



Encontro Internacional  
de Produção Científica  
24 a 26 de outubro de 2017

ISBN 978-85-459-0773-2

## A CULINÁRIA UCRANIANA NA CIDADE DE PRUDENTÓPOLIS, PARANÁ: ASPECTOS DA IMIGRAÇÃO E A INFLUÊNCIA CULTURAL DAS COMIDAS TÍPICAS

*Renan Valério Eduvirgem<sup>1</sup>*

<sup>1</sup>Mestrando em Geografia, Universidade Estadual de Maringá - UEM. Bolsista da Fundação CAPES. [georenanvalerio@gmail.com](mailto:georenanvalerio@gmail.com)

### RESUMO

O presente artigo tem o objetivo de demonstrar a importância da culinária ucraniana na cidade de Prudentópolis, Paraná. O município de Prudentópolis está localizado na região Centro-sul deste estado. Esta região recebeu elevada quantidade de imigrantes eslavos com a maior proporção de ucranianos após a segunda metade do século XIX. Estes imigrantes trouxeram com si suas culturas e costumes, inclusive sua culinária. O artigo evidenciará cinco comidas típicas tradicionais dos imigrantes da Ucrânia mais consumidas em seu cotidiano e nos períodos de festas comemorativas. Além de detalhar algumas comidas típicas da culinária eslava, em especial as mais consumidas pelos ucranianos na cidade de Prudentópolis, também foram abordados alguns aspectos do processo de migração. Em suma, foi possível concluir que a culinária ucraniana é componente fundamental na cultura, principalmente no município de Prudentópolis onde há elevada concentração de ucranianos, de modo que é imprescindível que os habitantes de Prudentópolis não percam a cultura de se alimentarem cotidianamente de suas comidas típicas, ou ao menos nos períodos festivos para que suas raízes não sejam esquecidas pelas próximas gerações.

**PALAVRAS-CHAVE:** Perohê; Centro-sul; Gastronomia; Comidas; Eslovo.

### 1 INTRODUÇÃO

O tema da alimentação é abordado por várias áreas do conhecimento, pelo fato de haver interfaces variadas. Alimentar-se vai muito além de simplesmente comer cotidianamente, pois o arcabouço é composto por costumes, culturas, rituais e entre outros comportamentos de diversas etnias.

Para Santos (1997, p.160) “não é suficiente que uma coisa seja comestível, para que efetivamente seja consumida. É necessária uma série de condicionamentos como o biológico, o psicológico, o cultural e o social para que se dê um passo”. Deste modo, Da Matta (1987, p.22) afirma que nem todo alimento pode transformar-se em comida, pela essência de não fazer parte de nossos hábitos, assim, afirmando “comida” é “o alimento que vai ser ingerido. Só é “comida” aquilo que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. Estes elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependendo de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais, cultura, costumes”. Não obstante, a comida, “gosto e culinária são conceitos que se articulam e se complementam. A comida, assim como a língua e outros símbolos consagrados pelos grupos sociais, constitui elementos de pertencimentos e representam aspectos que podem sofrer modificações, adaptações, ou manterem-se pouco variáveis, estabelecendo elos com o passado, tornando-se parte da cultura de um povo. A comida e a linguagem aparecem como sistemas que compõem valores simbólicos, em que cada elemento define o seu significado” (COSTENARO, p. 40, 2013a).

Bonin e Rolim (1991) afirmam que os hábitos alimentares são convergidos na essência de seleção, preparo e ingestão de alimentos, na qual não é o espelho, mas na verdade se constituem no próprio retrato da sociedade, assim, de fato expressando a alimentação enquanto prática sociocultural. E no que tange a culinária ucraniana, Costenaro (2013b, p. 189) salienta que os “ingredientes, os modos de preparo e de consumo em diferentes momentos marcam o sentimento de pertencimento do grupo à etnia ucraniana”. Evidenciando que a conjuntura sociocultural



