

A broa de Lumiar: o lugar de uma tradição familiar¹

Selma Holzer
(Grupo de Pesquisa Geografia Humanista Cultural- UFF, Bacharel
em Geografia, UFF)
selmaholzer@bol.com.br

Resumo

Esse artigo trata de um patrimônio material e imaterial de dois distritos de Nova Friburgo, RJ: Lumiar e São Pedro da Serra. A broa, que hoje só é confeccionada em ocasiões especiais, se remete a memórias e geograficidades de lugares muito peculiares, devido ao isolamento em que viveram colonos suíços e alemães que ali chegaram ainda sob o reinado de D. João VI. O processo de elaboração dessa broa é acompanhado aqui em detalhes ao mesmo tempo em que é relacionado com as condições da geografia local, em seus aspectos físicos e sociais, tendo como foco principal a memória dos moradores desse lugar.

Palavras-chave: lugar; patrimônio; geograficidade; broa; Lumiar – Nova Friburgo.

Abstract

This article deals with a material and immaterial heritage in two districts in Nova Friburgo, Rio de Janeiro: Lumiar and São Pedro da Serra. The cornbread, which today is only made on special occasions, if it refers to memories and geographicity to very peculiar places, due to the isolation in which they lived Swiss and German settlers who arrived there even under the reign of D. João VI. The process of drawing up this cornbread is accompanied here in detail at the same time that is related to the local conditions of geography, in their physical and social aspects, having as its main focus, the memory of the residents of this place.

Keywords: *place; heritage; geographicity; cornbread; Lumiar – Nova Friburgo.*

¹ Esse artigo é resultado de um trabalho de observação participante realizado pela autora no âmbito do Laboratório da Paisagem e do Lugar – LALUPA, no qual está inserido o Grupo de Pesquisa Geografia Humanista Cultural, da Escola de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal Fluminense.

Azenath Bellinger Klein, uma senhora de olhos azuis, debruçada na janela de sua casa testemunhou muitas mudanças neste seu lugar. Como tantos outros moradores de Lumiar e de São Pedro da Serra, Distritos de Nova Friburgo, região serrana do estado do Rio de Janeiro, não sabe ao certo sobre sua origem. Esses moradores sabem apenas que são descendentes de suíços e de alemães que migraram para ali e que tiveram uma vida muito difícil. Mas que com trabalho árduo cultivaram a terra e criaram seus filhos. Muitos, principalmente os mais novos, não sabem quando seus ascendentes chegaram ao Brasil.

Isolados por mais de cento e cinquenta anos nos vales da Bacia do Rio Macaé, esses descendentes aparentemente guardam poucas tradições europeias, se comparados ao que se observa em outras comunidades no sul do país ou mesmo no estado do Rio de Janeiro, em Petrópolis ou Penedo.

Muitas histórias são contadas sobre dias difíceis, da distância entre os distritos e a sede do município, tempo, não tão remoto, em que se levava até três dias para escoar a produção, em lombo de burro, por uma estrada estreita e sem pavimentação, em que não havia luz elétrica, nem fogão a gás, nem telefone, nem posto de saúde. Mas ouvimos também outras boas histórias que fizeram e fazem a vida valer a pena neste lugar.

Início do século XIX, a Europa continental estava fragilizada pelas guerras napoleônicas. Os conflitos, a miséria e as pestes dizimavam populações, o Novo Mundo surgia, mais uma vez, como o Eldorado. A Suíça, que fora objeto de experiência republicana fracassada durante a ocupação francesa, teve em 1815 sua independência reconhecida pelo Congresso de Viena, seguido por um pacto federativo entre 22 cantões. Esse fato não impediu a evasão de muitos de seus cidadãos para outros países.

