FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E DA COMUNICAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL

DANIELA MATTHES

PATRIMÔNIO CULTURAL E DESENVOLVIMENTO NO TERRITÓRIO: A CUCA (*KUCHEN*) COMO ELEMENTO EMBLEMÁTICO NO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ (SC)

BLUMENAU
2017

DANIELA MATTHES

PATRIMÔNIO CULTURAL E DESENVOLVIMENTO NO TERRITÓRIO: A CUCA (*KUCHEN*) COMO ELEMENTO EMBLEMÁTICO NO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ (SC)

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional do Centro de Ciências Humanas e da Comunicação da Fundação Universidade Regional de Blumenau, como requisito parcial para a obtenção do grau de mestre.

Profª Dra. Marilda Rosa Galvão Checcucci Gonçalves da Silva - Orientadora

BLUMENAU

2017

Ficha Catalográfica elaborada pela
Biblioteca Universitária da FURB

M436p

Matthes, Daniela, 1986-

Patrimônio cultural e desenvolvimento no território: a cuca (*kuchen*) como elemento emblemático no Médio Vale do Itajaí (SC) / Daniela Matthes. – Blumenau, 2017.

145 f. : il.

Orientador: Marilda Rosa Galvão Checcucci Gonçalves da Silva.

Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento regional) - Universidade Regional de Blumenau, Centro de Ciências Humanas e da Comunicação, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional.

Bibliografia: f. 139-145.

1. Desenvolvimento regional. 2. Patrimônio cultural. 3. Culinária. 4. Culinária (Pão). 5. Vale do Itajaí (SC : Mesorregião). I. Silva, Marilda Rosa Galvão Checcucci Gonçalves da, 1947-. II. Universidade Regional de Blumenau. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional. III. Título.

CDD 338.9

PATRIMÔNIO CULTURAL E DESENVOLVIMENTO NO TERRITÓRIO: A CUCA (KUCHEN) COMO ELEMENTO EMBLEMÁTICO NO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ(SC)

Por

DANIELA MATTHES

Dissertação aprovada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Regional no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional – PPGDR, da Universidade Regional de Blumenau – FURB, pela banca examinadora formada por:

Presidente: Profa. Dra. Marilda Rosa Galvão C. Gonçalves Da Silva - FURB

Membro: Profa. Dra. Viviane Kraieski De Assunção - UNESC

Membro: Profa. Dra. Lilian Blanck De Oliveira - FURB

Membro: Prof. Dr. Luciano Florit - FURB

Prof. Dr. Clóvis Reis
Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional

Blumenau, 28 de setembro de 2017.

Às mulheres, protagonistas da vida,
coadjuvantes na história.

AGRADECIMENTOS

Ao chegar ao fim do mestrado tenho a sensação de concluir uma travessia a nado em mar aberto. Não se trata de competição tampouco quero dizer do cansaço de um atleta após consecutivas braçadas. É um trajeto de descobertas. Quando nos jogamos ao mar do mestrado, estamos dispostos a submergir num ambiente ainda desconhecido, cheio de surpresas, muitas boas, outras nem tanto – todas igualmente importantes para que alcancemos a outra ponta da praia. Nestes mergulhos nos reencontramos, repensamos. Percebemos que a apneia é um esforço necessário para observar o que não é possível na normalidade da superfície. Conhecemos pessoas que ganham importância, sem esquecer daquelas que foram fundamentais para que a travessia começasse. A travessia ensina que, às vezes, é possível ter momentos de calmaria e reflexão, mas que as braçadas precisam ser vigorosas conforme a maré se agita. Por isso, não poderia deixar de citar quem, de alguma forma, nadou junto comigo nestes 30 meses.

Agradeço ao Programa de Bolsas Universitárias de Santa Catarina (UNIEDU/FUMDES), que financiou esta pesquisa e à Fundação Universidade Regional de Blumenau (FURB), que forneceu a gratuidade das mensalidades. Com o apoio da bolsa de estudos e da gratuidade pude me dedicar à pesquisa, participando de eventos externos, produzindo artigos e colaborando nas atividades acadêmicas do PPGDR/FURB.

Várias vezes pensei que gostaria de ter conhecido há alguns anos minha professora orientadora Marilda Rosa Galvão Checcucci Gonçalves da Silva. Mas como muitas coisas na vida, talvez este encontro tenha acontecido na hora certa. Quando percebi que a vida na redação de um jornal não me preenchia mais completamente, foram semanas pensando no futuro. Há muito tempo gosto de cozinhar. Mas o dia a dia de uma cozinha também não me preencheria. Como se pode presumir pela minha profissão, sempre gostei muito de ler, escrever e refletir criticamente. A união de todas essas coisas me pareceu um convite para um mergulho profundo em duas práticas que me realizam: pesquisar e cozinhar. À professora Marilda, minha profunda gratidão por ser uma habilidosa guia, permitindo descobertas, apresentando caminhos e respeitando o tempo individual para digestão de tantas informações.

Agradeço à professora Viviane Kraieski de Assunção por ter contribuído de maneira significativa durante a qualificação, etapa relevante para o encaminhamento da pesquisa. Obrigada por aceitar a incumbência de avaliar e tecer considerações sobre esta dissertação. Professora Lilian Blanck de Oliveira, obrigada por suas contribuições durante a qualificação e

por participar da banca de avaliação final. Gratidão, especialmente, a todo o apoio durante o mestrado, ministrando a disciplina Seminários de Dissertação, fundamental para esta caminhada. Ao professor Luciano Florit agradeço imensamente tanto a participação na banca de avaliação quanto todas as profundas reflexões provocadas em sala de aula. Carrego todas comigo, inquietas e necessárias. A partir destes, agradeço a todos os docentes do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional da Furb, onde aprendi sobre campos que nunca havia imaginado e agora me são tão caros. Só os generosos são capazes de compartilhar o que sabem.

Quando saí da redação de um jornal diário, não sabia o que encontraria no mestrado. Aprendizados e desafios certamente estavam alinhados no horizonte, mas não imaginei que encontraria amigos tão queridos. Paula Sofia, muito obrigada por todas as conversas e reflexões. Juntas crescemos e somos mais fortes. Maria Roseli, o mestrado não teria sido o mesmo sem você. Sou grata por todos os aprendizados sobre a vida e a academia que você me proporcionou e ainda proporciona. Mais que colegas, o grupo de pesquisa Patrimônio Cultural, Memória, Identidade e Desenvolvimento Regional trouxe amigos. Obrigada a todos pelas trocas acadêmicas e experiências de vida.

Talvez sequer tivesse começado esta intensa e gratificante travessia sem o apoio de duas pessoas importantes em minha caminhada no jornalismo. Fábio da Câmara, editor-chefe do Jornal de Santa Catarina, gratidão por todas as conversas, confiança, *insights* e incentivo a seguir meu caminho com motivação, mesmo que para isso fosse necessário abrir mão de um membro da equipe. Mariana Furlan, editora e querida amiga, obrigada por todo o apoio de sempre, desde a oportunidade de escrever as matérias para o caderno de Gastronomia (que tiveram papel importante para que eu notasse a Cuca como passível de investigação) até as conversas fora da redação.

Por mais que todos sejam importantes neste mergulho, sem a família nada seria possível. João Paulo Poffo, companheiro de todas as horas, obrigada por todo o apoio no dia a dia. Meus pais e meu irmão, a vida pode ter colocado algumas pedras em nosso caminho, mas certamente elas aprimoraram as versões de nós mesmos. À família Poffo, especialmente minha sogra e também um pouco (ou muito) mãe, Anna Yollanda, que deixa saudades das suas gargalhadas e palavras de incentivo tão importantes no começo desta jornada.

Menor que meu sonho
não posso ser
Lindolf Bell, 1984

RESUMO

Esta pesquisa apresenta resultados de uma investigação realizada no Médio Vale do Itajaí, microrregião pertencente à mesorregião do Vale do Itajaí, dentro do estado de Santa Catarina, Brasil. O objetivo foi analisar a Cuca (*Kuchen*) como elemento emblemático de identificação dos moradores e a sua relação com o desenvolvimento local no decorrer da segunda metade do Século XIX e todo o Século XX. Identificamos que a Cuca (*Kuchen*) faz parte do sistema alimentar regional desde o início oficial da Colônia Blumenau, em 1850, e permanece presente nas mesas locais até os dias atuais. Desde o início da colonização da região, quando a agricultura era a principal atividade, os colonos precisaram adaptar os conhecimentos que tinham em relação ao plantio de variedades à nova terra. Isto impactou em diversos aspectos do cotidiano, inclusive no sistema alimentar. Com as dificuldades em conseguir os ingredientes necessários para a fabricação da Cuca (*Kuchen*), no primeiro Século de colonização ela esteve presente em banquetes familiares apenas em datas determinadas, como Natal, Dia do Espírito Santo e Páscoa ou aniversário do patriarca da família. Com o desenvolvimento da região, incrementando o comércio, aumento das vias de comunicação, expansão da rede elétrica, diversificação do trabalho e a mudança no papel da mulher no lar, a Cuca (*Kuchen*) foi, pouco a pouco, sendo modificada e fazendo parte do comércio étnico (feiras, padarias, confeitarias etc.). Entendemos que a Cuca (*Kuchen*) tem posição de elemento emblemático dentro do sistema alimentar no Médio Vale do Itajaí porque está frequentemente presente na mesa de seus moradores, estando relacionada à identidade local, é importante produto do comércio étnico (ligado diretamente à manutenção da agricultura familiar) e recentemente vem sendo percebida como alimento "típico", capaz de ser atrativo do turismo gastronômico local. Este estudo busca preencher a lacuna nos estudos relativos à relação de identidade e alimentação entre grupos oriundos de imigrantes no Brasil, especificamente no Médio Vale do Itajaí. Para tanto, partimos do arcabouço da Antropologia da Alimentação e do método etnográfico com oito entrevistas em profundidade, além de pesquisas de campo, para obter informações relevantes ao estudo sobre a Cuca (*Kuchen*).

Palavras-chave: Cuca. Identidade. Alimentação. Médio Vale do Itajaí. Desenvolvimento Regional.

ABSTRACT

This research presents results of an investigation carried out in the Médio Vale do Itajaí, a microregion belonging to the mesoregion of the Itajaí valley, in the state of Santa Catarina, Brazil. The objective was to analyze a kind of crumb cake known as Cuca (Kuchen) as an emblematic identification element of the residents and its relation with the local development from the second half of the 19th century and throughout the 20th century. We identified that the Cuca (Kuchen) has been part of the regional food system since the official foundation of the Blumenau colony in 1850 and remains present at the local tables until now. Since the beginning of the region colonization, when agriculture was the main activity, the settlers needed to adapt their planting knowledge to the new land. This has impacted several aspects of everyday life, including in the food system. In the first century of colonization the Cuca (Kuchen) was appreciated only at family banquets and on special dates, such as Christmas and Easter, or the birthday of the family patriarch, mainly because the necessary ingredients to manufacture it were frequently unavailable. With the region development, increasing trade and communication routes, electricity network expansion, work diversification and the housewife role change, Cuca (Kuchen) was, step by step, changing and taking part of ethnic trade (fairs, bakeries, pastry shops, etc.). We understand that Cuca (Kuchen) is an emblematic element within the food system in the Médio Vale do Itajaí because it is frequently at the table of its residents. It is related to the local identity and is an important ethnic trade product (directly linked to the family agriculture maintenance) and has recently been perceived as "typical" cuisine, capable of being attractive to local gastronomic tourism. This study seeks to fill the gap of studies related to Brazil's first groups of immigrants identity and feeding behavior, specifically in the Médio Vale do Itajaí. For such, we explore a food anthropology framework and the ethnographic method with eight in-depth interviews, as well as field surveys.

Keywords: Cuca. Cultural Identity. Food. Médio Vale do Itajaí. Regional Development.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Desembarque de imigrantes no Brasil entre 1884 e 1933 39
Figura 2 - Fluxograma de territorialização/desterritorialização das atividades agroalimentares 53
Figura 3 - Área de produção de gado e capital do estado (mapa atual) 56
Figura 4 - Mudanças no território de Blumenau, de antes do primeiro grande recorte até os dias atuais 61
Figura 5 - Bacia hidrográfica do Rio Itajaí 63
Figura 6 - Em vermelho, a mesorregião do Vale do Itajaí atualmente em relação ao território do estado de Santa Catarina 63
Figura 7 - Mapa atual do Vale do Itajaí divido por microrregiões 64
Figura 8 - Mapa atual do Médio Vale do Itajaí 66
Figura 9 - Cuca de banana e farofa servida no Festival Nacional da Cuca, em Brusque 69
Figura 10 - Hanna-lora Dahlke e a Cuca (Kuchen) de geleia de frutas vermelhas feita por ela 74
Figura 11 - Cuca (Kuchen) feita por Hanna-lora Dahlke durante a 32ª Festa Pomerana, onde há estande em que se fabrica e vende aos visitantes 75
Figura 12 - Hanna-lora fabricando Cucas em estande da 32ª Festa Pomerana 76
Figura 13 - Shoofly Pie, tradicional no estado da Pensilvânia nos Estados Unidos 79
Figura 14 - New York Crumb Cake, consumida no estado da Carolina do Norte, nos Estados Unidos 80
Figura 15 - Streuselkuchen ou German Cake consumida em Barossa Valley, na Austrália .. 81
Figura 16 - Território da Silésia hoje (linha azul) e no período medieval (linha amarela), em destaque, a capital da macrorregião da Polônia, Wrolaw 83
Figura 17 - O bolo Kołocz śląski ou Schlesischer Streuselkuchen da macrorregião da Silésia, na Polônia 83
Figura 18 - Máquina de coser. A costura era uma atividade nobre às mulheres pequeno-burguesas 95
Figura 19 - A casa da pequena burguesia no Stadplatz, hoje Rua XV de Novembro, em Blumenau, ao fundo, a igreja católica 97
Figura 20 - Casa burguesa de um comerciante em Blumenau 98
Figura 21 - Atividades na Frauenvereine, escola de economia doméstica 99

Figura 22 - Terraço da Confeitaria Tönjes, às margens do Rio Itajaí-Açu 105
Figura 23 - Com decoração inspirada nos cafés de Viena, o Cafehaus Glória é famoso pelo café colonial desde 1977 106
Figura 24 - Mesa do café colonial da Torten Paradise, em Pomerode 106
Figura 25 - Entre as dezenas de padarias da região, a Benkendorf é uma das mais famosas e dispõe vasta variedade de Cucas (Kuchen) em seu balcão 107
Figura 26 - Padaria da Nice, no bairro Água Verde, em Blumenau, é famosa pelos grandes tabuleiros de Cuca (Kuchen) 108
Figura 27 - Banca em feira livre de Blumenau comercializa produtos coloniais..... 109
Figura 28 - Conservas e ovos caipiras comercializados na banca de produtos coloniais 110
Figura 29 - Bacon e similares comercializados em banca de produtos coloniais 110
Figura 30 - Linguiças e queijos expostos para comercialização. Produtos que necessitam de refrigeração são estocados em caixas de isopor com tampos de vidro 111
Figura 31 - Bolachas caseiras diversas comercializadas em bancas de produtos coloniais... 112
Figura 32 - Roscas, pães sovados, waffles, bolos, orelha de gato ou cueca virada (crostoli) e Cuca (Kuchen) comercializados na banca de produtos coloniais 112
Figura 33 - Banca comercializa produtos alimentícios caseiros na feira livre..... 113
Figura 34 - Cucas (Kuchen) caseiras comercializadas na feira livre..... 113
Figura 35 - Banca comercializa produtos coloniais e frutas, legumes, hortaliças orgânicos. 114
Figura 36 - Cartaz da primeira edição da Oktoberfest com Vovô Chopão..... 117
Figura 37 - Um dos cartazes da Oktoberfest de 2006 chama a atenção para os pratos típicos 118
Figura 38 - Cartaz da Oktoberfest 2017 destaca a diversidade de tradições, entre elas, a comida 119
Figura 39 - Padaria expõe Cucas durante o BlumenKuchen..... 121
Figura 40 - Café colonial com muitas Cucas durante o Festival Nacional da Cuca, em Brusque 122
Figura 41 - Espaço onde concorrentes do concurso A Cuca Nota 10 do Brasil preparam as receitas apresentadas posteriormente ao júri 123
Figura 42 – Cuca concorrente do concurso A Cuca Nota 10 do Brasil, em 2016..... 123
Figura 43 – No cartaz da 34ª Festa Pomerana, a comida ocupa lugar central, inclusive a Cuca (Kuchen)..... 124

Figura 44 – Cucas (Kuchen) sendo assadas no forno a lenha dentro do parque onde acontece a Festa Pomerana 126
Figura 45 – Hanna-lora Dalhke (centro) e assistentes fabricando Cucas (Kuchen) durante a Festa Pomerana 126
Figura 46 – Cuca Alemã, à venda no Supermercado Giassi, em Blumenau 128
Figura 47 – Pão Cuca, à venda no Supermercado Giassi, em Blumenau 128
Figura 48 - Cuca Italiana, à venda no Supermercado Giassi, em Blumenau 129
Figura 49 – Mistura para Cuca da marca Orquídea 129

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Designações de diferenciação étnica da população imigrante teuta e seus descendentes fixados no Brasil entre os Séculos XIX e XX..... 41
Tabela 2 - Composição mistura para Cuca comercializada da marca Orquídea 130
Tabela 3 – Composição da “Cuca Alemã de Chocolate” comercializada pelo Supermercado Giassi..... 131

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO 14
2 ALIMENTAÇÃO, IMIGRAÇÃO E IDENTIDADE NO TERRITÓRIO 33
2.1 ALIMENTO E COMIDA 33
2.2 IMIGRAÇÃO E ALIMENTAÇÃO 36
2.3 IMIGRAÇÃO E IDENTIDADE 37
2.4 A CRIAÇÃO DE UMA NOVA COZINHA 44
2.5 ALIMENTAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL 46
2.6 A OCUPAÇÃO DO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ 54
2.7 A CUCA 67
2.8 A CUCA (KUCHEN) NO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ 67
2.9 A CUCA (KUCHEN) E SUAS VARIAÇÕES 77
2.10 A CUCA (STREUSELKUCHEN) NO MUNDO E NA ALEMANHA 79
2.11 ORIGENS DA CUCA 81
3 INDUSTRIALIZAÇÃO E URBANIZAÇÃO DO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ 85
3.1 PROCESSOS DE MODERNIZAÇÃO NA REGIÃO 85
3.2 O NOVO PAPEL DA MULHER 90
3.3 AS MUDANÇAS NOS HÁBITOS ALIMENTARES 101
4 A REINVENÇÃO DA CUCA COMO COMIDA "TÍPICA" 103
4.1 O COMÉRCIO ÉTNICO 103
4.2 DISSEMINAÇÃO DA CUCA (KUCHEN) E DOS ALIMENTOS COLONIAIS NAS FEIRAS LIVRES, PADARIAS E CONFEITARIAS 104
4.3 A CUCA (KUCHEN) COMO ATRATIVO TURÍSTICO E COMIDA TÍPICA ... 115
4.4 PRODUÇÃO INDUSTRIAL E "INOVAÇÕES" DA CUCA (KUCHEN) 127
4.5 A CUCA (KUCHEN) COMO UM PRODUTO TRADICIONAL E O DESENVOLVIMENTO REGIONAL SUSTENTÁVEL 132
5 CONCLUSÃO 136
REFERÊNCIAS 139

1 INTRODUÇÃO

Nesta pesquisa discutimos e buscamos compreender a forte presença da Cuca (*Kuchen*) no Médio Vale do Itajaí. Para tanto, ela é percebida como um elemento emblemático[1] nos hábitos alimentares dos moradores desta região e uma peça chave da identidade, gastronomia e economia locais. Trata-se, também, de um elemento emblemático na minha própria vida, o que pode explicar o interesse pelo estudo que será destrinchado nas páginas seguintes.

Minha formação de graduação é em Comunicação Social com Habilitação em Jornalismo. Depois de uma década atuando na área, primeiro como assessora de comunicação e imprensa, depois na redação de um jornal diário, decidi voltar a estudar. Mais madura do que quando ingressei na faculdade, aos 17 anos, coloquei-me a pensar no que gostaria para o futuro. Voltar a ser aluna – algo que sempre gostei – e me aprofundar em algum tema interessante – prática que amadureci no dia a dia da reportagem de um jornal impresso – pareceu uma saída interessante para quem já não se enxergava mais na rotina demasiadamente pesada de uma redação. Conclui que deveria unir o que mais gosto: jornalismo e comida. Sim, esta dissertação – e certamente tudo o mais que escreverei adiante na academia – encaro como uma grande reportagem, unindo a aferição com rigor jornalístico e a liturgia acadêmica. Aprofundar meu parco conhecimento munida de minha grande curiosidade foi a motivação para esta pesquisa e certamente será para as próximas. Explico, então, a minha relação com a Cuca (*Kuchen*) e ofereço pistas de como ela se tornou meu objeto de estudo nos últimos três anos.

Meu gosto pela mesa começou no balcão da cozinha e com a Cuca (*Kuchen*). Como este bolo desde que aprendi a mastigar. Ele é formado por três camadas: a massa de base, a cobertura com alguma fruta, geleia ou queijinho branco que é algo parecido com o queijo tipo *quark* (além das variações mais recentes, como bacon, linguiça, chocolate etc.) e coberto com uma farofa doce. As tardes de muitos de meus sábados durante a infância eram preenchidas com afazeres culinários. Fui treinada para ser exímia batedora de claras, misturadora de manteiga e açúcar, empreendedora de farofa para a cobertura da Cuca (*Kuchen*). Minha mãe

[1]Ao construir identidades sociais, determinados elementos culturais são eleitos como representantes do grupo, são aqueles “percebidos como os mais "característicos" (próprios de), tornando-se assim, emblemáticos" (MACIEL, 2005, p. 443). Geralmente esses elementos são buscados no passado deste grupo social, em modo de vida prestes a desaparecer, ou já extinto, ou seja, aquilo que é conhecido como tradição. No caso da Cuca (*Kuchen*), a tradição se manteve, mas passa a ser entendida como emblemática recentemente, como veremos.

migrou para Blumenau na segunda metade dos anos 1970, como muita gente naquela época, em busca de trabalho melhor do que prometia a roça de fumo que a família cultivava. Chegando em Blumenau e em contato com a família de descendência alemã (esta sobressaindo-se às outras etnias, mas também há traços italianos, africanos, portugueses etc.) do seu então namorado, hoje meu pai, teve o primeiro contato com comidas tradicionais deste grupo étnico. Antes de mudar-se para Blumenau, ela vivia em São João Batista, cidade da região da Grande Florianópolis com fortes traços da imigração italiana, ainda que na comunidade onde cresceu, chamada Arataca, fossem evidentes os traços da imigração espanhola e, principalmente, portuguesa. Aos poucos e de maneiras diversas, minha mãe aprendeu as receitas tradicionais em Blumenau. A história dela é uma repetição de tantas outras numa época em que Blumenau era um forte polo de emprego e prosperidade econômica.

Em posse de como fazer a Cuca (*Kuchen*), tratou de prepará-la por anos a fio em todas as tardes de sábado para o café da manhã de domingo. A mim cabia o feitio da farofa. Como cozinheira pouco habilidosa à época, bastavam os dedos pequenos para misturar uma boa porção de farinha, açúcar e manteiga (ou margarina, muitas vezes, por ser mais em conta). Vez ou outra acrescentava-se canela e raspas de limão cravo colhido no quintal. Misturava com as pontas dos dedos até que todo o conteúdo da bacia de plástico tivesse se tornado grumos médios. Ansiava pela tarde de sábado: tanto por saber que em breve poderia comer bolo, mas, antes disso, poderia participar do feitio. Se, hoje sei, em décadas passadas a tradição de fazer Cuca (*Kuchen*) era ensinada às crianças já como trabalho, no meu caso foi como brincadeira.

A Cuca (*Kuchen*) sempre esteve à mesa das reuniões familiares. Na casa da Oma e do Opa (a avó e o avô, caso o leitor não seja iniciado no dialeto teuto local) também sempre estiveram garantidos na mesa o pão de cará e milho, bolachas de Natal, o *Kochkäse* (queijo fundido tradicional), morcilhas branca e de sangue e linguiças tipo patê. Assim, a culinária que os descendentes de imigrantes adaptaram à realidade regional sempre foram habituais no meu dia a dia. Nunca me ocorreu de tratar-se de algo extraordinário, passível de pesquisa, como faço adiante. A rotina colocou estas comidas na minha estante de banalidades alimentares por muito tempo. Com a vida adulta e as viagens a trabalho e férias é que percebi o quão particular é o sistema alimentar do Médio Vale do Itajaí e, talvez, do próprio Vale do Itajaí como um todo. Mas foi, sobretudo, por meio das lentes da teoria e do olhar domesticado de que fala Roberto Cardosos de Oliveira (2000) que pude perceber a sua riqueza e da

alimentação como uma potencial fonte de estudos incluindo as várias dimensões ligadas ao ato alimentar: social, cultural, econômica, política etc.

Foi na rotina de escrita de reportagens durante os anos em que estive numa redação jornalística em Blumenau que a questão dialética da identidade local ficou mais clara, ao menos para mim. Ao mesmo tempo em que a região tem uma identidade teuto-brasileira, há forças sociais e econômicas que procuram reforçar uma ideia de cidade germânica, europeia e não brasileira.

Nos anos 1970, o poder executivo municipal incentivou, por meio de descontos em impostos, a construção de edificações com a aparência de enxaimel[2], não necessariamente respeitando a técnica construtiva original. Começa neste período, a construção, por meio de políticas públicas, da ideia de que Blumenau é uma cidade alemã. O impulso importante para este enredo foi a Oktoberfest, que aconteceu pela primeira vez em 1984. A festa é inspirada numa tradicional comemoração de mesmo nome que acontece em Munique, na Alemanha, há dois Séculos. É importante frisar, à luz de Seyferth (1994), que a Oktoberfest em Blumenau é possível graças à sua história e ligação ainda latente com a imigração teuto. Não seria possível uma festa nos mesmos moldes no Nordeste, exemplifica a autora. A versão blumenauense da Oktoberfest inventou a sua própria tradição, com um pacote de produtos comercializados como sendo "típicos": dança, música, trajes e comida. As danças resultaram de pesquisas em outras regiões. Grupos folclóricos foram criados para atender a demanda do entretenimento "típico" requerido pela festa. Os trajes e a música entraram no mesmo ritmo da dança. A comida, por sua vez, teve pratos pinçados e, ao que tudo indica, adaptados às necessidades festivas de outubro. O que é vendido na Oktoberfest como prato tradicional dos comedores locais não necessariamente corresponde à realidade das mesas no Médio Vale do Itajaí. Essa roupagem se distancia, em parte, da realidade alimentar local com o intuito de marcar uma afirmação étnica, que, ao que parece, é necessária à manutenção da festa.