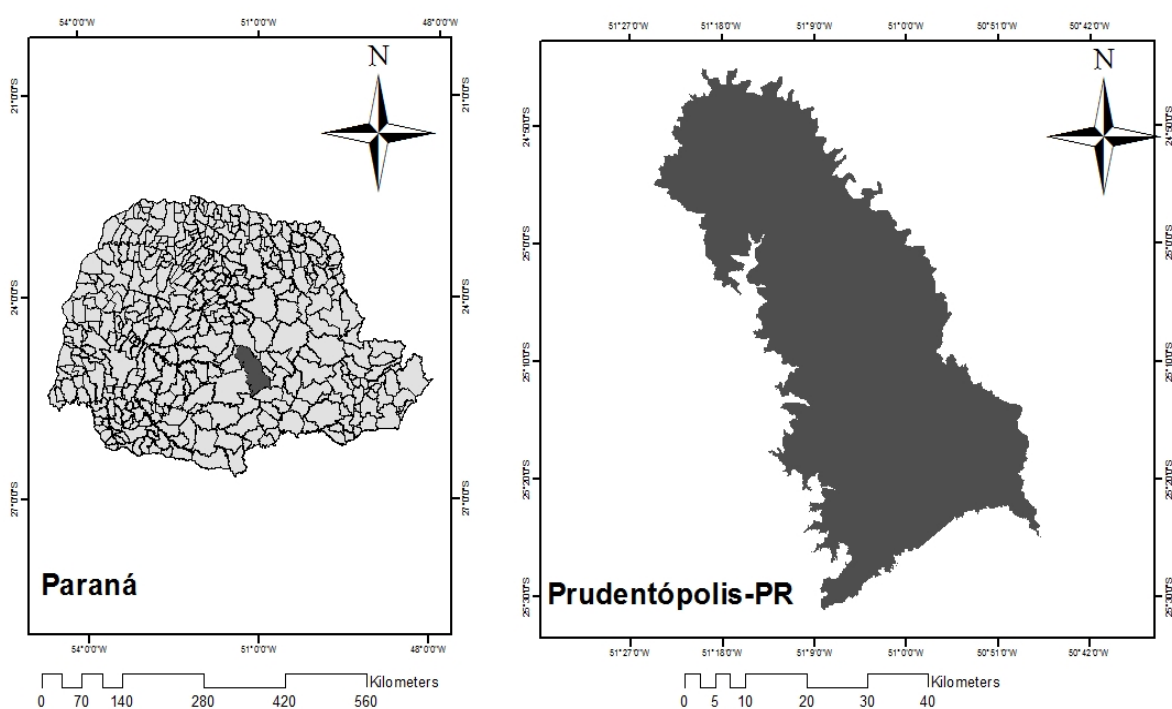
# Encontro Internacional de Produção Científica 24 a 26 de outubro de 2017

ISBN 978-85-459-0773-2

ucraniana está diretamente ligada as comidas típicas, não somente na Ucrânia, mas também em todos os lugares onde sua cultura alimentar é reproduzida e consumida. “

Este artigo trata da culinária ucraniana e sua importância para as tradições culturais, com enfoque direcionado para o município de Prudentópolis, Paraná.

Localizada na região Centro-sul do estado do Paraná, com distância da capital, Curitiba de 220 quilômetros. A população estimada para o ano de 2015 é de 51.567 habitantes (IBGE, 2016). Do total da população que reside no município de Prudentópolis (Figura 01) a maior porção está na área rural (COSTENARO, 2013b).



Sistema de Coordenadas Geográficas  
SIRGAS 2000  
Fonte: ITCG, 2016  
Base Cartográfica: ITCG, 2016  
Elaboração: Renan Valério Eduvirgem

**Figura 01** – Localização de Prudentópolis-PR.

Fonte: Autor

Quando pensamos em comida e em determinado território, tem-se que fazer uma associação entre os mesmos. Nos estudos que tangem comida e território, Maria Eunice Maciel, tem uma importante contribuição em seus estudos, denotando que “a comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado a uma rede de significados. Podemos assim, falar em ‘cozinhas’ de um ponto de vista ‘territorial’, associadas a uma nação, território ou região”.

Partindo deste princípio Costenaro (2013b) salienta que os ingredientes, a culinária e o gosto delimitam e constituem não somente os territórios geográficos, mas também as regiões de sentidos e sabores.

