



RECHEIO DE MEMÓRIAS: O PIEROGI E A IDENTIDADE POLONESA NO PARANÁ, BRASIL

MEMORIES FILLING: THE PIEROGI AND THE POLISH IDENTITY IN PARANÁ/BRAZIL

RELLENO DE RECUERDOS: EL PIEROGI Y LA IDENTIDAD POLACA EN PARANÁ (BRASIL)

Neli Maria Teleginski

Doutoranda em História pela Universidade Federal do Paraná - UFPR

E-mail: nteleginski@yahoo.com.br

Resumo: O texto apresenta e discute o *pierogi*: prato da culinária eslava introduzido no Brasil nas áreas de imigração europeia entre os séculos XIX e XX. O Paraná recebeu o maior número de imigrantes poloneses e seus descendentes cultivam práticas culinárias tradicionais como o preparo e consumo do *pierogi*. Presente no dia a dia, nas festas e comemorações o prato evoca saberes e memórias do passado migratório e permite problematizar o tema da identidade polonesa. Selecionamos receitas e discursos sobre o *pierogi* que destacam esse prato como um dos principais símbolos da polonidade no Paraná, considerado também como uma comida típica do estado. Neste artigo buscamos contribuir para o debate sobre a relação dos alimentos e da culinária com a memória e identidade em um território marcado pela imigração.

Palavras-chave: pierogi; identidade; memória; imigração polonesa; Paraná

Abstract: The text presents and discusses the pierogi: Slavic cuisine dish introduced in Brazil in the areas of European immigration between the XIXth and XXth century. Paraná was the state that received the most Polish immigrants and their descendants maintain traditional culinary practices such as preparation and consumption of pierogi. Present in everyday life, festivals and celebrations the dish evokes memories and knowledge of the immigration past and allows to problematize the theme of Polish identity. For this discussion we selected recipes and speeches on pierogi highlighting this dish as one of the main symbols of Polish identity in Paraná also appearing as a typical food of the state. With this communication we seek to contribute to the debate about the relationship of the foods and culinary with memory and identity in territories marked by immigration.

Keywords: pierogi, identity, memory, Polish immigration; Paraná

Resumen: El artículo presenta y discute el pierogi: plato de la cocina eslava introducido en Brasil en las áreas de inmigración europea en los siglos XIX y XX. El Paraná recibió el mayor número de inmigrantes polacos y sus descendientes cultivan prácticas culinarias tradicionales como la preparación y el consumo de pierogi. Presente en la vida cotidiana, fiestas y celebraciones el plato evoca recuerdos y conocimientos del pasado migratorio y permite analizar el tema de la identidad polaca. Elegimos recetas y discursos sobre el pierogi que destacan este plato como uno de los principales símbolos de polonidad en Paraná considerado como una comida típica del estado. En este artículo se pretende contribuir al debate sobre la

relación de la comida y la cocina con la memoria y la identidad en un territorio marcado por la inmigración.

Palavras clave: Pierogi; la identidad; memoria; inmigración polaca; Paraná.

INTRODUÇÃO

Carlos Alberto Dória, no livro “A culinária materialista”, discute as diferenças entre o processo material da cozinha e suas dimensões simbólicas e levanta uma importante questão que desafia os pesquisadores da alimentação: “O que são receitas e para que servem exatamente?” (DÓRIA, 2009, p. 138).

Partindo dessa pergunta, que leva o autor a pensar a temática alimentar através de receitas enquanto prescrições que orientam procedimentos na cozinha e enquanto resumos ou testemunhos da cultura alimentar de uma sociedade temos por objetivo tecer reflexões a partir de receitas de um prato da culinária polonesa chamado *pierogi*, introduzido no Brasil por imigrantes poloneses. O *pierogi* pode ser descrito sucintamente como uma massa recheada (com incontáveis tipos de recheios salgados ou doces), fechada em formato de meia-lua, semelhante a um pastel, cozido em água e servido com molhos variados, podendo também ser frito ou assado. Trata-se de um dos pratos mais populares na Polônia onde é considerado um símbolo nacional. No Brasil esse prato é difundido em regiões onde ocorreu a imigração polonesa, caso do Paraná, especialmente entre o final do século XIX e início do XX, durante a chamada “grande imigração”.

A análise foi realizada a partir da materialidade inscrita nas receitas de *pierogi* localizadas em fontes impressas no Paraná, confrontadas com discursos de descendentes de poloneses que vivem na região centro-sul do estado, especificamente nos municípios de Irati, Mallet e Prudentópolis. No período de fevereiro e maio de 2014 foram entrevistados 30 descendentes de poloneses, que mantém práticas culinárias tradicionais em seu cotidiano, utilizando a metodologia da história oral. Assim buscou-se refletir acerca desse prato e sua relação com as memórias e identidades em uma região marcada pela imigração europeia, problematizando a identidade étnica polonesa.

Na região centro-sul do Paraná o *pierogi* pode ser encontrado em festas, festivais, comemorações e rituais religiosos entre descendentes de poloneses, como na composição da mesa de Natal. O *pierogi* cozido é servido com molhos em festas de paróquias ou nas chamadas “pirogadas”, promovidas pelos grupos folclóricos e tem sido cada vez mais

valorizado enquanto patrimônio gastronômico regional integrando também o cardápio de restaurantes. No município de Araucária, no Paraná, ocorre a Festa do Pierogi, promovida pelo grupo folclórico *Wesoly Dom*. Na 14ª edição da festa, em 2014, foram consumidas três mil unidades de pierogi.¹ O prato é apreciado também pelos não descendentes de imigrantes poloneses e é possível encontrá-lo em supermercados, mercearias e feiras gastronômicas onde são vendidas porções congeladas para serem cozidas em casa ou prontas para consumo imediato.

A escolha do pierogi para a reflexão que propomos neste artigo está relacionada a sua presença na cultura alimentar paranaense. Em diferentes momentos o prato é apresentado como uma comida típica do estado vinculado às memórias de seu passado imigratório. Entre descendentes de imigrantes poloneses o prato está ligado às memórias familiares, de um saber fazer das mulheres – avós, mães, irmãs, tias – que transmitiram suas receitas através das gerações e age fortemente como um emblema nos processos de construção de identidades, fortalecendo o pertencimento étnico e regional e a demarcação de fronteiras identitárias.