O *status* de prato digno de atração turística começa a ser designado à Cuca (*Kuchen*) muito recentemente. Mais precisamente, há cerca de três anos, quando começam os concursos culinários relacionados ao preparo e na Oktoberfest ela ganha um estande exclusivo de vendas. Portanto, esta pesquisa busca compreender a presença da Cuca (*Kuchen*) no Médio Vale do Itajaí, a conexão com a identidade da comunidade regional e da minha própria

[2] Técnica construtiva trazida pelos imigrantes teutos no Século XIX. Neste método as casas são feitas com madeiras encaixadas. Os vãos são preenchidos com tijolo ou com barro, em alguns casos. Em todo o Vale do Itajaí há casas feitas com este método entre meados do Século XIX e início do XX.

enquanto comedora (e fazedora) do doce desde a infância, na contramão de uma roupagem criada com fins de ordenação social e atrativo turístico.

Neste sentido, para encontrar os motivos que levam ao hábito de se comer Cuca (*Kuchen*), buscamos também a compreensão relacionada às mudanças ocorridas no Médio Vale do Itajaí, principalmente em decorrência do seu processo de urbanização e industrialização (SILVA, 2016) desde o início oficial do processo de colonização, em 1850. Com base nestes elementos citados e também de levantamento bibliográfico, bem como das memórias e vivências de alguns de seus moradores, empreendemos uma linha do tempo sobre a história do Médio Vale do Itajaí.

Observa-se que esta microrregião de Santa Catarina se constituiu como um território em que se atualizou a tradição de se comer Cuca (*Kuchen*), por meio da presença de imigrantes de origem teuto e seus descendentes. Por isso, entender a relação da Cuca (*Kuchen*) e seus comensais é também compreender a história do Médio Vale do Itajaí (MVI) e os vínculos que se estabelecem em torno da identidade dos seus comedores, a organização do espaço e a construção de um sistema alimentar que irá gerar produtos importantes para o desenvolvimento da economia local e que podem ser pensados na perspectiva de um desenvolvimento rural sustentável (SILVA, 2016). Para Braga (2004, p. 39), "símbolos, significados, situações, comportamentos e imagens que envolvem a alimentação podem ser analisados como um sistema de comunicação, no sentido de que comunicam sobre a sociedade que se pretende analisar". Neste sentido, esta investigação busca percorrer caminhos que respondam a lacunas ainda não totalmente claras sobre a presença da Cuca (*Kuchen*) nas mesas de imigrantes e descendentes.

Para começar a compreender do que se trata a Cuca (*Kuchen*) e seu papel no Médio Vale do Itajaí (MVI), é preciso entender a composição deste alimento emblemático. Trata-se de uma massa levemente sovada, composta basicamente por farinha de trigo refinada (branca), algum tipo de fermento, água e um pouco de açúcar. A massa sofre modificações com o passar do tempo (como a substituição do fermento de pão pelo fermento químico, de bolo) ou mesmo conforme o gosto da cozinheira, que eventualmente pode acrescentar especiarias. Após a mistura dos insumos, a massa é deixada crescer uma primeira vez. O tempo pode variar conforme o tipo de fermento utilizado. O fermento natural (obtido a partir de restos fermentados da produção de açúcar ou batata) comum até a primeira metade do Século XX na região, demandava mais tempo, cerca de 24 horas, conforme relatos obtidos nesta pesquisa. O fermento biológico industrializado demanda menos tempo de descanso, em

torno de 1h30min. Já o químico, que entra em ação dentro do forno, não exige tempo de crescimento prévio. Após a massa ser esticada na fôrma e dobrar de tamanho, sobre ela pode ser acrescido algum tipo de fruta ou compota produzida anteriormente. No MVI adaptou-se a receita à realidade local. Na Alemanha utiliza-se, nesta etapa, castanhas e frutas disponíveis naquele território. No Brasil, especificamente nesta região catarinense, usa-se também o que há disponível, como banana, abacaxi e outras frutas de fácil acesso. Normalmente escolhe-se apenas uma fruta fatiada para espalhar sobre a massa. Superada esta etapa, a Cuca (*Kuchen*) é finalizada com farofa. O preparo da última etapa requer alguma quantidade de farinha de trigo refinada, açúcar branco e manteiga ou outro tipo de gordura. A mistura é feita com as pontas dos dedos. A ideia é formar grumos que, colocados sobre a Cuca (*Kuchen*), ao assar, ganharão aspecto crocante. A farofa também recebe ingredientes conforme a tradição de cada família ou ao gosto da cozinheira, que pode acrescer canela, raspas de limão, noz moscada, açúcar de baunilha etc. Assada, a Cuca (*Kuchen*) está pronta para ir à mesa.

O preparo da Cuca (*Kuchen*) é simples, não exige equipamentos específicos, ingredientes de difícil acesso ou técnicas culinárias apuradas. Talvez estes sejam elementos importantes para explicar porque a Cuca (*Kuchen*) sempre esteve presente à mesa dos moradores do MVI. Apesar do seu minimalismo culinário, o doce tem acrescido à sua preparação pitadas que certamente contribuem para a aura que o cerca. A começar pelo preparo. Verdade que atualmente o comércio étnico formado por padarias, confeitarias, cafés coloniais e feiras livres na região facilitam o acesso à Cuca (*Kuchen*) pronta para degustar. Mas, conforme relatos obtidos em entrevistas realizadas nesta pesquisa, até a metade do Século XX a Cuca (*Kuchen*) era de produção quase que exclusiva no âmbito doméstico. Além disso, em épocas pontuais, Páscoa, Dia do Divino Espírito Santo e, principalmente, no Natal, por conta da dificuldade de acesso aos insumos necessários. Portanto, a conexão com o Natal, uma época do ano envolta em sentimento de comunhão, muitas vezes onde as crianças ganhavam o único presente do ano, conforme relato dos entrevistados, confere à Cuca (*Kuchen*) memória afetiva em muitos comensais.

Outra característica importante no consumo deste alimento emblemático, conforme impressões obtidas por meio de observação e relatos nas entrevistas, é o encontro social em torno da Cuca (*Kuchen*). No Natal era consumida no café da manhã familiar juntamente a docinhos confeitados[3]. Atualmente é comum encontrar a Cuca (*Kuchen*) em qualquer

[3] Os doces confeitados, conhecidos no MVI como docinhos de Natal, são biscoitos de massa simples assados em formatos que remetem aos elementos alusivos ao período natalino, como pinheiros e anjos. A bolacha é coberta

encontro social, de festas de aniversário até velórios, bem como *coffee breaks* em ambientes formais e cafés coloniais. A Cuca (*Kuchen*), no primeiro Século de colonização do MVI, envolvia a família no preparo. Os filhos mais velhos eram responsáveis por buscar os insumos no comércio local (normalmente bastante longe, já que muitos moravam em zonas rurais retiradas), enquanto os mais novos, especialmente as meninas, eram responsáveis por ajudar a mãe no preparo. Dependendo da família, o forno a lenha era de responsabilidade do pai com ajuda dos filhos mais velhos (em algumas era a própria mãe que também cuidava da lenha e do braseiro). Portanto, não à toa, a Cuca (*Kuchen*) está relacionada a momentos em família, e não apenas durante o seu consumo.

De tão comum à mesa, talvez este seja o fato de não ter sido elevada à categoria de comida "típica", a Cuca (*Kuchen*) apenas recentemente logra espaço entre os alimentos considerados "típicos" (aqui utilizando a nomenclatura das políticas públicas relacionadas ao turismo local). A habitual Cuca (*Kuchen*) não tinha vez diante de pratos como o *Eisbein* (joelho de porco), *Rotkoh* (marreco com repolho roxo e purê de maçã) ou o *Apfelstrudel* (massa folhada recheada de maçã e açúcar). Atualmente a Cuca (*Kuchen*) é tema de festivais gastronômicos, atraindo turistas regionais e mesmo de outros lugares e vem ganhando destaque em festas já tradicionais, como na Oktoberfest, em Blumenau.

Observa-se a existência de vários tipos de Cuca (*Kuchen*) no Brasil, especialmente em regiões colonizadas por imigrantes teutos e alemães. Cada uma tem sua constituição particular, consequência das adaptações regionais à receita trazida na bagagem cultural dos imigrantes que chegaram no Brasil entre os Séculos XIX e XX. Além da receita em si, a própria nominação da receita sofre alguma interferência da realidade local. Em Curitiba, capital do Paraná, por exemplo, chama-se Cuque (REINHARDT, 2014). Já no Rio Grande do Sul, a Cuca segue com o mesmo nome, mas a receita, não. No estado do extremo Sul, a massa da Cuca é mais alta, lembrando um pão. Normalmente com algum recheio de goiabada, uva etc., é salpicada por farofa fina e menor quantidade. Portanto, há indícios de que a Cuca (*Kuchen*) presente no Médio Vale do Itajaí tem constituição particular. Por isso, optamos por este recorte territorial.

O Médio Vale do Itajaí, área de recorte espacial desta pesquisa, é uma microrregião dentro da mesorregião Vale do Itajaí, situada dentro do território de Santa Catarina. O Vale do Itajaí é uma das seis mesorregiões do estado (Oeste, Grande Florianópolis, Norte, Serra e

---

por merengue e salpicado com confeitos coloridos. Apesar do nome alusivo ao Natal, esse tipo de doce está presente no mercado étnico local, sendo comercializado durante todo o ano.

Sul). Localizado numa porção territorial de 13 mil quilômetros quadrados, o Vale é formado por 55 municípios e um total estimado de 1,5 milhão de habitantes. Dentro do Vale do Itajaí são feitas outras subdivisões, sendo que cada uma conta com cidades polo: Alto Vale do Itajaí (Rio do Sul), Médio Vale do Itajaí (Blumenau) e Foz do Rio Itajaí (Itajaí). A preferência pelo Médio Vale do Itajaí para esta pesquisa se dá pelas características semelhantes de povoamento do território com a presença de imigrantes europeus não lusos (alemães, sobretudo, mas também italianos, austríacos, poloneses) vindos na segunda metade do Século XIX. Fazem parte do Médio Vale os municípios de Apiúna, Ascurra, Benedito Novo, Blumenau, Botuverá, Brusque, Doutor Pedrinho, Gaspar, Guabiruba, Indaial, Pomerode, Rio dos Cedros, Rodeio e Timbó. O MVI tem, atualmente, cerca de 700 mil habitantes distribuídos numa área aproximada de 4,6 mil quilômetros quadrados (FECAM, 2016).

Boa parte dos municípios que hoje compõem o Vale do Itajaí originalmente pertenciam ao território de Blumenau (MATTHES, 2013). O fato de historicamente estarem mais próximas do núcleo do antigo município de Blumenau, as cidades que hoje formam o MVI têm características semelhantes, tanto históricas (colonização) como geográficas (paisagem). As exceções são os municípios de Brusque, Guabiruba e Botuverá, que faziam parte da Colônia Itajaí. Porém, Brusque foi o *Stadplatz* (centro da colônia) com as mesmas características de colonização de Blumenau, com imigrantes teutos provenientes da Baden, Holstein, Oldenburg e Prússia (SEYFERTH, 1974). Analisamos, nesta pesquisa, o fenômeno de se comer Cuca (*Kuchen*) no Médio Vale do Itajaí a partir do prisma do Desenvolvimento Regional. Por isso, cabe compreender os conceitos-base deste campo de estudo. Os significados de espaço, paisagem, região e território e as relações destes com o desenvolvimento indicam os caminhos que ligam o hábito de se comer Cuca (*Kuchen*) com o Desenvolvimento Regional.

A região, conforme a disciplina estudada e os pressupostos metodológicos, pode ser concebida por meio de diferentes pontos de vista, conforme a linha acadêmica em questão. Porém, todos convergem ao perceber que a região é uma unidade de análise intermediária entre o micro (localidade) e o macro (estado ou país). Souza e Theis (2009, p. 12) definem região como "[...] um espaço subnacional, parte do território de um país". Para Brandão (2004, p. 62) a região é o resultado "da operação dos processos de operacionalização e diferenciação materiais da sociedade". Haesbaert (2014, p. 40) entende que a região tem conceito mais amplo que lugar e território, portanto, região "problematiza a diferenciação

espacial, tanto no sentido das diferenças de natureza, mais qualitativas, quanto das diferenças de grau, mais quantitativas".

A origem da palavra região está no latim *regere* (*Regione*). Costa Gomes (1995) explica que era assim que se designavam as áreas sujeitas ao Império Romano. Para o autor, é a partir da região que começa a reflexão política tendo em vista a base territorial, observando a dinâmica de forças entre a autonomia local e o poder central sobre este território. Neste sentido, o "espaço ganha uma espessura, uma teia de significações de experiências, isto é, a região define um código social comum que tem uma base territorial" (COSTA GOMES, 1995, p. 67).

A região é o espaço onde se estabelecem relações multidirecionais entre a sociedade (em si e entre si) e o espaço habitado. Aqui observamos, a partir do recorte espacial (o Médio Vale do Itajaí), como se constitui a prática de comer Cuca (*Kuchen*) nos hábitos alimentares dos moradores. Milton Santos reflete sobre a conexão intrínseca de espaço e sociedade:

> O espaço deve ser considerado como um conjunto indissociável de que participam, de um lado, certo arranjo de objetos geográficos, objetos naturais e objetos sociais, e, de outro, a vida que os preenche e os anima, ou seja, a sociedade em movimento. O conteúdo (da sociedade) não é independente da forma (os objetos geográficos), e cada forma encerra uma fração do conteúdo. O espaço, por conseguinte, é isto: um conjunto de formas contendo cada qual frações da sociedade em movimento. As formas, pois, têm um papel na realização social (SANTOS, 1988, p. 26-27).

Enquanto o espaço é subjetivo, o território é lugar apossado por determinado ator, que se compreende e se restringe por meio das diferentes relações de poder que estabelece. O território pode ser compreendido, portanto, como resultado das manifestações de um ou mais atores em determinado espaço. Trata-se de um campo onde se estabelecem e desenvolvem-se diferentes forças que constituem relações sociais (ALBAGLI, 2004). Distintos campos podem constituir um território, do bairro ao estado, da casa à escola, por isso o ponto de observações destes também podem ser os mais distintos. Podemos nos debruçar sobre o território a partir de distintas perspectivas, como a antropológica, geográfica, sociológica, econômica, jurídica, ecológica etc.

> As diferenças e desigualdades territoriais residem tanto em suas próprias características físicas e sociais, como na forma em que se inserem em estruturas mais amplas. Cada território é, portanto, moldado a partir da combinação de condições e forças internas e externas, devendo ser compreendido como parte de uma totalidade espacial (ALBAGLI, 2004, p. 27).

O termo território provém do latim *territorium*, que, por sua vez, origina-se da palavra terra. A concepção dá conta de "pedaço de terra apropriado" (ALBAGLI, 2004, p. 26). Souza (2000, p. 78) entende que o território é um espaço "definido e delimitado por e a partir de relações de poder". Por isso, para o conceito de território não estão em jogo características naturais e geográficas de determina área, mas sim o que é produzido e quem produz em dado espaço e as conexões afetivas e de identidade entre um grupo social e seu espaço (SOUZA, 2000, p.78).

Nesta pesquisa pensamos o Médio Vale do Itajaí como um território em que se come Cuca (*Kuchen*) e, numa via convergente, come-se Cuca (*Kuchen*) porque se está no Médio Vale do Itajaí. A Cuca (*Kuchen*) é um elemento emblemático territorial. É a identidade que se come, neste caso, literalmente. Assim, podemos considerar a Cuca (*Kuchen*) um elemento que delimita o território tendo em vista os aspectos ideológicos. Souza (2000) converge, ao refletir que:

> [...] o território será um campo de forças, uma teia ou rede de relação sociais que, a partir de sua complexidade interna, define, ao mesmo tempo, um limite, uma alteridade: a diferença entre "nós" (o grupo, os membros da coletividade ou "comunidade", os insiders) e os "outros" (os de fora, os estranhos, os outsiders) (SOUZA, 2000, p. 86).

Convém ressaltar que, sob a ótica de diferentes áreas do conhecimento, incluindo a geografia política, o território é analisado como elemento criador de raízes e identificação de um grupo social. Portanto, Souza (2000) entende que grupos são compreendidos a partir do seu território, pois é nele que se dá o sentido de identidade sociocultural quando os elementos da sociedade estão ligados aos atributos do espaço concreto (natureza, arquitetura etc.). Estando mais claros parte dos conceitos que envolvem o desenvolvimento regional, jogamos luz sobre a outra ponta deste campo do conhecimento.

Pensar em desenvolvimento é pressupor mudança. O termo/conceito de desenvolvimento traz consigo distintas implicações, ainda carentes de soluções. Como questiona Stavenhagen (1984): "desenvolvimento de onde para onde, e de quê para quê?; de pequeno a grande?; de atrasado a adiantado?; de simples a complexo?; de jovem a velho?; de estático a dinâmico?; de tradicional a moderno?; de pobre a rico?; de inferior a superior? ". Para Stavenhagen (1984, p. 12), a palavra desenvolvimento é "cheia de implicações de valor das mais intensas, e, no entanto, até hoje, ninguém parece ter encontrado uma substituição adequada. 'Desenvolvimento' significa mudança, evolução, crescimento, metamorfose", mas não necessariamente em um sentido positivo, para melhor, pois a história vem mostrando isso.

O valor implícito que carrega o termo desenvolvimento tem seu início nos anos 1950, quando começa a prevalecer o entendimento linear em relação ao desenvolvimento. Essa concepção começa com a ideia de que países com índices sociais e econômicos mais baixos em relação a outros eram subdesenvolvidos. O "remédio para o atraso era, naturalmente, crescimento econômico" (STAVENHAGEN, 1984, p.12), ou seja, o desenvolvimento pensado como crescimento. Logo percebeu-se que o crescimento econômico não era suficiente para que as taxas sociais e financeiras dos países melhorassem, então deu-se origem ao termo desenvolvimento social e institucional, denotando que os países subdesenvolvidos (com taxas baixas) deveriam seguir um caminho sem atalhos para só então alcançar o desenvolvimento. O aumento da distância entre pobres e ricos e o aumento da pobreza no Terceiro Mundo desbancaram o conceito de desenvolvimento dos anos 1960.

Na década de 1970, o embate sobre subdesenvolvimento *versus* desenvolvimento chega às Nações Unidas. Lá, os países do Terceiro Mundo pressionam para mudanças globais no mercado econômico, sendo os países desenvolvidos responsabilizados pela situação dos subdesenvolvidos. As questões não se resolveram e as diferenças entre Norte e Sul aumentaram (STAVENHAGEN, 1984). Após três décadas de discussões teóricas, que, como vimos, saem do campo acadêmico e vão à prática social, as teorias de desenvolvimento não se efetivaram. A deficiência do que se entende por desenvolvimento ficou clara ao concluir-se que os "países capitalistas industrializados não estão em vias de tornar-se socialistas, e nenhum país do Terceiro Mundo conseguiu livrar-se do sistema mundial para inaugurar a via independente de desenvolvimento nacional" (STAVENHAGEN, 1984, p. 16). Para Stavenhagen (1984), atualmente, a teoria do desenvolvimento ainda busca a sua orientação.

Para Veiga (2010), há três diferentes concepções sobre desenvolvimento. A primeira como crescimento econômico, a segunda percebe o desenvolvimento como ilusão ou manipulação e a terceira via é aquela que ainda investiga um novo entendimento ao desenvolvimento, mais próximo de atitudes do que de conquistas materiais.

O desenvolvimento e a região começaram a serem pensados juntos depois da Segunda Guerra Mundial. Até então eram estudados como elementos isolados, sem conexão. A pesquisa sobre o desenvolvimento regional vem sendo produzida a partir do cruzamento entre diversas disciplinas, como geografia, economia, sociologia, ciência política e antropologia (MATTEDI, 2014).

A revisão do conceito de desenvolvimento também implica em pensar como se dá o processo dentro do território, ou seja, a região. Pensar na região como um todo, não apenas

em seus indicadores econômicos, significa conceber outras questões relevantes do processo de desenvolvimento de uma região. Neste sentido, Theis (2001, p. 216), orienta que:

> [...] Assim, empregamos o conceito de desenvolvimento regional querendo nos referir ao processo de acumulação que tem lugar no espaço de uma dada região. Essa compreensão do conceito envolve dimensões que as teorias tradicionais sobre desenvolvimento regional desconsideram. Atualmente, aponta-se para certa "flexibilidade", que se opõe à rigidez das formas clássicas de concepção da organização de um dado território. Toma-se em conta os fenômenos mais recentes de diversificação e enriquecimento das atividades sobre o território com base na mobilização de seus próprios recursos (naturais, humanos e econômicos) e energias.

Portanto, o desenvolvimento regional observado de maneira simplista como sinônimo de crescimento econômico e solução definitiva e generalista, legitima a exploração de recursos naturais, públicos e de força trabalhadora. Assim, Souza e Theis (2014, p. 18) explicam que governantes e acadêmicos têm entendido por desenvolvimento local e regional, a união de "indivíduos que vivem nas mais diversas localidades e regiões, frequentemente, representadas por autoridades públicas [...] que, em regra, tem no crescimento da economia regional seu principal, quando não único, ponto de chegada". E concluem:

> [...] conviria lembrar, a governantes e acadêmicos, sobretudo, que espaços econômicos na periferia do capitalismo mundializados, vitimados pelos desenvolvimentos geográficos desiguais, tendam a tornar mais ou menos relevantes, a desfazer-se e refazer-se, continuamente, na medida em que dispuserem de recursos públicos ilimitados, de força de trabalho barata, disciplina e desprotegida, e de matérias-primas abundantes (SOUZA; THEIS, 2014, p. 19).

Percebendo a insuficiência no entendimento do desenvolvimento como sinônimo de crescimento econômico, a reunião de Founex, em 1971, foi um marco na concepção do desenvolvimento sustentável. O Painel de Founex foi uma reunião preparatória para a Conferência de Estocolmo, em 1972, de onde saiu a Declaração de Estocolmo sobre o Meio Ambiente, documento-marco sobre a relação estreita entre crescimento econômico e degradação ambiental. Durante o Painel de Founex, chegou-se ao entendimento comum de que desenvolvimento e meio ambiente são dois lados da mesma moeda. No decorrer da reunião de Founex, estabeleceu-se oficialmente o termo ecodesenvolvimento, que prevê um desenvolvimento baseado na potencialidade de cada ecossistema, considerando a participação das populações locais, redução de desperdícios e reciclagem de resíduos. Outros eventos realizados no último quarto do Século XX, como a Eco-92, seguiram a mesma linha de raciocínio: meio ambiente e desenvolvimento são relacionados profundamente. Para Sachs

(1993, p.31) é essencial a todos os países “reconhecer que apenas com a modificação do comportamento econômico danoso ao meio ambiente e à sociedade será possível oferecer uma condição de vida decente para todos no planeta. Isto requer que se estabeleça uma estratégia de desenvolvimento de longo prazo”.

O desenvolvimento sustentável deve partir de três pressupostos comuns: contenção do consumo excessivo (principalmente nos país industrializados); considerar metas ecológicas e econômicas como conflitantes; não esperar que a tecnologia resolverá a degradação ambiental, ou seja, começar imediatamente a transição para o ecodesenvolvimento (SACHS, 1993, p. 36).

O desenvolvimento sustentável tem cinco pressupostos. A começar pela sustentabilidade social, com redução da diferença entre ricos e pobres, sustentabilidade econômica, com alocação e gerenciamento eficientes de recursos e constante investimento público e privado. Segue-se a isto a sustentabilidade ecológica, com uso inteligente e com menor impacto dos ecossistemas, limitação do uso de combustíveis fósseis, limite de consumo em excesso, fomento às tecnologias limpas, normatização da proteção ambiental. Além disso, a sustentabilidade espacial, com melhor distribuição territorial e a sustentabilidade cultural, "incluindo a procura de raízes endógenas de processos de modernização e de sistemas agrícolas integrados, processos que busquem mudanças dentro da continuidade cultural" (SACHS, 1993, p, 38).

Este estudo esteve orientado por algumas questões de pesquisa. Como questão geral, buscamos saber por que a Cuca (*Kuchen*) atua como elemento emblemático para a identidade dos moradores do Médio Vale do Itajaí ainda hoje e no decorrer do Século XX. Especificamente, procuramos entender Como a Cuca (*Kuchen*) esteve e está presente nas refeições dos imigrantes e seus descendentes durante o Século XX no Médio Vale do Itajaí; bem como, quais as mudanças que ocorreram no modo de fazer e servir a Cuca (*Kuchen*) entre as famílias imigrantes e seus descendentes; como se desenvolveu um comércio étnico em torno da Cuca (*Kuchen*) e se deu a sua popularização no Médio Vale do Itajaí; e, por fim, qual a importância da Cuca (*Kuchen*) para o desenvolvimento do Médio Vale do Itajaí.

Este estudo pretende trazer contribuições tanto à produção acadêmica quanto a questões sociais. A Cuca (*Kuchen*), apesar de elemento emblemático nos hábitos alimentares dos moradores do Médio Vale do Itajaí, nunca foi tema central de estudos, portanto, trata-se de uma pesquisa inédita. Os resultados deste estudo pretendem servir de referência a posteriores investigações sobre o sistema alimentar próprio da região e do relacionamento

entre comida e identidade no Médio Vale do Itajaí, tal como outras pesquisas que vem sendo realizadas pela pesquisadora Dra. Marilda Checcucci Gonçalves da Silva, orientadora desta pesquisa (2015-2017). Acredita-se na relevância social deste estudo, pois oportuniza a interlocução teórico/prática. Neste sentido, a pesquisa construirá um conjunto de conhecimentos que contribuirão para o fomento de políticas públicas ligadas ao turismo gastronômico. Pretende-se angariar subsídios para fomentar o reconhecimento legal da Cuca do Médio Vale do Itajaí como alimento étnico regional, sendo inscrito como patrimônio cultural imaterial, buscando preservar-se o seu modo de fazer e sua história para as próximas gerações.

Observa-se que a gastronomia regional vem sendo explorada como importante atrativo turístico e reforçador da identidade regional. Recentemente a Cuca (*Kuchen*) vem ganhando destaque como atrativo turístico, sendo objeto central de eventos. Um deles é o Festival Nacional da Cuca, em Brusque. Dentro do festival, que movimenta o turismo regional, ainda há o concurso Cuca Nota 10 do Brasil. Em 2016 aconteceu a terceira edição do Festival. Em Blumenau, acontece há três anos o BlumenKuchen, um festival das cucas nas padarias e confeitarias, que faz parte do calendário de comemorações de aniversário da cidade e procura reconhecer a Cuca como comida importante local. Ainda no Médio Vale do Itajaí, em Pomerode, anualmente há o concurso de melhor Cuca, que ocorre junto à Festa Pomerana, em janeiro. O estande onde é feita e comercializada a Cuca é um dos mais procurados da festa. Em suas últimas edições a Oktoberfest também deu notoriedade à Cuca como alimento típico da região, com estande exclusivo de comercialização, ganhando destaque entre os pratos típicos servidos durante a festa. Estas ações concorrem para a própria segurança alimentar, na medida em que identificam para a comunidade um modo de fazer e trazem para essa comunidade a memória de sua história, atribuindo um sentido esclarecedor e reforçador da importância da sua identidade alimentar no contexto do desenvolvimento regional.