Podemos assim notar que as comidas estão totalmente relacionadas com os povos, das mais diferentes etnias e nos mais diversos lugares onde o homem consegue habitar. Em especial, no decorrer deste artigo será denotado o município de Prudentópolis, Paraná, onde a culinária





Encontro Internacional  
de Produção Científica  
24 a 26 de outubro de 2017

ISBN 978-85-459-0773-2

ucraniana tem importante papel não somente no cotidiano dos cidadãos, mas também da população rural, ou seja, no que tange a população absoluta. O presente artigo tem o objetivo de demonstrar a importância da culinária ucraniana na cidade de Prudentópolis, Paraná.

## 2 MATERIAIS E MÉTODOS

Este trabalho baseou-se em pesquisa bibliográfica sobre a temática em estudo, em levantamentos de informações através de pesquisa em biblioteca e arquivos públicos municipais, estaduais e federais, e também em livros e periódicos disponíveis em meio digital.

Para confeccionar o mapa de localização utilizamos os softwares Quantum GIS 2.18.2 para elaboração da localização do município de Prudentópolis. Para finalizar o mapa utilizamos o software AutoCAD 2017 (versão do estudante, com licença ativa) com o propósito de definir melhor o acabamento, no que tange aos detalhes da finalização.

## 3 ASPECTOS DA IMIGRAÇÃO DE UCRANIANOS NO CENTRO-SUL DO PARANÁ E AS IMPLICAÇÕES ALIMENTARES

Nas décadas de 1870, 1880 e 1890 até meados do século XX, em etapas diferentes, chegaram ao Paraná imigrantes das atuais Ucrânia e Polônia. Há respeito dos imigrantes e a colonização Teleginski (2012, p.1) tem importante contribuição:

Um significativo número desses imigrantes passou a viver em “núcleos coloniais” criados a partir de políticas públicas de imigração no Médio Vale do Rio Iguaçu, um território reconhecido por ter concentrado o maior número das colônias oficiais de imigração eslava no estado e pela marcante presença de descendentes aí residentes. Algumas dessas colônias foram instaladas nos municípios de Irati, Mallet e Prudentópolis, no segundo planalto paranaense, na região centro-sul do Paraná.

Diante do exposto é notório que ocorreu implicações imprescindíveis no que tange os hábitos alimentares, abarcando todo um contexto desde elementos, seguindo dos produtos e técnicas até os hábitos e comportamentos no que segue rigor à alimentação.

Com alusão aos impactos que ocorrem quanto à imigração de uma determinada etnia, podem seguir o rigor de mesclarem e até mesmo agregar, como denota Teleginski (Op., Cit., p. 2):

Conforme antropólogos, sociólogos e historiadores da alimentação, quando uma população emigra traz consigo um conjunto de práticas ligadas à sua alimentação, mesclando ou acrescentando possibilidades e práticas alimentares no novo contexto em que passam a viver, se adequando ao sistema alimentar local, mas interferindo nele a partir dos hábitos que trazem consigo. Nesses contextos relacionais os hábitos e práticas alimentares podem tornar-se elementos marcadores de identidades e de fronteiras indenitárias.

Deste modo pode-se observar que as comidas típicas das mais diversas etnias, em especial a culinária eslava sendo uma protagonista concomitante a imigração, onde ambas influenciam e até mesmo auxiliam na identificação da população, como também do território em que estão situados.

A gastronomia ucraniana contempla um arsenal de variações que são fundamentais para os aspectos políticos e até mesmo econômicos, de modo que a importância da comida dentre muitos elementos que subsistem por tempo maior enquanto referência à cultura de origem, podendo não ser cotidianamente, todavia é fundamental que sejam preparadas para alimentação ao menos em



Encontro Internacional  
de Produção Científica  
24 a 26 de outubro de 2017

ISBN 978-85-459-0773-2

dias de festas. Giard (1996) demonstra o mesmo ponto de vista referente à apreciação das comidas típicas cotidianamente ou pelo menos nos períodos de festa.

Com a alusão a perspectiva de festas, estas comemorações ocorrem em datas especiais e por motivos culturais, todavia, normalmente não é somente a população local que usufrui, de modo que comemorações em especial as festividades, concentra-se pessoas de inúmeros locais, tendo variações de acordo com o tamanho e abrangência da festa.

