve o objetivo de analisar os usos e significados do fogão a lenha para as famílias rurais e urbanas no que se refere à comensalidade, à sociabilidade e à preservação da sua cultura simbólica. Dentre os resultados, foi possível constatar que, para os entrevistados de ambos os municípios, tanto em ambiente urbano como rural, o fogão a lenha vem sendo usado ao longo do tempo como um costume de família e uma referência de aconchego. É um forte vínculo cultural, sobretudo no inverno quando é usado diariamente para o preparo de quase todas as refeições. A diferença relacionada ao sabor da comida, foi um aspecto relevante nos depoimentos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Comensalidade, cultura, cozinha, fogão a lenha.

---

## ABSTRACT

The Southwest region of Paraná and West of Santa Catarina have very similar cultural characteristics due to the occupation process - most of them descendants of Italian and German immigrants, coming from Rio Grande do Sul. The research, approved by the ethics committee, is of a qualitative nature, using semi-structured interviews for field research. 32 interviews were carried out: 16 in Francisco Beltrão, Paraná and 16 in Descanso, state of Santa Catarina. The objective was to analyze the uses and meanings of the wood stove for rural and urban families in terms of commensality, sociability and preservation of their symbolic culture. Among the results, it was possible to verify that, for interviewees from both municipalities, both in urban and rural environments, the wood stove has been used over time as a family custom and a reference to comfort. It is a strong cultural link, especially in winter when it is used daily to prepare almost all meals. The difference related to the taste of the food was a relevant aspect in the statements.

**KEYWORDS:** Commensality, culture, kitchen, wood burning cooker.

## INTRODUÇÃO

As regiões Sudoeste do Paraná e Oeste de Santa Catarina possuem características culturais semelhantes em função de seu processo de ocupação por descendentes de imigrantes italianos, alemães e, em menor proporção, poloneses, que migraram do Rio Grande do Sul no final do século XIX e início do século XX. Importante ressaltar que, antes desses novos grupamentos chegarem, a região já era habitada por várias aldeias indígenas, além dos grupamentos ocupados por caboclos.

Quase não há estudos sobre a influência das práticas alimentares nestas duas regiões, o que vem despertando nosso interesse. Neste artigo, o recorte que trazemos, relaciona-se ao uso e significados do fogão a lenha por famílias descendentes de italianos, alemães e poloneses, não por termos delimitado esse perfil de entrevistados, mas porque todos os que aceitaram dar entrevistas se apresentaram como destas descendências étnicas.

No Sul do Brasil, a presença do fogão a lenha é comum nas cozinhas rurais, mas também nas urbanas, principalmente nas pequenas e médias cidades<sup>1</sup>.

O objetivo deste trabalho é compreender os usos e os significados culturais e simbólicos do fogão a lenha pelas famílias rurais e urbanas estudadas no que se refere à comensalidade, à sociabilidade e à preservação da cultura simbólica do fogão. Nesse sentido, o estudo busca sinalizar o nível de transformação ou de permanência das práticas alimentares e dos modos de fazer no cotidiano dessas famílias.

Ao propor essa pesquisa, nossa compreensão era de que a periodicidade do uso desse fogão poderia sinalizar a permanência da tradição na elaboração das refeições ou de que ele vem sendo substituído cada vez mais pelo fogão a gás. Poderia, ainda, indicar a permanência desse equipamento para manter aquecido o ambiente da casa ou se essa função vem sendo substituída pelos aquecedores elétricos. E ainda, se do ponto de vista econômico é uma opção recorrente para as famílias de baixa renda por representar importante alternativa ao custo do botijão de gás.

Os resultados da pesquisa apontaram que a manutenção do fogão a lenha diz respeito a razões que são de ordem muito mais culturais e simbólicas do que funcional e que seu uso segue coexistindo com o fogão a gás. Muito embora haja uma grande oferta de tecnologias para cozinhar, como forno elétrico, microondas, panelas do tipo *“air fryer”*, entre outras - e que algumas das famílias entrevistadas até possuam um ou outro desses instrumentos em suas casas - o lugar do fogão a lenha permanece garantido. Outro detalhe é que ele garante economia para famílias de renda escassa, quando o preço do gás sofre grandes alterações, passando a ser usado também com a função prática, não apenas cultural.

---

<sup>1</sup> No caso do Sudoeste do Paraná, está instalada em um de seus municípios, Pato Branco, a fábrica de fogões considerada a maior do País.

## METODOLOGIA E PERCURSO METODOLÓGICO

Esta pesquisa foi de cunho qualitativo, na forma de um estudo de caso. Para a coleta de informações primárias foram utilizadas entrevistas semiestruturadas, realizadas no segundo semestre de 2019. Uma das vantagens da pesquisa qualitativa é a de permitir à pessoa entrevistada expressar seus sentimentos, se posicionar como considerar melhor sobre o assunto em questão. Encontramos respaldo nessa percepção no que defendem Fraser; Gondim (2004, p.1): “ao invés de o pesquisador sustentar suas conclusões apenas na interpretação que faz do que o entrevistado diz, ele concede a este último a oportunidade de legitimá-la”.

A análise das entrevistas se deu por meio de análise de conteúdo, proposta defendida por Minayo (2016, p. 76): “através da análise de conteúdo, podemos caminhar na descoberta do que está por trás dos conteúdos manifestos, indo além das aparências do que está sendo comunicado.”

Antes de iniciar as entrevistas, realizamos um cadastro das pessoas que possuíam fogão a lenha nas residências. Isso foi possível por meio de conversas e de observações da presença de chaminé na casa. Assim, o primeiro critério para escolha dos entrevistados foi a presença de fogão a lenha na residência e, o segundo, após uma breve conversa, saber se o equipamento era utilizado com certa frequência. Em caso afirmativo, era solicitado se essa pessoa aceitaria participar da entrevista. Destaca-se que essa pesquisa compõe um projeto “guarda-chuva” registrado no comitê de ética institucional<sup>2</sup>.

Assim sendo, foram realizadas 32 entrevistas: 16 em Francisco Beltrão (PR) e 16 em Descanso (SC), sendo metade das pessoas moradores do meio rural e metade do meio urbano, em ambos os municípios. Abrangeram-se, no total, 06 comunidades rurais (03 em cada município) e 07 bairros urbanos (06 em Francisco Beltrão e 01 em Descanso). O número de entrevistados em cada comunidade e bairro constam entre parênteses, com seus respectivos municípios, no Quadro 1. Os nomes das pessoas entrevistadas foram substituídos no artigo por pseudônimos para assegurar a privacidade, conforme exigência do projeto registrado e aprovado no comitê de ética em pesquisa com seres humanos. Quando este artigo for compartilhado com as pessoas entrevistadas será informado a elas, pelas autoras, a que nomes reais os pseudônimos se referem.

Quadro 1 - Número de entrevistados em cada comunidade e bairro.

Municípios	Comunidades Rurais	Bairros Urbanos
Francisco Beltrão – PR	Linha Osvaldo Cruz (4), Linha Tomé Nova Concórdia (1), Comunidade Rio Tuna (3)	Luther King (1), Pinheirinho (1), Novo Mundo (1), Primavera (1), Vila Nova (1), Centro (2)
Descanso – SC	Linha Pratinha (5), Linha Burin (2), Linha Campinas (1)	Centro (8)

Fonte: Pesquisa de campo das autoras, 2019.

<sup>2</sup> O projeto de pesquisa guarda-chuva abrange um tema central, neste caso, o tema central é: “Práticas Alimentares nas regiões Oeste e Sudoeste do Paraná”. Todos os projetos envolvendo a temática orientados pela professora pesquisadora entram como sub-projeto do guarda-chuva.

## A REGIÃO PESQUISADA

Os municípios pesquisados estão inseridos na região Sul do Brasil e se distanciam por 139 km. Conferindo dados do IBGE (2022), vê-se que em Descanso a população (8.530 habitantes) é bem menor do que a de Francisco Beltrão (96.666 habitantes). Ambos possuem forte presença da cultura gaúcha, em função de descendentes de imigrantes europeus (principalmente italianos e alemães) que migraram do Rio Grande do Sul para povoar a região, fortemente ampliada no final da primeira metade do século XX, como uma política de ocupação do governo federal da época.