Conforme Poulain (2013, p. 151), os deslocamentos de homens e mulheres de um lugar para outro no interior das sociedades também deslocam práticas alimentares e maneiras à mesa. Assim a alimentação torna-se central na construção de identidades desses grupos em que “particularismos alimentares estão entre os últimos traços a desaparecer”. O pierogi atualmente conhecido e difundido no Brasil é um exemplo do deslocamento de um saber culinário e de persistência de uma tradição através das gerações de descendentes. Entre outros pratos da culinária dos imigrantes, o pierogi se apresenta como um saber fazer que resistiu, em muitos casos, mais que a própria língua, corroborando o que nos aponta Poulain. O seu preparo e consumo persiste passando pelas adaptações, fusões e inovações que são próprias da dinâmica das tradições e dos processos históricos. Muitas vezes o prato é recriado com ingredientes locais ou novos, novas formas preparo, consumo e armazenamento, sendo reinventado dentro dos sistemas alimentares das regiões onde ele é produzido e consumido.

Mesmo sendo um prato conhecido nas áreas de imigração eslava (polonesa e ucraniana²), notamos que pouco se discutiu sobre o pierogi a partir de uma leitura mais crítica, que não aborde o prato por seu lado pitoresco ou turístico. Não abordamos aqui o pierogi como único ou principal elemento da identidade polonesa, mas como um alimento situado na

¹ Disponível em <<http://wesolydom.blogspot.com.br/2014/05/14-festa-do-pierogi-consideracoes.html>>. Acesso em 12 de julho de 2014.

² Entre os ucranianos o pierogi é chamado de perohê.



dinâmica social de construção de memórias e identidades. Temos em vista que a dinâmica identitária é relacional, móvel e em constantes reelaborações e interpretações.

Por isso, analisar o pierogi na perspectiva da história, da memória, da identidade regional e étnica e da cultura da alimentação, permite vislumbrar dinâmicas sociais e trocas culturais no tempo e no espaço. E estabelecer relações entre presente e passado para compreender sua presença e seus significados para aqueles que conservam essa tradição. Tratando o alimento como uma categoria de análise, abordamos aspectos da sociedade do centro-sul do Paraná, evidenciando a presença da imigração polonesa. Uma imigração carente de mais estudos acadêmicos no Brasil, assim como a questão da identidade polonesa, temas que podem ser analisados através da cozinha e da comensalidade.

Mesmo com o avanço das pesquisas no campo da história da alimentação, os estudos históricos que tratam da questão alimentar entre os imigrantes e os processos de reelaboração alimentar entre os descendentes são pontuais na historiografia. São temas abordados de forma transversal nas pesquisas sobre imigração, principalmente no caso da imigração polonesa. A alimentação, por vezes, é tratada como parte das estratégias de sobrevivência dos imigrantes nas sociedades onde se estabeleceram. Descreve-se o que os imigrantes comiam, mas não as adaptações, as trocas de ingredientes e saberes, negociações, tensões com outros grupos e a transmissão dos modos de fazer culinários. Diante desse quadro, é relevante aprofundar a problemática alimentar dos imigrantes e seus descendentes, seus padrões e táticas de consumo e as estratégias de transmissão de suas tradições culinárias como um caminho para compreender a materialidade alimentar, as sensibilidades e representações construídas em torno da alimentação e das identidades culturais.

Entre os trabalhos recentes na área de história que abordaram a problemática da cozinha de imigrantes e descendentes no Brasil destacamos a dissertação de Dolores M. R. Corner (2005) que estudou as transformações nas tradições e expressões culturais alimentares dos imigrantes espanhóis na sociedade paulistana entre 1946 e 1963. A tese de Juliana C. Reinhardt (2012) apontou a relação entre o consumo de alimentos tradicionais como a “broa de centeio” e a identidade étnica alemã em Curitiba. A autora concluiu que a cozinha alemã no Brasil se tornou um elemento de resistência identitária, especialmente em momentos de ruptura ou tensão vividos pelos imigrantes e descendentes como o processo imigratório, as reemigrações internas e o período entre guerras. Eliane C. L. Costenaro (2013) verificou em sua dissertação a força das tradições culinárias ucranianas e sua estreita ligação com a religiosidade, com o calendário litúrgico e com práticas rurais que contribuíram para a

permanência das receitas e sua ritualização no município paranaense de Prudentópolis. Em artigo publicado na Revista Brasileira de História, Flávia A. M. de Oliveira (2006) distingue mudanças nos padrões alimentares entre imigrantes italianos no interior paulista. Mostrando que pouco se conhece a respeito dos padrões alimentares dos italianos, principalmente no período inicial do processo migratório no Brasil, a autora assinala essa lacuna na historiografia brasileira.

Estudos multidisciplinares sobre a alimentação e suas relações com a memória e a identidade, como apontamos neste texto, ganham terreno em pesquisas acadêmicas recentes. Os historiadores brasileiros passaram a se dedicar aos estudos sobre a alimentação a partir da década de 1990. Essa temática é fruto de mudanças no interior da própria disciplina que adotou novas abordagens temáticas a partir de novas problemáticas e fontes de pesquisa. Outra mudança importante foi a aproximação da história com os estudos culturais e com outras áreas do conhecimento como a antropologia. Esta última, estudou a alimentação desde seus primórdios despertando o fascínio dos antropólogos pela “gama de comportamentos centrados na comida”. (MINTZ, 2001, p. 1).

Como indicou Carlos R. Antunes dos Santos (2005, p.12): “Há, hoje, uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa”. Com esta afirmação, Santos evidenciou o crescente interesse de pesquisadores de diferentes áreas pelos fenômenos alimentares, pelo estudo das tradições culinárias e pelo patrimônio gustativo.

Conforme expõe Dória (2009), cozinhar é antes de tudo uma atividade material, vinculada a enquadramentos culturais, valores, símbolos, sentimentos e crenças. Assim o autor define uma discussão fundamental sobre a cozinha que é a *matéria*, a experiência concreta de cozinhar, ou seja, o trabalho de transformar a matéria-prima e adequá-la para o consumo. Essa materialidade não exclui a importância do simbólico nas reflexões sobre a alimentação, mas nos alerta evitar uma excessiva valorização do simbólico. Dória propõe discutir a questão da materialidade da comida através do estudo das receitas, suas transformações e continuidades. As receitas constituem importantes fontes de pesquisa. São testemunhas do passado e de um “saber fazer”.