Deste modo as comidas típicas da culinária ucraniana podem abranger muito mais que seus consumidores tradicionais, pois as festividades possuem como características concentração de pessoas, assim, podendo difundir ainda mais a comida típica ucraniana, tendo fundamental relação com a identidade social.

Neste contexto Mintz (2000, p.1) afirma:

O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos. Não é de surpreender, portanto, que o comportamento comparado relativo à comida tenha sempre nos interessado e documentado a grande diversidade social.

Deste modo como é expresso por Mintz, é evidente que as comidas podem demonstrar uma grande diversidade social, pois cada sociedade possui costumes e a cultura de alimentar-se de comidas das mais distintas e até mesmo podendo ter semelhanças em alguns aspectos, sejam eles dos mais simples, como o nome diferente, até os mais gritantes onde uma sociedade não consiga adaptar-se a alimentação de outra.

No caso do município de Prudentópolis, Paraná, os pratos típicos ucranianos estão difundidos por toda a região Centro-sul do estado do Paraná, pois um dos fatores que podem ter influenciado essa difusão cultural do bom sabor dos pratos ucranianos, foi que os imigrantes vieram em massa nesta região, assim, de certo modo evidenciando a diversidade cultural, entretanto inserindo sua culinária na mesa de sociedades distintas.

#### **4 IMIGRAÇÃO EM PRUDENTÓPOLIS E AS COMIDAS TÍPICAS UCRANIANAS TRAZIDAS PARA O PARANÁ**

A colônia ucraniana tem seu início no Brasil na segunda metade do século XIX. Anos depois da chegada dos ucranianos é fundada a cidade de Prudentópolis, Paraná, em 1906.

Prudentópolis recebeu um elevado contingente populacional de imigrantes, sendo os ucranianos a maioria (RAMOS, 2006), dentre os povos eslavos que se estabeleceram neste município, sendo que o maior fluxo migratório ocorreu até a década de 1950.

Diante do exposto, é notório que os ucranianos foram à maioria dentre os povos eslavos (ucranianos e poloneses) que colonizaram Prudentópolis, assim, os ucranianos impuseram de maneira indireta seus costumes e culturas, incluindo as comidas típicas, para a população absoluta que ali se estabeleceram.

De acordo com os estudos de Ramos (2006) os alimentos típicos da culinária ucraniana são os mais conhecidos e consumidos. Ramos (Op., cit.) elaborou um questionário e os resultados obtidos em sua dissertação com alusão as comidas típicas ucranianas, foram que 80% dos entrevistados comem, costumeiramente, pratos típicos da culinária originária da Ucrânia.