Os modos de vida, a cultura alimentar e os costumes de um modo geral se assemelham entre os moradores dos municípios estudados. De forma semelhante também são o tipo de vegetação e o uso da área produtiva rural, que é caracterizado pela agricultura de base familiar, com produção diversificada e agroindústria artesanal de pequeno porte. Muito embora a produção de soja e milho estejam sendo ampliadas no Sudoeste do Paraná e Oeste de Santa Catarina, nos dois municípios ainda predomina a agricultura familiar. Pela discrepância em número de habitantes entre os dois municípios, há obviamente diferenças em vários aspectos, sobretudo no que se refere à estrutura e acesso a diferentes tipos de comércio e vida social, como presença de restaurantes e bares, mas na cultura alimentar não se percebe tantos contrastes por ora.

## O PERFIL DAS PESSOAS ENTREVISTADAS

Das 32 entrevistas, 30 foram realizadas com mulheres e apenas 02 com homens, sendo estes moradores da área urbana. Para ambos os sexos, a média de idade foi de 60 anos. A descendência étnica predominante foi a italiana, com 27 entrevistados, seguida da alemã com 03 e da polonesa com 02. As informações de origem étnica foram aleatórias, pois não era condição para a participação na pesquisa.

Ter quase que a totalidade de mulheres dispostas a participar da pesquisa aponta para uma característica histórico-cultural de boa parte das culturas alimentares espalhadas pelo mundo. Quando se trata de assuntos relacionados à produção de alimentos para autoconsumo e alimentação no espaço doméstico as mulheres despontam como aquelas diretamente responsáveis, sobretudo no campo, pelo menos no contexto ocidental, essa é a realidade já há algum tempo.

Importantes trabalhos contemporâneos ajudam nessa análise. Um deles é o de Zanetti; Menasche (2007) ao discutirem, à luz da construção social das funções de gênero, como as mulheres agricultoras familiares do grupo que estudaram desempenham papel crucial na segurança alimentar de seus núcleos familiares, discussão a que retomaremos mais a frente neste trabalho. Ainda no contexto de associação feminina às práticas alimentares Dória (2012) ao discutir sobre as

transformações na cozinha a partir da urbanização e industrialização no que se refere ao controle deste espaço/lugar - até então de domínio sobretudo feminino, mostrando que apesar de mudanças advindas da revolução industrial, a mulher proletária se manteve como a principal responsável pelas práticas alimentares nas famílias. Também o trabalho de de Giard (2012), em pesquisa etnográfica realizada com mulheres francesas dedicadas a esse trabalho culinário seja por opção ou por necessidade.

## O FOGO E OS FOGÕES

Lima (2015) discorre sobre o papel do fogo como fundamental para a transformação do alimento em comida no processo do cozimento dos alimentos, permitindo a transformação da natureza (alimento) em cultura (comida). “Se em tempos remotos cozinavam-se as caças e outros alimentos a céu aberto, com o passar do tempo o fogo passou a ser inserido no ambiente doméstico e a fazer parte do ambiente físico das casas, embora muitas vezes acopladas à casa” (p. 176).

A inserção do fogo nos espaços internos das casas, proporcionando uma “domesticação” do fogo, se deu primeiramente com as lareiras, depois os fogos feitos no chão (Thébert, 1990), (Flandrin e Montanari, 1998). As Figuras 5 e 6 mostram um desses tipos de fogo, posteriormente vieram outros tipos, incorporando as chaminés, a exemplo do fogão a lenha de alvenaria e os elaborados de ferro fundido, e, ainda, as churrasquias.

Os fogões mais comuns atualmente nas regiões pesquisadas é o de ferro fundido, alguns mais modernos possuem a chapa de vidro cerâmico no lugar da chapa. Em tempos atrás, o fogão de alvenaria era o mais usual, o qual no Sul é apelidado de Jipão, mas ele foi sendo substituído pelo de ferro. Este modelo ainda hoje é o mais utilizado no Sudeste e Nordeste do país. Os tamanhos variam de acordo com o espaço disponível na casa para colocá-los.

A cozinha, por ser o local onde geralmente se localiza o fogão a lenha, é também onde as pessoas tendem a se reunir não apenas para se alimentar, mas para conversar e se aquecer, sendo assim um importante espaço de sociabilidade e comensalidade, que implica em partilhar do mesmo momento e local das refeições. Para Poulain (2013), a comensalidade estabelece e reforça a sociabilidade. “É pela cozinha e pelas maneiras a mesa que se produzem as aprendizagens sociais mais fundamentais, e que uma sociedade transmite e permite a interiorização de seus valores. A alimentação é uma das formas de tecer e manter os vínculos sociais” (Poulain, 2013, p. 182). Em nossa pesquisa, quase todas as entrevistas aconteceram na cozinha para que pudéssemos conhecer também os fogões a lenha. Mais a frente neste trabalho há alguns depoimentos, como o de Joel, de Francisco Beltrão e o de Anita, de Descanso, destacando essa posição de centralidade e de produção de sociabilidade que se dá na cozinha e em torno do fogão. Seja no

outono/inverno quando o pinhão é sapecado enquanto toma-se o vinho colonial, seja no verão ao tomar lentamente o chimarrão mantendo a água aquecida na chaleira sobre o fogão, nos poucos momentos de pausa no dia.

Segundo Fischler (2011), a comensalidade é uma das características mais significantes no que se refere à sociabilidade, não diz respeito apenas à ingestão de alimentos, mas inclui tudo relativo aos modos do comer; desde hábitos culturais, atos simbólicos, organização social, compartilhamento de experiências e valores. Lody (2008) defende que muitos hábitos alimentares vão se firmando quando a casa e a sua cozinha permitem a socialização de familiares e amigos.

Alguns estudos nas áreas de antropologia e sociologia da alimentação, bem como, da arqueologia apontam o quanto o uso do fogo mudou a direção da humanidade e interferiu nos seus hábitos socioculturais, possuindo, portanto, um imenso valor cultural, como destacado por (Leach, 1970, apud Wrangham, 2010, p. 15): “As pessoas não precisam cozer sua comida, elas o fazem por razões simbólicas, para mostrar que são homens e não animais”

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foi possível constatar que para as pessoas que entrevistamos de ambos os municípios – tanto em ambiente urbano quanto no rural – o fogão a lenha vem sendo usado como um costume de família e uma referência de aconchego, ou seja, exercendo uma forte identificação cultural. As respostas relacionadas à tradição do uso desse equipamento foram unânimes, sendo usado pela maioria dos entrevistados expressões como: “desde que me conheço por gente”, “desde que nasci”, “desde sempre”, se referindo ao tempo e ao lugar em que o fogão a lenha ocupa em suas vidas. Tais referências estão no campo da lembrança de um passado na casa dos pais, avós, onde cresceram, salientando dessa forma a sua importância afetiva e a motivação principal para adquirirem os seus fogões.

Os motivos elencados para ter um fogão a lenha em suas residências foram diversos, destacando-se o aquecimento do ambiente, dispensando assim, ou reduzindo, o uso do ar condicionado. Outras razões foram atribuídas ao sabor da comida, à preferência por cozinhar no fogão a lenha em detrimento do fogão a gás, haja vista o fato de manter a comida aquecida por mais tempo. Uma entrevistada de Francisco Beltrão contou que, quando a família construiu a casa nova, tentaram ficar sem o fogão a lenha, mas só conseguiram resistir por um ano e compraram outro.

Para algumas famílias, principalmente as da área rural de Francisco Beltrão, o fator econômico envolvido no uso do fogão a lenha surgiu como importante razão, sendo acompanhada da justificativa de disponibilidade de lenha no sítio, o que reduz o custo com o gás.

Outra informação interessante, citada principalmente pelas mulheres da área rural de Descanso, é a praticidade. O processo lento de cozimento do fogão a lenha permite a elas realizarem outros afazeres, como os cuidados internos da casa,

além da horta, entre outros, sem a preocupação de que a comida queime, como acontece no fogão a gás. Uma das razões para isso está relacionado aos materiais das panelas utilizadas. Para o fogão a lenha, o usual é utilizar materiais como ferro fundido, barro ou cerâmica e, ainda, pedra sabão; todas elas, armazenam bem o calor, porém o processo de aquecimento inicial é mais demorado. Além disso apresentam menos possibilidade de deformação pelo contato direto com o fogo.