Há atualmente uma centralidade nas receitas escritas e que Gomes e Barbosa (2004) chamam de uma “culinária de papel”. Tais registros e evidências são significativos aos pesquisadores nos estudos das práticas culinárias e do gosto. Estão disponíveis em livros,



revistas, impressos diversos e na mídia, principalmente na internet que abriga uma profusão de sites e blogs de gastronomia e de receitas. No entanto, o preparo, o toque criativo das cozinheiras e cozinheiros, as adaptações dos ingredientes e os aspectos simbólicos de determinados pratos nem sempre são registrados nos textos escritos. São transmitidos oralmente por gerações e constantemente resignificados pelos sujeitos. Essa implicação torna difícil analisar um saber culinário somente a partir de receitas. Elas podem elucidar aspectos das transformações nas técnicas culinárias, nos ingredientes e formas de conservação e armazenamento, mas pouco esclarecem sobre o processo histórico na qual estão inseridas ou porque determinadas receitas atravessaram gerações e se mantêm no presente. Isso demanda ao pesquisador outros tipos de fonte.

Por isso nessa discussão evidenciamos também depoimentos de descendentes de poloneses, especialmente mulheres, guardiãs do patrimônio culinário de preparar e servir o pierogi. Para elas as receitas escritas são desnecessárias. O pierogi é uma experiência vivida, cotidiana. Com isso esperamos tornar a análise mais "encorpada", mas ainda assim incompleta, requerendo a continuidade dos estudos para aprofundamento.

Assim, na primeira parte do artigo são apresentados aspectos gerais da imigração polonesa no Paraná e as mudanças alimentares ocorridas naquele território a partir deste processo. Na segunda parte são abordados aspectos materiais do preparo e consumo do pierogi e, por fim, discute-se o prato em seus aspectos simbólicos, mostrando como o pierogi constrói e reconstrói memórias e comunica identidades culturais tornando-se uma tradição que tem sido transmitida através das gerações de descendentes e difundida por toda a sociedade paranaense.

POLONESES NO PARANÁ

O pierogi preparado nas cozinhas do centro-sul do Paraná revela vestígios de trocas culturais. Trocas entre imigrantes e brasileiros e entre os próprios imigrantes. Portanto, entre diferentes sistemas alimentares.

Quando mencionamos a região centro-sul do Paraná, recortamos um território não muito distante de Curitiba. Irati se localiza a 150 quilômetros da capital, Mallet a 230 e Prudentópolis a 203 quilômetros. Essas cidades vizinhas entre si possuem uma característica em comum: foram receptoras de um significativo número de poloneses e ucranianos entre o

final do século XIX e início do XX, quando ainda não eram unidades administrativas autônomas. Elas se tornaram municípios no início do século XX com o crescimento demográfico para o qual contribuíram os núcleos coloniais.

No final do século XIX Irati e região receberam estações da ferrovia São Paulo - Rio Grande Railway que atravessou o sul do Brasil estimulando o extrativismo e o comércio de madeira e erva-mate. Esses foram os principais fatores que desencadearam a migração interna no Paraná, concomitante à formação de núcleos coloniais de imigrantes europeus no centro-sul que receberam alemães, italianos, mas, sobretudo, poloneses e ucranianos a partir de 1890.

A imigração polonesa no Paraná é anterior a 1890, embora a maior entrada desses imigrantes tenha ocorrido a partir desta década, no contexto da chamada “febre brasileira” na Polônia. Os primeiros poloneses se estabeleceram na região de Curitiba a partir de 1870 em processo imigratório que diferiu do paulista. Enquanto no sudeste os imigrantes eram requisitados para substituir a mão de obra escrava na lavoura cafeeira, no Paraná os imigrantes foram direcionados para pequenas propriedades rurais formando linhas e núcleos coloniais voltados à produção de alimentos.

Enquanto os imigrantes não chegavam, parte da população paranaense se ocupava na extração e beneficiamento da erva-mate, motivando a importação de gêneros de primeira necessidade. As autoridades desejavam resolver os problemas de abastecimento e carestia que afligiam especialmente a capital da província. Para isso fomentaram a importação de imigrantes. Essa intenção fica evidente nos relatórios do presidente da província Lamenha Lins entre 1875 e 1877. Antes desse período várias colônias já haviam se estruturado no Paraná com aquele propósito. Entretanto, eram colônias que enfrentavam problemas de infraestrutura e comunicação com a capital, o que levou algumas a desaparecer. Devido a esses fatores, as novas colônias foram instaladas nos arredores de Curitiba formando o que os historiadores paranaenses chamaram de “cinturão verde” (SANTOS, 2007).

Nesse momento em que se organizavam as políticas públicas de imigração no Paraná, a Polônia enfrentava dificuldades políticas e socioculturais. A principal delas era a divisão de seu território entre os impérios austro-húngaro, russo e prussiano, além de um processo lento de industrialização, falta de terras entre outros problemas que levaram muitos poloneses a emigrar, muitas vezes sob ameaças. As autoridades russas proibiam a imigração de poloneses sob seu domínio para a América.

A América atraía os imigrantes enquanto a Europa em crise os expulsava. Milhares deles reconstruíram suas vidas no outro lado do Atlântico. A maioria dos poloneses que



chegaram ao Brasil eram camponeses e não constituíam um grupo homogêneo. Eram oriundos de diferentes aldeias polonesas e chegaram em momentos distintos trazendo práticas culturais que variavam de uma região para outra. As permanências e mudanças nas identidades culturais dos imigrantes dependeram das interações com outros grupos no Brasil. Nas “colônias” paranaenses conviviam imigrantes de várias regiões da Europa, muitos deles rivalizando entre si (WACHOWICZ, 1981).³

A chegada dos imigrantes no Paraná desencadeou transformações, fusões, adaptações, improvisações e inovações também na cultura alimentar. Em meio às preparações e receitas transmitidas através das gerações há aquelas qualificadas como “tradicionais” dos grupos étnicos, que muitas vezes não passam de criações ou aprendizados recentes. Esse processo de “invenção de tradições”, reforçadas por iniciativas turísticas e pela mídia, também deve ser levado em conta em uma análise das tradições alimentares.

Podemos afirmar que o *pierogi*, no conjunto de práticas e saberes exercidos entre descendentes de poloneses, é um exemplo significativo de comida ligada aos imigrantes através da transmissão intergeracional das tradições.

Nos depoimentos, principalmente de descendentes da primeira e segunda geração, verificamos que o preparo do *pierogi* e seu consumo constitui um aprendizado doméstico, que remete os comensais aos “tempo dos antigos”, dos antepassados.

Outra evidência dessa transmissão das tradições se apresentou num curso de curta duração, oferecido em 2012 pelo Consulado da Polônia em Curitiba. O cardápio organizado para ser ministrado aos alunos (a maioria descendentes de poloneses) não incluía o *pierogi* e outros pratos conhecidos. Mas o que chamou a atenção não foi a ausência da receita, mas a fala de um dos organizadores se referindo especificamente ao *pierogi*. Ele fora excluído por ser um prato que “quase todos já sabiam fazer”.