Assim vieram os suíços para o Brasil, provenientes em sua maioria do Cantão de Fribourg, na primeira experiência oficial de colonização patrocinada pela coroa portuguesa no Brasil (SANGLARD, 2003, 174). Segundo Nicolin (1988) deveriam ser contratadas 100 famílias, mas 261 aportaram no Rio de Janeiro. Logo seguiram o precário caminho para chegarem aos seus novos lares num povoado edificado especialmente para recebê-los, na fazenda do Morro Queimado. Eram 100 casas de alvenaria de um único cômodo, organizadas em três quarteirões, com hospital, escola, igreja, dois fornos comunitários, dois moinhos, um silo, armazém e açougue. Não houve condições de alojar cada família em uma residência, desse modo até 17 pessoas dividiam uma casa. Havia uma exigência no contrato que deve ser ressaltada: os colonos adotariam obrigatoriamente a cidadania portuguesa.

A agricultura deveria ser a principal atividade econômica desses colonos. Apesar

disso, no contrato se exigiu a vinda de mão de obra qualificada, que deveria ensinar a sua profissão para os portugueses. Segundo Sanglard: “Essa foi uma colônia pautada na pequena propriedade, podendo assim aumentar a produção de variedades de gêneros alimentícios para a capital” (2003, 176).

Não foi essa vocação, prevista para o núcleo colonial, a que de fato se configurou. Um dos problemas, já apontados em carta escrita, em 1819, pelo cavalheiro de Porcelet, médico, que fora indicado por D. João VI para administrar a Colônia, era o da ausência de caminhos, o que dificultava as relações comerciais como Rio de Janeiro (SANGLARD, 2003, 182).

Outra questão é que determinada parcela desses imigrantes tinha posses e decidiu-se mudar-se para a sede do município de Cantagalo, onde estava implantada a Colônia, essa era uma região de cultivo de café. Uma parcela dessas famílias tornou-se grandes fazendeiros. Segundo Sanglard: “havia... uma percepção, por parte de alguns imigrantes, de que a única forma de enriquecimento possível naquele momento era adotar a agroindústria escravista.” (2003, 189). O que os levou a adquirirem escravos logo depois de sua chegada ao Brasil.

Foram diversos os motivos para que muitos saíssem da colônia, dentre eles deve ser ressaltado o apontado por Witt: “o fracionamento das propriedades agrícolas ocorreu em Nova Friburgo, também ocasionado pelo grande número de filhos de cada família, obrigando a busca por novos locais de moradia e de empregos alternativos, quase sempre externos ao núcleo colonial.” (2004, 176). Assim determinadas famílias seguiram para os vales da bacia do Macaé, onde encontraram boas terras e desenvolveram ali basicamente uma agricultura de subsistência.

Já no governo de D. Pedro I, cerca de 300 alemães partiram de Niterói para Nova Friburgo. Assim como os suíços, também encontraram grandes dificuldades para se instalarem nas prometidas terras férteis. Foram-lhes dadas as mesmas terras antes abandonadas pelos suíços. Tiveram dificuldades também para guardarem seus costumes, como a religião luterana. A primeira igreja luterana construída em 1827 foi demolida por autoridades locais, somente em 1857 foi permitida a construção de uma nova igreja, mas que não tivesse os símbolos católicos, como torres e sinos. Como não havia terras a serem distribuídas para todos no Morro Queimado, muitos receberam datas nos vales do rio Macaé. (TEIXEIRA, 2014).

Quando os suíços chegaram a confluência do Rio Macaé com o rio Boa Esperança já encontraram ali um núcleo estabelecido, fundado por Felipe de Roure, um nobre francês, que veio para o Brasil com a corte de D. João VI. Casado com Micaela D’Abreu uma nobre proprietária de um castelo na freguesia de São João Batista de

Lumiar nas proximidades de Lisboa. A “Dama do Lumiar” Assim, Felipe de Roure deu aquela localidade o nome de Lumiar em homenagem a terra de origem de sua esposa. Seguindo os suíços, chegaram os alemães e em menor escala os italianos e os sírios. (SIAINES, 2014). Os descendentes desses colonos que se estabeleceram em Lumiar e arredores permaneceram por mais de 150 anos no mesmo modo de vida. Por algum tempo, não se sabe exatamente até quando, permaneceram falando alemão e francês.