Palavras como: tradição, costume, distração, companhia, aconchego e conforto também foram muito utilizadas para definir os motivos de adoção do fogão a lenha, bem como, as seguintes expressões: “o coração da casa é o fogão”, “eu não abro mão”, “ele é uma mão na roda pra dona de casa”, “ele é um fogão que chama neto, neta, filho, todo mundo para ao redor, no inverno”.

É justamente no inverno quando o uso se torna ainda mais frequente, mesmo nas residências que já o utiliza diariamente, haja vista ele permanecer aceso em todos os períodos do dia. Nos dias mais frios ganha também a função de aquecer a casa e as pessoas que nela residem e que, frequentemente, reúnem-se ao seu redor para conversar e degustar alimentos e bebidas tradicionais do período como, por exemplo, pinhão, sopas (principalmente a de agnoline)<sup>3</sup>, acompanhados de vinho tinto e, ou, de chimarrão.

No que se refere aos relatos das mulheres rurais entrevistadas, elas disseram que, no período de inverno, as famílias acendem o fogo logo cedo para iniciar o aquecimento da casa, permanecendo aceso até à noite, em quase todas, sendo apagado apenas pouco antes de irem dormir, como relata a entrevistada, a seguir. Tal hábito se dá nos sete dias da semana, mesmo aos domingos, que é dia de também acender a churrasqueira.

Quando eu levanto de manhã eu já acendo o fogo, no inverno. A gente costuma tomar chimarrão cedo antes de sair pra fora tirar leite e até meio dia eu seguro o fogo aceso, mas a tarde eu deixo o fogo apagar que a gente sai pra fora trabalhar, né?! E a noite o fogo é aceso de novo, nem que seja só pra sentar em roda, esquentar a janta, mas o fogo tá aceso. (Dionísia, 55 anos, moradora da Linha Nova Concórdia, Francisco Beltrão).

Acender o fogo logo cedo, além de iniciar o aquecimento da casa, também mantém quente a água, que será utilizada para o chimarrão, consumido várias vezes ao longo do dia, e para iniciar o preparo do almoço.

Eloá, agricultora de Descanso, destaca que todos os dias acende o fogo bem cedo e já começa a preparar o queijo:

Eu começo a aquecer o leite pra fazer o queijo às 6h, o leite da noite anterior que tirei... aí, enquanto eu tiro o outro de manhã o leite vai aquecendo no fogão, quando eu volto ele já está numa temperatura de 30/35°C. Daí, acrescento o leite da manhã e já qualho pra ter o princípio do queijo. (Eloá, 71 anos, moradora da linha Pratinha, Descanso).

<sup>3</sup> Agnoline é uma massa pequena recheada, normalmente de frango, e muito consumida no Sul do Brasil, durante o inverno, em sopas em que pedaços de frango e, às vezes pequenos legumes, são adicionados. Há uma considerável produção artesanal disponível em feiras, supermercados, padarias, mas também por compra direta de quem produz. Para saber mais, nesta receita disponível na internet, as imagens são muito ilustrativas sobre a comida, e há também a receita. Acesse: <https://www.receitaesperta.com.br/2016/05/sopa-de-angiolini.html>

Segundo informaram várias interlocutoras, no verão não é comum acender o fogão a lenha aos domingos, mas somente a churrasqueira, como relatado pela Marta, de 53 anos e moradora da Linha Pratinha em Descanso: “Sim, só no domingo no verão, quando faz churrasco é que não usamos, mas no inverno é todo dia mesmo, até no domingo”. Entretanto, houve relatos de mulheres como o caso da anterior, a Eloá, que fazem o uso diário do equipamento, mesmo aos domingos no verão, porque algumas delas precisam dele para produzirem o queijo.

Depoimentos dos entrevistados da cidade, apontaram que durante os dias mais quentes do ano, por aquecer muito a casa, o fogão a lenha é usado somente nos dias em que chove e o clima fica mais fresco, ou para cozinhar algo cujo processo é mais demorado, nesse caso, entra em questão a economia do gás. Outro motivo é quando o fogão (que é de ferro fundido) começa a enferrujar. Assim, fazem o fogo para limpá-lo<sup>4</sup>.

## O LUGAR DO FOGÃO A LENHA

Como compartilhado pelas mulheres em depoimentos anteriores, nos dias mais frios, o fogão a lenha aceso tem o poder de atrair as pessoas da casa para seu redor. Mesmo sendo um ser inanimado, ele carrega um elemento vivo que é o fogo, que confere calor e conforto, como disse Dália:

O fogão a lenha no inverno é calor humano, ele é um aconchego que não tem explicação, união, é muito gostoso, tudo fica melhor com o fogão a lenha. Como ele fica na cozinha, as pessoas, o primeiro lugar que sentam quando entram em casa, é do lado do fogão, parece que ele chama. (Dália, 54 anos, moradora da Comunidade Rio Tuna, Francisco Beltrão).

O lugar onde é instalado, na grande maioria das casas, é na cozinha, exceto em duas das residências rurais visitadas, em que estavam no porão, em uma delas, e na garagem, em outra. Nas casas rurais onde ele está instalado na cozinha, é onde está também a mesa das refeições, ainda que seja em um cômodo conjugado (sala de jantar/copa e cozinha).

Já nas casas dos entrevistados da área urbana, a situação é um pouco diferente. Há mais habitações em que o fogão não fica instalado na cozinha, mas sim, em outros locais como: porão; área de festas; área de serviços;<sup>2</sup> área externa (semelhante a uma edícula).

## A ORIGEM DA LENHA

Todas as famílias rurais utilizam lenha da sua propriedade para abastecer o fogão, algumas destacam: “é do nosso sítio mesmo, as árvores que vão secando

<sup>4</sup> O termo “fazer” o fogo foi comumente usado, no lugar de acender o fogo, por isso em alguns lugares do texto optamos por manter a terminologia original.

e a gente vai usando pra fazer a lenha” (Dionísia); “a lenha é tudo aproveitamento do nosso sítio, quando vai fazer uma cerca, cai uma árvore no potreiro” (Nala, 63 anos, moradora do Rio Tuna, Francisco Beltrão). Já a Eloá relatou: “ é dá a nossa propriedade, mas a gente nunca derruba uma árvore pra ver o tombo, a gente aproveita a árvore que seca, a árvore que o vento derruba, então a gente sempre tem lenha disponível sem agredir a natureza”.

Dentre as famílias urbanas, têm-se diversas situações quanto a proveniência da lenha utilizada, algumas famílias compram de produtores rurais ou de madeireiras, outras possuem uma área de terra em que buscam a lenha e outras relataram ganhar de familiares que residem em propriedades rurais.

Nas residências rurais, a responsabilidade pelo abastecimento da casa com lenha é totalmente conjunta, mas foi possível identificar alguma divisão do trabalho. A figura masculina geralmente é quem toma a frente de fazer o corte da lenha e posteriormente lascar os pedaços que serão levados para dentro da casa. A função de levar para dentro de casa e/ou guardar os gravetos, em geral, é atribuída a figura feminina, sendo citado, algumas vezes, a ajuda de filhos.

Nas residências urbanas também é a figura masculina, quase sempre, responsável por toda a atividade relacionada a lenha para o fogão, incluindo a função de abastecer o fogo enquanto a mulher prepara as refeições. Em ambos os municípios, notou-se que somente nas entrevistas com mulheres viúvas é que a responsabilidade com a lenha é exclusivamente delas.

## QUEM COZINHA?

A responsabilidade pelo preparo dos alimentos, em 30 das 32 entrevistadas, foi exclusiva das mulheres, sinalizando para a importância de discussões sobre a intensa ligação da mulher com a cozinha que permanece na contemporaneidade, pelo menos, em alguns lugares.

A atividade masculina de abastecer com a lenha é encarada como ajuda, que também se dá auxiliando em outras funções durante o preparo das refeições. Os homens atuam como assessoria na cozinha. Nas casas em que moram mais pessoas e não apenas um casal, a “mãe” (a mulher mais velha da casa) se incumbem prioritariamente da função de cozinhar, mas pode ocorrer a participação, ou até a responsabilidade, da filha ou da nora, ainda que apenas em algumas ocasiões.

São dois os casos em que os homens possuem a responsabilidade de cozinhar. Em um deles, em função da mulher trabalhar fora de casa; e no outro caso, pelo casal ser de aposentados e o homem não abrir mão da comida feita no fogão a lenha. Assim sendo, a esposa ajuda, mas é ele que cozinha.