Esse episódio revelou o quanto o *pierogi* é conhecido e difundido entre os descendentes de poloneses no Paraná. Disso resultou um discurso consular, oficial, que afirma ser interessante tornar conhecidos “novos” pratos da culinária polonesa, como os ensinados no

³ Na pesquisa que realizamos entre descendentes de imigrantes poloneses no Paraná, compreendemos teoricamente esses agentes enquanto um grupo étnico, pois se identificam e são identificados como pertencentes a um grupo que passou por um longo e dinâmico processo histórico. De acordo com Seyferth “o principal critério para definição de um grupo étnico nos estudos mais recentes é a identidade étnica, fundamentada na noção de etnicidade” (SEYFERTH, 1986, p. 530), ou seja, no sentimento positivo de pertencer a um grupo étnico. Para Weber (2006) a identidade étnica não é equivalente à identidade nacional, embora possa estar relacionada. Para essa historiadora, a identidade étnica permite analisar a consequência das migrações e as identidades regionais.

referido curso. Essa situação apresenta um dado importante sobre a incorporação de um prato dos imigrantes aos hábitos alimentares dos descendentes e à cultura alimentar no Paraná.

Em artigo sobre a culinária eslava em Irati, Grechinsk e Cardozo (2008) verificaram a partir de entrevistas com proprietários de restaurantes e frequentadores que o *pierogi* foi o prato mais citado no cardápio dos estabelecimentos e o mais solicitado a continuar ofertado, vencendo também como o mais conhecido. Contudo, as autoras observaram que a tradição do preparo e consumo do *pierogi* se apresentou no questionário como a mais lembrada entre os entrevistados acima de 60 anos que demonstraram maior interesse pela cultura dos imigrantes.

Ao estendemos a pesquisa para outras faixas etárias em nosso trabalho notamos que o cultivo dessa tradição não se restringe aos mais velhos. Ela tem sido transmitida às gerações mais jovens no ambiente doméstico, além de ser disseminada através do comércio nos supermercados que revendem o produto de pequenas empresas especializadas e pelas "pirogueiras" que preparam o prato em suas casas para vender a uma freguesia certa envolvendo muitas vezes não descendentes. Em ambos os casos, o *pierogi* é vendido embalado e congelado em porções com uma dúzia de unidades para ser cozido em casa e receber o molho da preferência do consumidor.

Concordamos com Grechinsk e Cardozo quando afirmam que parte dos produtores e consumidores do *pierogi* desconhecem a relação do prato com o passado local e regional ou as "origens" do prato.

INGREDIENTES E MODOS DE PREPARO

Na Polônia o *pierogi* é consumido desde a Idade Média e é um dos pratos mais populares no país, registrado em livros de receitas desde o século XVII. É considerado um símbolo nacional e pode ser encontrado em diferentes locais e restaurantes especializados chamados *pierogarnia*. Os recheios mais comuns na Polônia são carne, repolho azedo (chucrute) e cogumelos. As versões doces levam requeijão adoçado ou frutas vermelhas. Em algumas áreas da Polônia ocorre o *pierogi ruskie*. Esse termo se relaciona a uma antiga região, atualmente em território ucraniano, chamada *Ruthenia*. O *pierogi ruskie* leva batata cozida, queijo branco e cebola frita.⁴

⁴ Disponível em: <www.tastingpoland.com>. Acesso em 5 de julho de 2014. Tradução livre.



Na Ucrânia e entre os descendentes de ucranianos no Paraná o *pierogi* também é largamente consumido, mas entre eles o prato é chamado de *perohê* ou *varéneke*, como anota Filipak (2002, p. 283). *Perohê* é o termo informado nas embalagens da massa congelada no comércio de Prudentópolis, município vizinho a Irati no qual predominou a imigração ucraniana. Costenaro (2013, p. 80) explica que o *perohê* se difundiu como pastel cozido, mas é uma variação do pastel que é servido assado. A autora esclarece que o pastel cozido é chamado *varéneke*, do verbo *verete* que em ucraniano significa cozinhar. Na prática, os ingredientes e modos de preparo do *varéneke* dos descendentes de ucranianos não diferem do *pierogi* dos descendentes de poloneses na região centro-sul do Paraná.

Entretanto, as denominações *pierogi* ou *varéneke* (ou mesmo *perohê*), em determinadas situações se revelam demarcadoras de fronteiras identitárias entre os dois grupos étnicos nessa região. Já o *varéneke* ou *vereniques* para o historiador Boris Fausto (1998, p. 47), são “bolinhos de batatas, cobertos com cebola queimada” na tradição asquenaze⁵. O prato é difundido em outras regiões da Europa central e oriental e pratos semelhantes existem na Itália como o ravióli ou tortellini.⁶

Nos Estados Unidos há a “Pierog Fest” na cidade de Whiting, estado de Indiana⁷. No Canadá, onde ocorreu significativa imigração eslava, o *pierogi* também é conhecido e constitui um vestígio culinário dessa imigração na América do norte.

Na língua polonesa o prato aparece grafado como *pieróg*, que é a palavra no singular. A forma mais usual é *pierogi*, no plural, por ser servido em porções com várias unidades. Em dicionário polonês ocorre a forma *pierożek*, traduzido como ravióis/raviólis ou pastel (DLUGOSZ, 2011, p. 193; 751).

O formato em meio círculo ou meia lua dos *pierogi* lembra um pastel, mas depois de cozidos lembram o ravióli italiano. Na língua portuguesa encontramos receitas grafadas como *pierogi*, *pirogy*, *pirogui* ou *piroque*. Filipack (2002, p. 283), em seu dicionário sociolinguístico paranaense, define o prato como uma “espécie de pastéis da culinária polonesa, feitos de massa de farinha de trigo, recheados com requeijão ou com batatinha ralada (inglesa), podendo ser fritos no azeite ou cozido, misturados por fora com requeijão adocicado”.

⁵ Segundo HOUAISS, 2009: asquenaze é membro de uma das duas grandes divisões do povo judaico (asquenaze e sefardi), que remonta às primeiras comunidades judaicas do Noroeste europeu (Alemanha e Norte da França) e inclui os judeus de comunidades originárias da Europa central e oriental.

⁶ Disponível em: <www.tastingpoland.com>. Acesso em 5 de julho de 2014. Tradução livre.

⁷ Disponível em: <www.pierogifest.net> Acesso em novembro de 2013.