Esta pesquisa foi orientada com o objetivo de compreender a Cuca (*Kuchen*) como elemento emblemático de identificação dos moradores do Médio Vale do Itajaí no decorrer do Século XX e sua importância para o desenvolvimento regional. Especificamente, investigou-se quando a Cuca (*Kuchen*) entrou no sistema alimentar dos moradores do Vale do Itajaí e por qual motivo se mantém nele desde então, além de procurar descobrir quais foram as transformações que a receita de Cuca (*Kuchen*) sofreu no decorrer do tempo. Também buscamos identificar quem fazia (faz) a Cuca (*Kuchen*), quando comiam (comem) e quem

comia (come) e por qual motivo segue fazendo e comendo. Por fim, analisamos por que a Cuca (*Kuchen*) é um elemento de identidade do Vale do Itajaí.

A pesquisa aconteceu por meio da aplicação de um conjunto de procedimentos lógicos e ordenados com o objetivo de encontrar respostas aos problemas inquiridos. Para o desenvolvimento adequado de uma pesquisa, "é necessário o uso cuidadoso de métodos, processos e técnicas" (DIEHL; TATIM, 2004, p. 47). Para que esta investigação obtivesse êxito em seus objetivos, optamos pelo caminho iluminado pelos métodos e técnicas explicitados a seguir. O método utilizado foi o etnográfico. Por meio dele é possível fazer uma descrição científica e social de determinadas populações, sua base cultural e da consciência enquanto unidade (PEACOK, 1986, apud VIDICH; LYMAN, 2006).

Ethos é uma palavra grega que designa grupo cultural, raça ou povo. Unida ao sufixo gráfico, forma-se o termo etnográfico, referindo-se também à subdisciplina conhecida como antropologia descritiva, que "em seu sentimento mais amplo, é a ciência que se dedica a escrever os modos de vida da humanidade" buscando "uma descrição científica social de um povo e da base cultural de sua consciência de unidade enquanto povo" (VIDICH; LYMAN,2006, p. 52). Ao preocupar-se com o *ethos*, estamos em busca das pequenezas por vezes consideradas menores, indignas de observação com caráter científico. Trata-se de "uma abordagem claramente microssociológica, que privilegia dessa vez o que é aparentemente secundário em nossos comportamentos sociais" (LAPLATINE, 1989, p. 155). A etnografia é capaz de observar como extraordinário o que é ordinário. No caso deste trabalho, nada mais ordinária, mas ao mesmo tempo extraordinária, a Cuca (*Kuchen*), nosso objeto de estudo. É vulgar às mesas locais do Médio Vale do Itajaí, ao mesmo tempo em que galgou o feito de manter-se ativamente nos hábitos alimentares dos moradores da região há pelo menos um Século e meio.

Apesar de supor que a etnografia está baseada exclusivamente na teoria descritiva, é justo na prática que ganha forma. A etnografia ganha vida quando o pesquisador vai a campo, fazendo ele próprio a observação e interação com o sujeito pesquisado. O método etnográfico vai ao encontro da intenção de compreender a relação da Cuca (*Kuchen*) e a sociedade em que está inserida, tornando possível "observar a conduta do eu e dos outros, entender os mecanismos dos processos sociais e compreender e explicar por que os atores e os processos são como são" (VIDICH; LYMAN, 2006, p. 49). A sociedade se estabelece de maneira tão complexa que a sua quantificação seria ineficaz ao que se pretende alcançar nesta pesquisa. Por isso optou-se pela abordagem qualitativa, que permite buscar a compreensão de um

“universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis” (MINAYO, 1994, p. 22).

O estudo qualitativo foi capaz de oferecer o caminho para a compreensão e descrição de determinadas questões, possibilitando a compreensão e classificação das dinâmicas de grupos sociais. Em maior nível de profundidade, a pesquisa qualitativa oferece o caminho para o entendimento das particularidades dos indivíduos. Assim, “os dados qualitativos consistem em descrições detalhadas de situações com o objetivo de compreender os indivíduos em seus próprios termos” (GOLDENBERG, 2000, p. 53).

Para compreender o significado da Cuca (*Kuchen*) entre os moradores do Médio Vale do Itajaí foi preciso conhecer a percepção dos sujeitos em relação ao alimento em questão. Conforme Minayo (1994), esta possibilidade é dada pela pesquisa qualitativa. Minayo e Sanches (1993, p. 6) entendem que

> [...] a abordagem qualitativa realiza uma aproximação fundamental e de intimidade entre sujeito e objeto, uma vez que ambos são da mesma natureza: ela se volve com empatia aos motivos, às intenções, aos projetos dos atores, a partir dos quais as ações, as estruturas e as relações tornam-se significativas.

O trabalho no campo é premissa importante do método etnográfico. Durante as vivências frente a frente com o sujeito da pesquisa foi primordial o respeito ao seu passado, história e vivências. Ao pesquisador cabe o papel de quem apresenta-se interessado no que o sujeito tem a dizer e mostrar, mantendo postura flexível, sensível à pessoa ouvida, propondo caminhos cordiais para que a investigação seja exitosa.

Cabe ao pesquisador valer-se de meios para obter as informações desejadas de forma a não influenciar o sujeito da pesquisa, por consequência, assumindo os riscos de ter comprovada ou não a sua tese inicial. Três aspectos diferentes, mas complementares, são cruciais ao pesquisador, ensina Roberto Cardoso de Oliveira (2000). O primeiro deles é o olhar “domesticado”. Oliveira nos faz compreender que o olhar domesticado pela teoria confere perspicácia à observação permitindo-nos ver além de uma simples impressão. Este olhar a que Cardoso se refere é crucial ao pesquisador que vai a campo com o aparato teórico na bagagem. Assim, é capaz de reconhecer aquilo que é valioso e tomar nota dos detalhes importantes à pesquisa. É diferente do pesquisador despreparado, que se deslumbra com o que vê, mas, sem as lentes da pesquisa teórica prévia, não é capaz de enxergar. Depois, escutar.

Oliveira refere-se ao escutar num processo de interlocução, em que se escuta dialogando com o outro e não somente onde se busca respostas prontas do entrevistado, assim "o ouvir ganha em qualidade e altera uma relação, qual estrada de mão única, em uma outra de mão dupla, portanto, uma verdadeira interação" (OLVEIRA, 2000, p. 24). O escrever, explica Oliveira, é o ato de materializar o que foi visto, ouvido e vivido. A partir das anotações em campo o etnólogo rememora o passado, faz conjecturas e conexões, sistematizando para passar adiante os resultados da investigação. Assim, ver e ouvir seriam as etapas iniciais, enquanto escrever e remontar às memórias para isso, é a segunda etapa da pesquisa. Ainda que seja um passo importante na caminhada do pesquisador que se utiliza do método etnográfico, é preciso estar atento que

> [...] a memória é seletiva, a lembrança diz respeito ao passado, mas se atualiza sempre a partir de um ponto do presente. As lembranças não são falsas ou verdadeiras, simplesmente contam o passado através dos olhos de quem o vivenciou. (GOLDENBERG, 2000, p. 56).

Ao encontro de Oliveira (2000) vai Goldenberg (2000), ao entender que não existe um padrão rígido de colheita de dados em pesquisa qualitativa. Para a autora, é inerente ao "pesquisador ter flexibilidade e criatividade no momento" de coletar e analisar os dados, por isso não existem "regras precisas e passos a serem seguidos, o bom resultado da pesquisa depende da sensibilidade intuição e experiência do pesquisador" (GOLDENBERG, 2000, p. 53).

Para pesquisas de natureza etnográfica e qualitativa, como a proposta neste trabalho, a entrevista foi fundamental. Pois é por meio da entrevista que o investigador pode buscar por informações, opiniões sobre fatos, sentimentos e tudo o que o entrevistado carrega consigo e está disposto a compartilhar. Neste caso, estamos tratando de sentimentos e informações que cada pessoa porta dentro de si e não necessariamente já formalizou ou mesmo verbalizou em algum momento.

Portanto, compreende-se a entrevista como "um encontro entre duas pessoas cujo objetivo é que uma delas obtenha informações a respeito de determinado assunto mediante uma conversação de natureza profissional" (DIEHL; TATIM, 2004, p. 66). A entrevista, como técnica de coleta de dados, pode oferecer vantagens, mas também entraves. Entre os benefícios da entrevista estão o acesso a qualquer pessoa (não há as prerrogativas de saber ler e escrever, por exemplo); possibilidade de refazer a pergunta e/ou aprofundar as respostas; observação dos trejeitos do entrevistado como forma a contribuir para a compreensão do

relato; avaliação da precisão da informação etc. Por outro lado, existem limitações, pois a entrevista exige experiência e bom senso do entrevistador, como em situações em que o entrevistado se emociona; não consegue se expressar; apresenta dificuldade na compreensão das perguntas; mostra-se influenciável, etc. (DIEHL; TATIM, 2004). Para outros autores, entretanto, essas expressões são parte da entrevista e falam sempre alguma coisa a respeito do entrevistado e sobre o tema que ele discorre, sendo por isso mesmo importante de serem anotadas no momento das transcrições. Cabe ao entrevistador o cuidado em não induzir as respostas, fator que pode determinar o andamento da entrevista.

Outra técnica de trabalho de campo utilizada foi a observação participante, que permite a compreensão da realidade a partir da observação e vivência em um determinado contexto de análise. A observação participante acontece por meio "do contato direto do pesquisado com o fenômeno observado para obter informações sobre a realidade dos atores sociais em seus próprios contextos" (CRUZ NETO, 1994, p.59). Ao estar presente na situação em questão, o observador é capaz de absorver informações por meio de gestos, olhares e outras maneiras subjetivas de comunicação que não necessariamente seriam relatadas durante a aplicação de outra técnica de pesquisa, como a entrevista, por exemplo. Fazendo parte do contexto em análise, o observado modifica o ambiente ao mesmo tempo em que é modificado. (SCHWARTZ & SCHWARTZ, 1955, p.355 apud MINAYO, 2004, p. 135).

A observação participante aconteceu durante a pesquisa, observando-se tudo que acontecia ou se percebia no entorno e na relação do entrevistado com os outros elementos do ambiente, ou seja, o contexto social do entrevistado foi considerado. Sob esse aspecto, buscamos entrevistar as pessoas em suas residências ou ambientes de trabalho. Em alguns casos, inclusive, acompanhamentos a preparação da Cuca (*Kuchen*). O método contribuiu para compreendermos como acontecia o preparo, averiguando como se dava cada passo e detalhes que eventualmente passam despercebidos durante os relatos feitos nas entrevistas. No decorrer da observação participante foi possível aprofundar o que foi abordado durante a entrevista e degustar a Cuca (*Kuchen*), percebendo as particularidades de seu preparo. Para oferecer suporte aos procedimentos empíricos, foram utilizadas as seguintes técnicas que contribuíram para o registro das informações apuradas em campo, como segue.

Adotado durante o trabalho de campo, o diário ofereceu apoio ao pesquisador como instrumento de registro. No diário de campo foram feitas anotações sobre ideias, observações sobre situações diversas e qualquer outro apontamento relevante à concepção da pesquisa como gestualidades e expressões.

O registro em vídeo, quando aconteceu, foi informado anteriormente ao entrevistado e aferida a sua aprovação. Além dos depoimentos em si, o recurso do vídeo pôde contribuir para o registro do preparo da Cuca (*Kuchen*), quando foi o caso, ou mesmo de outros elementos que se mostrem relevante à pesquisa.

Foram feitas gravações em áudio por meio de recurso digital. Com o áudio foi possível revisitar todo o momento da entrevista sem perder detalhes que foram importantes ao estudo.

Ao registrar o momento, a fotografia é capaz de transmitir informações das mais variadas sobre o assunto registrado. O recorte fotográfico permitiu, inclusive, saber mais sobre elementos que não estavam na foto. Pela sua capacidade de carregar significados ao leitor e chegar onde os recursos digitais (como vídeo, por exemplo), não chegam, optou-se por complementar os registros do universo desta pesquisa por meio da fotografia digital. Além destas, utilizou-se a captação de fotos dos entrevistados. A fotografia contribuiu com a recuperação da memória histórico-sociológica. A imagem pode agir nos dois sentidos. Um deles é ativar lembranças adormecidas, recuperando acontecimentos, hábitos e sentimentos. O outro, é a capacidade da fotografia em registrar, documentar práticas, costumes e tradições. Assim, ao utilizar conjuntamente fotos do passado e do presente, foi possível compreender como acontecem, agem, se atualizam e ressignificam as tradições e hábitos (SIMSON, 2005).

Baseados em todos os preceitos citados anteriormente, fomos a campo. Com o objetivo de fornecer subsídios à pesquisa, procuramos por meio de entrevistas obter informações de vivências de moradores do Médio Vale do Itajaí com a Cuca (Kuchen). Num primeiro momento, buscamos entrevistar moradores mais velhos, que viveram no ambiente rural da região na primeira metade do Século XX. Neste caso, procuramos tanto descendentes de imigrantes alemães quanto de outras etnias, como italianos. Depois, entrevistamos pessoas de diferentes idades e vivências, com a intenção de compreender como se dá a interação dos moradores mais jovens do MVI com a Cuca (Kuchen). Ao todo, realizamos oito entrevistas semiestruturadas. O número de entrevistas mostrou-se suficiente quando as informações convergiram para o mesmo rumo. Em conversas informais, em ambientes como feiras livres, padarias e supermercados, obtivemos mais informações importantes para o trabalho.

Para compreender a presença da Cuca (Kuchen)na região, foi necessário ir além das entrevistas. Também fomos a padarias e supermercados, como veremos adiante, com o objetivo de compreender de que forma a Cuca (Kuchen) é comercializada. Nestes espaços ficamos atentos aos indicativos de como se dá a relação da Cuca (Kuchen) e seus comensais no ambiente comercial. Tanto as entrevistas formais e nas conversas informais quanto a busca

de campo de por informações adicionais, foram fundamentais as noções que Oliveira (2000) nos apresenta, ao afirmar que o pesquisador deve ter o olhar treinado e ouvidos abertos às descobertas oferecidas pela prática no campo. Com estas experiências a pesquisa ganhou importantes informações que não seriam encontradas em livros ou outros documentos, tendo em vista os poucos documentos escritos sobre a Cuca (Kuchen).

2 ALIMENTAÇÃO, IMIGRAÇÃO E IDENTIDADE NO TERRITÓRIO

2.1 ALIMENTO E COMIDA

"Diga-me o que comes e te direi quem és". A frase de Jean Anthelme Brillat-Savarin – francês político, advogado e estudioso da gastronomia - resume a relação humana com a comida. Mais que carga nutricional essencial à manutenção da vida, o alimento pode ser acrescido de significados que geram conexões e identidade. Entendendo onde, quando, com quem, o que e por que se come é possível ter pistas da classe social e de quem se trata o comensal. Sophie Bessis (1995 *apud* MACIEL, 2005, p.50) vai para além de Brillat-Savarin, afirmando:

> Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nascestes e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade.

A apreciação de determinados alimentos em detrimento de outros "é engendrado a partir do estilo de vida das pessoas, que, por sua vez, se vincula à sua classe social e ao *habitus*[4] de um grupo ou de uma sociedade" (SILVA, 2007, p.104). Como ser social, o ser humano não se alimenta apenas respondendo ao imperativo da alimentação necessária à manutenção da vida, mas também sobreviver de uma alimentação "particular, culturalmente forjada e culturalmente marcada" (MACIEL, 2005, p. 49). Neste sentido, o alimento é transformado pela cultura tornando-se em comida.

Para Poulain (2004), dentro dos sistemas culturais, tudo o que vai à boca, seja com ajuda de talheres, palitos ou com as próprias mãos sem o auxílio de acessórios, precisa possuir quatro qualidades fundamentais para ser reconhecido como comida: nutricionais, organolépticas, higiênicas e simbólicas. Assim, toda comida é alimento, mas nem todo alimento é comida. Da Matta (1986) explica que a diferença básica entre os dois está no significado. Enquanto o alimento é exclusivamente algo que se leva à boca com a intenção de saciar a fome ingerindo nutrientes, a comida carrega significados, rituais, memórias e confere

[4]Pierrre Boudieu define *habitus* como componente de ligação entre a estrutura social e a prática. Silva (2007, p. 104) explica que ele pode ser "definido como um sistema socialmente constituído de disposições, tendências e matrizes de percepções" o *habitus* é "o produto da interiorização das estruturas objetivas [...] que enquanto princípio que produz e confere sentido às práticas características de um grupo de agentes, o *habitus* tenderá a reproduzir as estruturas externas das quais é, em última instância, o produto".

identificação a quem come. Da Matta (1986, p. 33) compreende que a "[...] comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa". Portanto, a comida está além do alimento. O autor complementa o raciocínio ao entender que "alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade" (DA MATTA, 1986, p. 32-33).

Diferente do alimento, a comida carrega complexidade cultural e social. O alimento está na natureza enquanto a comida compreende o campo da cultura. O que, quando, onde, de que forma e por que se come são perguntas em que as respostas são inerentes à complexidade da comida. O alimento transformado pela cultura se transforma em comida e serve à mesa, consistindo em mais do que substâncias nutricionais, resultando na apropriação de significados. A complexidade da comida está na existência de "regras que estão implícitas no ato de comer [...] as horas em que se deve comer, o número de refeições diárias, com quem se deve comer, qual a etiqueta que se deve seguir, etc. Regras que todos seguem sem saber que estão seguindo" (FISCHLER em entrevista a GOLDENBERG, 2011, p. 236). A comida e sua complexidade é, portanto, capaz de explicar quem come e em qual contexto. Entendemos, então, que a

> [...] comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere. De fato, nada mais rico, na nossa língua, que os vários significados do verbo comer em suas condições" (DA MATTA, 1986, p. 33-34).

A comida não está isolada, como o alimento. Enquanto o primeiro faz parte de contextos sociais complexos, o segundo estabelece relações limitadas (mercadológicas, por exemplo, mas não necessariamente culturais). Klaas Woortmann e Ellen Woortmann (1997) pontuam a comida como centro de uma atividade que não acontece de forma singular. Os autores exemplificam a tese comparando à língua, dizendo que a "comida é uma categoria nucleante e hábitos alimentares são textos" (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p. 4). Braga (2004, p. 40) corrobora com a teoria ao entender que "a comida e o comer são, acima de tudo, fenômenos sociais e culturais e a nutrição, um assunto fisiológico e de saúde". A comida está, portanto, relacionada a regras e hábitos. Portanto, o que é ou não comida varia conforme o sistema complexo em que está inserida.

O que é ou não comida faz parte do sistema cultural, por isso, o que é comestível num lugar não o é em outro. Um conjunto de regras, mesmo que não sejam ditas permeiam o inconsciente social e dizem o que pode ou não ir à boca e de que forma, quando, com quem, a

que horas. Assim, “estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza” (MACIEL, 2005, p. 49). Para Jean-Pierre Poulain (2004), o sistema alimentar congrega diversas atividades alimentares e o caminho do alimento, sempre considerando seus atores. As atividades de plantação e colheita, produção, distribuição, preparo e consumo são observadas de forma conectada e a partir das relações existentes. Conforme o autor, é necessário ponderar que o alimento não é capaz de autotransformação ou se mover sem o ser humano. Portanto, os processos de transformação, elaboração e consumo envolvem sujeitos, que são ou podem ser produtores, profissionais da indústria, família, cozinheiros. Cada qual com repertório de técnicas e representações próprias do seu lugar.

As classificações simbólicas dos alimentos surgem em sistemas que põem sentido e que são particulares em cada cultura, então, “estas representações definem ao mesmo tempo a ordem do comestível, as modalidades de realização do “assassinato alimentar”, da preparação, do consumo dos alimentos, da partilha e da troca, conectando assim o natural ao cultural” (POULAIN, 2004, p. 252). Enquanto para os franceses há diversos tipos de queijos azuis considerados iguarias, por exemplo, em outros países, como a Alemanha, seriam descartados sendo considerados impróprios para o consumo (POLLAN, 2014). Braga (2004) reflete sobre os padrões gustativos e aromáticos presentes na cultura, determinando o que é ou não comestível:

> Em muitos sistemas culturais, o gosto e o olfato identificam e hierarquizam as classes de alimentos naquilo que é comestível em oposição ao que não é. De igual maneira, as propriedades visuais e de textura são outras características sensoriais que determinam se os alimentos são apropriados ou não dentro de uma sociedade. Assim, a textura e o sabor constituem, em boa medida, o que é familiar nos alimentos e o que pode influir na aceitação de novos alimentos (BRAGA, 2004, p. 39).

A conversão do alimento em comida se dá por meio da culinária, que “é um meio através do qual a natureza é transformada em cultura” (LÉVI-STRAUSS, 1985 apud SILVA, 2000, p. 2). Transformar alimento em comida por meio da cultura constitui um sistema complexo de identificação. A comida está ligada ao contexto em que está inserida em termos sociais e históricos, a um modo de fazer e consumir, marcando grupos, seja em termos de categorias sociais ou regionais. Ao mesmo tempo em que um elemento é comestível a determinado grupo, para outro pode ser rejeitado como tal. Portanto, “comer traça as fronteiras identitárias entre os grupos humanos de uma cultura para a outra, mas também no

interior de uma mesma cultura entre os subconjuntos que a constituem" (POULAIN, 2004, p. 258).

Um comedor (FISCHLER, 2010) reforça o significado da comida ao mesmo tempo em que a comida reforça o significado de quem come, porque hábitos alimentares estão conectados a sistemas culturais. Para Braga (2004, p. 39), estes sistemas culturais são "repletos de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui".

A escolha e os hábitos alimentares ganham significados a partir de aspectos inseridos na cultura alimentar. Escolhemos o que vamos comer conforme nossas memórias, sendo a opção, portanto, relacionada ao sentido que damos a nós mesmos (BRAGA, 2004). Por isso as práticas alimentares "revelam a cultura em que cada um está inserido, visto que comidas são associadas a povos em particular" (BRAGA, 2004, p. 39). Malinowski (apud PEREIRA, 1974, p. 19) afirma que a relação entre identidade e cultura está tão relacionada a ponto de nenhuma cultura poder ser compreendida sem que as suas instituições nutritivas sejam estudadas em relação à preparação e consumo dos alimentos, com a procura deste, sua distribuição e o seu armazenamento, o que evidencia a relação entre identidade e cultura (PEREIRA, 1974). Também Braga chama atenção:

> [...] pode-se afirmar que nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui. Nesse caminho, vale dizer que essas associações determinam aquilo que comemos e bebemos, o que é comestível e o que não o é. (BRAGA apud PEREIRA, 1974, p. 19).

A inserção do indivíduo neste sistema que aos poucos constrói identificação com determinados alimentos começa na infância, podendo permanecer durante toda a vida. Hábitos incutidos por adultos que exercem poder sobre a criança, influenciam o seu comportamento de forma duradoura. Por estar relacionada tão intrinsecamente com as bases de uma pessoa, a comida pode ser um dos principais elementos que despertam memórias e sentimentos, especialmente os ligados à infância, à identidade – que se constrói, também, pela boca. Por isso, "a comida pode também despertar certas emoções ligadas às memórias. Alguns alimentos podem nos levar a lembrar de alguém ou de um lugar, através da dimensão afetiva e prazerosa a ele ligada pela lembrança" (SILVA, 2000, p. 3).

2.2 IMIGRAÇÃO E ALIMENTAÇÃO

Como prelúdio à discussão sobre a alimentação dos imigrantes, vamos, antes, refletir sobre identidade e identidade étnica. Em seguida, avançamos em direção à noção de uma identidade teuto-brasileira que ainda hoje reside nos moradores do Médio Vale do Itajaí e de locais que foram colônias desses imigrantes. Neste caso, a discussão está restrita ao caso do território analisado nesta pesquisa, mas pode ser estendida às áreas formadas por imigrantes de origem alemã que vieram para o Rio Grande do Sul e Espírito Santo em condições similares, preservando características comuns, sob vários aspectos.

2.3 IMIGRAÇÃO E IDENTIDADE

As reflexões acerca da identidade e identidade étnica estão presentes em diferentes campos do conhecimento. Partimos das concepções norteadas pela antropologia. A identidade é possível a partir da oposição do "eu" em relação ao "outro". Se sei o que é o "eu" é porque compreendo que não sou o "outro". A conclusão é viável pela dialética entre o "eu" e o "outro". Logo, a individualidade do "eu" só é possível com a existência do "outro" porque é a realidade da comparação que possibilita o indivíduo. O "eu" e o "outro" coexistem e são concomitantemente necessários (OLIVEIRA, 1976).

Para o autor, a identidade compreende duas dimensões: a pessoal (ou individual, o "eu") e a social (coletiva, o "outro"). Neste sentido, Goffmann (apud OLIVEIRA, 1976, p. 5) afirma que a "identidade social e a identidade pessoal são parte, em primeiro lugar, dos interesses e definições de outras pessoas em relação ao indivíduo cuja identidade está em questão". A identidade, tanto do "eu" individual quanto coletivo, está intimamente relacionada ao contato com o "outro", seja outro indivíduo ou grupo. Oliveira (1976) defende que a identidade étnica tem por essência constitutiva a identidade contrastiva. A identidade étnica é afirmada diante da diferença do "nós" diante dos "outros". Quando uma pessoa ou grupo se afirmam é para diferenciar-se em relação a algum grupo ou pessoa com os quais se confrontam. Portanto, a identidade étnica "é uma identidade que surge por oposição. Ela não se afirma isoladamente" (OLIVEIRA, 1976, p.5). A tensão do contato entre ao menos dois diferentes grupos é que dão conta da identidade étnica, a partir da fricção interétnica, como define Oliveira (1976).

Grupo étnico, segundo Barth (*apud* OLIVEIRA, 1976, p. 2), se constitui das seguintes características:

a) se perpetua principalmente por meios biológicos.

> b) compartilha de valores culturais fundamentais, postos em prática em formas culturais num todo explícito.
> c) compõe um campo de comunicação e interação.
> d) tem um grupo de membros que identifica e é identificado por outros como constituinte de uma categoria distinguível de outras categorias da mesma ordem.

Para este autor, a característica mais importante é a última.

Ao definir grupo étnico Seyferth (1992, p.25), "destaca, pelo menos, dois aspectos: é um grupo cujos membros tem uma identidade distintiva atribuída, e sua distintividade está baseada numa cultura e numa história comuns". A autora ainda considera que o caráter étnico desse grupo se dá por meio da identidade étnica baseada na ideia de etnicidade, que é a classificação categórica dos componentes do grupo a partir de um conjunto de "critérios de pertencimento que incluem características culturais e sociais objetivamente identificáveis assim como elementos de natureza simbólica que às vezes remetem à origem presuntiva do grupo ou à sua tradição" (SEYFERTH, 1992, p. 25).