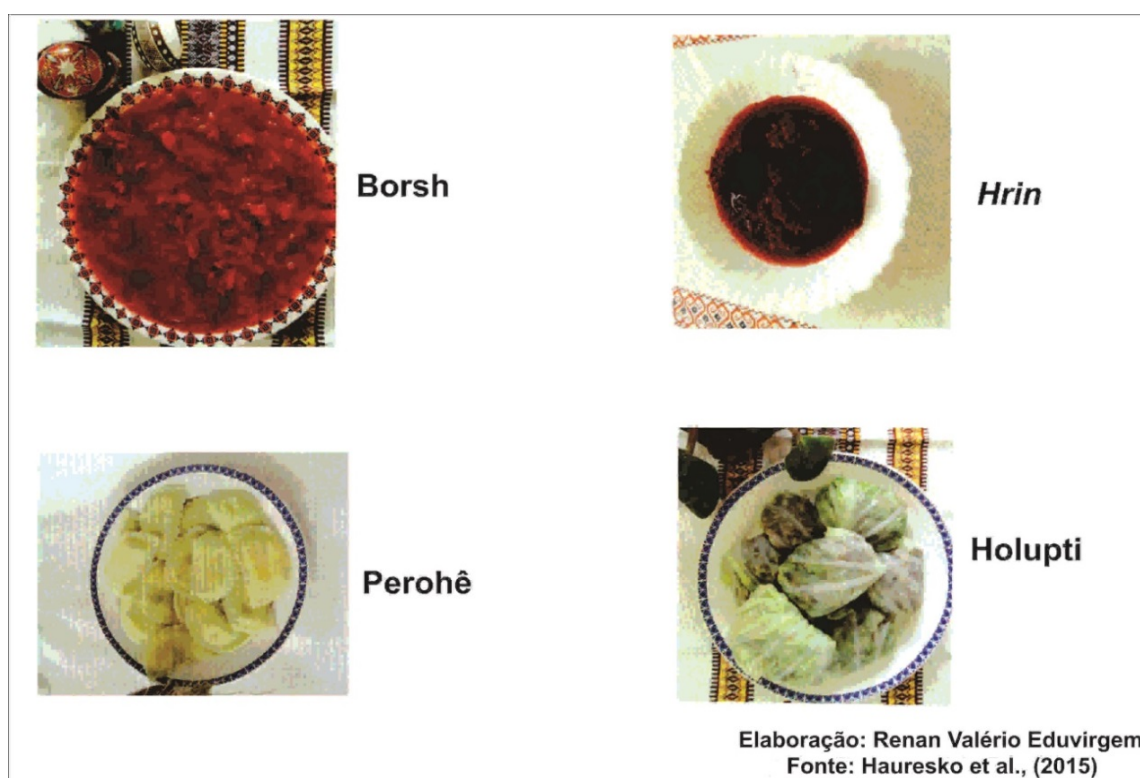
## 5 INGREDIENTES BÁSICOS E COMIDAS TÍPICAS DA CULINÁRIA UCRANIANA

Os pratos típicos mais conhecidos da culinária ucraniana têm como ingredientes básicos a couve, o repolho, a beterraba, a batata, o pepino, raízes fortes como (Hrin e gengibre), Ramos (2006, p. 16) salienta que “os cereais como trigo sarraceno ou mourisco (hretchka) e o milho”, também compõe os pratos da culinária ucraniana.

Os pratos típicos tradicionais da culinária ucraniana utilizam em suma alimentos cozidos, assados e refogados. Pode-se referenciar como os mais presentes no cotidiano:

- Varéneke e Perohê: São pastéis feitos com massa pré-cozida que podem receber diferentes recheios, salgados ou doces.
- Kutia: É composto por trigo cozido e temperado com mel, com coco e leite condensado ou sementes de papoula.
- Borsh: É a sopa azeda, que compõe os ingredientes como o repolho, beterraba e carne suína.
- Holupti: Charuto de folha de repolho cozida e recheada com arroz e carne moída.

A culinária ucraniana também contempla a carne suína assada, linguiça – embutida de carne suína e entre outras. Para evidenciarmos as comidas típicas descritas e seus ingredientes aqui denotados da culinária ucraniana, foi elabora duas imagens com os pratos para melhor representar, como podemos observar (Figura 02 e Figura 03).



**Figura 02** – Principais comidas da culinária ucraniana em Prudentópolis-PR.

Fonte: Hauresko et. al. (2015)



**Carne suína assada**



**Linguiça - embutida de carne suína**



**Kutiá**

Elaboração: Renan Valério Eduvirgem  
Fonte: Hauresko et al., (2015)

**Figura 03** – Principais comidas da culinária ucraniana em Prudentópolis-PR.  
Fonte: Hauresko et. al. (2015)

Diante do exposto, e de acordo com as informações evidenciadas no “boletim informativo da sociedade ucraniana do Brasil”, pode haver variações na nomenclatura dos pratos. Não é incomum encontrar a sopa azeda escrita como Borch, Borcht ou Borsh. Do mesmo modo o Holoptzi, Holuptzi ou Holopti. Kutiá ou Cutiá. Optou-se neste artigo utilizar a nomenclatura Borsh, Kutiá e Holuptzi. São frequentes os termos Perohê para se referir ao pastel cozido ou também Varéneke.