Ernst Hasenclever, que visitou a Colônia Nova Friburgo em 1840, relata que uma hora antes de chegar à Colônia (provavelmente na atual Mury) parou em uma propriedade:

Ali morava um velho alemão viúvo com 15 filhos. De início, Ernst pensou que fossem todos meninos, mas logo percebeu que eram meninas vestidas com calças compridas para trabalharem no campo, na roça. As meninas eram boazinhas porém “tímidas, ariscas como coelhos”. Tentou conversar com a mais velha, mas quase não entendia o que ela dizia, pois se tratava de uma mistura de dialeto alemão e francês “de baixo nível”, além de português. (ALVES, 2011, 3).

Nada de diferente ocorreu quando chegou à Colônia (onde moravam os suíços) ou à Vila Alemã, distante cerca de meia hora a pé, chegando ali, “Ernst se alegrou com a ideia de encontrar seus compatriotas no primeiro domingo de setembro para conversar, apesar de comentar que os alemães dali falavam um alemão bastante duvidoso.” (ALVES, 2011, 4).

Hoje o sotaque, o jeito de pronunciar algumas palavras e algumas expressões são bem características, principalmente quando estão conversando entre si. Os que convivem com os nativos de Lumiar e de São Pedro da Serra, passeando na área central de Nova Friburgo podem distinguir esse acento particular do de outros moradores residentes no centro ou em outros distritos.

A agricultura de subsistência praticada pelos suíços e alemães teve que se adaptar aos produtos cultivados em terras brasileiras: Aipim (mandioca), batata doce, abóbora, chuchu, cará, taioba, inhame, banana, milho, cenoura. Mas o formato das propriedades e o método de cultivo, segundo Holzer (2014), atualmente mantem os mesmos padrões da região de Fribourg na Suíça: propriedades pequenas cultivadas pelo núcleo familiar e sistema de pousio de prazo longo.

Atualmente, apesar de um grande número de jovens não se interessar mais pela agricultura preferindo trabalhar em atividades ligadas ao turismo, à confecção de roupas íntimas e ao comércio, os distritos de Lumiar e São Pedro da Serra continuam produzindo alimentos destinados ao consumo no restante do estado do Rio de Janeiro,

principalmente a banana e o inhame. O principal problema com que se deparam os agricultores, são com as restrições impostas pelos órgãos de controle ambiental, que proíbem as queimadas controladas, inibem o sistema do pousio e restringem o parcelamento da terra, levando a um êxodo das atividades agrícolas e à venda de propriedades para os turistas.

Foi somente a partir da década de 1960 que esses moradores começaram a vivenciar mudanças na vida que transcorria praticamente a mesma desde o início da colonização suíça. Manoel Antônio Spitz Sodré, Professor de História, nascido e criado em Lumiar relata que em sua infância a comunidade era muito fechada, não que não quisessem um contato com o “mundo de fora”, mas por não existir esse contato. (SIAINES, 2014, 36).

Aos poucos a localidade foi aumentando seu contato com outras localidades e pessoas. Segundo relatos de moradores o fornecimento de energia elétrica, através de gerador, foi o primeiro sinal de progresso, representado por algumas luminárias instaladas nas ruas de Lumiar, “tomates maduros” como chamavam, por sua cor avermelhada, só funcionavam das 18 às 22 horas e nas quartas feiras a energia era fornecida durante o dia para que as donas de casa pudessem passar roupas com ferro elétrico. Uma televisão foi colocada na praça para transmitir os jogos da Copa do Mundo de Futebol de 1970, utilizando energia desse gerador. Foi uma grande novidade. Mas a energia só chegou mesmo em dezembro de 1984, quando passou a ser distribuída a partir de linhas de transmissão. A estrada para Mury terminou de ser asfaltada no ano anterior, viabilizando ligação rodoviária com a sede municipal. O primeiro posto telefônico chegou em 1994, mas, nas casas e comércio somente em 1996 e os celulares há cerca de quinze anos.