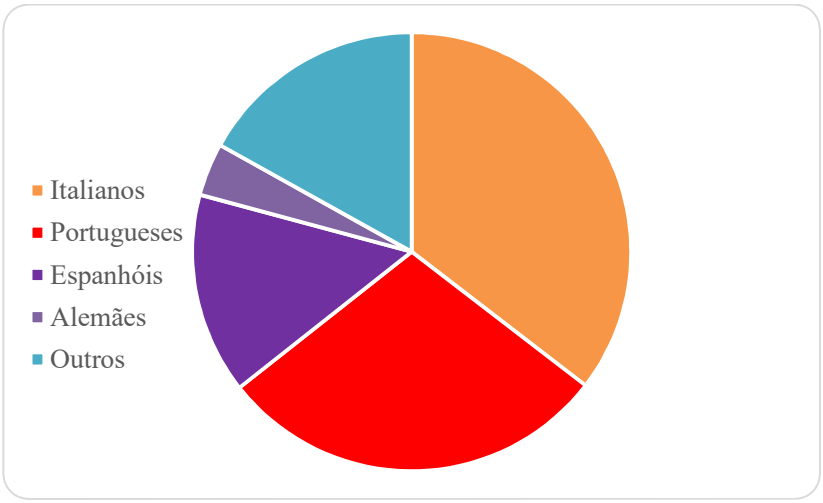
A constituição de uma identidade étnica se dá pelo "uso, por uma pessoa, de termos raciais, nacionais ou religiosos para se identificar e para relacioná-la com outros" (GLASSER apud SEYFERTH, 1981, p. 6). Para Cunha (2009, p. 237), a cultura original de um grupo étnico "na diáspora ou em situações de intenso contato, não se perde ou se funde simplesmente, mas adquire uma nova função". Complementa: "enquanto se torna cultura de contraste: esse novo princípio que a subentende, a do contraste, determina vários processos".

Para Seyferth (1981), a identidade étnica é a principal dimensão da identidade social na medida em que indivíduos da sociedade assumem rótulos, papéis, status, direitos e deveres dentro da sociedade. O comportamento desses indivíduos também é orientado pelo componente étnico da sua identidade social, expressando sua colocação dentro do grupo étnico. Dentro da sociedade com marcação étnica, "os símbolos de identificação variam – eles podem ser raciais, linguísticos, culturais, nacionais, ou outros -, mas são sempre usados como critérios de classificação inclusivos e/ou exclusivos" (SEYFERTH, 1981, p. 7). Para Cunha (2009, p. 238), a escolha dos tipos de traços culturais que irão garantir " a distinção do grupo enquanto tal depende dos outros grupos em presença e da sociedade em que se acham inseridos, já que os sinais diacríticos devem poder se opor, por definição, a outros do mesmo tipo". Então, roupa compara-se a roupa, religião com religião, comida com comida etc.

Os símbolos citados por Seyferth (1981) e de certa forma abordados por Cunha (2009) foram importantes marcadores étnicos para a população que imigrou para o Brasil entre os Séculos XIX e XX. A partir do início do Século XIX, com uma política do governo imperial de incentivo à imigração de europeus ao Brasil, intensificou o desembarque de imigrantes

teutos e de outras etnias no território nacional. Inicialmente alocados em estados como Bahia, Rio de Janeiro e São Paulo, sendo encaminhados aos estados da região Sul apenas a partir da segunda década do Século XIX, os imigrantes europeus foram atraídos para o país com a promessa de trabalho, liberdade religiosa e posse de terra. Em comum entre os imigrantes estava a origem e o escape de situações precárias de miséria e perseguição em seus países. Esse processo migratório, com apoio governamental, se estendeu até a metade do Século XX. Entre as cinco nacionalidades mais presentes neste processo estiveram os teutos (ou alemães, considerando a unificação da Alemanha em 1871), sujeitos centrais desta pesquisa. Entre o período em que há registros, de 1884 até 1933, os alemães representavam apenas 3,9% do total de imigrantes estabelecidos no Brasil. Em números absolutos os imigrantes teutos/alemães representavam pouco diante dos 3,9 milhões de pessoas que imigraram ao Brasil neste período, especialmente se comparado aos italianos (1,4 milhão de pessoas), portugueses (1,1 milhão) e espanhóis (587 mil).

Figura 1- Desembarque de imigrantes no Brasil entre 1884 e 1933



Fonte: adaptação da autora, IBGE (2017)[5].

O saldo de imigrantes teutos (considerando a unificação da Alemanha em 1871) foi em menor número, como mostra a Figura 1, se comparado com outras etnias, como

[5] Disponível em: < https://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento.html>. Acesso em: 10.abr.2017.

portugueses, italianos e espanhóis. Ainda que menores, os grupos formados pelas colônias de alemães eram considerados fechados, de difícil "assimilação" da cultura e o sentido nacionalista brasileiros. Entre os alemães que desembarcaram no Brasil estavam não apenas camponeses, mas também membros da classe trabalhadora em geral, ex-políticos, pequenos empresários, refugiados políticos, intelectuais etc. Grande parte desses, apesar de terem desembarcado inicialmente em centros urbanos, preferiram fixar residência nas ditas colônias alemãs (ainda que essas já fossem oficialmente municípios estabelecidos) localizadas na região Sul do país. Dialeticamente, o império e, depois, a república, privilegiava os imigrantes europeus em detrimento dos trabalhadores e camponeses locais, vistos como inferiores. Por outro lado, causava preocupação ao governo o fato das colônias estarem em certo isolamento, tanto geográfico quanto cultural.

O discurso étnico das colônias alemãs surge de forma emergente no final do Século XIX. Neste período se intensifica o discurso teuto-brasileiro diante do contato com a sociedade brasileira, seja por conta da política econômica (crescimento) ou mesmo com a expansão das áreas ocupadas dentro dos territórios, aproximando fisicamente as comunidades de diferentes origens. A imprensa passa a ser forte disseminadora da reivindicação do "direito a uma identidade cultural própria, reafirmando a cidadania brasileira, numa proposta de estado brasileiro pluralista que reconhecesse as diferenças étnicas e convivesse com elas" (SEYFERTH, 1992, p. 29). Este ideal contrariava os argumentos para a formação de um estado nacional que buscava a integração étnica e cultural de todos os seus habitantes.

Dentro das colônias, o isolamento social e o geográfico propiciaram a manutenção da língua alemã por pouco mais de meio Século. Até a instauração do período nacionalista, no final da década de 1930, a principal língua utilizada nestes territórios era o alemão. As escolas tinham como língua principal o alemão, sendo o português inserido apenas nas primeiras décadas do Século XX. No teatro, na imprensa específica para a comunidade teuto-brasileira, nos hábitos e costumes dentro das sociedades recreativas, de caça e também tiro (os *Schützenverein*, presentes até os dias atuais) e entidades associativas difundiam os valores da cultura alemã (SEYFERTH, 1992). Nestes espaços disseminou-se a ideologia da identidade étnica teuto-brasileira, como Seyferth (1992) prefere se referir. A representação coletiva vai ao encontro da ideologia, no sentido de que a primeira é parte fundamental da segunda. "Se a ideologia é um discurso coerente, construído para eliminar contradições encontradiças no sistema social, [...] ela possui uma natureza sistêmica, integrada, capaz de conter um "saber" organizado (se bem que não-científico) para certos fins." (OLIVEIRA, 1976, p. 40). Neste

sentido, “a ideologia pode ser consciente ou inconsciente e “opaca dos agentes” que vivenciam as relações sociais que lhe deram origem e que a sustentam” (OLIVEIRA, 1976, p. 40). Para Oliveira (1976), as representações coletivas não são conscientes pois são consequência de uma rede de cooperação que se difunde não somente no ambiente, mas também no tempo com a união de diversos indivíduos e a combinação de suas ideias, acumulando-se e propagando-se por gerações.

A afirmação da identidade étnica dessas colônias não foi harmoniosa. As relações entre descendentes de alemães (“teuto-brasileiros” ligados à tradição que se desenvolveu no território do MVI) e brasileiros foram “marcadas pelo conflito étnico alimentado pela afirmação de uma identidade teuto-brasileira” (SEYFERTH, 1992, p. 33). Entre o final do Século XIX e as primeiras décadas do Século XX, diversos termos buscaram denominar as populações de origem teuta/alemã. Algumas autoatribuídas, outras adotadas em território brasileiro a partir do que acontecia na Alemanha na época e era veiculado pela imprensa que abastecia as colônias, como na Tabela 1. O “teuto-brasileiro é aquele que nasce no Brasil, mas tem sangue alemão. Não importa nesse critério de identificação quantas gerações o separaram da Alemanha. O fator de relevância para a identificação étnica do teuto-brasileiro” (SEYFERTH, 1982, p. 155).

Tabela 1 - Designações de diferenciação étnica da população imigrante teuta e seus descendentes fixados no Brasil entre os Séculos XIX e XX

DESIGNAÇÃO	SIGNIFICADO
Deutschtum	Refere-se à expressão étnica do nacionalismo alemão.
Deutschbrasilianertum	Aponta para qualidade étnica do grupo que se identifica como de alemães, ou mesmo teuto-brasileiros. A autoatribuição corresponde a todo um conjunto de características que diferencia estas populações. A formulação idealizada da comunidade étnica partiu da própria visibilidade das diferenças sociais e culturais percebidas também pelos brasileiros. Propõe um pluralismo étnico cultural pelo qual cada grupo deveria ter o direito de perpetuar seus costumes, sua cultura e sua língua materna.
Ausland-deutsche	Designado aos descendentes de alemães, considerando-os alemães, de fato, residindo no estrangeiro. Posteriormente a expressão foi

	recusada, preservando-se uma concepção teuto-brasileira do grupo étnico.
Volksgenosse	Termo inserido pelo nazismo na década de 1930, pré-Segunda Guerra Mundial, dava ênfase na retórica da superioridade racial dos alemães. O termo *Volksgenosse* foi usado mais como uma característica de identificação política, vinculando a origem alemã e o pertencimento ao partido nacional socialista.

Fonte: adaptado de Seyferth (1992)

A tentativa de unificação de uma identidade nacional culmina com a campanha de nacionalização imposta pelo Estado Novo, em 1939. Da noite para o dia, a única língua falada em todo o território brasileiro era a língua portuguesa. Isso significou a ruptura de tradições mantidas desde o início da colonização. Dezenas de escolas fechadas, clubes e associações recreativas suspenderam suas atividades. Ser ouvido falando alemão ou outra língua que não a portuguesa poderia significar prisão por crime contra a pátria. Livros, bandeiras e arquivos em geral escritos em alemão foram queimados. Algumas famílias enterraram os principais livros de suas bibliotecas na tentativa de salvar parte do acervo. Ainda que a medida fosse fruto do estouro da Segunda Guerra Mundial e a imposição do Brasil junto aos países aliados contra o nazismo e o fascismo, não foi a primeira vez que a tensão chegou a um nível crítico de censura e prisão. Durante a Primeira Guerra Mundial os jornais que circulavam em alemão e abasteciam as colônias foram suspensos, dificultando a expansão dos ideais nazistas nestes territórios.

Passado o Estado Novo e a campanha nacionalista (1937-1945) e encerrada a Segunda Guerra Mundial (1939-1945), a sociedade brasileira, por volta de 1954, em função da sua diversidade étnica, desenvolve o *Eisenstadt*, que chamou de "estrutura pluralista, isto é, uma sociedade composta, em certo sentido, de diferentes subsistemas alocados a diferentes grupos étnicos de imigrantes, grupos que mantêm algum grau de identidade separada" (SEYFERTH, 1990, p. 79).

Os imigrantes, apesar do distanciamento do seu país de origem, mantinham conexões com a cultura e sociedade de onde vieram, ainda que fossem imperativas as pressões para que assimilassem a cultura na sociedade para onde migraram. Ainda que as conexões com os países de origem estivessem desfeitas, permaneciam algumas formas de identificação étnica.

Sobre a resistência da identidade étnica diante das forças dialéticas entre culturas (a do país de origem e do país de imigração), Seyferth (1990, p. 79) explica que

> [...] os fenômenos chamados pelos especialistas de "absorção", "assimilação" e "aculturação" não impedem a persistência do componente étnico da identidade social dos descendentes de imigrantes, por mais que estes estejam integrados à nova sociedade. Para a maioria deles a identidade étnica é relevante, e indivíduos com a mesma origem tendem a formar grupos étnicos mais ou menos organizados.

Especificamente sobre o caso dos imigrantes teutos, Seyferth (1990, p. 79) explica que "podemos falar em assimilação e aculturação, no sentido de que as culturas originais dos imigrantes foram transformadas no contato com a sociedade brasileira ou que certos valores culturais e ideológicos desapareceram". Entre os elementos que foram modificados e tiveram de ser adaptados na chegada dos imigrantes teutos no Brasil, estão os hábitos alimentares. Mesmo que as comidas presentes na mesa dos imigrantes tenham passado por mudanças para se adaptarem aos modos de fazer da configuração local, muitas seguiram como emblemas de identidade étnica. Para Seyferth (2017), "comida [..] é um elemento relevante na configuração da identidade, seja ela étnica, regional ou nacional. [...] A comida é algo importante quando se trata de formalizar símbolos de identidade". Maciel (2005) vai ao encontro de Seyferth ao afirmar que:

> A alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social (MACIEL, 2005, p. 54).

A nova realidade destes imigrantes no Brasil propiciou a criação de uma cozinha particular. De acordo com Giard (1996, p. 242), as cozinhas regionais apresentam diferenças que "muitas vezes ficam por conta de uma história cultural regional, dos particularismos obscuros, quando se trata de necessidades materiais configuradas pela tradição e de uma maneira de adaptar-se à produção agrícola do lugar".

O contexto em que se forma a cozinha regional do Médio Vale do Itajaí, cujo sistema a Cuca (*Kuchen*) é elemento emblemático, será analisado a seguir.

2.4 A CRIAÇÃO DE UMA NOVA COZINHA

Ao buscar compreensão sobre alguma cozinha de qualquer unidade de pertencimento (grupo étnico, região, país etc.) é preciso contextualizar o processo histórico-cultural, considerando suas particularidades (MACIEL, 2005). Para compreender a Cuca (*Kuchen*) como elemento emblemático da cozinha teuto-brasileira que se estabeleceu no Médio Vale do Itajaí, é preciso, antes, refletir acerca dos impactos que a migração impôs neste processo. Durante o processo de migração a bagagem não é feita apenas do que segue dentro de malas e caixas, como explica Maciel (2005, p. 51):

> Os grandes deslocamentos populacionais, em especial após as grandes navegações, fizeram com que as populações que se deslocaram levassem com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazê-las, levaram em sua bagagem vários elementos, tais como plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões. Nas novas terras, utilizaram elementos locais mesclando e criando conjuntos e sistemas alimentares próprios.

Uma das mudanças impostas aos imigrantes teutos quando chegaram ao Brasil foi a adaptação da alimentação. As mulheres foram as responsáveis por adaptar os produtos da agricultura local à culinária alemã por meio de "um *habitus* de origem trazido e modificado em função do novo contexto agrícola" (SILVA, 2016, p. 9). Ao chegar no Brasil, os imigrantes se depararam com as dificuldades na adaptação do clima e terra às plantas que estavam acostumados a cultivar na Europa. O trigo e o centeio, por exemplo, que após colhidos e processados eram usados na fabricação de pães e bolos, não vingaram. Ao amargar as perdas das safras e perceber que as condições locais não eram adequadas para o que costumavam plantar antes de cruzar o Atlântico, esses imigrantes tiveram de se adaptar às práticas agrícolas a partir da experiência dos caboclos, como os colonos alemães denominavam os camponeses brasileiros (MENASCHE; SCHMITZ, 2009; SILVA, 2007). A tríade aipim, milho e cana-de-açúcar eram os produtos nativos básicos dos caboclos (SEYFERTH, 1990). Então, se antes esses imigrantes conheciam trigo, cevada, repolho, batata inglesa, lentilha, videira, leite, carne de porco e defumados como forma de conservação em especial desse tipo de carne, no Brasil incorporaram muitos alimentos, como feijão, milho, aipim, amendoim e diversas frutas antes desconhecidas a eles (MENASCHE; SCHMITZ, 2009). Assim,

> [...] no contexto da alimentação, portanto, houve uma adaptação dos hábitos dos colonos às condições e cultivos da região, da qual a utilização do aipim e do milho são exemplos. Ao mesmo tempo, difundiram hábitos alimentares característicos dos seus países de origem e aceitaram outros, típicos do Brasil (SEYFERTH, 1990, p. 35).

A miscigenação ocorrida na cozinha que surge no Médio Vale do Itajaí mostra-se também pela agricultura, principal atividade econômica da então Colônia Blumenau. Até 1860, na agricultura da colônia destacava-se a produção de açúcar, farinha de mandioca, milho, fumo, cachaça, feijão e café (SANTIAGO, 2001). O milho substitui o trigo e o centeio na dieta de colonos alemães e italianos. O milho, especialmente, ganha destaque nas roças por sua versatilidade. Moído torna-se fubá, usado para fazer polenta (aos italianos), pães e bolos (tanto alemães quanto italianos). Inteiro, alimenta a criação de animais (porcos, galinhas, vacas). Cigarros e colchões eram feitos de palha do milho; os caules e folhas tornavam-se forragem (SEYFERTH, 1990). As multiplicidades de funções atribuídas ao milho fizeram dele destaque no sistema agrícola de pequenas propriedades familiares na Colônia Blumenau. Também era cultivado o aipim, que pode adquirir diferentes roupagens, do polvilho ao consumo simples da raiz cozida acompanhada de carne ensopada, como o *Goulash*. Da cana-de-açúcar eram feitos o melado e o açúcar mascavo, como também era obtido o mosto fermentado usado como fermento de pão.

Com os ajustes da culinária trazida na bagagem cultural dos imigrantes alemães, cria-se uma culinária adaptada ao contexto local. Cozinhar é também usar a capacidade inventiva de adaptar o modo de fazer habitual para o que novos paradigmas exigem. Os desafios postos podem ser a falta de ingredientes, utensílios ou mesmo condições ambientais para se cozinhar o que já foi habitual. Essas mudanças e adaptações acontecem no cotidiano da cozinha, sem grandes marcações históricas. Aprender com cozinhas alheias, testar, provar e fazer descobertas ao acaso pode transformar o antigo em um novo adaptado, que logo poderá substituir o que antes era o tradicional, como explica Giard (1996, p. 234):

> Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias. No "invisível cotidiano", sob o sistema silencioso e repetitivo das tarefas cotidianas feitas como que por hábito, o espírito alheio, numa série de operações executadas maquinalmente cujo encadeamento segue um esboço tradicional dissimulado sob a máscara da evidência primeira, empilha-se de fato uma montagem sutil dos gestos, de ritos e de códigos, de ritmos e de opções, de hábitos herdados e de costumes repetidos.

Por outro lado, Calvo (1982) salienta que a incorporação de novos alimentos em processos de migração nem sempre acontecem de forma pacífica ou tranquila. Muitas vezes, ressalta o autor, essas mudanças acontecem em contextos de fome e más condições nutricionais. A comida como marcador cultural (identidade) também pode acarretar em conflitos em torno do alimento. As adaptações e mudanças, portanto, podem acontecer em contextos de disputas ou manutenção de espaço, sendo estes velados ou não (CALVO, 1982).

A adesão de novos hábitos culinários não aconteceu apenas por parte dos colonos alemães e italianos. De forma similar, os caboclos – camponeses brasileiros – aderiram a algumas práticas e alimentos trazidos pelos imigrantes (SEYFERTH, 1990). A polenta é uma delas, que foi introduzida nos hábitos alimentares dos brasileiros. Outros alimentos foram incorporados, como o *Sauerkraut* (igualmente conhecido como chucrute, que é basicamente repolho fermentado); *Muss* (geleia de frutas de consistência mais firme); compotas e conservas de frutas e legumes variados (como forma de conservação por prazos maiores). A Cuca (*Kuchen*), objeto central desta pesquisa, também ganhou adeptos fora do círculo de imigrantes alemães e seus descendentes.

2.5 ALIMENTAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

O processo de colonização da região do Vale do Itajaí, cujo Médio Vale do Itajaí (território desta pesquisa) é uma de suas três microrregiões, forneceu subsídios para a criação de uma agricultura muito particular, ainda que reincidente nas colônias alemãs do Sul do país. As peculiaridades começam pela forma de ocupação e divisão dos lotes coloniais. Os terrenos vendidos às famílias dos imigrantes faziam limites com o Rio Itajaí-Açu ou ribeirões, como forma de garantir comunicação e água à produção e à subsistência, e tinham a profundidade de cerca de 1.000 metros. As pequenas propriedades eram caracterizadas pela policultura, com cultivo de hortaliças, raízes, criação de gado de leite, porcos, aves etc. A força de trabalho utilizada provinha da própria família dos proprietários, chamados colonos. Em geral, as colônias alemãs do Sul do país eram formadas por sociedades camponesas (SEYFERTH, 1974) .

As adaptações à nova realidade de trabalho, diante das dificuldades encontradas na adaptação ao solo e ao clima, impuseram condições austeras de sobrevivência às famílias migradas, como relata Karl Kleine – 1849/1922 – (2011) em seus cadernos de memórias escritos na segunda metade do Século XIX até o início do XX, relatando as dificuldades

vividas pela própria família. Os contratempos impuseram-se já na travessia da Europa, que levou o tempo de 13 semanas. A escassez de alimentos, enfermidades e até morte de imigrantes são relatadas por Karl. Chegando em Blumenau, decepcionam-se com a colônia. O administrador e fundador Hermann Bruno Otto Blumenau teria enfatizado a existência de uma pequena vila, mas quando chegaram, depararam-se com apenas casas precárias e um barracão para receber os imigrantes. O pai de Karl, então, adquire terras e tenta plantar alimentos para a subsistência. Sem experiência na agricultura, tampouco em terra e clima tão adversos em relação ao que conhecia na Europa, a família chega a passar fome e sua mãe, como relata Karl em seu diário, sofre de profunda tristeza e apatia diante da situação. O cenário só muda quando o Dr. Blumenau contrata o pai de Karl como escrivão e a família passa a ter alguma renda.

O cenário vivido pela família de Karl ilustra o que significou a imigração para parte dos colonos. Essa configuração das propriedades, em que a família se divide no trabalho agrícola – sendo que as mulheres e meninas ainda têm também as atividades domésticas a fazer -, repetiu-se nas colônias estabelecidas na região Sul do país e mesmo em outros estados que receberam, em menor número, imigrantes alemães, como explica Silva:

> De fato, o que ocorreu no Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, parte de São Paulo, Espírito Santos e Mato Grosso do Sul foi a formação e a consolidação de uma sociedade camponesa, cuja base fundiária é a pequena propriedade policultora trabalhada pela família do proprietário, são camponeses que mantêm um estilo de vida próprio e um modo de produção específico, apesar das transformações ocorridas e das pressões do capitalismo (SILVA, 2001, p. 131).

Colono, neste caso, é o imigrante teuto ou alemão, ou mesmo descendente destes, proprietário de lote colonial que vive da subsistência ou comércio reduzido de seus excedentes. É o camponês das colônias alemãs instaladas no Brasil entre os Séculos XIX e XX (SEYFERTH, 1982). O camponês, considera Redfield (apud SILVA, 2001, p. 179), "caracteriza-se por suas atitudes práticas e utilitárias em relação à natureza", apresentando uma valorização positiva do trabalho, "definindo-o como essencial não apenas do ponto de vista material, mas também como cumprimento de uma ordem divina". Para o camponês, segundo Redfield (2011), há a noção ética conjunta de que quem trabalha enriquece ou ao menos consegue boas condições de vida. Por outro lado,

> [...] dentro da tradição marxista se deve lembrar que, embora coloquem em primeiro plano as questões relacionadas com uma "economia camponesa", a palavra "camponês", em sentido analítico, também é usada para identificar uma estrutura social e um ethos específicos. Assim, os colonos são caracterizados como camponeses dentro da orientação teórica mais geral (SEYFERTH, 1990, p. 20).

Gradativamente, um sistema alimentar particular vai sendo construído e moldado no Médio Vale do Itajaí a partir das experiências dos colonos, que, como vimos anteriormente, tiveram de adaptar a agricultura, e, consequentemente, os hábitos alimentares à nova realidade apresentada após a travessia do Atlântico. O mesmo aconteceu com os pequeno-burgueses, que ocuparam outras funções (administrativas, comércio, serviços etc.) na colônia e tinham condições de importar produtos alimentícios da Europa, mas também precisaram se adaptar ao que estava disponível na região (SILVA, 2007). Esse sistema alimentar construído a partir da miscigenação das experiências trazidas da Europa e dos conhecimentos adquiridos com sertanejos, indígenas e camponeses de outras nacionalidades começa a ser modificado quase um Século após o início oficial da Colônia Blumenau.

No fim dos anos 1930, ocorreu a implantação da Campanha de Nacionalização, que, com já citamos, combatia o suposto isolamento étnico das ex-colônias (incluindo as alemãs) e a difusão de ideais nazistas. A política estado-novista de Getúlio Vargas aliada à ampliação e melhoria de estradas e linhas férreas fez com que a comunicação de Blumenau e outras regiões fosse intensificada, facilitando a chegada de produtos vindos de fora. O consumo foi estimulado com a ideia de inovação e que os produtos vindos de fora, incluindo Estados Unidos e grandes centros do Brasil, "eram uma representação do moderno, do novo, do atual, tendo em seu bojo um discurso de superioridade tecnológica e científica" (SILVA, 2007, p. 125) em relação aos produtos locais e aos europeus, que até aquele momento tinham espaço quase exclusivo nas casas de secos e molhados da região. Assim, começam a se popularizar nas casas os produtos até então restritos à burguesia, como geladeira, forno elétrico, rádio e outros eletrodomésticos, além de itens que impactam outras áreas do cotidiano, como carros.