Esses são os pratos típicos da culinária ucraniana que os habitantes do município de Prudentópolis, degustam cotidianamente. Estes pratos estão presentes também nas cerimônias festivas, relacionadas com as práticas rurais locais. Estes pratos são fundamentais para manter e estabelecer vínculos com o passado, concomitante a tradicionalidade, assim, preservando a identidade étnica.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os ucranianos foram atraídos para o Brasil, devido a inúmeros conflitos que ocorreram na Europa. Em contrapartida, as políticas públicas, incentivos à vinda, e iniciativas promotoras de terras aos imigrantes para cultivo de alimentos no Brasil, foram essenciais para o país tornar-se uma zona de atração populacional.

Apesar das inúmeras dificuldades encontradas, a etnia dos povos eslavos (poloneses e ucranianos) se concentrou em boa parte na região Centro-sul do estado do Paraná.

Desses imigrantes que se estabeleceram nesta região entre poloneses e ucranianos, o segundo grupo de eslavos foram os que estavam em maioria. Os ucranianos vieram com o propósito de cultivar milho, feijão, cevada e dentre outras culturas. Muitos dos produtos cultivados eram fundamentais para a produção da alimentação de subsistência dos ucranianos, sendo constituídas em Prudentópolis as comidas típicas ucranianas.





Encontro Internacional  
de Produção Científica  
24 a 26 de outubro de 2017

ISBN 978-85-459-0773-2

As comidas típicas ucranianas foram difundidas neste município de modo que são comuns os moradores se alimentarem destes pratos cotidianamente, sendo assim, acentuada a cultura tradicional ucraniana na perspectiva de sua culinária. De modo, que é fundamental que os habitantes de Prudentópolis não percam a cultura de se alimentarem cotidianamente de suas comidas típicas, ou ao menos nos períodos festivos para que suas raízes não sejam esquecidas pelas próximas gerações.

## REFERÊNCIAS

BONIN, A.; ROLIM, M. C. M. B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. **Boletim de Antropologia**. Curitiba, v. 4, n.1, p. 75-90,1991.

COSTENARO, Eliane Crestiane Lupepsa. Práticas culinárias entre descendentes de ucranianos em Prudentópolis (PR). **TEL Tempo, Espaço e Linguagem**, v. 4, n. 3, p. 37-47, 2013a.

COSTENARO, Eliane Crestiane Lupepsa. **Para a dona de casa: comida e identidade entre descendentes de ucranianos em Prudentópolis, PR, 1963-1976**. 2013. 135 p. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História. Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Estadual do Centro-Oeste, Irati, PR, 2013b.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: **O Correio**, Rio de Janeiro, v.15, n. 7.1987.

GIARD, Luce. Memórias. In: CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano 2**. Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1996.

HAURESKO, Cecília; GOMES, Marquiana de F. Vilas Boas; GOMES, Emerson de Souza; HAURESKO, Julia Bernadete. **Paisagens de Prudentópolis: Patrimônio natural, cultural e religioso no interior do Paraná**. Guarapuava: Unicentro, 2015. 81p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Cidades. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=412060>> Acesso em: 17 jul. 2016.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem haver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156. Dezembro de 2001, p. 151.

MINTZ, Sidney. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Red Revista Brasileira de Ciências Sociais, 2000.

O Lavrador. BOLETIM INFORMATIVO DA SOCIEDADE UCRANIANA DO BRASIL. **Culinária ucraniana: Varéneke**. Curitiba, Nº 3857. Abril de 2009, p.13.

RAMOS, Odinei Fabiano. **Ucranianos, poloneses e “brasileiros”: fronteiras étnicas e identitárias em Prudentópolis/PR**. 2006. 161 p. Dissertação (Mestrado em História) – Estudos Históricos Latino-Americanos, pelo Programa de Pós-Graduação em História da UNISINOS, São Leopoldo, RS, 2006.



**X**  
**EPCC**

Encontro Internacional  
de Produção Científica  
24 a 26 de outubro de 2017

ISBN 978-85-459-0773-2

SANTOS, C. R. A. Por uma história da alimentação. In: **História: questões e debates**, Curitiba, v.14, n. 26/27, p.154-171,1997.

TELEGINSKI, Neli Maria. Memória, identidade étnica e a 'comida eslava' no centro-sul do Paraná. 2012. Disponível em: <[http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos\\_PDF/Ensaio%20Neli.pdf](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos_PDF/Ensaio%20Neli.pdf)> Acesso em: 20 jul. 2016.