No caso da Adelina, de 69 anos, moradora do centro da cidade em Francisco Beltrão, que mora sozinha, embora pudesse sair para comer em restaurante ou adquirir marmitta, ela disse preferir elaborar a própria comida. Em seu depoimento salientou: “eu adoro minha comida e adoro cozinhar, cozinho pra mim só.

Faz parte da minha vivência, sinal que tô viva. Uma tradição, resgatando e conservando meu passado”.

## AS RAZÕES PARA O USO DO FOGÃO A LENHA

Um dos objetivos associados ao tema da pesquisa era sobre o aspecto econômico do fogão a lenha e do fogão a gás, sobretudo, porque quando o projeto de pesquisa foi elaborado, em início de 2019, havia no país uma elevação considerável no preço do gás. Esse fator tomou impulso a partir de 2016, tornando-se um item de despesa que envolvia a escassez de recursos para muitas famílias de baixa renda. Tal situação foi amplamente apontada em diversos veículos de mídia<sup>5</sup>, levando o Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE), em 2018, a emitir uma nota técnica sobre o impacto para os trabalhadores causado pela alta do preço do botijão de gás de cozinha<sup>6</sup>.

Nesse sentido, foi importante compreender se a opção de uso pelo fogão a lenha ou gás estava relacionado ao fator econômico. A pesquisa mostrou que a importância econômica ficou mais evidente, embora não despontando como principal na escolha para os moradores rurais de Francisco Beltrão. No caso das entrevistadas rurais de Descanso, assim como para os da área urbana de ambos municípios, o prazer, o hábito e a paixão por cozinhar no fogão a lenha se sobressaíram em relação à economia de gás. Neste caso, a economia seria alta considerando que a lenha praticamente não tem custo, como apontado anteriormente.

A percepção da diferença na comida preparada no fogão a lenha em comparação àquela no fogão a gás foi destacada por quase todos entrevistados e entrevistadas. Apenas duas mulheres, uma da área urbana de Francisco Beltrão e outra da área rural de Descanso, apontaram quase não sentir diferença, exceto no sabor do feijão cozido: “olha, sendo bem sincera, o feijão quando é preparado assim por mais tempo eu sinto diferença, mas nas outras comidas não. O feijão, eu sinto que foi cozido assim com mais calma, lentamente” (Cordélia, 69 anos, moradora do centro, Francisco Beltrão). Antonieta, de 67 anos, moradora da Linha Pratinha, no município de Descanso) relatou: “a gente faz pouca coisa no fogão a gás e quando faço eu não percebo muita diferença, só parece que no fogão a lenha ela cozinha mais devagar, o feijão fica uma calda mais grossa”.

Antonieta disse, ainda, que apenas não gosta muito de frituras feitas no fogão a lenha. Já, a Marta, também de Descanso, comentou que é o paladar, pois como já está acostumada ao sabor da comida do dia a dia do fogão a lenha, não percebe muito a diferença. Mas alegou que as visitas que vão almoçar ou jantar sempre falam da diferença e ressaltam o quanto acham melhor.

<sup>5</sup> Para maiores informações ver em: <https://g1.globo.com/sp/sao-paulo/noticia/2019/05/10/preco-do-gas-de-cozinha-varia-46percent-em-sp-e-aumento-pesa-no-orcamento-de-familias.ghtml> e <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-44488761>

<sup>6</sup> Para maiores informações ver em: <https://www.dieese.org.br/notatecnica/2018/notaTec195gas.html>

No quesito diferença, o que mais foi apontado de relevante se refere ao fato de que o processo lento de cozimento proporcionado pelo fogão a lenha permite ao alimento absorver melhor o tempero, o que faz acentuar mais o sabor.

A panela de ferro, geralmente usada no fogão a lenha, permite um cozimento mais uniforme, deixando o alimento mais gostoso e suculento. Além disso, muitas citaram que a aparência, principalmente da carne, se sobressai, ficando mais macia, bem “passadinha” e dourada.

Além da carne, outros alimentos como arroz, feijão, polenta e risoto foram citados no decorrer das entrevistas, como os excertos das entrevistas apontadas abaixo: “o arroz no fogão a lenha fica mais soltinho, você cozinha mais no vapor só... usa menos gordura também” (Nina, 43 anos, moradora do bairro Primavera, Francisco Beltrão); “[...] a polenta vai cozinhando mais lentamente e fica mais saborosa” (Aurora, 53 anos, moradora do bairro Pinheirinho, Francisco Beltrão); “risoto preparado no fogão a lenha e no gás fica bem diferente, porque tu faz com mais calma na lenha, o gás é muito explosivo... não dá tempo de largar todo sabor” (Eloá). E, para a Adelina: “O arroz fica cascudinho, mas não queima, o feijão fica aquele caldo grosso, gostoso, não fica aquela coisa aguada que tem que engrossar com farinha, a carne fica assim macia, se derretendo quase... o frango caipira, dá água na boca (Adelina).

Clarice tem 68 anos, reside do bairro Vila Nova em Francisco Beltrão, é apaixonada por cozinhar e compartilha: “o fogão a lenha tem aquela calma de cozinhar, de fazer tudo com muito amor. Porque o fogão a gás nem dá tempo de pensar se ta fazendo com amor, tem que fazer tudo correndo e acabou”.

Quando o fogo está aceso, cozinha-se de tudo no fogão a lenha, e sempre há o feijão e o arroz com acompanhamento de uma carne de porco, de boi ou de galinha caipira, como compartilhou Bella (70 anos, moradora do centro, Descanso): “Galinha caipira é uma coisa que não falta aqui e tem que ser feita no fogão a lenha devagar, que cozinha bem e fica macia. No gás, mesmo na panela de pressão parece que tira todo gosto”.

No que se refere aos tipos de alimentos mais consumidos e elaborados no fogão a lenha, eles são os seguintes: carne de porco ou de boi, são os que mais se destacam, além de mandioca e macarrão. Pães e bolachas são assados no forno a lenha, o que para alguns a função é principalmente econômica.-

Considerando que as pessoas entrevistadas são em sua maioria de origem italiana, a polenta ocupa um lugar especial, mas não somente entre as famílias italianas. Adélia, 66 anos, moradora do centro, em Descanso, compartilha: “Mesmo que sou de família alemã fui criada comendo polenta, faço a polenta sapecada também, e quando não tem fogo no fogão a lenha eu faço numa frigideira no fogão a gás”. O convívio e as relações entre os camponeses propiciaram o compartilhamento das culturas e interação *de saberes*. Isso se aplica a vários alimentos para além da polenta, como o agnoline, a cuca, e outros.

Como tradição, grande parte dos entrevistados possuem o hábito de cozinhar a polenta no equipamento a que nominam de polenteira. Trata-se de uma panela de ferro com fundo redondo, que se acopla a boca do fogão a lenha com a

remoção de uma argola e cabo em arco (Figura 1). Para mexer essa polenta, usa-se a “mescola”<sup>7</sup>, colher grande fabricada em madeira.

A polenta então, aqui a gente faz duas vezes por semana e tem que ser naquela panela de polenta de ferro que vai dentro do buraco ali do fogão, aquela panela dos antigos, agora é pouca gente que faz a polenta nessa panela. (Dionísia)



Figura 1 – Polenta sendo preparada na panela de ferro com fundo redondo e mexida com a “mescola”  
Fonte: Pesquisa de campo das autoras, 2019. Durante a atividade de uma das entrevistadas.

A mesma mulher detalha a paixão da família pela polenta:

A gente come recém feita, mas mais é pra sapecar ela no fogão e é aceita com tudo, com ovo frito, salame, polenta e nata, polenta e leite, tem vários tipos que dá pra comer essa polenta sapecada. A família inteira adora a polenta sapecada e eu faço até pros filhos levar, os três filhos que tenho moram na cidade, quando eu faço eu divido a polenta um pedaço cada um pra levar, porque todo mundo gosta (Dionísia).

<sup>7</sup> No sul do Brasil, entre os descendentes de Italianos, o mais comum é falar-se o dialeto vênето Talian. Na língua italiana, a palavra *mestolo* se refere a concha ou algo semelhante para se servir de alimentos mais líquidos que pode ser mesmo uma colher de pau funda, mais côncava de que uma colher normal. Por outro lado, a palavra *mescola* em italiano significa misturar, traduzido para o português. No sul do Brasil, a polenta é misturada com a colher de pau semelhante à *mestolo*. O que parece ter ocorrido é que no processo de modificação linguística e formação do dialeto Talian, o objeto “mestolo” que serve também para misturar (*mescola*) passou a ser chamada de “mescola” ou “mêscola”. Não se trata de um termo existente na língua portuguesa.