As diversas nomenclaturas do *pierogi* e as relações que podemos estabelecer entre ele com culturas e territórios, corroboram que o saber fazer esse prato atravessou fronteiras e se incorporou aos hábitos alimentares em vários lugares, assumindo peculiaridades em cada um deles, sobretudo, em termos simbólicos.

A partir da leitura de receitas impressas, livros, jornais⁸ e a transcrição de trinta depoimentos de descendentes de poloneses, nos quais se questionou sobre o preparo e consumo do *pierogi* no centro-sul do Paraná, concluímos que sua preparação básica nessa região é composta de massa de trigo, água, gordura (banha de porco, manteiga, margarina ou óleo vegetal), sal, recheio e molho. Algumas versões levam ovos, leite ou batata cozida e amassada na massa. A massa é aberta na mesa com rolo ou garrafa, depois é cortada em círculos de aproximadamente 8 centímetros de diâmetro e recheada. As extremidades são fechadas com as mãos e ganham a forma de meia lua. Os recheios mais comuns são de requeijão artesanal (feito a partir de leite coalhado), ricota ou uma mistura de requeijão ou ricota com batata. Outros recheios são a batata amassada com repolho fermentado, batata com requeijão, só batata amassada ou batata com calabresa, frango ou bacon.

Existem variações que levam recheio de feijão cozido e amassado com ou sem arroz ou com miúdos refogados. Os recheios são temperados com ervas secas ou frescas como salsinha e cebolinha, alho, cebola e especiarias como pimenta e noz moscada ou apenas sal. Depois de "montado", o *pierogi* é cozido em água, mas há receitas sugerindo o cozimento no leite. Algumas receitas ensinam que os "pastéis" estão no ponto certo de cozimento após subirem à superfície da água três vezes. Depois de cozidos uma opção é tostá-los na frigideira.

Os molhos variam: cebola dourada no azeite ou na manteiga, manteiga ou nata derramada sobre a massa quente, bacon ou linguiça fritos, molhos encorpados com carne moída, cogumelos ou tomates. Há versões doces com frutas, creme de leite e adaptações com chocolate. Além da versão cozida, mais comum, os *pierogi* podem ser assados ou fritos por imersão no óleo ou tostados na frigideira após o cozimento ou como forma de aproveitamento das sobras do prato cozido nas refeições subsequentes.

Essas são as formas de preparo mais corriqueiras nas receitas publicadas por descendentes de poloneses no Paraná ou descritas em seus relatos orais. A elaboração é simples, barata e feita com ingredientes comuns disponíveis no Brasil e nos países que receberam a imigração eslava. Essa simplicidade talvez seja um dos fatores que contribuíram

⁸ As receitas utilizadas nesta discussão estão citadas nas referências.



para a difusão do *pierogi* ao longo do tempo e dos territórios, além de ser um prato saboroso e versátil que passou por adaptações em diferentes momentos e lugares.

O registro das receitas pelos descendentes de poloneses apresentam, portanto, diferenças. São variações de um mesmo prato nas quais estão presentes as imprecisões, adaptações, esquecimentos e simplificações. Ocorre, por vezes, que o registro das receitas pressupõem que o leitor já conheça o preparo do prato informando apenas os ingredientes, como no caso de uma receita publicada por uma cozinheira descendente num livro de culinária polonesa publicado no Rio Grande do Sul: “Massa para pastel cozido – *Pierogy*: 4 ovos, ½ copo de água, farinha para dar o ponto, 2 colheres de nata”.⁹

Certamente, esse livro de receitas era dirigido a leitores familiarizados com os pratos, senão teriam problemas sem os detalhes como temperos, quantidades, tempo de preparo, passos da massa ou rendimento. Isso demonstra que o registro das receitas muitas vezes encerram um saber implícito, relacionado à memória culinária coletiva de um determinado lugar ou território.

Das receitas selecionadas para este artigo apenas uma, publicada na *Folha de Irati*, é apresentada de forma padronizada com medidas e procedimentos do preparo. Conhecida como Vó Tereza, a "autora" da receita publicada é uma cozinheira que fez de seu conhecimento culinário, acumulado desde menina na cozinha de sua mãe, uma fonte de renda no município de Irati. Ela confecciona e comercializa o *pierogi* diretamente ao consumidor ou em seu *buffet* que atende encomendas para festas. Em função do volume de massa que Tereza prepara foi necessário chegar a uma receita média para produzir 100 unidades de *pierogi* por vez. Segundo ela, suficiente para servir 10 pessoas em uma refeição sem outros acompanhamentos.

PIEROGUE

Massa

1 kg de farinha de trigo [...];
1 colher de sopa de margarina mal cheia;
1 colher de sopa de banha mal cheia;
2 ovos inteiros;
Água necessária para dar o ponto.

Recheio

1.300 gramas de batata cozida e esmagada;
1 kg de requeijão
2 ovos

⁹ Receita registrada por uma descendente no município de Guarani das Missões RS, que também recebeu imigração polonesa. Ver Lacerda, 2010.

Cheiro verde e sal a gosto

Modo de preparo

Fazer a massa e deixar descansar. Sovar e esticar a massa, para depois cortar no tamanho que quiser. Recheiar e cozinhar por oito minutos. Servir com molho do seu gosto ou nata.¹⁰

Na receita a cozinheira preserva o uso da banha suína e dá alguns toques como o uso do cheiro verde no recheio que ela caracteriza como um gosto pessoal, de acordo com a matéria do jornal. Ela sugere que o prato seja escoltado por vinho tinto, característico da cultura italiana na cidade, evidenciando interessantes relações interétnicas na culinária local. O que chama a atenção nessa receita é seu rendimento: cerca de 100 *pierogi* para servir 10 pessoas, segundo Tereza, sugerindo momentos de sociabilidade e comensalidade em torno da mesa. Para apreciar basta acrescentar o molho preferido ou uma generosa colher de nata.

A tradição do preparo e consumo do *pierogi* se insere num complexo sistema alimentar na região centro-sul do Paraná, considerando como sistema alimentar o conjunto de ingredientes, técnicas, hábitos e comportamentos diante dos alimentos característicos de cada região e que viabilizam seu preparo, difusão e comércio.