Os hippies foram os primeiros a descobrirem Lumiar na década de 1970, foram, como diziam, curtir a natureza, a Mata Atlântica, os rios de águas límpidas, as cachoeiras e a vida no campo. Na época as famílias evitavam o contato com essas pessoas “de Fora”, não permitiam que seus filhos conversassem com eles. Em 1977 a música Lumiar, do cantor e compositor Beto Guedes, alavancou Lumiar como região turística.

*Anda, vem jantar, vem comer, vem beber, farrear
até chegar Lumiar
e depois deitar no sereno
só pra poder dormir e sonhar
pra passar a noite
caçando sapo, contando caso
de como deve ser Lumiar*

Turistas em busca de um refúgio bucólico não pararam de chegar, alguns compraram propriedades e se instalaram por lá. A história, o modo de vida, a natureza de Lumiar e arredores tornaram-se material de inspiração para diversos pesquisadores e artistas, que de alguma forma também contribuíram para transformar esse lugar.

Viver em sintonia com esse novo tempo tem sido um desafio para essa gente. Muito rapidamente Lumiar passou por mudanças deixando de ser um lugar em que as pessoas se conheciam, onde se identificavam pelas famílias, para se tornar um lugar onde as influências externas se impõe. “O meu lugar” como chamam a terra onde nasceram e cresceram guarda ainda tradições. Os encontros familiares, a comida feita em fogão de lenha, a horta no quintal, as conversas nos portões no final da tarde. As memórias de um passado tão recente são revisitadas nesses encontros.

Para essas famílias com relacionamentos de parentesco que remontam a duzentos anos compartilhando o mesmo Espaço Geográfico, o amor ao solo natal, como diria Dardel é “uma relação concreta, uma *geograficidade* do homem como modo de sua existência e de seu destino” (2011, 1-2). Essa *geograficidade* é vivida no lugar, a partir da afeição pelo lar que é resultado de experiências íntimas e aconchegantes (Tuan, 2013, 169). Mas segundo o mesmo autor os lugares íntimos são tantos quanto as relações íntimas que estabelecemos: “são transitórios e pessoais (Tuan, 2013, 172). Esses momentos íntimos são o que dão o “sentido de lugar”, a partir dos sentidos, entre eles o paladar, que exigem uma longa associação com o ambiente (Tuan, 1979, 409).

Dentre os símbolos dessa intimidade com o lugar chamado de Lumiar está a broa de fubá de milho branco e legumes, receita só encontrada nesse lugar. Hoje é elaborada por algumas famílias da vila em ocasiões especiais, reuniões de família em torno do forno à lenha coletivo, num processo de produção também coletivo que envolve as mulheres e os homens no seu preparo e cocção. No passado era a comida de todo dia, nutritiva, fácil de transportar e de comer, pois não envolve o uso de nenhum utensílio.

A broa evoca a lugaridade mais íntima dessas pessoas, isso é que se pretende mostrar a seguir, na descrição detalhada de seu processo de elaboração. Consideramos que, assim como a Geografia do Turismo se refere aos lugares a partir da visão dos *outsiders*, a Geografia dos Sabores tem como referência os *insiders* e os seus lugares. A culinária, assim como a arte e as humanidades, pode ser um valioso instrumento para se falar do Espaço Geográfico, para se fazer Geografia, uma geografia que está “em busca do dinamismo do mundo vivido” (Buttimer, 1982). Ela pode denotar o “espírito do lugar” como a ele se referia Norberg-Schulz (1980), ao expressar em poucas linhas de uma receita as peculiaridades mais íntimas que constituem a essência de um lugar, ou seja, fundamenta a base em sua *geograficidade*.