Diversos outros entrevistados também mencionaram bastante o hábito de comer a polenta sapecada ou “brustolada”<sup>8</sup>, termo usado por alguns para o preparo da polenta na chapa do fogão a lenha (Figura 2).

Adelina compartilhou sobre o café tropeiro, que ainda hoje prepara no fogão a lenha, ressaltando ser uma delícia e explica como o prepara: “coloco água fria, o pó do café, aquele que é de passar, o açúcar e deixo no fogão até quase ferver, depois passo no filtro” e junto diz comer um pãozinho torrado na chapa do fogão, para ela, se alimentar bem é um dos prazeres da vida. É interessante acrescentar que esse tipo de preparo do café é elaborado por algumas pessoas em outros locais do país, como em Minas Gerais e interior de São Paulo, por exemplo. O nome café tropeiro faz todo o sentido, haja vista que os tropeiros, do século XVII ao início do século XX, se deslocavam com poucos utensílios para preparar as refeições durante os longos trajetos que percorriam, muitas vezes atravessando o país.

Principalmente para as famílias das áreas rurais de ambos municípios e da área urbana de Descanso, o consumo do chimarrão – originário da palavra espanhola *cimarrón*, que quer dizer xucro, bruto, bárbaro, vocábulo usado em quase toda a América Latina (Casculo, 2002, p.130) – possui grande relevância.

Segundo Pereira et al. (2004), isso ocorre pela proximidade do Paraná e de Santa Catarina com o Rio Grande do Sul, que tem o chimarrão, o “mate amargo”, legado da cultura indígena Guarani, como uma bebida típica, representando a tradição, a hospitalidade e a amizade do gaúcho, sendo ainda uma forma de preservação da própria identidade por meio da cultura.

Além do chimarrão, o pinhão também aparece como um alimento tradicionalmente consumido, nos meses de junho e julho, pelas famílias entrevistadas, destacando-se o consumo cozido na panela com água e/ou sapecado/assado na chapa do fogão a lenha (Figura 3).



Figura 2 – Polenta brustolada na chapa do fogão a lenha

Fonte: Pesquisa de campo das autoras, 2019. Durante a atividade de uma das entrevistadas.

<sup>8</sup> Semelhante ao caso da mescola, brustolar a polenta é também um termo do Talian. Na língua italiana existe o verbo *abbrustolire*, que traduzido para o português seria usado quando se refere à culinária, ou gastronomia, como algo semelhante a torrar, tostar, sem deixar queimar. Pela forma italiana se diria *abbrustolito*, ou seja, polenta *abbrustolito*. No Sul do Brasil, pelo dialeto Talian, se transformou em polenta brustolada. Não se trata de um termo existente na língua portuguesa.



Figura 3 – Pinhão sendo sapecado/assado na chapa do fogão a lenha de ferro fundido  
Fonte: Pesquisa de campo das autoras, 2019.

Os depoimentos apontaram que o tempo de preparo das refeições varia, assim como os tipos de preparações realizadas. Aquelas que demandam mais tempo para cozinhar, a exemplo o feijão e a mandioca geralmente são levados ao fogo em torno das 08:00 ou 09:00 para que o tempo de cocção dure aproximadamente 03 a 04 horas. Segundo as informações, as carnes mais duras como a de galinha caipira, pato, também apresentam tempo prolongado de cocção, sendo de aproximadamente 02h30min. Para os demais preparos, o tempo estimado é de 01 hora a 01h30min.

Clarice destaca que: “para ser boa, a polenta tem que cozinhar pelo menos 40 minutos, os primeiros 30 mexendo direto e depois mais uns 10 a 20 minutos ela fica cozinhando, sendo mexida só as vezes”.

Todas as pessoas entrevistadas afirmaram a permanência do hábito de se reunir em torno do fogão a lenha, sendo muito mais comum no inverno, principalmente à noite e nos finais de semana, que é quando todos os familiares estão em casa. O inverno nas regiões mais frias do Brasil, como é o caso do Sudoeste do Paraná e Oeste de Santa Catarina, tem poder agregador para as famílias, que tendem a se reunir sobretudo em casa e próximo ao fogão a lenha, pois nem todas as casas tem aquecedores e/ou lareiras. Tal função vem sendo proporcionada pelo fogão a lenha, mesmo em muitas das casas urbanas. Nos apartamentos, não raro, há quem adquira pequenas lareiras elétricas ou a gás, apenas para manter o hábito de origem familiar.

É um costume que dificilmente a gente vai largar, eu prefiro continuar como tá, assim eu consigo me entreter, mantenho minhas receitas e fico naquela mesmice que pra mim é prazeroso, prefiro ficar nesse costume do que entrar muito na modernidade. (Eloá).

Tradição um pouco, coisa de italiano, costume. Mas é diferente, no inverno tá semprequentinho, às cinco da tarde você vem com a lenha, acende o fogão e vai até tarde... tá sempre com o ambiente quente, aquela comidinha ali na hora, é aconchegante, não precisa ligar o fogão a gás pra esquentar uma água, tá semprequentinha, se ferver você acrescenta mais um pouco pra tomar chimarrão, fazer um chá. (Nala).

No geral, os entrevistados apontaram como principais motivos para adoção do fogão a lenha: tradição, costume e prazer, seguido da função de aquecimento da casa, que é indispensável para alguns. As pessoas da área urbana destacaram principalmente o sabor da comida e a sociabilidade. Para Joel, de 41 anos, morador do centro de Francisco Beltrão, “ter fogão a lenha no inverno é quase a mesma coisa que ter piscina em casa no verão”, funcionando assim como um local onde pode reunir os amigos para socializar.

Aliado ao calor possibilitado pelo fogão, os entrevistados ressaltaram o aconchego dos momentos de muita conversa, recordações e confraternizações que ocorre no local onde fica o fogão. Tornando-se um lugar convidativo aos netos e aos filhos que já não moram mais juntos com os pais. Esse é um cenário importante de comensalidade e sociabilidade, conforme apontado por Poulain (2013) e Fischler (2011) em que, para além do compartilhamento do comer e da comida, tem-se a manutenção das relações sociais, com transmissão de hábitos, valores e simbolismos culturais, afastando-se da individualização impulsionada pelo mundo que se moderniza cada vez mais ampliando as possibilidades de isolamento social.

Durante entrevista com a Antonieta, o seu neto, de apenas 6 anos, quis dar sua contribuição para a pesquisa e contou: “eu e o vô brigamos por causa do cantinho, o vô tá lá fora e quando ele vem, eu tô sentado lá, aí ele diz: - sai daqui, vem no meu colo”. O cantinho disputado, depois explicado pela entrevistada, seria um espaço em uma cadeira localizada entre o fogão a lenha e o fogão a gás.

Anita ressaltou o quanto ela dá importância à sociabilidade em torno do fogão a lenha: “meu fogão eu coloquei longe das paredes, que dá pra sentar ao redor de todo ele, cabe toda a família ali ao redor quando é frio”. Em pesquisa realizada por Machado; Menasche (2013), o fogão a lenha também se insere como objeto de relevância para as famílias entrevistadas. Observa-se a relação afetiva com o instrumento, um objeto que vai além do funcional, pois atrai as pessoas para seu entorno. O calor é um convite à conversa e, até por isso, importa que o fogão esteja sempre bonito e convidativo:

Além da função do cozimento do alimento, o fogão a lenha reúne as pessoas, já que é em seu entorno que a família senta-se para conversar, tomar chimarrão e receber visitas. [...] Aqui também me arrisco a discorrer sobre as relações entre pessoas e objeto, pois a pessoa age sobre o fogão ao acender o fogo e ao limpar sua chapa – o que, por sinal, geralmente é trabalho da mulher, que deve deixá-la sempre brilhando. Da mesma maneira, o fogão age sobre o alimento, uma vez que com o calor do fogo, ele cozinha os alimentos e é através dele que a família tem o alimento transformado em comida. Igualmente, é o fogão a lenha que transforma a cozinha em espaço de aconchego, que congrega família e amigos (Machado; Menasche, 2013, p.3).