Ao mesmo tempo, a indústria de transformação ganha força na região, especialmente a têxtil (Hering, Karsten, Sulfabril, Altenburg, Garcia [depois Artex e hoje Coteminas], Teka entre outras) e as indústrias alimentícias, com destaque para a Cia Frigor, que beneficiava leite e outros derivados deste. Isso implicou no fenômeno do colono que também é industriário (SILVA, 2007). Este fato ocasionou ainda mais mudanças no sistema alimentar local. Com menos tempo para se dedicar à propriedade agrícola, já que ao menos oito horas por dia eram dedicadas ao emprego na fábrica, o colono reduziu, aos poucos, sua produção. Especialmente no que tange aos cuidados com os animais, que demandam mais dedicação. As vacas, por exemplo, exigem a ordenha ao menos duas vezes por dia, além dos cuidados com a alimentação (o trato, como é definido localmente, geralmente inclui folhas frescas que

precisam ser cortadas quase que diariamente). Um labor extenuante a esses colonos-industriários que dividem a rotina entre o trabalho nas indústrias e na manutenção da propriedade rural. Então, o cenário passou a se configurar da seguinte forma: trabalhando na indústria, o colono passa a ter dinheiro para comprar no comércio com mais frequência do que anteriormente (onde a agricultura de subsistência possibilitava trocas, mas rendia muito pouco em espécie); os colonos reduzem a produção agrícola para conseguir sustentar a jornada dupla de trabalho; com a facilitação da comunicação na região e ampliação do comércio, propiciou-se o acesso a alimentos industrializados. A esse contexto ainda é preciso notar a ampliação da rede elétrica e a chegada das geladeiras e fornos elétricos. Esses dois eletrodomésticos são importantes na praticidade exigida à nova vida doméstica urbana e rural. Antes não era possível conservar os alimentos durante algo além de poucas horas ou dias, e o forno a lenha era lento e ainda exigia trabalho extra com o preparo do combustível. Com a geladeira e os alimentos industrializados, a comida é preservada durante longos períodos, exigindo menos trabalho na cozinha e o forno elétrico reduz drasticamente o tempo dispensado no preparo dos alimentos assados. Essas mudanças seguem continuamente desde então, como explica Silva (2007, p. 126):

> Seguindo o padrão geral das sociedades industrializadas, em Blumenau, o comportamento do consumidor tem variado e, alguns hábitos alimentares têm-se modificado, em consequência das mudanças sociais que estão ocorrendo, tais como o trabalho da mulher fora de casa, provocando a redução no tempo disponível para os afazeres domésticos; a nova configuração das famílias, seja pela diminuição do número de filhos ou pelas crescentes separações de casai, seja pela proliferação de homens e mulheres vivendo solitariamente; o aumento das distâncias entre residência e trabalho, ocasionando a necessidade de as pessoas fazerem refeições no local de trabalho ou próximo a ele; a diversificação das atividades dos membros das famílias, contribuindo para a diminuição de refeições que congregam de forma tradicional a família ao redor da mesa.

As pressões externas ao modo de vida nas cidades menores não é um fenômeno exclusivo no Médio Vale do Itajaí. Com o fim da Segunda Guerra Mundial, em 1945, ganhou impulso e novas proporções o processo de globalização iniciado ainda no Século XVIII com a Revolução Industrial. As trocas econômicas globais e a expansão das multinacionais pressionam desde então diversos processos, entre eles, os que envolvem a alimentação. Desta forma, a globalização gera "um processo progressivo de homogeneização e de perda da diversidade nos planos econômico, ecológico e cultural" (CONTRERAS, 2005, p. 129). O autor ainda destaca a pressão que os processos de globalização homogeneizadores, sendo esses supostos representantes da modernidade/contemporaneidade, são capazes de interferir

nas relações do que tem ligação com o passado, o que é entendido como tradicional e patrimônio. As empresas agroalimentares multi e transnacionais distribuem seus produtos alimentícios em todo o planeta. Para que o consumidor tenha acesso a um número expressivo de iguarias exóticas, basta que ele disponha de dinheiro para comprá-los. Assim, "o alimento moderno está deslocado, ou seja, desconectado de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhe eram tradicionalmente associadas" (SILVA, 2007, p. 105).

Elementos emblemáticos alimentares, como a Cuca (*Kuchen*) são importantes para que se possa interpretar a história e o território no tempo e no espaço. Essa relação dá sentido à vida coletiva, nutrindo o sentimento de pertencimento a determinado grupo com identidade. Portanto, valorizar o que é particular e característico significa perpetuar a "transmissão de uma particularidade ou de uma especificidade, e, portanto, identificada, isto é, permite que um coletivo determinado possa continuar vivo – de um lado, idêntico a si próprio, e, de outro, distinto dos demais" (CONTRERAS, 2005, p. 130).

O processo de globalização supôs o desaparecimento de muitas manifestações ou produções de caráter local: desde as variedades vegetais e animais até as línguas, tecnologias e qualquer tipo de costumes e de instituições socioculturais. Enquanto umas desaparecem, outras se expandem e se generalizam (CONTRERAS, 2005, p. 130). Porém, a valorização dos produtos identitários surge em contraponto às pressões homogeneizadoras da globalização. Ela produz condições de manutenção e desenvolvimento de atores locais, pois, apesar do avanço das indústrias multinacionais alimentícias "é um erro acreditar que os particularismos nacionais e regionais desapareceram [...] eles são ainda muito fortes" (SILVA, 2007, p. 105) diante dos processos intercontinentais de comércio.

Diante do processo de globalização, onde o contexto da transformação e degradação de práticas alimentares coloca em risco identidades, a cozinha e as maneiras à mesa junto de ações localizadas de desenvolvimento, criam um espaço de resistência. Para Pecqueur (2005), essas práticas de relutância à dominação de mercados externos se fortalece pela própria globalização, que força as economias menores a criarem diferenciação de seus produtos diante dos riscos da concorrência. Neste sentido, "um desenvolvimento importante dessas práticas supõe um certo número de dificuldades que não devem, no entanto, impedir de imaginar meios para vencer esse desafio" (PECQUEUR, 2005, p. 17).

Em contraponto às pressões da globalização, como citado por Pecqueur (2005), exploramos as noções dos Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL) que "podem construir uma referência metodológica para a construção e orientação de projetos de

desenvolvimento local" (MUCHNIK, 2006, p. 4) considerando os atores locais (especialmente os moradores de áreas rurais, mas também os de zonas urbanas), produtores, consumidores, meio ambiente, território, além de questões ligadas à cultura e identidade etc.

A literatura que trata sobre as aglomerações produtivas e a importância local é ampla e vai de textos clássicos até abordagens contemporâneas, como os arranjos e sistemas produtivos locais. O conceito de Sistemas Agroalimentares Localizados surgiu após estudos realizados na década de 1996, a partir de observações de acelerados processos de transformação na América Latina. A noção de SIAL surge num contexto de agravamento das crises das populações rurais, agravamento dos problemas ambientais e alimentares.

A presença de concentrações territoriais de pequenas empresas agroalimentares, as chamadas Agroindústrias Rurais (AIR), colocava em prova os estudos desenvolvidos até então. Após pesquisas de Boucher e Muchik (2006), em AIR em países da América Latina, conclui-se que agroindústrias rurais norteadas por conhecimentos locais e tecnologia incrementavam o valor agregado obtido pelos produtores. Em decorrência disso, melhoravam a renda dos agricultores familiares, geravam número significativo de postos de trabalho em áreas rurais e favoreciam a segurança alimentar de populações tanto de áreas rurais quanto urbanas. Com base nas questões empíricas relacionadas às agroindústrias alimentares verificadas nos estudos feitos pelo Centro de Cooperação Internacional em Pesquisa Agronômica para o Desenvolvimento, surgiu a primeira definição para a noção de Sistema Agroalimentar Localizado:

> Organizações de produção e de serviços (unidades de produção agrícola, empresas agroalimentares, comerciais, de serviços, gastronômicas…) associadas por suas características e seu funcionamento em um território específico. O meio, os produtos, as pessoas, as suas instituições, o seu saber-fazer, seus hábitos alimentares, suas redes de relações se combinam em um território para produzir uma forma de organização agroalimentar em uma dada escala espacial (MUNICHK, 2006, p. 12).

Os Sistemas Agroalimentares Localizados estão baseados em conceitos de uma economia não convencional que estudam concentrações de empresas num determinado território (MUCHNICK, 2006), estes seriam:

- **Território**: espaço elaborado, construído socialmente, marcado culturalmente e regulado institucionalmente. É diretamente ligado à noção de territorialidade, que é um sentimento de pertencimento a um território em que surgem relações sociais. O processo de territorialização é uma consequência de um processo material e cultural em que os indivíduos

transformam o espaço que habitam guiados por representações que dão sentido às suas vidas em sociedade.

- **Referências identitárias**: são bases sensíveis e memoriais sobre as quais se constroem diversas maneiras de habitar o mundo de acordo com diversas modalidades de relacionamentos consigo e com o outro. Tais referências estão na base do sentimento de territorialidade e simbolizam os níveis de relações, as referências sociais que definem a noção de pertencimento a uma comunidade e as referências individuais que permitem diferenciar os indivíduos entre eles.

- **Alimentação como um fator social**: coloca em interação um conjunto de interações sociais. No que tange ao fenômeno alimentar, não é possível separar os fatores biológicos dos sociais. O ato de comer coloca em jogo variáveis de ordens diferentes. Os alimentos são os únicos bens de consumo que se "in-corporam" (literalmente colocados dentro do corpo), criando um rol particular de processo de identificação de indivíduos e sociedades. A localização específica que ocupam os bens alimentares constitui uma das principais diferenciações do SIAL frente a outros modelos econômicos de concentrações de empresas/produções.

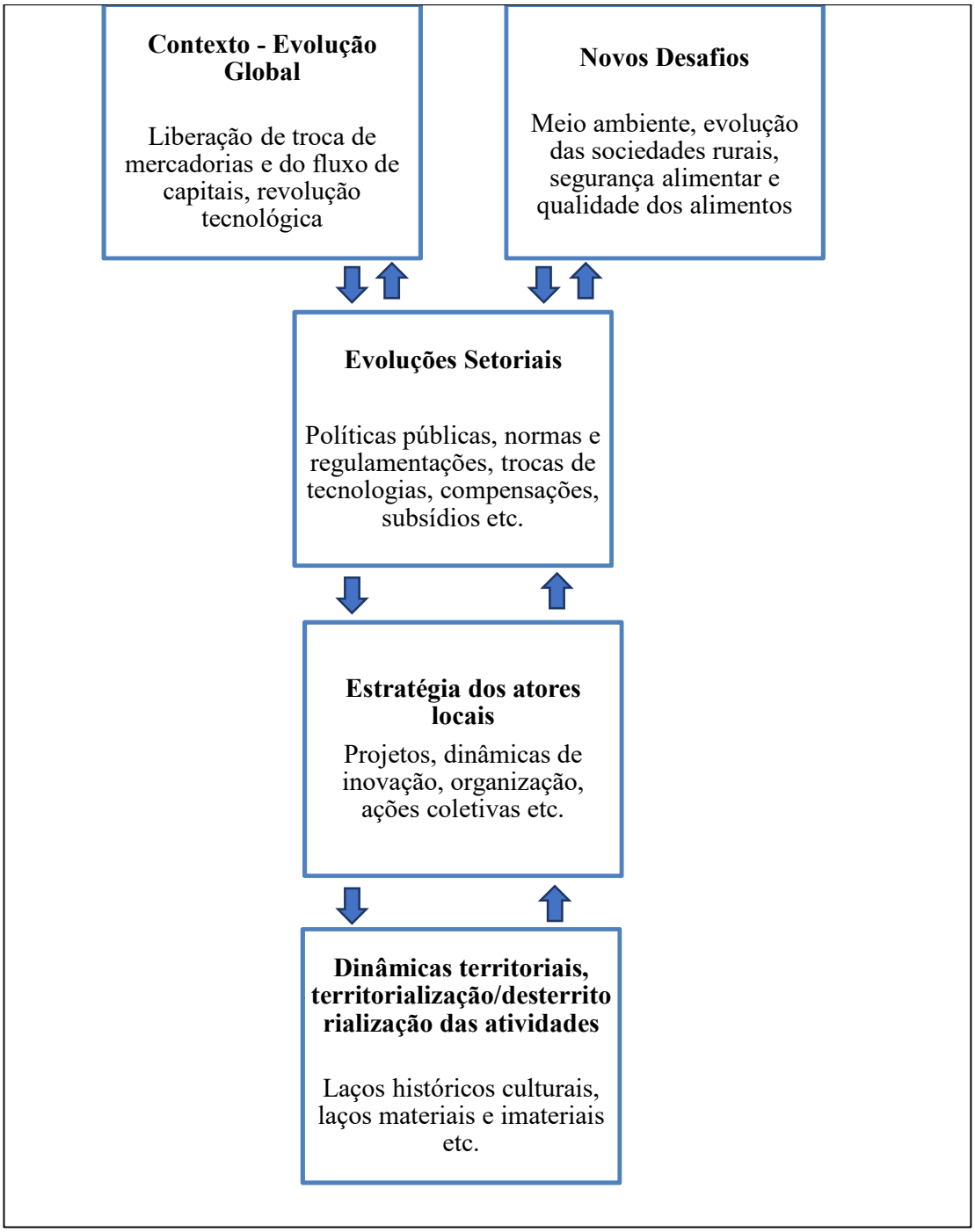
O território é termo condicionante para os SIAL, mas ainda assim, mutável em tempo e espaço, por isso são Sistemas Agroalimentares "Localizados" e não "locais". Muchnick (2006) explica que a diferenciação aconteceu no processo de criação das noções que culminaram no SIAL. Para o autor, "local" está ligado a uma qualidade substantiva, inerente ao sistema em um dado momento. Já "localizado", está associado a um processo, "um sistema que se localiza, que nem sempre está neste lugar e que tampouco há garantias que permaneça eternamente" (MUCHNICK, 2006, p. 8).

Ainda que o território possa ser modificado com o tempo, os SIAL mantêm laços estreitos e dos mais diversos entre suas atividades produtivas e o território. Entre eles, estão os vínculos históricos, que ocorrem por meio da origem e das referências identitárias dos atores. Estes laços independem de proximidade geográfica, sendo que mais relevantes são os sentimentos comuns de pertencimento a um lugar, história, constituindo uma ligação afetiva capaz de movimentar atores, líderes e projetos ancorados territorialmente.

As ligações materiais entre território e SIAL se dão por meio do tipo de solo, clima, paisagens, técnicas produtivas, características dos produtos etc. Por outro lado, os laços imateriais também são importantes nesta rede de conexões. Os laços imateriais são conferidos por meio da imagem do território, da cultura, sabores, saberes e tradições. São os patrimônios

imateriais. A territorialização e a desterritorialização dos SIAL são processos dialéticos que implicam pressão sobre estes sistemas, como mostra o fluxograma da Figura 2.

Figura 2 - Fluxograma de territorialização/desterritorialização das atividades agroalimentares



Fonte: adaptação da autora de MUCHNIK (2006, p. 12).

Ainda que seja uma forma moderna de organização, especialmente no Hemisfério Sul, os SIAL são uma modalidade de organização que propicia inovações no campo da produção agroalimentar. Os sistemas permitem a articulação de tradições e saberes antigos com a inovação de processos e qualidade de produção, especialmente a informal (PECQUEUR, 2005). Ainda assim, os SIAL também apresentam limitações decorrentes dessa dinâmica.

O sucesso dos SIAL chama por imitação. Observadores externos podem desejar se beneficiar desse sucesso sem ter de arcar com os ônus financeiros da implantação e dos ensaios. Pecqueur (2005) enumera três principais limitações apresentadas pelos SIAL. O primeiro é a existência das barreiras de entrada, que é quando o sistema é "invadido" por produtores exteriores, praticando concorrência desleal. A questão agrava-se quando não há medidas de diferenciação e proteção dos produtos feitos dentro dos SIAL, como selo de indicação geográfica, por exemplo. A segunda limitação está na fraqueza do mercado interno. Os produtos são valorizados por sua qualidade e atributos, que ocasiona em preços mais elevados. A limitação decorre quando os consumidores do sistema não possuem condições de pagar o valor do produto. Isso facilita a concorrência e perda de espaço diante de produtos semelhantes fabricados fora dos SIAL, mas de menor qualidade e valor. A terceira limitação está na fraca capacidade de aprendizagem institucional. A rede de atores dentro dos SIAL está inserida num contexto de relações socioculturais ligadas à tradição. A dificuldade está na inovação e criação de novos produtos sem que ocorra uma ruptura nas tradições (PECQUEUR, 2005).

2.6 A OCUPAÇÃO DO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ

A comida guarda uma estreita relação com o território ainda que na contemporaneidade ela se encontre em processo de deslocamento do seu local de origem, devido a vários processos que não iremos aqui discutir. Para entender a relação da comida e identidade, é preciso também compreender os processos vinculados a um determinado território. A noção de cultura embasa a identidade coletiva, como explica Seyferth (2005, p. 4):

> [...] preciso evidenciar as formas pelas quais os pertencimentos coletivos são compreendidos e mobilizados - a cultura enraizada na vida cotidiana, tem valor na categorização da identidade (étnica), sendo as fronteiras intergrupais socialmente construídas. A identidade, por sua vez, é dinâmica já que as diferenças (culturais) percebidas e significativas da demarcação das fronteiras transformam-se no tempo e

> no espaço, estão em permanente negociação. História e território, portanto, são elementos importantes na conformação da etnicidade.

Por conta da relação apontada por Seyferth é que precisamos entender como se deu a ocupação dos imigrantes europeus no novo território que ocuparam na região catarinense do Vale do Itajaí, que posteriormente é fragmentado em microrregiões, sendo uma delas o Médio Vale do Itajaí, área de recorte territorial ao qual se dedica esta pesquisa, uma vez que aí se concentra uma maioria da população descendente dos primeiros imigrantes.

No Vale do Itajaí, temos uma tradição alimentar que foi formada a partir da ocupação do território de Santa Catarina por grupos de várias etnias e em momentos diferenciados. A culinária regional tem relação com a história e a adaptação no território realizada por esses diferentes grupos. A Cuca (*Kuchen*), em especial, faz parte da tradição da culinária trazida e adaptada ao território por imigrantes de origem alemã. A ocupação da região que deu origem ao que hoje forma o Médio Vale do Itajaí remonta ao início do Século XIX.

A imigração organizada no Brasil começou em 1808, com a abertura dos portos. Após a imigração de chineses e suíços para o Rio de Janeiro, no início da década de 1820 começa a chegada dos alemães ao Brasil. Neste caso, falar de imigrantes alemães é generalizar os povos oriundos de diversos reinados próximos territorialmente que, ao fim do Século XIX, formariam a Alemanha efetivamente (SEYFERTH, 1974). A imigração de europeus se deu por motivos diversos.

No caso dos alemães, o período entre o Século XVIII e o XIX foi marcado por mudanças econômicas, conflitos, exploração de camponeses e escassez de alimentos. Diversos conflitos por disputa territorial marcaram este período, em que também ocorreu a consolidação da Revolução Industrial nos reinados que hoje formam a Alemanha. Pouco a pouco os camponeses perderam o direito à terra e foram trabalhar nas indústrias num regime que hoje seria classificado como análogo à escravidão com jornadas exaustivas, salários baixos, condições desumanas, exploração de mão de obra infantil etc. No mesmo período, companhias colonizadoras faziam propaganda das áreas brasileiras a serem colonizadas. Conquistavam imigrantes com a promessa de terra própria e fértil, ainda que não falassem sobre as dificuldades que aguardavam quem aceitava cruzar o Atlântico em busca de nova vida (SEYFERTH, 1974).

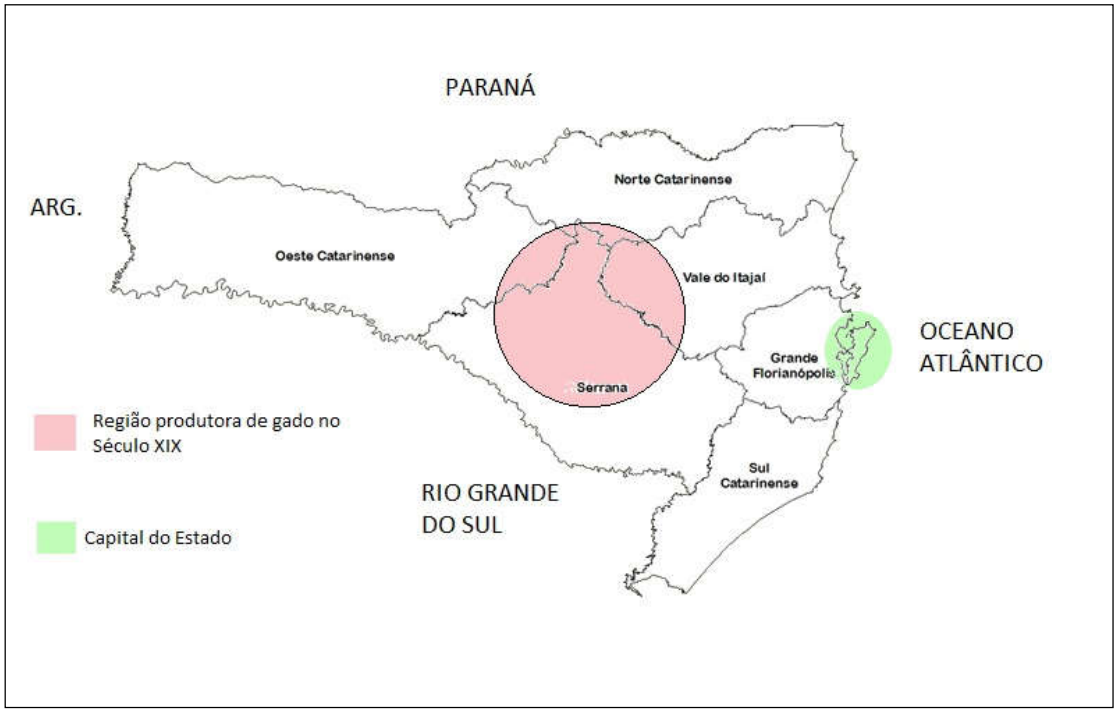
Um dos interesses do Brasil com a imigração era a ocupação de terras ainda não povoadas – ainda que tivesse forte presença indígena, esta não era considerada na conta de população. A colonização de terras em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul garantiria a

soberania do recente Brasil Imperial. Esta região tinha posição estratégica e, ao mesmo tempo, delicada, sob o constante risco de ocupação pelos espanhóis que poderiam representar ameaça por meio do Rio da Prata e regiões fronteiriças. Questões econômicas e culturais também foram fundamentais na política de imigração implantada à época.

Com o modelo escravocrata em declínio e abolição em iminência, precisava-se de mão de obra para as lavouras de café, no estado de São Paulo, além da diversificação do cultivo agrícola. Com conhecimento destas técnicas, imigrantes europeus despertavam interesse do governo. A cor da pele dos europeus foi outro elemento importante para a política migratória. Os negros, que compunham majoritariamente a população brasileira à época, eram considerados, na mentalidade dominante no período, intelectualmente inferiores, fator atribuído à dificuldade no desenvolvimento do país. Portanto, o branqueamento da população com imigrantes de pele alva proporcionaria a prosperidade nacional (SILVA, 2001).

A ocupação do território que hoje é o Vale do Itajaí foi estratégica do governo imperial para que se fizesse a ligação entre o litoral e o planalto catarinense, criando caminhos entre a capital Desterro e a região serrana produtora de gado de corte (Figura 3). A área entre o mar e a serra era considerada desabitada, apesar de contar com sertanejos e indígenas, os primeiros moradores da região. Vestígios arqueológicos indicam que os mais remotos indícios de ocupação indígena na região datam de 5.500 anos a.C. Há relatos em incursões entre 1542 e 1775 que havia na região tribos *Kaingang*, *Xokleng* e Guarani (SILVA, 2001). Posteriormente o território é ocupado por caboclos e sertanejos, que se apossavam da terra em que viviam. Havia, inclusive, presença de população negra e mestiça, oriundos tanto do litoral quanto do oeste catarinense.

Figura 3 - Área de produção de gado e capital do estado (mapa atual)



Fonte: adaptação de FECAM (2017)[6].

Em 1807, começou a colonização de Porto Belo, situado a 20 quilômetros da foz do Rio Itajaí. De origem lusa, os cerca de 100 colonos que lá fixaram residência viviam da pesca e agricultura rudimentar. As tentativas de avançar pelo vale foram frustradas. Em 1823, Agostinho da Silva Ramos se estabelece na foz do Itajaí-Açu com a intenção de povoar a localidade. Ao chegar, encontrou posseiros que não tinham interesse na colonização. Silva Ramos é incumbido pelo Governo Imperial a começar, naquele mesmo ano, oficialmente a ocupação da área (SEYFERTH, 1974). O avanço para a colonização rumo ao interior do vale, cortado pelo Itajaí-Açu, aconteceu pouco mais de uma década depois.

Em 1836, no mês de maio, foi autorizada a fixação de duas colônias às margens do rio, cada uma com dois arraiais. Dois deles chamados de Pocinho e Tabuleiro, às margens do Itajaí-Açu e do Itajaí-Mirim, respectivamente. Os demais foram estabelecidos no Belchior (hoje região entre Gaspar e Ilhota) e às margens do Ribeirão da Conceição. Ao Belchior foram enviados imigrantes teutos estabelecidos até então na primeira colônia de alemães de Santa Catarina. São Pedro de Alcântara começou a ser colonizada em 1828, uma década depois de instaurada a primeira colônia com imigrantes alemães no Brasil, a Colônia de

[6] Disponível em: < http://www.fecam.org.br/>. Acesso em: 14.jun.2017.

Leopoldina, na Bahia. Obtiveram sucesso os arraiais do Pocinho e Belchior, que contavam tanto com famílias brasileiras (estas em maior número) quanto estrangeiras. Estabelecido em área próxima aos indígenas, que requeriam a terra, o arraial do Tabuleiro fracassou. O principal interesse governamental com a ocupação da região do baixo vale era ter acesso, margeando o rio, até o planalto, área de criação de gado.

Na terceira década do Século XIX, após constatar que o Rio Itajaí-Mirim não levava à região serrana, os interesses do governo concentraram-se na ocupação do Rio Itajaí-Açu. A primeira colônia estrangeira particular a ser estabelecida em terras banhadas pelo Itajaí-Açu foi a Colônia Belga de Ilhota, em 1845. Charles van Lede recebeu autorização do governo para colonizar a área. A disputa de terras fez com que a colônia entrasse em crise, fazendo com que parte dos colonos deixasse a Colônia de van Lede.

A segunda colônia particular autorizada pelo governo brasileiro na região foi oficialmente implantada em 1850, pelo filósofo e farmacêutico alemão Hermann Bruno Otto Blumenau. Oficialmente chamada de Colônia São Paulo de Blumenau, a colônia obteve do governo provincial duas léguas de terras localizadas a nove léguas da foz do rio. Blumenau passou dois anos no Brasil, entre 1846 e1848, analisando as condições para a constituição de um projeto de colônia. Retornou à Alemanha em 1848, regressando ao Brasil em 1850 para fundar sua própria colônia. Blumenau chegou acompanhado de 17 imigrantes, aportando na região onde hoje fica o Centro de Blumenau. Apesar de o governo ter concedido as terras para a colonização, o território já estava habitado por sertanejos, índios e imigrantes teutos oriundos da Colônia de São Pedro de Alcântara.