A elaboração da broa de legumes e fubá de milho branco é um desses raros momentos. Familiares e amigos se reúnem, cada um chega trazendo um ingrediente, de preferência de sua própria horta. O fubá branco, moído em moinho de pedra vem de localidades próximas, um chega com os ovos, outro com a manteiga ou a gordura de porco, outro com a batata doce e assim a mesa vai ficando repleta de legumes: inhame, inhame de cabeça, cará, que deixa a massa mais macia, abóbora, chuchu, cenoura, aipim, algumas folhas de taioba, banana. A broa leva um pouco de bicarbonato de sódio ou fermento químico, açúcar, um pouquinho de sal e um chá forte de folhas de cravo da Índia e erva doce. Todos participam desta confecção enquanto um grupo se encarrega de lavar, cortar e ralar os legumes, outros começam a acender o fogo no forno de barro, de forma cônica, ao lado da casa.



Foto 1 – Mesa com os ingredientes da broa

Acender o fogo exige técnica: primeiro com a lenha fina, se faz uma coivara dentro do forno, até que esta comece a ficar em brasas, então pedaços maiores de lenha vão sendo colocados. Ao seu redor, conversas sobre um tempo em que a broa era um dos principais alimentos da família. Alguns lembram quando trabalhavam em uma roça distante e que passavam o dia com um pedaço de broa. Outros relembram do tempo em que não existiam padarias e que a broa era o pão de todo dia. Crianças de todas as idades participam e brincam no quintal limítrofe ao forno.



Foto 2 – Acendendo o forno

Agora os legumes já ralados são todos colocados em uma grande bacia, ovos, manteiga, açúcar e o fubá começam a ser misturados pelas mãos de duas ou três mulheres. Um pouco mais de fubá, o fermento e o chá forte são acrescentados, a massa começa a dar liga, quase desgruda das mãos. Uma parte da massa é acrescida de bananas maduras amassadas, outra parte é reservada para uma segunda fornada. É hora de limpar as mãos e umedece-las com um pouco do chá de ervas que sobrou. Enquanto isso as folhas de bananeira que já haviam sido lavadas, cortadas ao meio e os talos retirados, são estendidas sobre mesas ou bancos compridos. As broas começam a ser modeladas delicadamente, colocadas sobre as folhas de bananeira e enroladas uma a uma.



Foto 3 – Enrolando as broas

O forno merece um destaque a parte, nem todas as casas o possuem. Este é comunitário, ou seja, pertence a um núcleo familiar, como vários outros que podem ser encontrados na área que foi colonizada pelos suíços e alemães. Ainda existem alguns feitos apenas de barro, hoje, a maioria, é de tijolos de barro e raramente pode se encontrar um feito de pedra.

Agora a lenha dentro do forno já está quase toda em brasa. É hora de retirá-la e varrer o forno com uma vassoura feita com folhas de alecrim. Verificar se a temperatura está adequada, se estiver muito quente queima e não assa as broas. Um punhadinho de fubá é jogado dentro do forno, se torrar imediatamente, ainda está muito quente. Uma técnica alternativa é a de colocar um pedacinho da palha seca do milho, se pegar fogo ainda está muito quente.



Foto 4 – Retirando as brasas

Com temperatura certa as broas são colocadas lado a lado no forno com a ajuda de uma grande pá de madeira. A porta do forno é fechada e vedada com folhas de bananeira. Uma fumaça branca escapa pela porta. Todos esperam. Enquanto isso no fogão a lenha dentro da casa alguns frangos bem temperados estão fervendo em um grande caldeirão. Em outro o aipim. Também se prepara o café, seu forte aroma toma conta do ar.



Foto 5 – Colocando as broas no forno



Foto 6 – Broas arrumadas no forno

Quarenta e cinco minutos se passaram desde que o forno foi fechado, já não sai mais fumaça branca pelas frestas da porta, sinal de que não há mais umidade em seu interior, as broas estão ficando prontas, transcorrem mais alguns minutos e a porta é aberta, todos comemoram.



Foto 7 – Forno vedado

São imediatamente retiradas do forno, algumas já vão direto para mesa e são apreciadas ainda quentes com um pouco de manteiga, ou de nata, ou de doces caseiros de mamão, de abóbora, laranja de terra, goiaba ou doce de leite. O café doce completa esta comemoração.