Principalmente no município de Descanso e na área rural de Francisco Beltrão, em muitas casas no inverno o fogão a lenha tem, ainda, a utilidade de secar roupas especialmente naqueles dias chuvosos. Segundo os relatos, isso foi muito usado no passado, nos dias atuais muito menos, em função do cheiro de fumaça nas roupas.

O hábito de realizar as refeições, principalmente almoço e jantar, em con-

junto está presente em quase todas as famílias entrevistadas, inclusive seis entrevistadas relataram que até mesmo o café da manhã acontece dessa forma. Porém, existem algumas exceções. Na área rural em épocas de plantio e colheita de grãos, duas famílias, uma de cada município, relatou que fica mais difícil, porque às vezes os homens nem voltam da roça para o almoço, sendo o mais usual levar marmitas feitas no dia anterior ou preparada na madrugada antes de sair para a lavoura.

Já na área urbana de Descanso esses casos são mais variados, como apontados nos relatos a seguir: “a janta, o marido come cedo, então prefiro deixar pra mais tarde um pouco” (Joana, 72 anos, moradora do centro, Descanso). Noeli (50 anos, moradora do centro, Descanso): “agora que a mãe tá doente às vezes ela não consegue descer na cozinha pra comer com a gente”. Mabel (75 anos, moradora do centro, Descanso): “o neto que mora junto é mais difícil que come com nós, sempre vai pro computador”. Este último exemplo sinaliza um dos reflexos dos tempos atuais, sobretudo entre o público jovem, realizar as refeições enquanto acessa o celular ou o computador. Isso tende a acarretar alterações no processo contemporâneo de sociabilidade e comensalidade.

Mesmo com essas exceções, percebeu-se que os membros das famílias entrevistadas apreciam estar juntos no momento das refeições, inclusive de ampliar esse convívio com mais familiares e amigos nos finais de semana.

## MEMÓRIA AFETIVA

A memória afetiva atrelada à comida, sobretudo em pessoas adultas, que revisam e revisitam um passado já distante, necessita de um distanciamento do presente para ser trazido à tona. Pequenos detalhes, cheiros, cores, sabores, e até um *déjà vu* remetem a lugares distantes na memória: o local dos móveis na casa da infância, os acontecimentos cotidianos ou em rituais festivos específicos, o lugar da cozinha na casa da infância. Pela comida pode-se contar muitas histórias do passado e do presente, pois a comida tem entre outros aspectos, como defende Menasche (2010, p. 207), importante “dimensão comunicativa”.

No item da entrevista relativo à lembranças e significados atrelado aos usos do fogão a lenha, muitos relatos foram compartilhados. Alguns se assemelhavam, porém outros foram totalmente distintos. Mas todos muito emotivos e saudosos. Para fins de organização, nessa etapa reuniremos os relatos que se assemelham e, em seguida, apresentaremos alguns relatos na íntegra, para que se possa perceber essa expressividade na fala dos interlocutores.

Para todas as pessoas entrevistadas, as principais lembranças e significados remetem aos avós, pais e irmãos, recordações da família reunida em torno do fogão a lenha, principalmente no inverno, conversando, contando histórias, cantando e rindo de muitas coisas, e da infância com os irmãos brincando e correndo pela cozinha. Das associações com as comidas foram destacadas o chimarrão, chá, mate doce e o café, que eram preparados com a água que já ficava sempre quente

em cima do fogão a lenha. Além dessas, muitas lembranças dos mais variados tipos de comida preparados pelas avós e/ou mães, desde uma simples polenta feita na polenteira até algo mais elaborado como, por exemplo, o “pacotinho” de arroz enrolado no repolho e cozido em molho de carne, prato de influência da culinária alemã, também conhecida como charuto de repolho. As fornadas de pães e bolachas assadas no forno a lenha ou em uma lata colocada em cima da chapa do fogão, que eram preparadas principalmente em épocas comemorativas, como páscoa e natal, também foram lembranças recorrentes.

É muito interessante destacar que alguns entrevistados mais velhos, como é o caso de Sebastião, 79 anos, recordaram de um outro tipo de instrumento para cozinhar, ainda muito mais rústico, mas que marcou a sua infância. Numa época em que a cozinha era separada da casa, porque o fogo era feito no chão dentro de uma caixa de madeira com tijolo e terra dentro, em cima, pendurada por uma corrente, se colocava uma panela e assim se preparavam as refeições (Figuras 4 e 5), sobretudo a polenta.



Figuras 4 e 5 – Fogão feito no chão

Fonte: EBC, TV Brasil, 2016. Fotogramas extraídos do documentário: *Nostra Terra Brasilis*.

Lembranças compartilhadas, sobretudo no campo da pesquisa, compõem a chamada memória oral, é o contar pela voz, pelo depoimento verbalizado o que temos registrado na memória. E, memória, segundo Bergamaschi (2002, p.133), é:

Lembrança, reminiscência, tempo passado, tradição, esquecimento. Proust dizia que a memória é a garantia da identidade, é ela que possibilita dizer ‘eu’ reunindo tudo o que fomos e fizemos e tudo o que somos e fazemos, portanto, memória é a matéria-prima da existência.

Foram muitos os relatos sobre o tema da pesquisa associando às lembranças, remetendo a vivências na juventude e infância, comprovando o quanto os assuntos em torno da comida e do comer se conectam às instâncias importantes das vidas das pessoas. Giddens (2012) ao discorrer sobre a memória e a organização do presente nos ajudou a compreender tais depoimentos ao percebermos a

importância fundamental dos registros da memória, sobretudo, para as pessoas mais velhas ao organizarem os acontecimentos para narrá-los, sempre que desejarem e que a ocasião permitir.

Um desses depoimentos, rico em detalhes, é o de Bella. Na sua infância, cuidava dos irmãos mais novos e era quem preparava o almoço para a família no fogão a lenha. Para saber a hora de levar a irmã, ainda bebê, para que fosse amamentada, a mãe - que saía cedo para a lida na roça - colocava uma madeira no chão da cozinha, quando o sol chegava naquela madeira, era a hora de levar a pequena para ser amamentada. Após isso, voltava e continuava a cozinhar. Essa história remonta há um tempo em que a vida no campo era mais difícil e rudimentar e que as mulheres, embora tenham historicamente sido tratadas como “ajuda” no trabalho rural, como aponta Maria Inês Paulilo em alguns de seus trabalhos, tais como em Paulilo (1987, 2004, 2016), elas sempre estiveram muito presentes no cotidiano da lida no campo, muitas vezes recebendo valor menor por seu trabalho. Valle (1991), Tedeschi (2004), Franzmann; Lima (2021) também discutiram sobre o baixo reconhecimento do trabalho feminino no campo. Na divisão sexual do trabalho, o doméstico sendo considerado como o lugar do feminino e o espaço fora de casa e do quintal como sendo o espaço de dominância masculina.

Outras lembranças associadas ao fogão a lenha, remetem à sua multifuncionalidade em tempos de escassez de conforto, de renda, de tecnologias, sobretudo em regiões rurais e/ou distantes dos grandes centros e em regiões de inverno rigoroso.

Como contou Marta as brasas, por exemplo, também eram utilizadas para aquecer o ferro para passar as roupas, para aquecer os pés ao lado do fogão nos dias frios. O forninho, anexo ao fogão, contou Noeli, era utilizado para secar as lenhas e alguns calçados molhados pela chuva e, o calor do fogão, muito utilizado para secar as roupas, que ficavam com cheiro de fumaça, mas era essa a alternativa possível. Adelina lembrou que, ao lado do fogão a lenha, ela e os irmãos lavavam os pés do pai na “*mastella*”<sup>9</sup>, quando ele findava o dia de trabalho fora do espaço da casa, e em seguida rezavam o terço com toda a família ainda ali na cozinha.

A lembrança desta cena do lavar os pés do pai é bastante emblemática do cuidado. A figura paterna ocupou um lugar de autoridade máxima nas famílias de imigrantes (Santos, 2007; Giron; Herédia, 2006). A cerimônia do “lavar-pés” pela religião cristã está muito associada à humildade diante do outro e ao servir. Muitas vezes no período da colonização não se tomava banho ao final do dia, por isso lavar os pés era um hábito cotidiano, como apontado em Wagemann (1949, p. 77 apud Rölke 2016, p. 333).