Na região central de Blumenau, chamada, então, de Capim Volta (hoje bairro Ponta Aguda), estava a família de Johann Peter Wagner, também conhecido como Pedro Wagner. Alemão, Wagner saiu da Colônia de São Pedro de Alcântara e chegou à região que mais tarde seria o território de Blumenau por volta de 1848. Além dele, a região também era ocupada por *Kaigang*, *Xokleng* e Botocudos e, em menor escala, brasileiros.

A Colônia Blumenau foi conduzida por Dr. Blumenau até o início de 1860, quando o projeto é vendido ao Governo Imperial. Em 1873, a colônia torna-se distrito. Apenas em 1880 o governo confere, por meio de lei, a condição de município a Blumenau (DEEKE, 1995). O filósofo alemão permanece como diretor da colônia até 1882, quando foi dispensado da função pelo governo, e retorna à Alemanha.

O território começou a ser ocupado a partir de leitos secundários do rio. Inicialmente Blumenau planejava instituir uma espécie de latifúndio. Porém, dadas às características da

região, com muitos morros e ribeirões, a ideia foi descartada. Adotou-se o sistema de propriedades agrícolas menores, a exemplo do que já se praticava na Europa, na época. Cada família imigrante recebia um pedaço de terra com 300 metros de largura e 1.000 metros de comprimento, geralmente indo da beira do rio, chegando até a encosta. A presença do rio ou ribeirões na região dos terrenos garantiam o abastecimento de água na propriedade tanto para consumo humano quanto animal e uso na lavoura, quanto a comunicação entre as propriedades. Quando não havia ligação por meio de rio ou ribeirões, era improvisado um caminho que cortava os morros, as chamadas picadas. Mais tarde as picadas transformaram-se em passagens maiores, dando origem às estradas que cortam o município hoje. Esta forma de expansão fez com que a colônia fosse ocupada primeiro na região central do imenso território, que abarcava região próxima à Itajaí até os limites com o planalto catarinense. Essa localidade era chamada *Stadplatz* (*Stad* = cidade; *Platz* = lugar). Neste local acontecia a vida social, econômica e religiosa dos colonos (SEYFERTH, 1974).

A efetiva exploração da região oeste do território, então, grande território de Blumenau acontece em 1867, quando o engenheiro Emílio Odebrecht fez a primeira picada ladeando o Itajaí-Açu com o objetivo de ligar o litoral à serra catarinense (SILVA, 2001). O traçado deu origem ao caminho de cargueiros que em 1874 foi alargado. As áreas ocupadas pelos sertanejos e caboclos foram pouco a pouco sendo compradas pelos colonos, que tinham interesse nas terras férteis de várzea do rio. Os posseiros foram, gradativamente, empurrados em direção ao oeste, ocupando áreas habitadas pelos indígenas, o que gerou conflitos. Para que acontecesse o avanço da colônia em direção ao interior da bacia hidrográfica do Itajaí-Açu foram contratados, pelos colonos com apoio do governo, bugreiros. A missão era mitigar o embate dos indígenas – também chamados bugres, à época -, que reivindicavam a ocupação do seu espaço. Era a região que os colonizadores vislumbravam a expansão do capital da colônia que os índios moravam, vivendo da coleta de alimentos e caça. Com a incursão primeiro de sertanejos, depois dos colonos, os botocudos – também conhecidos desta forma por usarem o botoque, espécie de disco para adornar o lábio inferior – ofereceram resistência (SEYFERTH, 1974).

Mesmo antes dos bugreiros o estado tinha institucionalizado outra guarda com a intenção de proteger os colonos e afastar os índios. Cabia à Companhia de Pedestre guarnecer as áreas extremas das colônias e municípios. Com a intensificação dos ataques indígenas, à medida em que a cidade de Blumenau avançava o povoamento em direção à região serrana, o governo criava nova estratégia, desta vez com intenções claras de extermínio dos botocudos.

Oficializada a companhia de Batedores do Mato, também chamada de Patrulha de Bugreiros, intensificou-se o processo de extermínio indígena amparado pelo estado e pela própria população que, num sistema ideológico construído, percebia nos matadores de índios aqueles que garantiam a paz e ordem, livrando os colonos dos ataques de índios "vadios, assassinos e ladrões" (FURB, 2016). Os ataques que aconteceram por 64 anos praticamente dizimaram a população indígena que habitava o território de Blumenau, que posteriormente deu origem ao Vale do Itajaí. Não se sabe ao certo quantos foram mortos. Em 1914, quando se deu a pacificação sob pressão internacional, foram contabilizados 400 indígenas na região (FURB, 2016).

Os conflitos com os índios nas regiões mais distantes, no extremo oeste do *Stadplatz*, foi um dos motivos que fez com que a administração do município alocasse os imigrantes italianos naquela área. Os primeiros imigrantes italianos chegam em Blumenau em 1875, vindos de Vêneto, Lombardia e Tirol. Reproduzindo a hostilidade entre alemães e italianos no Velho Continente, os colonos teutos não fizeram questão de bem receber os novos imigrantes, destinando a eles terras em condições ásperas para a agricultura, áreas de difícil acesso e com a presença hostil dos índios que se defendiam ante a diminuição do próprio território (SILVA, 2001).

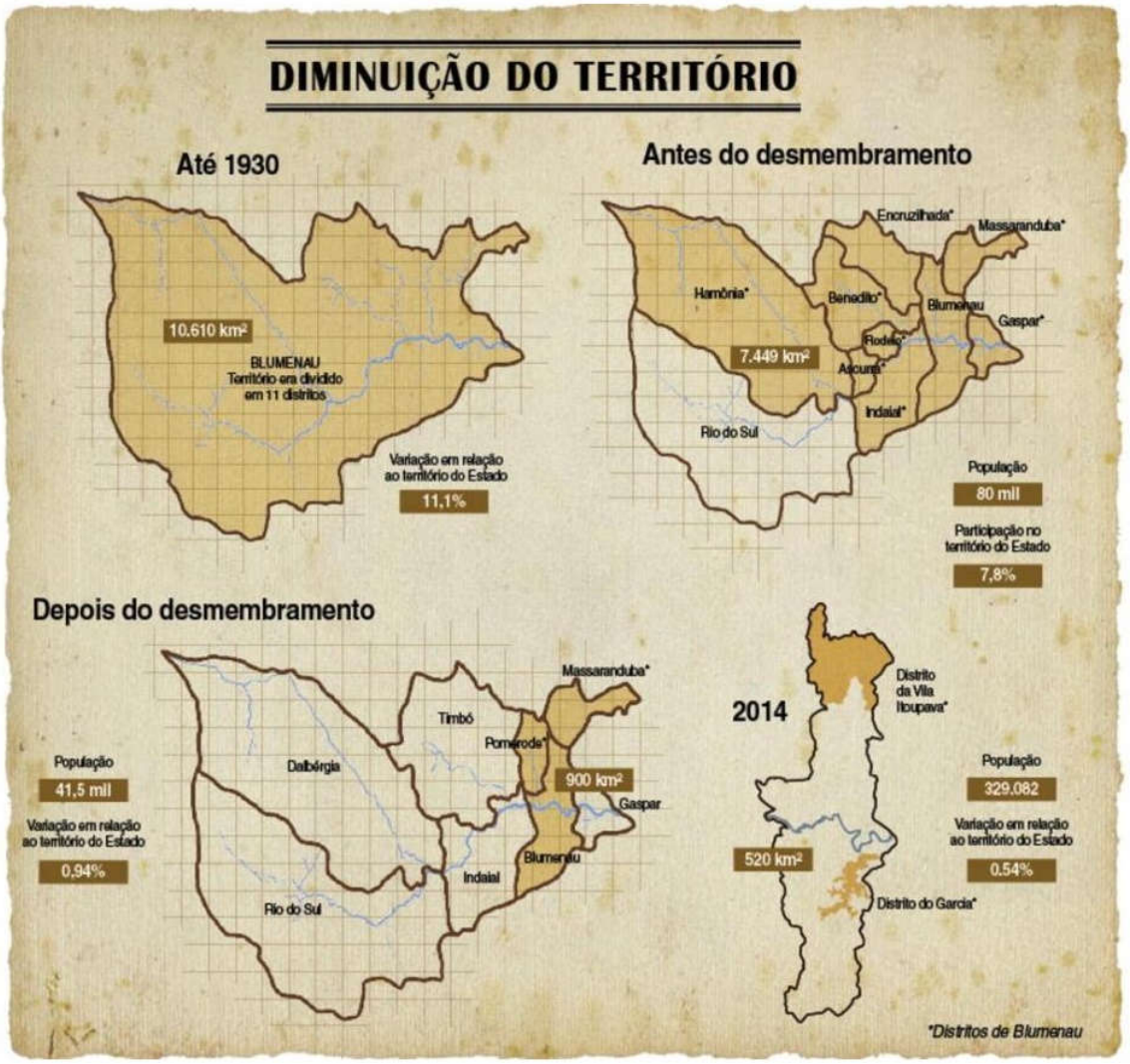
A motivação do processo de imigração dos italianos foi semelhante ao caso dos alemães. Condições difíceis de vida, com restrições no acesso à terra, degradação das condições de sobrevivência com o estabelecimento da Revolução Industrial entre outras questões foram relevantes para que tentassem a vida na América do Sul. O Brasil demonstrou interesse na imigração de europeus não lusos – e também não teutos – à região Sul quando percebeu que as colônias alemãs estabelecidas no Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná estavam paulatinamente mais fechadas em si, conservando suas tradições e inóspitas aos brasileiros, que não eram bem-vindos. Os italianos foram enviados a essas colônias para promover a diversificação cultural e forçar a abertura das colônias a outras etnias (SILVA, 2001).

O alinhave que daria origem ao que hoje conhecemos como Vale do Itajaí aconteceu no início da década de 1930. Até então, Blumenau detinha 11,1% do território de Santa Catarina. Somava, ao todo, 10.619 quilômetros quadrados de extensão. O enorme território tinha seus prós e contras. Ser a maior cidade do estado garantia peso político e econômico à cidade. Com indústrias têxteis e beneficiamento de leite e derivados e polo comercial, a robustez econômica tornava a cidade referência. Na política, Blumenau também contabilizava

peso nas bancadas estaduais. Apesar de ter origem em Itajaí, a família Konder estabeleceu-se em Blumenau, onde fez reduto político. Victor Konder, que pavimentou a carreira política em Blumenau como advogado, foi deputado, secretário de estado - sendo responsável pela conclusão da ponte Hercílio Luz - e chegou a ministro da Viação e obras públicas entre 1926 e 1930. O ápice político do município ficou marcado com a Assembleia Constituinte de 1933, em que o clã Konder saiu vitorioso contra os Ramos, que detinham reduto político na serra catarinense (MATTHES, 2013).

O declínio dos Konder que respingaria em Blumenau, porém, chegou em seguida. Os Ramos apoiaram Getúlio Vargas na Revolução de 1930 e foram beneficiados quando Vargas ascendeu ao poder. Em 1933, Aristiliano Ramos é nomeado interventor de Santa Catarina. No ano seguinte, sem aviso prévio ou consulta pública, publica no mês de fevereiro decretos reduzindo o território de Blumenau. Foram emancipados os distritos de Gaspar, Indaial, Timbó e Dalbérgia (hoje Ibirama). Indaial ainda ficou com Apiúna. Timbó abarca os distritos Rodeio, Encruzilhada (hoje região de Rio dos Cedros) e Benedito (Benedito Novo e Doutor Pedrinho). Para justificar ao governo federal a separação, o interventor federal Aristiliano alegou que o desmembramento seria uma medida administrativa para alavancar o processo de nacionalização na região. Para Blumenau, que em 1930 já havia perdido os distritos de Bela Aliança (hoje Rio do Sul) e Taió, foi um duro golpe. A cidade foi palco de numerosos protestos, com o prefeito sendo deposto e presença de militares para conter a onda de revolta. O comércio permaneceu fechado por 10 dias. Em menos de cinco anos Blumenau viu seu território ser reduzindo drasticamente, de 7,5 mil km² para 900km² (a Figura 4 explicita a mudança) (MATTHES, 2013).

Figura 4 - Mudanças no território de Blumenau, de antes do primeiro grande recorte até os dias atuais



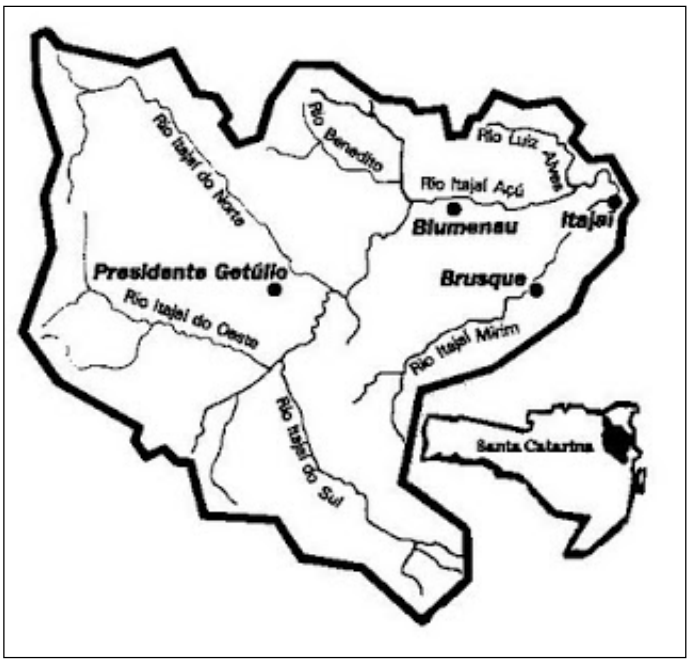
Fonte: Jornal de Santa Catarina (2016)[7].

Gradativamente, outros recortes territoriais aconteceram até que Blumenau estabelecesse seu território atual, com 519,8 km²,19 bairros e dois distritos (Vila Itoupava e Garcia). Desde a década de 1930, vários municípios foram criados configurando o Vale do Itajaí como o conhecemos hoje (MATTHES, 2013).

O Vale do Itajaí (Figuras 5, 6 e 7) é uma das seis mesorregiões dentro do estado de Santa Catarina (Oeste, Grande Florianópolis, Norte, Serra e Sul). A região é nominada pelo rio que corta boa parte de seu território, o Itajaí-Açu, que é formado pelos rios Itajaí do Oeste e Itajaí do Sul. No trecho final, já na foz, na cidade de Itajaí, o Itajaí-Açu torna-se apenas Itajaí.

[7] Disponível em: <www.santa.com.br>.Acesso em: 16.jun.2016.

Figura 5 - Bacia hidrográfica do Rio Itajaí

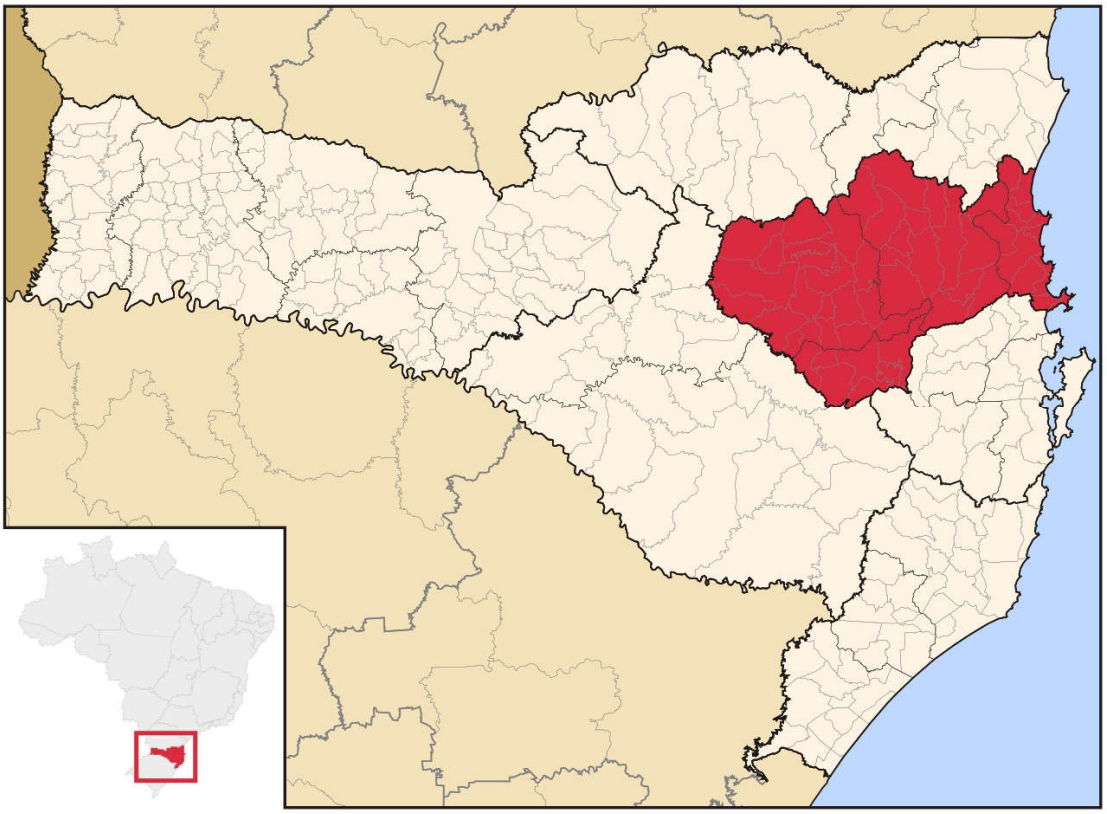


Fonte: UFSC (2017)[8].

Localizado numa porção territorial de 13 mil quilômetros quadrados, o Vale é formado por 55 municípios e um total estimado de 1,5 milhão de habitantes.

Figura 6 - Em vermelho, a mesorregião do Vale do Itajaí atualmente em relação ao território do estado de Santa Catarina

[8] Disponível em: <www.ufsc.br>.Acesso em: 10.jun.2017.



Fonte: FECAM (2016)[9].

Dentro do Vale do Itajaí são feitas outras subdivisões, sendo que cada uma conta com cidades polo: Alto Vale (Rio do Sul), Médio Vale (Blumenau) e Litoral (Itajaí). Para esta pesquisa, como já mencionamos, foi feito um recorte com foco no Médio Vale.

Figura 7 - Mapa atual do Vale do Itajaí divido por microrregiões

[9] Disponível em: <www.fecam.org.br>. Acesso em: 22.ago.2016.

Fonte: FECAM (2016)[10].

A preferência pelo Médio Vale, para esta pesquisa, se dá pelas características semelhantes de povoamento do território com a presença de imigrantes europeus não lusos (alemães, sobretudo, mas também italianos, austríacos e poloneses) vindos na segunda metade do Século XIX. Tanto que, turisticamente, a região também é conhecida como Vale Europeu, uma denominação dada por programas ligados ao turismo regional instituído pelos governos federal e estadual nos anos 2000. Cabe ressaltar que o "Vale Europeu" inclui mais municípios que o Médio Vale, como, por exemplo, Rio do Sul. Fazem parte do Médio Vale os municípios de Apiúna, Ascurra, Benedito Novo, Blumenau, Botuverá, Brusque, Doutor Pedrinho, Gaspar, Guabiruba, Indaial, Pomerode, Rio dos Cedros, Rodeio e Timbó (Figura 8). Há, ao todo, cerca de 700 mil habitantes numa área aproximada de 4,6 mil quilômetros quadrados (FECAM, 2016).

[10] Disponível em: <www.fecam.org.br>. Acesso em: 22.ago.2016.

Figura 8 - Mapa atual do Médio Vale do Itajaí

Fonte: AMMVI (2016)[11].

O fato de historicamente estarem mais próximas do núcleo do antigo município de Blumenau (*Stadplatz*), as cidades que hoje formam o Médio Vale têm características semelhantes históricas (colonização) e geográficas (paisagem). Por conta da proximidade, os municípios do Médio Vale constituem a Associação de Municípios do Médio Vale do Itajaí – AMMVI. A entidade foi criada em 1969, com apoio da Fundação Universidade Regional de Blumenau – FURB, com a intenção de fortalecer a região, integrando os municípios vizinhos em cooperação (AMMVI, 2016).

[11] Disponível em: <www.ammvi.org.br>. Acesso em: 22.ago.2016.

2.7 A CUCA

Mais que a soma de pratos, cozinhas são formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar. Os pratos são elementos constitutivos das cozinhas que podem ser marcadoras de identidade de determinados grupos. Logo, a cozinha de um grupo está calcada em mais do que um conjunto de pratos, mas também em elementos preenchidos de tradição. Juntos, estão "articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas" (MACIEL, 2005, p. 50). No caso deste estudo, reconhecemos a cozinha teuto-brasileira, presente no Médio Vale do Itajaí, como marcadora dessa identidade calcada num conjunto de tradições e comidas emblemáticas. Neste caso, pinçamos a Cuca (*Kuchen*) como elemento emblemático desta cozinha que traduz seus comensais. Caberá, ainda, um breve panorama para situar a *Streuselkuchen* no mundo.

2.8 A CUCA (*KUCHEN*) NO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ

No Brasil, a Cuca (*Kuchen*) é tradicional em regiões colonizadas por imigrantes teutos a partir da segunda metade do Século XIX. O sistema alimentar de populações emigrantes perpetua-se, apesar das adaptações à nova realidade. Silva (2007, p. 08), corrobora ao dizer que "as populações que se deslocam (ou foram deslocadas) trazem com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas".

Não se sabe ao certo por quais mudanças passou o modo de fazer a Cuca (*Kuchen*) que se consome no Médio Vale do Itajaí desde o início da imigração europeia da região, no Século XIX. No entanto, foi com eles que a receita chegou ao Brasil. Em alemão, bolo é *Kuchen,* que aqui se traduz como um "bolo alemão, recheado de frutas ou de queijo, servido geralmente no desjejum" (GOMENSORO, 1999 apud REINHARDT, 2014). Hoje a Cuca (*Kuchen*) está além das regiões de colonos descendentes de imigrantes e espalhou-se pelos centros urbanos, fazendo parte, junto com o *Muss* (também conhecido como *Schmier*, é uma geleia de consistência mais firme) nos cafés coloniais que atraem pessoas interessadas em mesas fartas nas cidades do Sul do Brasil (SEYFERTH, 1990).

Estima-se que a partir de corruptelas da língua, a palavra que designa bolo em geral acabou sendo usada para referenciar uma receita em específico, *Kuchen* tornou-se Cuca. A exemplo de outras palavras presentes no vocabulário regional, como "*muss*" (algo como

geleia) e "*schmiar*" (besuntar o pão com alguma geleia ou algo equivalente), não se sabe ao certo como *Kuchen* transmutou-se em Cuca. A manutenção do idioma do país de origem dos imigrantes está inserida no contexto de subsistência da identidade étnica desse grupo, mesmo quando a língua do país de origem com a do novo território são misturadas. No cenário alemão, houve certa facilidade em misturar com termos em português ou criando novas palavras, caso provável da *Kuchen* que se tornou Cuca (SEYFERTH, 1990).

O processo de nacionalização ocorrido no Brasil no Estado Novo na década de 1930 e até meados de 1940, como citado anteriormente, pode ter contribuído para que as corruptelas se proliferassem nas colônias de imigrantes e descendentes de alemães (não só estes, mas também de outras etnias), conforme explica Seyferth (2005). Isoladas e com afirmação de identidade alemã, essas ex-colônias, como Blumenau, não se consideravam parte do Brasil, eram alemães (mesmo tendo nascido no Brasil) ou teuto-brasileiros. Mantinham como língua principal o alemão, perpetuavam comidas trazidas pelos imigrantes no Século XIX (ainda que adaptadas à realidade local), frequentavam as Sociedades de Canto (*Gesangvereine*), de tiro (*Schützenvereine*), bem como os salões de dança. Conforme mencionado anteriormente, durante o período nacionalista os clubes foram fechados, livros escritos em língua alemã queimados, escolas cujo idioma principal era o alemão foram fechadas, e falar alemão em público poderia ser considerado transgressão política, rendendo prisão ao flagrado (SEYFERTH, 2005). As mesmas sanções foram aplicadas às outras línguas alóctones presentes no país. Com o ensino do alemão suspenso, a língua alemã continuou sendo falada, ensinada às gerações seguintes de forma oral, ficando suscetível às corruptelas do dialeto local, informa Seyferth (2005).

O contato com brasileiros e pessoas de diferentes origens étnicas, o casamento e a junção de famílias de distintas origens também contribuíram para a formação do que se denomina *Brasildeustch*, o dialeto utilizado pelos descendentes brasileiros de imigrantes alemães. O *Brasildeusthc* caracteriza-se por uma "estrutura linguística" que "não é mais o falar dialetal e os traços formais da língua alemã em sua forma original, mas, sim, um falar hibridizado, de traços linguísticos regionais, sociais, familiares e culturais de dois códigos" (VON BORSTEL, 2011, p. 22).

A adaptação variou conforme os dialetos locais. No Paraná, na região de Curitiba, a mesma receita e modo de fazer é chamada de Cuque (REINHARDT, 2014). No Médio Vale é a Cuca que está presente no dia a dia dos moradores, do café da manhã às celebrações. Na Alemanha, a receita similar ao que temos hoje por Cuca no Médio Vale do Itajaí é a

Streuselkuchen. Entre os alemães, são tradicionais as *Streuselkuchen* que têm cobertura de ameixa, creme, queijo, damascos, pêssego, mirtilo, framboesa ou morango (EBEL, 2015). A lógica da *Streuselkuchen* e da Cuca do Médio Vale é a mesma: a base feita a partir de massa levedada com fermento de pão, com uma segunda camada doce e finalização com farofa. Grabolle (2016) explica que a receita provada nas regiões brasileiras povoadas por imigrantes alemães pode ser também nomeada de *BlechKuchen* (*Blech* = camada e *Kuchen*= bolo). A receita ainda pode ter variações conforme a região, mas mantém algumas características semelhantes.

Além de ter as três camadas (massa, cobertura e farofa), é comum em todas as variações da receita o fato de ser doce. Muito recentemente é que surgiu uma versão que mistura doce e salgado, atendendo aos apelos comerciais. A Cuca de linguiça Blumenau conseguiu unir dois alimentos marcantes nas mesas locais. Apesar de muito parecidas, a diferença básica da *Streuselkuchen* e da Cuca (Figura 9) está na matéria prima. Tanto na Alemanha quanto no Médio Vale as frutas usadas são as da estação disponíveis. Abundantes, mais baratas e de fácil acesso, incrementavam o doce que originalmente era servido apenas em ocasiões especiais tanto na Alemanha quanto no Vale. Enquanto no país europeu o hábito é fazer coberturas com ameixas, damasco e cerejas, frutas típicas de lá, no Brasil adaptou-se com banana (a mais popular, inclusive) e abacaxi, por exemplo.

Figura 9 - Cuca de banana e farofa servida no Festival Nacional da Cuca, em Brusque

Fonte**:** arquivo pessoal da autora (2015).