Examinando receitas, artigos em jornais, freezers de supermercados, cardápios de restaurantes e conversando com descendentes de poloneses nessa região verificamos que a versão mais comum do *pierogi* é aquela recheada com requeijão (ou ricota) e batata. A diferença entre o requeijão produzido artesanalmente na região centro-sul e a ricota industrializada é o teor de gordura. Enquanto o requeijão é produzido a partir do leite integral a ricota é elaborada a partir do soro do leite, obtido na produção de queijos em diversos laticínios. Outra diferença é que o requeijão não é prensado como a ricota apresentando um aspecto mais úmido e levemente amarelado por seu teor de gordura. Assim, o *pierogi* recheado com ricota é menos calórico, mas apresenta uma transformação na tradição ao incorporar um produto industrializado, a ricota, substituindo o requeijão tradicional elaborado artesanalmente nas chácaras do interior.

Essas mudanças e adaptações ocorrem não apenas pela busca de uma alimentação mais saudável, mas por questões econômicas. Muitos produtores conseguem melhor retorno financeiro vendendo o leite para os laticínios e aos poucos o requeijão vai se tornando mais escasso. Isso obriga as "pirogueiras" a substituí-lo pela ricota, mais abundante e barata. Muitos antigos produtores e consumidores do requeijão se adaptaram à ricota na alimentação e nas preparações culinárias que tradicionalmente eram feitas com as sobras de leite transformadas em requeijão nas propriedades rurais. Em termos de sabor e consistência, o

¹⁰ *Pierogue*: o clássico da comida polonesa. **Jornal Folha de Irati**, Irati, 24 de maio de 2013, p. 9



requeijão artesanal, um tipo de queijo cremoso, granulado e seco, deixa o paladar mais feliz que a ricota, especialmente se acrescentado de nata.

Dados da AMCESPAR¹¹ informam que “o leite produzido [na região centro-sul] tem relevância no abastecimento das indústrias das bacias leiteiras das regiões de Castro e Witmarsun”. Transformar o leite em requeijão é um conhecimento e um trabalho tradicional. Embora as indústrias de laticínios absorvam a maior parte do leite na região, muitas famílias continuam a produzir o requeijão artesanal para o consumo próprio enquanto outras o fazem comercialmente para abastecer supermercados e mercearias, além de atender fregueses de porta em porta e encomendas, abastecendo principalmente os produtores de *pierogi*.

Nos supermercados de Irati o requeijão é encontrado, comumente, em embalagens de um quilo. De acordo com várias receitas essa quantidade rende cerca de 70 a 100 unidades de *pierogi*, dependendo de sua utilização, com ou sem batata. Na Feira do Produtor Rural o requeijão é vendido diretamente ao consumidor, embalado em sacos plásticos transparentes com etiqueta do produtor cadastrado na Secretaria de Agricultura do Município.

Boa parte da produção artesanal do requeijão na região centro sul do Paraná é transformada no mais apreciado recheio de *pierogi*, além de ser ingrediente básico no preparo da torta de requeijão, outra maravilha da culinária regional. O requeijão transforma uma simples panqueca, salgada ou doce, numa atraente experiência gustativa. Combinado com nata fresca, acompanha o *pierogi* com pompa e se acomoda muito bem sobre uma fatia de broa de centeio assada no forno a lenha, relíquia tradicional mantida por muitas famílias.

Compreendemos que a preservação da tradição culinária do *pierogi* resultou na preservação de tradição da produção artesanal do requeijão. Esses dois modos de fazer se complementam entre as propriedades rurais e as cozinhas, entre maneiras de ganhar a vida e preservar memórias. A oferta regular do requeijão viabiliza a produção doméstica e comercial do *pierogi* pelas cozinheiras que o preparam segundo receitas de família. Outros derivados do leite como a nata fresca e a manteiga constituem elementos importantes no repertório das receitas de *pierogi*. Ambos são usados como molho ou constituem base para molhos generosamente derramados pelas mães e avós sobre os *pierogi* quentinhos.

A batata é outro recheio trivial de *pierogi* e constitui importante produto da economia local, presente nas mesas, plantações e atacadistas que distribuem a produção pelo país. Introduzida na região no início do século XX, a batata alcançou maiores índices de

¹¹ Associação dos Municípios da Região Centro-Sul do Paraná. Integram a associação os seguintes municípios: Irati (sede), Inácio Martins, Ipiranga, Ívai, Mallet, Prudentópolis, Rebouças, Rio Azul e Teixeira Soares, Fernandes Pinheiro e Guamiranga. Disponível em <<http://www.amcespar.com.br>>. Acesso em março de 2014.

produtividade entre 1930 e 1945, período áureo das exportações do tubérculo em Irati. Esse boom da batata atraiu agricultores de outras regiões do Paraná, entre eles descendentes de imigrantes poloneses que se dedicaram ao seu cultivo. Nesse tempo a cidade foi conhecida como a “capital da batata”, mas produzia também muito trigo e era marcada pela exploração das reservas nativas de madeira e pelo movimento da estrada de ferro São Paulo – Rio Grande Railway, que se tornou a Rede de Viação Paraná-Santa Catarina. Pela ferrovia, Irati e cidades vizinhas exportavam batata, trigo, madeira e mate. (TELEGINSKI, 2012)

A batata, originária dos Andes, difundiu-se pela Europa, especialmente nos países de clima mais frio como Polônia e Ucrânia nos quais se tornou alimento comum e indispensável. Com o *pierogi*, a batata retornou à América em uma nova receita.

PIEROGI COMO MEMÓRIA, IDENTIDADE E TRADIÇÃO

A constante presença do *pierogi* nas mesas do centro-sul do Paraná e a diversidade nas receitas publicadas por descendentes de poloneses, facilmente encontradas em sites, blogs, boletins e impressos de outros países, demonstram que a seleção dos ingredientes, preparo e consumo do prato se relacionam com características locais e são frutos de escolhas, preferências e necessidades. Isso faz do *pierogi* um prato comum em vários territórios apresentando, no entanto, formas de preparo e significados que se revelam criativos e originais. Por isso, concordamos com Montanari (2009) quando afirma que as tradições culinárias não são estáticas. São frutos, sempre provisórios, de uma série de inovações e adaptações realizadas na sociedade que as acolheu.

Mesmo diante das variações que o prato permite, há características comuns. Trata-se de um prato revestido de significados que demarcam pertencimentos. O *pierogi* tem a capacidade de “conectar-se em rede” integrando uma identidade polonesa internacional, aspecto ressaltado por Montanari (2009, p. 12) ao tratar da força das identidades culturais a partir do caso da cozinha bolonesa. Assim, o *pierogi* é um alimento que excede seu caráter nutricional, biológico e econômico. É uma comida simples de preparar que se inseriu facilmente nos sistemas alimentares de várias regiões do mundo acompanhando o movimento migratório. Isso permite analisar seus aspectos culturais e simbólicos, enquanto prato que materializa sentimentos de pertencimento, memórias e tradições de um grupo que deixa sua terra natal e leva consigo seus saberes, gostos e parte de sua cozinha.