A seguir, os relatos são apresentados na íntegra, por serem ricos em detalhes da memória oral, que merecem manter o registro intacto.

<sup>9</sup> Termo usado na entrevista. Mastella no dicionário italiano pode ser usado para cuba, tina, banheira. Os descendentes de italianos no Brasil, perpetuaram alguns termos dos bisavós e avós, que foram repassados pela oralidade. Alguns ao se misturar com o português, deu origem ao dialeto “Talian”, que predomina no sul do Brasil entre os descendentes de imigrantes italiano.

O primeiro depoimento fala de uma infância muito pobre da entrevistada e de sua família. O papel do fogão a lenha ia além de produzir a comida e facilitar a comensalidade, pois era fundamental para aquecer a família, possuindo centralidade na casa, a cozinha exercia assim o local mais importante, principalmente no inverno. A experiência vivida da entrevistada foi contada aos filhos que mantem vivo a valorização do que o fogão a lenha envolve. Interessante ela dar o destaque dos filhos (homens) seguirem se responsabilizando por alimentar o fogo, como o avô e o pai.

Se fosse voltar a minha infância, eu tenho lembranças pra escrever um livro. Porque assim, eu sou de uma família de 6 irmãos, que não tinha um chinelo, não tinha um calçado nada, e uma casa cheia de frestas, assim super pobre, então o fogão a lenha era o tudo. Eu sou gaúcha, então o frio era pior que aqui, a gente ficava o tempo todo ao redor do fogão, e ainda minha mãe puxava a gavetinha e colocava brasas pra gente colocar os pés em cima, que não tinha outra alternativa pra aquecer os pés. Então, se não fosse o fogão a lenha muita gente tinha morrido de frio, o fogão era realmente tudo numa casa. Eu cresci nesse ambiente, minha família sempre teve e meus filhos aderiram também. E quando meus filhos vêm aqui, já vão colocando lenha no fogão, assim como tinha costume o avô deles e meu marido tem ainda (Eloá).

A memória oral de Dionísia também conta da vida difícil, da escassez, como quando fala sobre a criatividade da mãe para preparar o café sem o pó de café, usando apenas açúcar queimado e leite e de como esse “café” está presente na memória. Registra assim, uma infância pobre, mas enfatizando o campo dos afetos, como a lembrança do pai contando histórias aos filhos. Vale ressaltar também que a batatinha que era cozida junto com o frango que a mãe dela fazia, hoje não é mais reproduzida porque “não tem mais a batata para colher na hora”. Isso aponta que mais importante do que o prato em si, era o ritual que se dava em torno do preparo e do sabor daquela batata que era colhida e preparada na hora.

Isso é o campo dos afetos. A comida ajuda a falar do amor pela mãe, pelo saudosismo de um tempo que passou e que, muitas vezes, pode ser até mesmo idealizado e registrado sem conflitos, mas por isso mesmo é chamada de memória afetiva. Da mesma forma que o depoimento da entrevistada anterior, suas lembranças foram/são compartilhadas hoje com os filhos e netos em torno do fogão a lenha.

A minha família aqui, acho que eles vão levar assim pra vida toda, que sentar em roda do fogão, contar história, conversar, isso meu, é uma lembrança que eles vão levar, porque é o lugar onde a gente senta pra conversar. Da minha infância eu tenho uma lembrança muito boa, do meu pai sentar atrás do fogão, nós era em 10 irmãos, então os pequenos meu pai sentava e pegava um em cada perna no colo e contava história pra nós em roda do fogão. Eu tenho uma lembrança muito boa do meu pai me dar colo em roda do fogão, são só lembranças boas. Eu gostava muito de um café que a minha mãe fazia, por falta de pó de café, a minha mãe queimava o açúcar e fazia o café de açúcar queimado com leite, eu comentei ontem com o meu marido que eu adorava esse café. E comida de mãe, tudo é bom, eu adorava a comida da minha mãe também, uma comida que eu gostava que a minha mãe fazia era frango e cozinhava junto batatinha que ela colhia, batatinha fresquinha, colhida da roça e ela fazia com frango caipira. Hoje em dia tenho saudades porque a gente não planta batatinha então a gente nem faz mais essa comida (Dionísia).

O próximo depoimento é recheado de emoção. Clarice cita a sua história no entorno do bairro Marrecas, em Francisco Beltrão, que hoje é área urbanizada, mas na sua infância não era. Semelhante aos dois casos anteriores, a infância pobre é o cenário de fundo, sem dinheiro para os sapatos, atravessam o pasto durante a geada, para buscar as vacas na hora de tirar o leite. Ela fala de uma pessoa, cuja casa ficava no caminho e era quem afetuosamente preparava, na chapa do fogão a lenha, a polenta com nata para ela e os irmãos. É a sua lembrança mais marcante de afetividade associada ao fogão a lenha. Ela diz que por causa disso se tornou adepta do fogão a lenha até hoje. Mas sua memória afetiva também envolve a mãe preparando fortaia e polenta assada, já que pão era artigo raro, de luxo, e por isso estava presente na mesa da família só aos domingos.

Eu quando criança não tinha calçado pra usar no pé, a gente ia buscar as vacas no pasto pra tirar leite, com geada. Passava o bairro Marrecas todo, e na volta a gente tinha uma pessoa maravilhosa, a D. Leonora. Ela fazia uma chapa de polenta com nata e nos esperava. A gente era criança e isso marcou muito. Até hoje eu não esqueci dela. Ela nos ajudou muito. E foi ali que me apaixonei pelo fogão a lenha, ter um ser humano amado que via nossa dificuldade e nos esperava com a chapa do fogão a lenha cheia de comida. Ela mora no meu coração até hoje, porque a gente vinha com os pés duros de pisar na geada, e naquela época Beltrão era bem mais frio que hoje. Minha mãe também, naquele tempo o pão era só no domingo, mas nos criaram com muito amor, a chapa cheia de fortaia, de polenta assada, por isso que não abro mão do meu fogão a lenha (Clarice).

Já na lembrança de Noeli a mãe usava também para derreter parafina para enfeitar coroas usada em velórios e enterros.

Lembro que a mãe colocou um tênis meu pra secar no forquinho e encolheu, no dia seguinte era frio e tive que ir de chinelo e meia pra escola. A mãe também fazia aquelas flores pra coroa de cemitério, então usava o fogão pra derreter a parafina dentro da caliera, deixava em cima do fogão, fazia a flor de papel sulfite e molhava nessa parafina já derretida, depois mergulhava ainda quente na água fria pra secar. Uma vez as flores estavam penduradas no varal por cima do fogão e o varal caiu em cima do fogão aceso, fez um fogaréu (Noeli).

Mediante as memórias dessas entrevistadas, é perceptível a importância que as relações com o fogão a lenha e com a comida possuem em suas vidas. Mesmo com histórias e situações de vida diferentes, o sentido da fala dessas mulheres se direciona ao mesmo caminho, o da gratidão, do saudosismo e do amor pelas relações, principalmente com a família e com as refeições.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante a pesquisa não foi possível perceber diferenças marcantes entre os dois municípios estudados, exceto com o fator econômico, que se destacou apenas em Francisco Beltrão e com relação a praticidade propiciada pelo uso do fogão a lenha, destacada em Descanso.

Diferenças mais notáveis foram percebidas entre as áreas rurais e urbanas,

principalmente em relação a localização do fogão a lenha nas residências, origem e responsabilidade com as tarefas relacionadas a lenha usada para abastecer o fogão e aos motivos para mantê-lo em casa mesmo com toda tecnologia existente hoje.

Ainda, o hábito de secar roupas em torno de fogão a lenha e de tomar chimarrão, apresentou maior destaque em ambas áreas rurais, mas ambos estiveram presentes também na área urbana de Descanso. Em municípios muito pequenos, como Descanso, a linha entre campo e cidade (ou rural/urbano) é muito tênue, fazendo com que os hábitos e modos de vida entre rural e urbano sejam muito semelhantes.

A despeito do trabalho de manutenção, ainda assim o fogão a lenha se fez preferido ao fogão a gás. Equipamento tido por eles como também fundamental para o aquecimento do ambiente doméstico, indicando uma não substituição por aquecedores elétricos para esse fim. Além disso, no que se refere as relações de sociabilidade e comensalidade, as famílias possuem características bem marcantes, seguindo com o hábito de realizar as refeições em conjunto e ainda de se reunir em outros momentos de conversa e confraternização, indicando dessa forma também a importância dos laços afetivos.