Foto 8 – Retirada das broas

Novamente a lenha, ainda em brasa é recolocada dentro do forno que, desta vez, aquece mais rápido. Mais uma vez é retirada a brasa, o forno varrido e uma segunda fornada é colocada para assar. Nesta segunda fornada também são colocados os frangos para assar. Contam que muitas vezes é assado até um leitão.



Foto 9 – Segunda fornada

Agora já é noite, a segunda fornada está pronta e os frangos assados. O aipim que cozinhou no fogão a lenha a tarde toda está “desmanchando”. O jantar está pronto, todos comem e estão felizes, percebem a importância de manter viva esta tradição e de como é bom estarem juntos. Despedem-se e levam broas para suas casas.

Está não é uma atividade comercial. Em Lumiar só se pode comprar broa uma vez ao ano, na festa junina da Vila Mozer. Um conjunto de casas pertencentes a uma mesma família que todo ano realizam uma festa junina aberta ao público, onde a broa produzida em maior escala é muito apreciada principalmente pela população local.

A broa é expressão da cultura de um grupo determinado, que desenvolveu estratégias de sobrevivência uma vez estabelecida em um sítio. Nesse sentido se trata de um patrimônio material desse grupo ao se manifestar como um saber fazer, como uma técnica que envolve outras técnicas.

A broa denota também uma geofricidade (Dardel, 2011), se seguirmos os passos de sua receita, aos poucos desvelaremos os meandros daqueles seres-no-mundo em suas relações com os lugares, as paisagens, os territórios. Nesse sentido ela é um

patrimônio imaterial, ao explicitar essa ligação íntima do grupo com o lugar que habita.

Referências bibliográficas

- ALVES, Débora Bendocchi. (2011). Viagem de Ernst Hasenclever à Colônia Nova Friburgo em 1840. *Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH*. São Paulo. P. 1-13.
- BUTTNER, Anne. Apreendendo o dinamismo do mundo vivido. In: CHRISTOFOLLETTI, Antonio (org.). *Perspectivas da geografia*. São Paulo: Difel, 1982. p.165-193.
- DARDEL, Eric. (2011). O Homem e a Terra: Natureza da Realidade Geográfica. São Paulo, Editora Perspectiva.
- HOLZER, Werther. Paisagem cultural e arquitetura vernacular: o caso dos suíços de Nova Friburgo. *Anais do 3º Colóquio Ibero-Americano Paisagem Cultural, Patrimônio e Projeto: Desafios e Perspectivas*, Belo Horizonte, UFMG, 2014. Acessível em: <http://www.forumpatrimonio.com.br/paisagem2014/artigos/pdf/322.pdf>.
- NICOULIN, Martin. (1988). *La genèse de Nova Friburgo*. Fribourg, Éditions Universitaires.
- NORBERG-SCHULZ, Christian. *Genius loci: toward a phenomenology of architecture*. London, Academy Editions, 1980.
- SANGLARD, Gisele. De Nova Friburgo a Fribourg através das letras: a colonização suíça vista pelos próprios imigrantes. *História, Ciências, Saúde*. Manguinhos, vol. 10 (1): 173-202, jan.-abr. 2003.
- SIAINES, Maurício. *Aqui, Lumiar: memória e vida social em vozes locais*. Nova Friburgo, Edição do Autor, 2014.
- TEIXEIRA, Mateus Barradas. *Conflitos em torno da instalação dos protestantes luteranos no Brasil do século XIX: O caso de Nova Friburgo (1824–1864)*. Trabalho monográfico, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, 2014.
- TUAN, Yi-Fu. Space and place: humanistic perspective. In: GALE, S; OLSSON, G. *Philosophy and geography*. Dordrecht, Reidel, 1979, p. 387-427.
- TUAN, Yi-Fu. *Espaço e lugar: a perspectiva da experiência*. Londrina, EDUEL, 2013.
- WITT, Marcos Antônio. (2004). As Colônias de Nova Friburgo (RJ) e Torres (RS): Estudo Comparativo – as variações dos usos e costumes ensinam. (in) Clemente, Elvo. (org.) *Integração: história, cultura e ciência*. Porto Alegre: EDIPUCRS.