Recentemente o *pierogi* deixou os espaços familiares dos descendentes para fazer parte de iniciativas turísticas que apresentam o *pierogi* como um "prato típico", vinculado à presença europeia no Brasil e ao passado imigratório local e regional, reforçando por outra via a identidade étnica polonesa.

Em 2004 a Secretaria de Estado da Cultura do Paraná organizou um caderno de divulgação chamado "Cadernos Paraná da Gente", mapeando os pratos típicos do estado. Entre eles constava o *pierogi* enquanto contribuição dos imigrantes poloneses (CARNEIRO JR., 2004). A cidade paranaense de Guarapuava elegeu o *pierogi* como um dos pratos típicos do município ao lado da "costela de dois fogos", do "arroz carreteiro de charque" e da polenta com molho de frango. Esses pratos fazem a história do município e sua relação com a culinária gaúcha, com o tropeirismo e com a imigração europeia.¹² Tais discursos representam e valorizam, através da comida, a presença do imigrante, sua cultura e as possibilidades de explorar economicamente esse patrimônio.

Verificamos que o *pierogi*, além de constituir um saber-fazer transmitido através das gerações, passou a integrar um processo no qual se busca forjar uma "culinária paranaense", uma culinária regional que traz em seu cardápio um prato que também é emblema da cultura polonesa, positivando essa identidade.

A antropóloga Maria Eunice Maciel (2004), ao abordar o "prato típico", discute o conceito de "cozinha emblemática", ou seja, uma cozinha que representa um grupo, um território e uma identidade. Para ela o prato emblemático nem sempre é um prato "típico" ou um prato de uso cotidiano, mas um prato associado à ideia de pertencimento, empregado como expressão de uma identidade, que resume um sentido unificado a esta identidade. Maciel cita o exemplo da feijoada brasileira. Diferentemente do arroz com feijão diário, a feijoada, não exatamente um prato cotidiano, é apresentada aos estrangeiros como um prato nacional, como um elemento da identidade brasileira.

A partir dessa ideia verificamos que o *pierogi* passou a ser considerado um prato típico no Paraná, mas é, ao mesmo tempo, um emblema da identidade étnica polonesa e uma comida inserida nos hábitos alimentares locais e regionais.

A relação próxima do *pierogi* com a identidade étnica fica evidente num artigo de revista alusiva ao centenário de Irati/PR, em 2007. Intitulado "Culinária Imigrante", seu autor, Júlio Marcos Bronislavski, descendente de poloneses, relata as contribuições desse grupo de imigrantes e seus descendentes ao município. Os imigrantes poloneses são apresentados como

¹² Disponível em <<http://redeglobo.globo.com/rpctv/minhaterratem/noticia/2013/10/conheca-o-prato-mais-votado-da-campanha-minha-terra-tem.html>>. Acesso em Dezembro de 2013.

pequenos proprietários de terra que cultivavam batatas, feijão e hortaliças, criavam porcos, galinhas e vacas e que não descuidavam da religião, das festas comunitárias e dos rituais religiosos de Natal e Páscoa, marcados pela fartura e bênção dos alimentos. Bronislavski conta que a culinária polonesa praticada pelos imigrantes e descendentes era composta por ingredientes singelos das roças e quintais. O autor apresenta uma seleção de pratos poloneses que evocam a sociabilidade e a comensalidade em um momento festivo coletivo como o aniversário da cidade. Foram lembrados o “pirogue”, a sopa de beterraba chamada “bortsch” (barszcz em polonês), o molho de raiz forte e os embutidos de carne de porco. Para ele a “melhor das tradições polonesas” é o *pierogi*, definido como um “pastel de massa cozida de farinha de trigo com dois tipos de recheio: requeijão e batata, servido com nata e o de repolho com carne moída ou cebola refogada”. E conclui:

“o pierogue é um ótimo exemplo da incorporação dos hábitos alimentares poloneses por ser o mais difundido e consumido em nossa cidade. A família reunida na grande cozinha, o esticar da massa na mesa com o rolo de macarrão, o corte da massa em forma de pastel, o preparo dos recheios e os aromas do refogado são um consistente testemunho do passado e das alegrias do paladar.” (BRONISLAVSKI, 2007, p. 64-65)

Ficam evidentes nessas considerações as representações e sensibilidades que percorrem o preparo e o consumo do *pierogi*, aproximando o passado do presente ao despertar a memória gustativa. A narrativa se apresenta carregada de sentimentos de pertencimento e ao lugar da infância que traz a tona memórias familiares. Simultaneamente, essas lembranças vinculam os pratos da culinária polonesa ao passado imigratório, com o *pierogi* simbolizando a memória e a identidade do autor e do território sobre o qual escreve.

Uma descendente de poloneses chamada Rosa, 35 anos, secretária do lar, filha de agricultores, relatou que sua família prepara o prato há muitos anos. Lembra que sua avó sempre o preparou e revela que o *pierogi* alimenta seu sentimento de ser “polonesa”. Em sua família a receita passou por uma profunda adaptação quanto aos ingredientes, conforme a disponibilidade dos produtos na propriedade rural em que viveram. Em lugar de trigo e batata para a massa usava-se mandioca ralada. Em lugar do recheio de requeijão, feijão. O requeijão recheava o *pierogi* somente quando sobrava leite e nas festas. Nunca faltava no Natal. Mesmo adaptada a alimentos tão brasileiros, a receita do *pierogi* de mandioca recheado com feijão não perdeu sua identidade enquanto “prato polonês”.¹³

¹³ Rosa. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 08/03/2014, Prudentópolis-PR.



Descendentes que viajaram à Polônia e mantêm contato com o país e sua cultura através de familiares, amigos, associações, cursos e grupos folclóricos, reconhecem no *pierogi* um símbolo da Polônia e de polonidade. Com frequência, promovem a cultura polonesa com bailes, almoços e jantares comunitários nos quais a principal atração são as “comidas típicas” polonesas. Esses eventos angariam fundos para atividades culturais e religiosas na comunidade.