O fator econômico do uso do fogão a lenha não se apresentou como central para todos os entrevistados, mas foi apontada por alguns. Tal sinalização é importante, considerando a constante elevação no preço do gás de cozinha nos últimos anos.

Por fim, observou-se, no grupo estudado, um grande apego ao uso do fogão a lenha, mantendo-se como principal equipamento no preparo da comida cotidiana, mas muito conectado à memória afetiva. Uma forma de manter um laço de sociabilidade tradicional nas famílias e o desejo de perpetuá-la. A comida produz, nesse sentido, uma identidade fundamental e marcante. Trata-se de uma peça tradicional da casa, que existia também na casa dos pais e avós. Isso aponta para a centralidade que o fogão a lenha ainda possui na contemporaneidade no Sudoeste do Paraná e Oeste de Santa Catarina, e, como apontado por algumas pesquisas, isso também se dá em outras regiões do país, não se tratando de um equipamento ultrapassado ou em extinção.

## REFERÊNCIAS

BERGAMASCHI, M. A. Memória: entre o oral e o escrito. **Revista História da Educação**, v.6, n.11, p.131-146, jan./jun. 2002. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/asphe/article/view/30603/pdf> Acesso em: 21 out. 2020.

CASCUDO, L. C. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. São Paulo: Global. 2002.

DIEESE - Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos. A alta dos preços do gás de cozinha e o impacto para os trabalhadores. **Nota Técnica** nº 195, jun. 2018. São Paulo: Dieese. Disponível em: <https://www.dieese.org.br/notatecnica/2018/notaTec195gas.html> Acesso em: 05 set. 2020.

DÓRIA, C. A. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, n. 39, p. 251-271, jul./dez. 2012.

EBC - Empresa Brasil de Comunicação S.A. TV Brasil – Caminhos da Reportagem. **Nostra Terra Brasilis**. Videografia de Lucas Souza Pinto. Roteiro e Direção: Bianca Vasconcelos. 2016. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=GEHZph-QNJ6Y&t=72s> Acesso em: 15 out. 2020.

FISCHLER, C. Commensality, society and culture. **Social Science Information - 50th Anniversary Issue** 50, p. 528-548. 2011.

FLANDRIN, J-L; MONTANARI, M. (Orgs.). **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANZMANN, A.; LIMA, R. S. O que é ser mulher no rural contemporâneo: uma abordagem etnográfica no município de Marechal Cândido Rondon, Paraná. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, MG, v.34, n.1, jan. / jun. 2021. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/nequem/article/view/62700/32365> Acesso em: 20 nov. 2023.

FRASER, M. T. D.; GONDIM, S. M. G. Da fala do outro ao texto negociado: discussões sobre a entrevista na pesquisa qualitativa. **Paidéia**, vol.14, n.28, p.139-152. 2004. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-863X2004000200004&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-863X2004000200004&lng=pt&nrm=iso) Acesso em: 14/10/2020.

GIARD, L. "Cozinhar". In: CERTEAU, M. et al. (Orgs.). **A invenção do cotidiano II: morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 2012. p. 210-331.

GIDDENS, A. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: BECK, U; GIDDENS, A; LASH, S. **Modernização reflexiva: política, tradição, e estática na ordem social moderna**. São Paulo: UNESP, 2012. p. 89-166.

GIRON, L. S.; HERÉDIA, V. B. M. Identidade, Trabalho e Turismo. In: IV SEMINTUR – SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 2006, Caxias do Sul. **Anais**. Universidade de Caxias do Sul, p.1-15. Disponível em: [https://www.ucs.br/ucs/tpSemMenus/eventos/seminarios\\_semintur/semin\\_tur\\_4/arquivos\\_4\\_seminario/GT07-11.pdf](https://www.ucs.br/ucs/tpSemMenus/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_4/arquivos_4_seminario/GT07-11.pdf) Acesso em: 21 out. 2020.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Dados sobre cidades e estados. Disponível em <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/html>. Acesso em 21/11/2023.

LEACH, E. **Lévi-Strauss**. Londres: Fontana. 1970.

LIMA, R. S. Práticas alimentares e sociabilidades em famílias rurais da zona da mata mineira: mudanças e permanências. **Tese** (Doutorado). Programa de Pós-Gradua-

ção em Extensão Rural, Universidade Federal de Viçosa. 2015.

LODY, R. **Brasil Bom de Boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Senac. 2008.

MACHADO, C. J. B.; MENASCHE, R. Trajetórias de pessoas e objetos: o fogão a lenha e o arado no cotidiano de famílias assentadas. In: XV Encontro de Pós-Graduação, 2013, Pelotas. XV Encontro de Pós-Graduação. Pelotas: UFPel, 2013, p.1-4. **Anais**. Disponível em: <<https://repositorio.ufpel.edu.br/handle/prefix/6342> > Acesso em 08/04/2021.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

MINAYO, M. C. de S. et al. **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes. 2016.

PAUILO, M.I. O peso do trabalho leve. **Ciência Hoje**, Rio de Janeiro, v.5, n.28, p.64-70, 1987.

\_\_\_\_\_. Trabalho familiar - uma categoria esquecida em análise. **Revista de Estudos Feministas**, v.12, n.1, p.229-252, 2004.

\_\_\_\_\_. O trabalho da mulher no meio rural. In: PAULILO, M.I. **Mulheres rurais: quatro décadas de diálogos**. Florianópolis. Ed. da UFSC, 2016, p.25-56.

PEREIRA, A. L., et al. Os símbolos da cultura gaúcha e sua apropriação pela comunicação mercadológica. In: VII CONFERÊNCIA BRASILEIRA DE FOLKCOMUNICAÇÃO, 2004, Lajeado-RS. **Anais**. Lajeado. Disponível em: <http://www.portcom.intercom.org.br/pdfs/82706392678035104762717521637379069065.pdf> Acesso em: 02 nov. 2020.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Edufsc. 2013.

RÖLKE, H. **Raízes da Imigração Alemã: história e cultura alemã no Estado do Espírito Santo Helmar**. Vitória (ES): Arquivo Público do Estado do Espírito Santo, 2016.

SANTOS, M. De O. A mulher e a reprodução social da família. **Revista Ártemis - Estudos de Gênero, Feminismos e Sexualidades**, n.7, 2007. Disponível em: <https://periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/artemis/article/view/2153> Acesso em: 21 out. 2020.

TEDESCHI, L. A. Meu nome é "ajuda". A vida cotidiana e as relações de poder, gênero e trabalho das mulheres trabalhadoras rurais na Região Noroeste do Rio Grande do Sul. Contexto e Educação – Ed. da Unijuí, ano 19, n.71/72, jan. / dez. 2004, p. 45-64.

THÉBERT, Y. Vida privada e arquitetura doméstica na África romana. In: VEYNE, Paul (Org.). **História da vida privada 1: do Império Romano ao Ano Mil**. Tradução: Hildegard Feist. São Paulo: Companhia da Letras, 1990. p. 301-398.

VALLE, T. D. El espacio y el tiempo en las relaciones de gênero. **Kobie (Serie Antropología Cultural)**. Bilbao Bizkaiko Foru Aldundia-Diputación Foral de Bizkaia, n. V, 1991. Disponível em: [https://www.bizkaia.eus/fitxategiak/04/ondarea/Kobie/PDF/5/Kobie\\_5\\_Antrpologia\\_cultural\\_El%20espacio%20y%20el%20tiempo%20en%20las%20relaciones%20de%20genero.pdf?hash=67f62b279abd091b03e-bbeb6e6ec1c42](https://www.bizkaia.eus/fitxategiak/04/ondarea/Kobie/PDF/5/Kobie_5_Antrpologia_cultural_El%20espacio%20y%20el%20tiempo%20en%20las%20relaciones%20de%20genero.pdf?hash=67f62b279abd091b03e-bbeb6e6ec1c42). Acesso em: 22 nov. 2023.

WAGEMANN, E. **A colonização Alemã no Espírito Santo**. Rio de Janeiro: Serviço

Gráfico do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 1949.

WRANGHAM, R. **Pegando fogo**: porque cozinhar nos tornou humanos. Rio de Janeiro: Zahar. 2010.

ZANETTI, C.; MENASCHE, R. Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo. *In*: MENASCHE, R. **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007, p. 130-141.