Hoje a Cuca (*Kuchen*) está disseminada por todo o território do Médio Vale do Itajaí. Está no dia a dia dos moradores, especialmente em refeições coletivas, bem como no comércio étnico que se desenvolveu também em torno dela (além de outros alimentos tradicionais na região). Há poucos anos vem ganhando o *status* de comida típica, sendo percebida como atrativo turístico nos municípios da região.

Para traçar um esboço da presença da Cuca (*Kuchen*) no Médio Vale, oito moradores da região foram entrevistados. A intenção das entrevistas semiestruturadas foi apurar a importância da Cuca (*Kuchen*) nos hábitos alimentares no decorrer do Século XX por meio das memórias dos entrevistados. Com as informações concedidas à pesquisa foi possível traçar as relações estabelecidas em torno da Cuca (*Kuchen*).

A memória afetiva em torno da Cuca ganha contornos nítidos quando Gerold Matthes (informação verbal[12], 2015) lembra que o bolo era servido apenas no dia de Natal. Ele recorda dos preparativos para fazer vários tabuleiros de Cuca assada no forno à lenha, o único disponível na época num bairro interiorano do município de Ascurra, no Médio Vale do Itajaí. A presença da Cuca à mesa dependia de fatores externos (logística) e internos (dinheiro e disponibilidade para preparar). Para que se tivesse Cuca no Natal era necessário que o carregamento de farinha de trigo branca chegasse à venda de secos e molhados da cidade.

Gerold (informação verbal, 2015) rememora que por se tratar de uma localidade pequena, nem sempre o caminhão chegava à cidade em dezembro. Em época de escassez de trigo, em eventual quebra de safra, por exemplo, os municípios maiores eram abastecidos em detrimento dos menores. Era pelo rádio que se ouvia a notícia que o carregamento de trigo estava com data agendada para chegar ou que as prateleiras da venda de secos e molhados já estavam abastecidas. Garantir o trigo para a aguardada Cuca de Natal exigia esforço. Sendo o filho mais velho da família agricultora, Gerold acordava por volta das 4h, caminhava cerca de 13 quilômetros (por trecho) para chegar à região central de Ascurra e garantir o ingrediente. Com a farinha comprada, era hora de aguardar a convocação da mãe para fazer a Cuca.

[12]Entrevista concedida por MATTHES, Gerold. **Gerold Matthes**: depoimento. [junho, 2015]. Entrevistadora: Daniela Matthes. Pomerode, 2015. 17MB, 1h16min.

Na casa de Hanna-lora Dahlke (informação verbal[13], 2015), em Pomerode, a Cuca também era quase exclusividade natalina. Ela conta que raramente o doce era servido em outras épocas: "*às vezes, no aniversário de alguém importante da família, como o Opa [avô] ou então na Páscoa*" (HANNA-LORA, informação verbal, 2015). Gerold (informação verbal, 2015) conta que outra exceção para servir a Cuca era na festa do Espírito Santo. Ainda assim, a receita usada em datas que não fosse o Natal continha ingredientes mais baratos e disponíveis na região, como farinha de milho, banha e melado. A Cuca de farinha de trigo branca, açúcar refinado, ovos e manteiga era servida apenas no dia da comemoração do nascimento de Jesus. Assim como Gerold, Hanna-lora recorda o esforço para conseguir o trigo refinado. A família, que também vivia da agricultura de subsistência, vendia madeira destinada aos fogões à lenha para obter dinheiro e comprar o insumo. A preparação da Cuca envolvia os filhos, quase como num ritual. Um ajudava a sovar, enquanto outro cortava as frutas e um terceiro organizava o feitio da farofa doce. Tudo sob supervisão da mãe.

As assadeiras fumegando dentro do forno à lenha ainda estão frescas na memória de Gerold (informação verbal, 2015), que no dia da entrevista estava com 75 anos. Mareja os olhos azuis ao lembrar que, ao todo, eram preparadas 15 fôrmas que levavam dois dias para ficarem prontas. A massa era preparada de véspera. O fermento usado era natural, feito a partir da garapa (restos de cana usada na produção de açúcar) levedada conseguida num engenho. Gerold lembra que a massa ficava parecida com pão, com a diferença que recebia mais açúcar e manteiga ou banha na composição, além de ovos. Com as massas descansadas e crescidas por cerca de 24 horas, cobria-se com a fruta fresca ou compota (forma de conservar as frutas em potes de vidros), caso constasse no estoque doméstico.

O entrevistado lembra que as frutas frescas eram transformadas em compotas com o objetivo de conservá-las para serem consumidas o ano inteiro sem prejuízos. Boa produção de frutas significava garantia de variedade de coberturas de Cucas no Natal. Geralmente, conta Gerold (informação verbal, 2015), as Cucas eram cobertas com bananas (sempre disponíveis), abacaxi doce fresco (que amadurece no verão) e eventualmente flauma (tipo de ameixa vermelha) ou outro doce em compota, como pera e pêssego, por exemplo. As cerca de 15 Cucas natalinas, "*feitas em fôrmas muito grandes, porque era muita gente para servir*", recorda Gerold, eram cobertas com farofa feita a partir de trigo e manteiga ou banha. Prontas,

[13] Entrevista concedida por DAHLKE, Hanna-lora. **Hanna-lora Dahlke**: depoimento. [julho, 2015]. Entrevistadora: Daniela Matthes. Pomerode, 2015. 29MB, 00:52min. Entrevista concedida à pesquisa ligada ao PPGDR-FURB.

eram assadas na véspera de Natal. Para decepção dos estômagos apetecidos com o aroma que tomava conta da casa, os doces eram servidos apenas a partir da manhã do dia seguinte, 25 de dezembro.

Além da Cuca, no dia de Natal também eram servidos bolos secos cobertos com açúcar branco fino (outro insumo que dependia de abastecimento externo) e os docinhos de Natal, que eram preparados cerca de 15 dias antes e também envolviam toda a família em sua confecção. Como a Cuca, os docinhos não poderiam ser degustados antes. A exceção eram as bolachas queimadas ou quebradas. Para garantir um pequeno pote de doces de "segunda linha" a serem comidos antes, Gerold (informação verbal, 2015) conta que às vezes deixava queimá-los de propósito.

Apesar de a receita tradicional de Cuca conter farinha de triga refinada, ovos, açúcar e manteiga ou banha, nem sempre a receita original era seguida, lembra Hanna-lora (informação verbal, 2015). Ela conta que, apesar de morarem numa área rural e viverem da agricultura familiar, nem sempre os insumos eram de fácil acesso. Em caso de falta, a Cuca era feita sem trigo, mas com farinha de milho, cobertura com bananas ou sem frutas, e o açúcar branco era substituído por melado ou açúcar grosso (mascavo). A manteiga era substituída por banha. Hanna-lora recorda que no dia de Natal as crianças eram colocadas no jardim enquanto os pais - ou o São Nicolau, como contavam aos pequenos – concluíam a decoração da casa distribuindo doces de Natal e servindo a mesa do café da manhã com a ansiada Cuca. Os biscoitos pendurados pela casa eram o presente de Natal.

Apesar de a tradição estar presente nas famílias de origem alemã, a Cuca (*Kuchen*) também estava na casa de descendentes de imigrantes de outras nacionalidades. Gerold (informação verbal, 2015) rememora que os vizinhos, descendentes de italianos, também faziam Cuca, com a diferença que adicionavam raspas de limão à farofa. O contrário também acontecia. Hanna-lora (informação verbal, 2015) lembra que, em casa, consumiam polenta, um preparo habitual aos descendentes dos imigrantes italianos. Mas a Cuca não estava presente em todas as casas.

Idalina Matthes (informação verbal[14], 2015), casada com Gerold havia 55 anos na época da entrevista, aprendeu a fazer Cuca (*Kuchen*) com a sogra. De família humilde e numerosa, lembra que durante a infância em Apiúna comeu Cuca apenas na casa de vizinhos

[14]Entrevista concedida por MATTHES, Idalina. **Idalina Matthes**:depoimento. [junho, 2015]. Entrevistadora: Daniela Matthes. Pomerode, 2015. 17MB, 1h16min. Entrevista concedida à pesquisa ligada ao PPGDR-FURB.

e em festividades comunitárias, ainda assim, poucas vezes. O pai, trabalhador da linha férrea, e a mãe, empregada doméstica. Cabia a Idalina cuidar dos irmãos menores e fazer a comida. Como Hanne-lora, que começou a cozinhar aos sete anos para que o restante da família pudesse ir à roça, Idalina também foi introduzida ainda criança à cozinha, mas não soube precisar a idade. A partir de 1960, quando casou aos 17 anos, é que Idalina aprendeu com a sogra as receitas tradicionais entre os descendentes de imigrantes alemães.

A receita que Idalina aprendeu com a sogra era a tradicional da época: fermento natural, farinha branca (nesta época de acesso já mais facilitado), ovos e açúcar. Lembra que, quando casou, ainda não havia energia elétrica na região em que foi morar, na região de limite entre Ascurra e Indaial, localidade conhecida como Damiana. Por algum tempo, que não soube precisar, ainda usou para pães e cucas o fermento natural, feito a partir da garapa. Como não tinham energia elétrica, mantinha o fermento conservado em lugar seco e coberto. Lembra que por volta de 1970 começou a usar o fermento biológico fresco Fleischmann. Naquela época, ainda usava o fermento biológico, originalmente destinado a pães, para o preparo da Cuca. Idalina acredita que nos anos 1980, mesmo período em que a energia elétrica chegou à região que morava (especificamente 1982), é que aderiu ao fermento químico para o preparo da Cuca. A diferença entre os fermentos diferencia os preparos. O fermento biológico possui leveduras que se alimentam de glicose, por isso reagem em contato com o trigo liberando gás carbônico e álcool, enquanto o químico contém uma mistura de bicarbonato de sódio, que reage em contato com a umidade e libera dióxido de carbono (UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, 2016).

A mudança no preparo, aos poucos tornando-se muito mais rápido, os ingredientes - com acesso facilitado - e o consumo, que passa a ser frequente, refletem também as alterações da própria sociedade em que a Cuca está inserida. As cidades do Médio Vale cresceram em população (161% em Blumenau, entre 1970 e 2000 [SIGAD, 2016]) e urbanização (em Blumenau a população urbana cresceu 179,7% entre 1970 e 2000 [SIGAD, 2016]). Além disso, a Cuca, de elemento chave nas refeições natalinas, passa a fazer parte do dia a dia dos moradores da região com a popularização das padarias, que comercializam as Cucas prontas. Ainda assim, na memória dos comensais permanece o afeto relacionado ao preparo do modo antigo e em datas especiais.

Após a entrevista, Gerold (informação verbal, 2015) e Idalina (informação verbal, 2015) servem o café da tarde. À mesa, pão, nata, linguiças, manteiga, queijo e Cuca. Entre uma garfada e outra do doce, o entrevistado reflete:

> Olha, aqui passa um padeiro aqui de Ascurra, nem sei se é alemão, mas marca lá Padaria do Alemão ou Padeiro Alemão, sei lá, então ele ali como é da padaria dele, a receita da vovó. Aquilo, a gente compra uma cuca daquela eu já saio da mesa só quando não cabe mais. Aquela cuca feita com fermento de bolo, que todo mundo quer amassar agora e daqui a pouco servir, pra quando vem visita. Rapidinho tira do forno, cuca de geleia, cuca de não-sei-o-quê (MATTHES, G., informação verbal, 2015).

À mesma conclusão chega Hanna-lora (Figuras 10, 11 e 12), que trabalha como cozinheira escolar concursada no município de Pomerode, mas também faz cucas para vender. Ela é a responsável pela confecção de centenas de Cucas, feitas no forno à lenha, vendidas durante a Festa Pomerana. Vencedora de diversas edições do concurso de melhor Cuca de Pomerode, ela também apela para a modernidade: a massa e a farofa são feitas à mão, mas a cobertura de frutas é de compota ou geleia industrializadas. Com a facilidade das padarias, ela teme o fim do preparo caseiro. "*As mulheres trabalham fora, não têm mais tempo para fazer em casa. No fim de semana estão cansadas, aí preferem comprar na padaria*", acredita Hanna-lora (2015). Porém, percebe que a Cuca ainda tem lugar afetivo na mesa. Conta que em Pomerode são comuns as "*cucadas*"[15], festas ou organizações que fabricam e vendem Cuca para arrecadar fundos (como pastelada, feijoada ou galinha, por exemplo). Nessas ocasiões, Hanna-lora explica, vende-se muita Cuca, chegando, às vezes, a faltar. "*A Cuca está no nosso coração, não adianta*" (DAHLKE, informação verbal, 2015).

Figura 10 - Hanna-lora Dahlke e a Cuca (*Kuchen*) de geleia de frutas vermelhas feita por ela

[15] Cucadas, explica Dahlke (2015) são como pastelada, feijoada ou galinhada, por exemplo. É fabricada grande quantidade de Cucas a serem vendidas com o objetivo de arrecadação de fundos para alguma causa, organização etc.

Fonte**:** arquivo pessoal da autora (2015).

Figura 11 - Cuca (*Kuchen*) feita por Hanna-lora Dahlke durante a 32ª Festa Pomerana, onde há estande em que se fabrica e vende aos visitantes

Fonte**:** arquivo pessoal da autora (2015).

Figura 12 - Hanna-lora fabricando Cucas em estande da 32ª Festa Pomerana

Fonte**:** arquivo pessoal da autora (2015).

Em casa de descendentes de italianos também se comia (e ainda se come, claro) Cuca (*Kuchen*). Porém, o contexto é bastante distinto do apresentado por Gerald, Idalina e Hanna-Lora. Alécio Poffo[16] nasceu em 1934 no município de Presidente Getúlio, onde passou a infância e adolescência. Adulto, casou-se e mudou-se para Blumenau, onde reside até hoje. Para Alécio, a recordação mais latente em relação à Cuca (*Kuchen*) durante a infância está relacionada às missas que assistia com o pai aos domingos pela manhã. O ritual de ambos após a missa era tomar café e comprar um pedaço de Cuca (*Kuchen*) na padaria em frente à paróquia. Ele recorda que era a única da região, sendo tocada por uma família de origem

[16]Entrevista concedida por POFFO, Alécio. **Alécio Poffo**: depoimento. [junho, 2017]. Entrevistadora: Daniela Matthes. Blumenau, 2016. 15MB, 1h.

alemã, uma das poucas no município majoritariamente dominado pelos sobrenomes italianos, sendo Poffo um deles. Na padaria, na verdade um comércio de secos e molhados onde também funcionava um bar, estava a melhor Cuca (*Kuchen*) da cidade, ao menos para o, então, pequeno Alécio. Em casa não havia Cuca (*Kuchen*). Recorda que a madrasta até ensaiava algumas fornadas no Natal, mas não tinham o mesmo gosto da iguaria vendida na casa de secos e molhados.

A Cuca (*Kuchen*) tornou-se habitual em sua residência apenas depois que se casou com Ana Yollanda Pandini (sobrenome de solteira), com quem esteve junto por quase 60 anos (ela faleceu em 2015). Também natural de Presidente Getúlio, mudou-se ainda adolescente para Blumenau. Alécio lembra que a esposa tinha o hábito de fazer Cucas (*Kuchen*) para a família numerosa (oito filhos). Ele não sabe precisar onde a esposa aprendeu o feitio, mas recorda que aos sábados à tarde as fornadas eram certas na época dos filhos pequenos e orçamento apertado. Os filhos mais velhos de Alécio e Anna rememoram as histórias da mãe e explicam que ela contava onde aprendeu as receitas tradicionais em famílias alemãs. De família humilde, Anna, a exemplo de muitas moças na mesma situação na época, ainda na adolescência tenra trabalhou em residências de famílias com melhores condições financeiras, recebendo um pequeno salário, moradia e alimentação em troca. Nas casas que passou (os filhos não souberam precisar em quais cidades), aprendeu os afazeres domésticos, incluindo cozinhar. Neste período começou a fazer doces habituais de famílias alemãs, como a Cuca (*Kuchen*) e os docinhos de Natal, conservas e chucrute (repolho fermentado em salmoura). Esses hábitos foram levados por Anna à família, unindo esses alimentos à cozinha que trazia da casa italiana, que incluía o consumo quase diário de polenta, linguiças, queijo curado etc. Aos sábados fazia Cucas (*Kuchen*) e nos natais as bolachas confeitadas com merengue e granulados coloridos que aprendera nas famílias casas em que trabalhou.

2.9 A CUCA (*KUCHEN*) E SUAS VARIAÇÕES

Nas falas de nossos entrevistados é possível notar semelhanças em geral: a Cuca (*Kuchen*) como um alimento especial, servido em datas marcadas por comemorações que envolvem comemorações do calendário Cristão, o modo de preparo e dificuldades de acesso semelhantes. Algumas diferenças, porém, se destacam. De fato, estas distinções parecem estar relacionadas ao local de moradia e às condições de vida das famílias em questão.

Terezinha Kuhnen Soares[17], 64 anos, moradora de Blumenau há 41 anos, por exemplo, destaca que em sua casa era habitual o preparo antecipado da Cuca (*Kuchen*) no período de festas. Durante a infância morou em diferentes localidades interioranas do município de Ituporanga, hoje integrante da microrregião do Alto Vale do Itajaí, porção oeste da macrorregião do Vale do Itajaí. Terezinha relata que pertencia a uma família de poucas condições financeiras, sendo que moravam em sítios arrendados, ou seja, alugado para temporada de plantio até a colheita. Em dezembro, se dispunham de recursos financeiros e se houvesse possibilidade de seguir até o centro urbano mais próximo, compravam insumos para fazer a Cuca (*Kuchen*) que seria servida no Natal e nas comemorações de Ano-Novo. Para poupar trabalho e evitar que os ingredientes estragassem, a Cuca (*Kuchen*) era cortada em pequenos quadrados e guardada em um baú de madeira ou latas. Terezinha explica que a mãe nominava esta prática de Cuca-baú. Desidratada e armazenada em local mais fresco da casa, ela conta que a Cuca (*Kuchen*) mantinha-se íntegra até o Natal e as comemorações de Ano-Novo. Normalmente eram feitas seis Cucas para armazenamento. Terezinha ressalta, porém, que não eram usadas frutas, apenas farofa sobre a massa. Além de não disporem de frutas porque a família não conseguia cultivar pomares por conta das mudanças constantes de sítio, as frutas tornariam a Cuca (*Kuchen*) mais perecível, especialmente por conta do calor habitual ao período de festas de fim de ano. Na família Kuhnen também era habitual utilizar açúcar mascavo em vez de açúcar branco, que era mais caro na época, e farinha de milho quando a farinha de trigo ficava fora das possibilidades do orçamento familiar.

Durante as entrevistas, percebemos que as adaptações do modo de fazer da Cuca (*Kuchen*) às distintas realidades familiares poderiam levar à substituição de ingredientes por itens mais baratos e fáceis de encontrar, como o contrário, a adição de insumos mais caros e que conferiam sabor mais apurado. Eresita Schulz[18] é a filha caçula de uma família numerosa. Nasceu e morou durante a infância na região de Ribeirão Rafael, interior do município de Ibirama. A família mantinha o sítio cuja produção servia para subsistência e comercialização na região. Conta que em casa a Cuca (*Kuchen*) estava presente não apenas em datas do calendário Cristão e aniversários, como relatado por outros entrevistados, mas também nos fins de semana sem necessariamente haver comemoração específica. Ela recorda que a Cuca (*Kuchen*), além de ser feita sempre com os ingredientes refinados (açúcar e trigo) e manteiga,

[17]Entrevista concedida por SOARES, Terezinha Kuhnen. **Terezinha Kuhnen Soares**: depoimento. [maio, 2017]. Entrevistadora: Daniela Matthes. Blumenau, 2017.
[18]Entrevista concedida por SCHULZ, Eresita. **Eresita Schulz**: depoimento. [maio, 2017]. Entrevistadora: Daniela Matthes. Blumenau, 2017.

não banha de porco, a mãe acrescia à massa e à farofa canela em pau raspada na hora, noz moscada e raspas de limão. Essas especiarias conferiam à Cuca (*Kuchen*) sabor único. Ela rememora que a Cuca (*Kuchen*) da mãe era conhecida como sendo a mais saborosa da vizinhança. Eresita faz questão de seguir o mesmo modo de preparo até hoje.

2.10 A CUCA (*STREUSELKUCHEN*) NO MUNDO E NA ALEMANHA

Há evidências de que a *Streuselkuchen*, que deu origem à Cuca que conhecemos no Médio Vale do Itajaí, está presente em diferentes países onde ocorreu migração teuto e alemã. Na língua inglesa, é comum encontrar *Crumb Cake*, (*crumb* = farelo e *cake* = bolo), remetendo à farofa doce da cobertura, como sinônimo para *Streuselkuchen*. Processo semelhante ao que ocorreu no Brasil, onde o modo de fazer foi adaptado à realidade local, aconteceu em outros países. Os nomes também podem variar de acordo com corruptelas regionais e variações da língua, da mesma forma que *Streuselkuchen* tornou-se Cuca.

Nos Estados Unidos, por exemplo, no estado da Pensilvânia (além de outros estados), houve forte migração teuta nos Séculos XVII e XVIII. Lá a *Streuselkuchen* chama-se *Shoofly Pie* (A PIE..., 1998). A explicação para o curioso nome, que numa tradução livre para o português ficaria “sai, mosca”, seria o excesso de moscas atraídas pelo melaço usado na fabricação da *Shoofly Pie*. Diferente da Cuca do Médio Vale do Itajaí e mesmo da *Streuselkuchen* presente na Alemanha, a *Shoofly Pie* (Figura 13) não leva massa levedada, mas sim uma massa fina, que lembra a base de tortas, sendo feita tradicionalmente, inclusive, em fôrmas caneladas (redondas e com as laterais onduladas) e não em tabuleiros, como na versão alemã (A PIE..., 1998). A base que substitui a massa é semelhante à popular torta americana de maçã, a *Apple Pie*. Nos Estados Unidos também há a *New York Crumb Cake* (Figura 14), outra versão da *Streuselkuchen*, usualmente consumida no estado da Carolina do Norte (STEWART, 2017).

Figura 13 - *Shoofly Pie*, tradicional no estado da Pensilvânia nos Estados Unidos

Fonte: Lori (2017)[19].

Figura 14 - *New York Crumb Cake*, consumida no estado da Carolina do Norte, nos Estados Unidos

Fonte: Stewart (2017)[20].

[19] Disponível em: <https://www.ourheritageofhealth.com/traditional-shoo-fly-pie-recipe/>. Acesso em: 13.ago.2017.

Há Cuca também na Austrália. No Sul do país, na região vinícola de *Barossa Valley*, é comum a *Streuselkuchen* com damascos ou uvas frescas do tipo sultana. Nesta região, a *Streuselkuchen* não sofreu mutações no nome, ainda que também seja conhecida como *German Cake* (Figura 15 [*german* = alemão e *cake* = bolo]) e a receita continua tradicional à mesa dos imigrantes alemães (que chegaram à região após o fim da Segunda Guerra Mundial) e seus descendentes (DARE, 1999). Naquela região a receita também recebe maçãs ou ameixas vermelhas, a exemplo do que é consumido na Alemanha.

Figura 15 - *Streuselkuchen* ou *German Cake* consumida em Barossa Valley, na Austrália

Fonte: Yap (2017)[21].

2.11 ORIGENS DA CUCA

Atualmente a *Streuselkuchen* segue difundida na Alemanha. Interessante observar um paralelo entre as mudanças que a *Streuselkuchen* foi submetida no Século XX na Alemanha e a Cuca (*Kuchen*) no Médio Vale do Itajaí neste mesmo período. No segundo caso analisaremos mais à fundo logo adiante. Wierlacher, em seu livro *Kulinaristik: Forschung - Lehre – Praxis* (2008), relata como se dá a relação entre a *Streuselkuchen* e sua representação

[20] Disponível em: <https://www.marthastewart.com/355763/new-york-crumb-cake>. Acesso em: 13.ago.2017.

[21] Disponível em: <https://www.fritzmag.com.au/traditional-german-cake-recipe/>. Acesso em: 13.ago.2017.

para o povo alemão. Wierlacher analisa textos de outros autores alemães que igualmente já estudaram a *Streuselkuchen* e dá seu próprio veredito à questão.

Consta que a *Streuselkuchen* passa por uma ruptura simbólica durante a Segunda Guerra Mundial. Antes dela, a *Streuselkuchen* tinha significado emblemático no sentido de ser um alimento comunitário. Fazia-se a *Streuselkuchen* em tabuleiros para ser saboreada sempre em comunidade e em grandes quantidades, especialmente no Natal, aniversários e datas especiais, felizes ou tristes. O bolo de tabuleiro com farofa com cobertura seria o principal doce destas datas, tendo, em certo modo, até um significado eucarístico, sendo uma instituição doméstica das famílias alemãs. Por isso, comer ou não a *Streuselkuchen* era mais que opção nutricional ou para amenizar a fome. Era imposto comer a *Streuselkuchen* mesmo que não se estivesse com fome. Todos deveriam degustar a *Streuselkuchen* como numa celebração de conexão coletiva, sendo simbólico o seu sentido para a comunidade. Na narrativa, compara-se a *Streuselkuchen* para os alemães com a hóstia como sendo o Corpo de Cristo e a suástica para os nazistas. Assim, destaca o autor, a *Streuselkuchen* estaria acima de todos os outros bolos, sendo a *Streuselkuchen* de ameixa a única "verdadeira" e deveria ser onipresente nas mesas. Ele ainda relata que a *Streuselkuchen* era um símbolo da soberania cultural dos alemães.

Num segundo momento, Wierlacher (2008) explica que a *Streuselkuchen* tem seu valor simbólico reduzido após a Segunda Guerra Mundial tanto pelas novas configurações familiares (entram em declínio os banquetes e comemorações coletivas), quanto pela industrialização e artificialização da alimentação. A perseguição nutricional também seria um fator mais recente a pesar contra a *Streuselkuchen:* com manteiga (ou margarina), farinha branca e açúcar branco, o que até o fim dos anos 1930 era símbolo de luxo nas mesas começa a perder lugar nos cardápios em prol de dietas com menos gordura, açúcar e glúten.

Consta que a *Streuselkuchen* tem a origem do modo de fazer e depois fora difundida a partir da região de Silésia (DARE, 1999). A Silésia é hoje uma macrorregião instituída como Baixa Silésia dentro do território da Polônia desde o fim da Segunda Guerra Mundial, em 1945. Originalmente (conforme a Figura 16) a Silésia era um território que se estendia entre a Alemanha, República Tcheca e Polônia. A ocupação da Silésia remonta a tempos imemoriais, com diversas disputas por território. Uma delas aconteceu em 1740, quando o rei Frederico II da Prússia conquistou a região, incorporando a Silésia ao Reino da Prússia. Parte menor da área a Sudeste do território foi disputada com a Áustria e seguidamente conquistada por Frederico II. No período da unificação da Alemanha, em 1871, a Silésia passa a fazer parte do

Império Alemão. Após a Primeira Guerra Mundial, a Silésia teve parte de seu território dividido entre a Polônia e a Tchecoslováquia, sofrendo nova modificação na guerra seguinte encampada pelo Terceiro Reich (SCHOUSBOE; NIELSEN; NIELSEN, 2014).