Ocorre que alguns pratos, por vezes desconhecidos dos descendentes, são apresentados e recriados nessas festas como pertencendo à cultura polonesa em um processo conhecido como “invenção de tradições”, proposto por Hobsbawm (1997). Por mais que "novidades" gastronômicas polonesas sejam apresentadas e despertem a curiosidade dos convivas, o *pierogi* reina absoluto em todos os cardápios e ocasiões.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Uma análise preliminar do trabalho em curso na região centro-sul do Paraná permite considerar que a difusão, preparo e consumo do *pierogi* e outros pratos identificados e analisados na pesquisa, se mantêm pela transmissão oral do "saber fazê-lo" através das gerações de descendentes de poloneses. Essa transmissão ocorre também por meio de receitas herdadas por filhas e netas e se difundem em publicações na mídia e em livros sobre a cultura polonesa no Brasil, mostrando em sua materialidade aspectos dos sistemas alimentares e de processos históricos.

Recentemente, a comercialização do *pierogi* congelado nos supermercados tem contribuído para a difusão desse prato entre não descendentes tornando-se parte dos hábitos alimentares de muita gente. Através dos restaurantes, festas e iniciativas turísticas, o prato é apresentado também como típico do Paraná, enquanto uma contribuição dos imigrantes poloneses para a culinária regional. Enquanto “prato típico”, o *pierogi* estabelece novas relações entre o passado e o presente, reforçando a identidade étnica polonesa, as fronteiras identitárias nas relações interétnicas e a memória coletiva.

A presença do *pierogi* no centro-sul do Paraná ao longo do tempo se articula à economia e ao sistema alimentar desse território através da produção e aquisição de ingredientes necessários ao seu preparo, além das adaptações e improvisações que viabilizam a arte de fazer ou recriar o prato, sem que ele perca seus vínculos com a tradição. Por essas

razões, a análise dessa comida não se limita aos seus aspectos materiais, mas sua materialidade é significativa para apreender transformações e permanências em suas receitas.

A simplicidade e versatilidade de seu preparo, seu apelo enquanto alimento tradicional, artesanal e saudável, características alimentares positivas divulgadas recentemente, contribui para que o *pierogi* tenha longa vida no centro sul do Paraná, possibilitando longa vida a outros saberes tradicionais vinculados a ele.

O pierogi está servido! É só escolher seu molho preferido e bom apetite!

REFERÊNCIAS

- ANDREAZZA, M. L. **Paraíso das delícias**: um estudo da imigração ucraniana. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999.
- GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Lívia. Culinária de papel. **Estudos históricos**. Rio de Janeiro, n.º 33, jan./jun. 2004, p. 3-23.
- BRONISLAVSKI, J. M. Culinária Imigrante. ORREDA, J. M. **Irati, Teu nome é arte**. [Revistas do Centenário]. Irati: O Debate, 2007, p. 64-65.
- CARNEIRO JR, R. A. (org.) **Pratos típicos paranaenses**. Curitiba: Secretaria de Estado da Cultura, 2004.
- CORNER, D. M. R. **A gastronomia como fator identitário**. Lembranças e silêncio dos imigrantes espanhóis na cidade de São Paulo (1946 – 1965). Dissertação (Mestrado em História). PUC. São Paulo, 2005.
- COSTENARO, E. C. L. **Para a dona de casa**: comida e identidade entre descendentes de ucranianos em Prudentópolis, PR. Dissertação (Mestrado em História) UNICENTRO, 2013.
- DECOL, R. **Uma história oculta: a imigração dos países da Europa do Centro-Leste para o Brasil**. Disponível em: <http://www.abep.nepo.unicamp.br>. Acesso em 01 de junho de 2011.
- DLUGOSZ, C. **Dicionário de Polaco-Português/Português-Polaco**. Porto: Porto Editora, 2011.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- FAUSTO, Boris. Imigração: cortes e continuidades. In: NOVAIS, Fernando A. **História da Vida Privada no Brasil**, vol. 4. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
- GRECHENSK, Paula Turra; CARDOZO, Poliana Fabúla. A gastronomia eslava em Irati como possibilidade de atrativo turístico. **PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**. Universidad de La Laguna, Vol. 6, n.º 2, p. 361-375. Número Especial, 2008.
- FILIPACK, F. **Dicionário sociolinguístico paranaense**. Curitiba: Imprensa Oficial, 2002.
- HOBBSAWM, E.; RANGER, T. (Org.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Imago, 1997.
- MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.º 33, janeiro-junho de, p. 25-39, 2004.



MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, vol. 16, nº 47, p. 31-41, 2001.

MONTANARI, M. (org.). **O mundo na cozinha**: história, identidades, trocas. São Paulo: Estação Liberdade/Senac, 2009.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.

OLIVEIRA, Flávia Arlanch Martins de. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, vol. 26, nº 51, p. 47-62, 2006.

Pastel de requeijão cozido. In: LACERDA, M. W. **Livro de receitas**. Guarani das Missões/RS: Gráfica Guarani, 2010, p. 6.

Pierogi [receita]. In: RUDEK, C. M. (et. al). **A cultura ucraniana e polonesa em Irati**. Irati: Gráfica D'Arte, 2002, p. 13.

Pierogue [receita]. In: ORREDA, J. M. (org.) **Irati, teu nome é arte**. Irati: Editora O Debate: 2007, p. 65.

Pierogue: o clássico da comida polonesa. **Jornal Folha de Irati**, Irati, 24 de maio de 2013. F. Cotidiano, p. 9.

Pierogui – História e receita. Disponível em < <http://www.portalpolonia.org/PIEROGI.pdf>>. Acesso em janeiro de 2014.

Pierogui. In: FILIPACK, F. **Dicionário sociolinguístico paranaense**. Curitiba: Imprensa Oficial, 2002.

Receita de Pierogi, a massa recheada do Natal na Polônia. Disponível em: < <http://casa.abril.com.br/materia/receita-de-pierogi-a-massa-recheada-do-natal-polonia>> Acesso em março de 2014.

REINHARDT, J. C. **Dize-me o que comes e te direi quem és**: alemães, comida e identidade. Curitiba: Máquina de escrever, 2012.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba: Juruá, 2007.

SEYFERTH, G. Grupo étnico. In: **Dicionário de Ciências Sociais**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1986b.

TELEGINSKI, N. M. **Bodegas e bodegueiros de Irati-PR na primeira metade do século XX**. Dissertação (Mestrado em História). UFPR, Curitiba, 2012.

WACHOWICZ, Ruy Christovam. **O camponês polonês no Brasil**. Curitiba: Fundação Cultural, Casa Romário Martins, 1981.

WEBER, Regina. Imigração e identidade étnica: temáticas historiográficas e conceituações. **Dimensões**, vol. 18, 2006, p. 236-250.

Recebido em maio de 2014
Aprovado em agosto de 2014