

Carne suína é ingrediente nobre na cozinha do colono

Imigrantes contavam com a rentabilidade na criação de porcos

Linguiça, bacon, torresmo e lombo assado. Todas essas delícias vêm da carne suína e hoje estão na mesa de muita gente. Foram os imigrantes alemães os responsáveis por tornar popular a criação dos porcos e ampliar o consumo deste tipo de carne no Rio Grande do Sul.

Os porcos já existiam pela região quando os colonos chegaram, no entanto, não tinham tanta importância na produção de alimentos. “O consumo de suínos não era parte da cultura alimentar. Isso se acentuou com a incorporação da cultura alemã na cultura local. As duas se fundem e se cria uma nova”, pontua a química industrial de alimentos e professora da Feeva-



DIVULGAÇÃO

le Simone Weschenfelder.

No ponto de vista de produção, o porco era um animal mais versátil e rentável. O gado era importante para leite e puxar o arado. Além disso, com as vacas era possível “tirar” apenas uma cria por gestação. Já o porco se alimentava das sobras, tinha mais crias e o seu abate garantia uma despensa cheia e farta.

Além da carne, era possível produzir banha, torresmo e linguiça. Do porco também se separavam os joelhos para garantir um prato típico: Eisbein. Com a colonização, a produção de suínos também passa a ser um negócio que movimentava a economia. “O abate do porco era um momento de família. Um evento que reunia toda a vizinhança. É

algo que até hoje na agricultura familiar se repete”, comenta Simone.

Inclusive, os assados de porco também se popularizaram pela região, seja no espeto, como churrasco, ou no forno. Segundo Simone, os imigrantes não tinham a compreensão técnica do motivo pelo qual era necessário assar bem a carne, embora tivessem esse cuidado. “Não era só por saber, mas por segurança. É um conhecimento empírico”, destaca.

Como os suínos se alimentavam dos mais variados restos alimentares, o risco de o animal desenvolver zoonoses é constante, o que exige uma carne bem passada para o consumo humano.

Käseschmier, tradição do aproveitamento do leite

Em uma época em que não havia geladeira e as dificuldades para conservar os alimentos eram diversas, muita coisa acabava se perdendo. Por isso, modos de preparo foram criados para garantir o consumo e a qualidade dos produtos, como as conservas, por exemplo. Aqui entra também uma receita tradicional, que se encontrava em toda a casa onde havia gado leiteiro: o Käseschmier. Do leite azedo, que não podia mais ser bebido, se fazia o acompanhamento para as refeições, em especial, para o pão. Márcia Auler Wasem, 45 anos, é feirante em Morro Reuter e dentre os produtos que mais vende está o Käseschmier. Ela conta que essa é uma receita que tem passado de mãe para filha. Ela aprendeu com a mãe, Selita Auler, que aprendeu com a mãe, Ida Strassburger, ensinada pela mãe Adolfin Mergel, e assim por diante.

Em Presidente Lucena, a força da produção de Schmier

Nas décadas de 1940 e 1950, na localidade de Arroio Veado, quando Presidente Lucena ainda não tinha planos de se emancipar, surgiram pequenas indústrias familiares que produziam Schmier colonial. O negócio cresceu, não apenas usando a cana de açúcar, mas também receita com frutas. A Schmier era servida com o pão caseiro na mesa do colono, tradição que ainda se mantém. Hoje a cidade tem produção superior a 70 toneladas por mês. O município se tornou a Capital da Schmier Colonial e, em 31 de agosto, é comemorado o Dia Estadual da Schmier. O doce tradicional ainda é feito artesanalmente para o consumo. A mistura é cozida em tacho aquecido à lenha, com caldo de cana já em forma de melado e uma massa composta por batata doce, abóbora e aipim. A partir daí, mexe sem parar.

1824

1924

2024

Uma jornada inesquecível

EDUCAÇÃO INFANTIL

ENSINO FUNDAMENTAL

ENSINO MÉDIO

FACULDADE

DESDE 1909

INSTITUTO IVOTI

Schola semper reformanda

200 ANOS IMIGRAÇÃO ALEMÃ

Rua Pastor Ernesto Schlieper, 200 • Ivoti/RS • (51) 3563-8600

institutoivoti.com.br