Figura 16 - Território da Silésia hoje (linha azul) e no período medieval (linha amarela), em destaque, a capital da macrorregião da Polônia, Wrolaw

Fonte: Schousboe; Nielsen; Nielsen (2014)[22].

A falta de consenso sobre onde surgiu e qual seria a verdadeira *Streuselkuchen* avançou para o campo jurídico. Ao que consta, os doces *Kołocz śląski* (Figura 17) e *Kołacz śląski* estão inscritos no Registro da União Europeia de Indicação Geográfica Protegida como *Schlesischer Streuselkuchen* (tradução para o alemão da versão polaca da *Streuselkuchen* presente na região da Silésia). A tradução é contestada pela Associação dos Padeiros e Pasteleiros Alemães, que levou à justiça para que seja revista a Indicação Geográfica Protegida do produto, que fora solicitado em 2011 por uma associação de padeiros poloneses.

Figura 17 - O bolo Kołocz śląski ou Schlesischer *Streuselkuchen* da macrorregião da Silésia, na Polônia

[22] Disponível em: <http://blogs.bl.uk/european/2014/11/index.html>. Acesso em: 21.ago.17.

Fonte: Ślonski (2017)[23].

[23] Disponível em: <https://gryfnie.com/slownik-slaski/kolocz/>. Acesso em: 13.ago.2017.

3 INDUSTRIALIZAÇÃO E URBANIZAÇÃO DO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ

Os processos de desenvolvimento do Médio Vale do Itajaí impactaram diretamente no sistema alimentar da região. É relevante compreender como as mudanças na economia local têm papel importe neste contexto, bem como o papel da mulher da colônia ao município e as transformações que esses acontecimentos impuseram ao sistema alimentar e à Cuca (*Kuchen*) por consequência.

3.1 PROCESSOS DE MODERNIZAÇÃO NA REGIÃO

O sistema alimentar que se constrói no Médio Vale do Itajaí, bem como os hábitos alimentares da população residente, são influenciados pelos processos de desenvolvimento que aconteceram, e ainda seguem ocorrendo, na região. Para compreendermos esses fenômenos é relevante compreendermos como se dá a mudança de perfil econômico do território, que num primeiro momento é uma colônia com minifúndios de policultura, tornando-se produtor e exportador de itens coloniais até se tornar um polo comercial e industrial.

Ao migrar para o Brasil e iniciar uma colônia particular, Dr. Blumenau tinha como objetivo

> [...] organizar uma grande colônia com imigrantes alemães, que fossem proprietários dos lotes por eles escolhidos, dedicando-se ao cultivo da terra e, sempre que possível, industrializando os produtos da sua lavoura e criação, por conta própria, com absoluta liberdade e iniciativa (SILVA, 1988, p. 205).

Os colonos não tinham limitação sobre o que plantar ou mesmo atividades de beneficiamento que quisessem exercer em suas propriedades. Os primeiros colonos aprenderam com os imigrantes já estabelecidos nas margens do Rio Itajaí-Açu, sendo que estes já tinham aprendido com sertanejos (que, de forma parecida, obtiveram experiências junto à tradição indígena), o modo de cultivar as plantas próprias da região e essenciais à subsistência como o milho, a mandioca, a cana-de-açúcar, o café, a batata doce, o taiá, as hortaliças etc.

A primeira produção industrial em montante suficiente para comercialização fora da colônia foi de tabaco já no início da segunda década da colônia. Silva (1988), acredita que o interesse de Dr. Blumenau pela produção do fumo tenha sido por influência de um imigrante charuteiro, que chegou na região junto com os demais imigrantes em 1850. Porém, a produção foi prejudicada pelos impostos e taxas, o que reduziu o interesse local pelo tabaco. Ainda

assim, manteve-se a produção em determinados locais do município. O plantio e beneficiamento do fumo não chegou a ser totalmente extinguido em nenhum momento. Ainda nos dias atuais há plantio de fumo em alguns municípios do Médio e Alto Vale do Itajaí, como Apiúna e Santa Terezinha, por exemplo.

Outras indústrias de beneficiamento da produção agrícola foram incentivadas, como a fabricação de açúcar e cachaça, farinha de mandioca. As madeireiras também formaram importante segmento econômico para a colônia ainda no Século XIX. Muitas variedades de plantio sofreram tentativas de plantio na região, mas sem sucesso, como café (assolado pelas geadas), algodão (para abastecer as primeiras tecelagens). Os colonos também tentaram a extração de óleo de rícino, produção de mel, vinagre e cerveja. Nenhuma teve sucesso a ponto de desenvolver-se.

O associativismo no município começou já no início da colônia, em 1863, com a fundação do *Kulturverein*, a associação de colonos. Por meio do *Kulturverein* aconteciam troca de experiências, compras de insumos e interações entre os colonos locais. A instituição tornou-se a principal associação até a fundação da Associação Comercial e Industrial de Blumenau, a Acib, em 1901 (SANTIAGO, 2001).

Nos primeiros anos da colônia, gradativamente os colonos adquirem as matrizes de patos, porcos, galinhas, bois e vacas que impulsionarão a produção agrícola, especialmente no que se refere ao leite e seus derivados. Conforme Santiago (2001), a fabricação de queijo, manteiga, requeijão etc. tornou-se a atividade de maior importância econômica em toda a zona colonizadora. O escoamento da produção encontra percalços na exportação para outros municípios, diante das dificuldades de ligação com outras regiões. Em 1867, começam as primeiras demarcações, feitas pelo agrimensor Emil Odebrecht, que darão origem à ligação Serra-Blumenau. Apenas em 1879 é que os primeiros trechos de estrada são efetivamente abertos. A ligação com o litoral e o Porto de Itajaí, em que havia o interesse da exportação dos produtos para outras regiões e estados, também é um problema nas primeiras décadas da colônia. Com apenas um caminho precário por terra e barcos pequenos, o envio do excedente local para outros mercados consumidores era prejudicado. Apenas em 1879 é que o vapor Progresso, com 22,5 metros de comprimento, começa a operar transportando pessoas e cargas entre Itajaí e Blumenau.

A agricultura e a produção colonial são a base da economia de Blumenau até o início do Século XX. Com a área rural fortalecida, o comércio do *Stadplatz* é beneficiado, tornando-se um polo regional. As casas comerciais, além de venderem localmente o excedente dos

produtos coloniais e importarem produtos da Europa, tornam-se pequenos bancos, criando poupanças e fazendo empréstimos.

A indústria de beneficiamento de leite e manteiga começou com a chegada de imigrantes especializados nesse ramo, nas duas primeiras décadas do Século XX. A produção desses itens foi de extrema importância para Blumenau especialmente até a primeira metade de 1930.

O declínio do setor acontece com a redução do território de Blumenau, a concorrência com produtos industrializados e a redução de moradores que vivem exclusivamente do campo.

Artigos produzidos com carne de porco também alçam o nome de Blumenau como grande fabricante nacional de itens como banha, carne defumada, linguiças, salames, presuntos etc. As grandes capitais eram os principais mercados receptores desses produtos.

As fábricas começaram a surgir em vários pontos do município, afirma Santiago (2001), principalmente as relacionadas com a industrialização do leite, dos suínos, da madeira e da mandioca. Outras pequenas indústrias, como a de tecidos, firmavam-se e ampliavam as suas instalações. Em 1872, entra em funcionamento o primeiro tear instalado no município e no ano seguinte o primeiro curtume. Fundou-se o Sindicato Agrícola, depois transformado em conceituado estabelecimento bancário e que, com o financiamento à lavoura e às atividades industriais foi relevante impulsionador do desenvolvimento do município.

A indústria têxtil, que mais tarde seria o principal segmento do município, começa com a fundação da Companhia Hering, em 1880, e nos seguintes se tornaria referência na fabricação de meias e, depois, malhas. A empresa que logo depois se tornaria a Karsten foi fundada no ano seguinte, assim como a Companhia Industrial Garcia, que depois se tornaria Artex e, hoje, Coteminas (já vendida para investidores).

Neste mesmo período, quando Dr. Blumenau já havia regressado à Alemanha, surgem os primeiros veículos de imprensa. Enquanto a colônia esteve sob o domínio de Blumenau, não eram permitidos jornais. Em 1881, é fundado o Blumenau *Zeitung* e dois anos depois, o *Immigrant*. Ambos eram publicados em alemão e tratavam das questões locais, bem como de notícias advindas da Europa, alimentando o discurso da pureza étnica alemã. Assim, em 1899, é fundado em Blumenau o *Volksverein*, uma associação popular para tomar frente sobre os assuntos do município, que ainda não tinha completa independência política. Na virada do Século, Blumenau despontava como principal polo econômico e cultural de Santa Catarina, trilhando rumos para ser também referência política (MATTHES, 2013).

A infraestrutura crescente do município subsidiava a pujança econômica. A agricultura e as indústrias (têxtil, madeiras, fumo etc.) conseguiam escoar a produção excedente pelo rio e estradas já melhor estruturadas. Em 1909, os primeiros trilhos da ferrovia local (que tinham como objetivo ligar a região serrana ao litoral), eram liberados. Em 1911 é inaugurada a primeira ponte sobre o Rio Itajaí-Açu, a Ponte Lauro Müller. A comunicação também era modernizada. No fim dos anos 1910 o município contava com sete estações telegráficas e telefônicas distribuídas entre os distritos de Indaial, Gaspar, Braço do Sul, Hamônia, Pouso Redondo e Aquidabã. Contava com 11 agências postais, 8 linhas telefônicas distribuídas na região, distribuídas entre o Alto Vale até Itajaí (SANTIAGO, 2001).

Em 1912, a colonização já chegava entre os principais afluentes do Rio do Oeste, como o Trombudo, o Pombas, o Taió. Empresários e o Sindicato Agrícola iam abrindo estradas por meio de suas concessões, medindo e demarcando lotes coloniais, sempre pautados pelas normas ainda determinadas por Dr. Blumenau praticamente seis décadas antes. Na segunda metade dos anos 1920, diferentes empresários e entidades tratavam de colonizar a região do Alto Vale do Itajaí, com uma área total de 4.064 km². Sobre essa área de concessão comercializada a colonos brasileiros e estrangeiros havia uma rede de estradas e caminhos de 760 quilômetros e 160 quilômetros de picadas provisórias (SILVA, 1988).

Entre os anos de 1910 e 1930 a economia mundial passa por mudanças com o avanço da Revolução Industrial, num primeiro momento e, depois, a Primeira Guerra Mundial e suas consequências. Blumenau, que nesta época exportava produtos coloniais e têxteis para os principais centros do país, perde a concorrência com os produtos importados, relata Silva (1988). As empresas instaladas no município, apesar da crise que assola outros países, cresce aproveitando o espaço deixado no mercado antes ocupado pelos importados. Por outro lado, produtos e insumos importados, importantes para a região deixam de chegar. O crescimento da indústria de transformação, neste período, ainda não competia com o peso da produção agrícola. O fortalecimento da indústria impulsiona ainda mais o comércio e serviços. Blumenau, que já contava com produção pontual de energia elétrica, passa a ser fornecedora regional de eletricidade com a inauguração da Usina do Salto, em 1915.

Com pujança econômica, política e amplo território, em 1930, acontece o primeiro grande recorte territorial, sendo o Distrito de Bela Aliança elevado à categoria de Comarca de Rio do Sul. Em 1934, conforme relato de Silva (1988), acontece novo recorte do território de Blumenau com a emancipação de outros distritos. O território do município, que até 1930 era de 11 mil km² passa para cerca de 900km². As mudanças impostas pelo Estado Novo, com a

campanha de nacionalização, impuseram restrições à região. O clima de instabilidade política trouxe também instabilidade econômica. Com a intenção de valorizar o produto local diante de outros mercados, inclusive, também, dos itens trazidos de outras regiões, criou-se a campanha "Made in Blumenau", sinalizando a localização do artigo. Blumenau lograva fama de fabricar mercadorias com alta qualidade. O estouro da Segunda Guerra Mundial favorece, novamente, a indústria local.

Nos anos seguintes a indústria vai ganhando espaço frente à agricultura como setor econômico relevante e se diversificando. As têxteis já estão consolidadas, as alimentícias abastecem o mercado regional, surgem fábricas de metal-mecânicas, cristais etc. O aeroporto é inaugurado em 1940. Nos anos seguintes, com a mudança do perfil da região, que passa a ter a população rural reduzida e aumentando a urbana, os supermercados passam a fazer parte do cotidiano da cidade.

Na década de 1960, acontece o efetivo crescimento urbano do município, com a verticalização das construções, como o Grande Hotel, então o maior prédio de Santa Catarina quando inaugurado. Com a grande guerra já superada, o embrião da globalização se espalha, inclusive, pelas periferias, como Blumenau. Neste período, chegam grandes marcas multinacionais à cidade, obras vultuosas acontecem (como a construção da Avenida Beira-Rio), as estradas se consolidam como principais meios de comunicação, em detrimento do porto (já fechado nesta época) e do trem, que seria desativado nos anos seguintes. Silva (1988) registra que o turismo de compras de têxteis e cristais artesanais movimenta Blumenau, consolidando a indústria como o principal ramo econômico. Em 1969 Blumenau desponta na comunicação catarinense com a criação da TV Coligadas (nos anos 1980 vendida à empresa gaúcha Rede Brasil Sul de Televisão).

Neste mesmo período é criada a Fundação Universidade Regional de Blumenau (FURB). Até então o ensino superior estava restrito à capital Florianópolis. A Feira de Amostras de Santa Catarina – FAMOSC dá origem à estrutura que mais tarde se tornaria Proeb e, depois, o atual Parque Vila Germânica (SILVA, 1988).

Nos anos 1980, o Vale do Itajaí é considerado o segundo maior produtor de artigos têxteis do mundo. Com a crise econômica nos anos 1980, agravada pela instabilidade política com o fim da ditadura militar, impõe dificuldades às têxteis. A agricultura, nesta época, já ocupava espaço bastante reduzido no PIB municipal (SANTIAGO, 2001). A situação se agrava com duas grandes enchentes, em 1983 e 1984. As cheias fazem parte de toda história do município, trazendo prejuízos econômicos e sociais. São intensificadas as obras de

contenção de cheias, como a Barragem Norte, no município de José Boiteux. Algumas iniciativas de prevenção de enchentes tinham sido iniciadas ainda na década de 1960. A Oktoberfest é criada em 1984, construindo um atrativo turístico sólido à região, dando origem a iniciativas ligadas à etnicidade alemã. A partir dela também surge um calendário de festas de outubro na região, que seguem semelhante ao da Oktoberfest .

Com a abertura do mercado, no início dos anos de 1990, dezenas de têxteis têm a crise financeira, iniciada na década de 1980, agravada. Várias têxteis e indústrias de cristal não resistem à concorrência internacional, que chegavam ao país em grande quantidade e com preços mais baixos, e fecham. Ainda na década de 1990, segundo Santiago (2001), ganha corpo a iniciativa que começou no fim dos anos 1960, de criar na região um polo de informática. Inicialmente para formar mão de obra para a indústria têxtil, mas depois se expande e com o avanço da tecnologia amplia seu espectro de atuação, sendo atualmente um dos principais setores econômicos do município e da região junto aos serviços e a indústria de transformação.

3.2 O NOVO PAPEL DA MULHER

Para melhor compreendermos as modificações que o sistema alimentar do Médio Vale do Itajaí (e a Cuca [*Kuchen*], por consequência) sofreu nos último Século e meio, é interessante visitarmos o lugar-comum da mulher na cozinha, como provedora do alimento do lar. São diversas as mulheres do Médio Vale do Itajaí que trataram de adaptar e ao mesmo tempo perpetuar as receitas trazidas na memória durante a migração. A colona, a pequeno-burguesa[24] em suas diferentes fases ou operária, ou mesmo uma mistura de condições, propiciaram a criação de um sistema alimentar bastante particular na região. Suas diferenças em relação à cozinha podem estar relacionadas ao acesso aos insumos e alimentos e nas condições disponíveis, algumas nem cozinha tiveram por muito tempo. Superadas as dificuldades de adaptação à nova terra, talvez tenham em comum a felicidade, o prazer e a possibilidade de invenção que a cozinha proporciona. Cozinhar é das atividades cotidianas que "exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto as atividades tradicionalmente

[24] A pequena burguesia era uma classe composta por profissionais liberais, comerciantes, intelectuais e artesãos (SILVA, 2016).

tidas como mais elevadas, como a música ou a arte de tecer [...] neste sentido, constituem, de fato um dos pontos fortes da cultura comum" (GIARD, 1996, p. 212).

Na Alemanha do Século XIX, o núcleo familiar era comandado pelo homem, mesmo que a família fosse mais que a esposa e filhos. Pelas leis medievais, cabia a ele o resguardo da casa, sendo que apenas a opinião do homem poderia ser ouvida fora das quatro paredes. Dentro da propriedade privada, era ele a autoridade máxima, acima do Estado. As normas sociais foram oficializadas pelo Código Civil que entrou em vigor na Alemanha em 1900. A legislação oficializou o papel submisso institucional da mulher. O marido, segundo a lei que vigorou por 45 anos, poderia, por exemplo, impedir a esposa de trabalhar e encerrar seu contrato de trabalho, mesmo contra a vontade dela, além de decidir sozinho tudo o que competia ao ambiente doméstico e aos bens da esposa, caso ela tivesse (SILVA 2001).

O modelo social e, por consequência, de mulheres que viviam na Alemanha do Século XVIII e XIX se reproduziram, de alguma forma, nas colônias alemãs na América Latina e Brasil (RENAUX, 1995). O que todas tinham em comum era a obrigação dos cuidados com o lar e a condição submissa em relação ao homem. Essa premissa cultural foi oficializada pelo Código Civil de 1900.

Conforme Renaux (1995), a mulher aristocrata devia obediência irrestrita ao homem, sendo ele o pai ou o marido, cabendo a ela apenas o ambiente doméstico. A pequeno-burguesa da mesma forma estava submissa ao esposo, mas cabia a ela mais atividades que as exclusivas dentro do lar. A mulher tinha papel importante nos pequenos comércios e fabriquetas na Alemanha até o Século XIX. Cabia a elas o cuidado com o dinheiro, ensinar o ofício do marido aos aprendizes, cuidar das relações sociais dentro do negócio da família. Tratava-se da casa global, já que o lar e o trabalho ficavam na mesma estrutura. Ser artesão burguês alemão significava estar submetido a regras rígidas comportamentais acerca de honestidade e virtude que asseguravam a própria identidade, cuja transmissão era papel da mulher. A moradia e o local de trabalho ficavam no mesmo lugar, o que assegurava à mulher a participação na vida econômica da família e ao, mesmo tempo, ela continuava responsável pelas atividades domésticas. Essa condição foi modificada quando, no Século XIX, a Revolução Industrial começou a se consolidar na Alemanha. Com a alocação de artesãos nas indústrias, o ambiente doméstico foi separado do fabril. Esse fenômeno fez com a mulher perdesse seu papel no âmbito econômico, ficando restrita aos cuidados com o lar, ainda que parte delas tenham ingressado também na indústria para ajudar no sustento da casa.

Nas propriedades agrícolas, que permeiam como pano de fundo durante toda a história, à mulher cabia a divisão de tarefas com o marido na lida agrária. Os cuidados com a casa e jardim, porém, eram apenas dela e das filhas. Ainda que fossem igualmente responsáveis pela produção da propriedade, algumas tarefas eram exclusivamente delas: plantação de linho, sala de fiação, beneficiamento do leite, arrendamento de terras, comercialização de produtos, além de supervisionar os empregados e comércio. A *Hausmutter* (matriarca da casa) estava acima dos empregados e abaixo do *Hausvater* (patriarca da casa), a quem cabia a supervisão de tudo o que acontecia dentro da propriedade, ressalta o autor.

O processo de migração foi doloroso para as mulheres alemãs. A elas, não cabia opinião sobre o assunto, deveriam apenas obedecer ao marido. A resistência à mudança não era à toa: muitas estavam deixando uma vida relativamente confortável e segura em alguma medida, partiriam para o desconhecido num continente que pouco ou nada sabiam, tendo a certeza de que viveriam em ambiente inóspito, diferente das vilas e propriedades que conheciam na Alemanha. Ainda teriam de deixar para trás a família, com a grande chance de nunca mais ver a família, especialmente a mãe e as irmãs. Não à toa, Blumenau relata em seus escritos a dificuldade de casar os homens solteiros nos primeiros anos da colônia. Era de interesse institucional que os homens se casassem e formassem famílias para dar condição de subsistência às propriedades rurais. As mulheres também eram necessárias nos trabalhos domésticos, como empregadas. Na Colônia Brusque, porém, um maior número de famílias já com filhos imigrou, garantindo o crescimento das propriedades e casamentos dos homens solteiros. Otto Hermann Blumenau, em 1855, cinco anos após o início da colonização e ainda sozinho, escreve sobre um conceito adequado de mulher baseado em sua experiência na colônia:

> *Em quase todos os meus relatórios frisei que a colonização individual na nova terra não é aconselhável para um homem sozinho. Um solteiro, que precisa ele próprio cuidar de tudo, não pode progredir na lavoura. Empregadas são difíceis e mesmo impossíveis de se conseguir. E elas não gostam de trabalhar para um homem solteiro. Mulheres alemãs valentes, ativas e econômicas faltam no Vale do Itajaí* (RENAUX, 1995, p. 61, grifo no original).

As mulheres que migraram casadas encontraram, logo na chegada, dificuldades. As famílias imigrantes assentavam-se nos primeiros dias no barracão destinado a receber os novos moradores da colônia. Após receberam as terras que compraram e que muitas vezes não tinham opção de escolha onde seriam, os maridos seguiam na frente para averiguar a área e dar início à derrubada da mata. Dias depois retornavam buscando a esposa e os filhos. Os

relatos, como da imigrante Emilie Heinrichs (RENAUX, 1995), dão conta dos sacrifícios dos primeiros dias. Nas primeiras noites a família dormiu ao relento, sobre as caixas usadas como malas da viagem. Logo no início precisou ajudar o marido na derrubada da mata, abrindo espaço para a construção de um abrigo melhor estruturado. Emilie, até então acostumada apenas com atividades domésticas e costura, relata que sequer sabia segurar um machado, tampouco cortar a mata baixa. Quando percebeu suas mãos calejadas já nas primeiras horas de trabalho na mata, deu-se conta que estava se tornando, então, uma colona esposa de um colono. A adaptação à nova terra se deu em diversos âmbitos. A alimentação, que num primeiro momento foi baseada nas frutas encontradas na mata e na caça de animais silvestres, foi, pouco a pouco, sendo complementada pelo resultado da roça feita por eles. Logo na chegada, no barracão, receberam alguns alimentos para garantir as refeições básicas dos dias seguintes. Mas tudo já era diferente do que conhecia, como Emilie escreveu em seu relato: "Em casa (na Alemanha) eu pensava que soubesse cozinhar, mas aqui, em qualquer iniciativa, se tratava de aprender tudo de novo, nem mesmo café eu sabia fazer" (RENAUX, 1995, p. 79).

O primeiro abrigo surgiu logo depois de assentarem-se na mata. Era feito de palha e bambu. Algumas semanas depois, com a derrubada de mais árvores da propriedade, foi possível construir uma casa de madeira simples, para só três anos depois construírem uma casa melhor estruturada, com quartos, janela e cozinha. A mulher, nesta nova e dura vida, adquire prestígio diferente do que estava habituada na Alemanha. Como esposa de colono, ela passa a ter papel importante de quase igualdade ao lado do marido. Quase porque seguia subordinada a ele no dia a dia. Com a casa melhor estruturada, era construído o forno de barro e uma cozinha. Até então era preciso cozinhar os alimentos em fogueiras e de forma improvisada. Na cozinha, foi pouco a pouco aprendendo a lidar com os novos tubérculos, como o taiá. O milho e o cará substituíram o trigo, que não vingou no Brasil. Aprendeu a fazer o feijão preto comparando com o feijão branco, o único que conhecia até então (RENAUX, 1995).

À mulher também cabia a educação dos filhos, incluindo o letramento e a educação formal na época que as escolas ainda eram raras. Em Blumenau, a primeira escola formal surge em 1889. As mães tinham a preocupação com a educação das crianças e da perpetuação da vida para além da floresta. Não gostariam que os filhos se tornassem colonos iletrados e sem "cultura". A falta de atividades lúdicas relacionadas às artes e ao lazer era motivo de desconsolo para muitas mulheres e homens (RENAUX, 1995). Aos poucos vão sendo

formadas as primeiras associações recreativas, os homens formam pequenos conjuntos musicais para a distração coletiva.

Cabia também às mulheres a perpetuação da religiosidade luterana em solo brasileiro. Eram elas que repassavam os saberes relativos da religião às crianças. Nos primeiros anos das colônias, sem sede para a igreja, um pastor se revezava indo às comunidades e celebrando os cultos. Na falta de templos, as escolas eram usadas como igreja. Caso não houvesse escola, a casa de algum colono substituía o santuário. Nessas ocasiões, afirma Renaux (1995), também poderia ocorrer deliberação sobre assuntos coletivos da comunidade, sendo que tinham direito de fala e voto apenas os homens e mulheres viúvas.

Julius Baumgarten, em carta escrita a seu pai, que havia permanecido na Alemanha, conta sobre as dificuldades da vida de um colono solteiro e relata seu noivado tardio. Sobre a vida sem esposa, conclui: "uma propriedade sem mulher é insustentável" (RENAUX, 1995, p. 111). A necessidade da mulher na propriedade rural era importante a ponto de Blumenau preferir imigrantes casados e incentivava os solteiros a se casarem logo. Entretanto, ele próprio foi um "solteirão", como se dizia. Ao migrar para o Brasil, logo quando chegou, recebeu uma carta com a negativa à proposta de casamento que fizera a uma moça na Alemanha. O colonizador casou apenas aos 48 anos com uma mulher mais jovem.

Ainda que a posição da mulher nas colônias Blumenau e Brusque fosse similar à da Alemanha no mesmo período, havia diferenças marcantes. No Brasil, as mulheres colonas tinham condições de vida duras, na lida doméstica e rural, sendo submissa ao homem, mas com muita mais participação nas decisões da casa (FLORES; WOLFF, 1997). Cerca de três décadas depois da chegada oficial dos primeiros imigrantes ao Vale do Itajaí, uma segunda etapa de desenvolvimento surge e, com ele, uma nova condição às mulheres.

Com as propriedades de policultura de subsistência já estabelecidas, começa a se desenvolver o *Stadplatz*, o centro da colônia. Com comércios, fabriquetas de artesãos e fábricas (alimentação, especialmente, num primeiro momento), outra condição social cresce: a pequena-burguesia. Entre 1800 e 1850 a burguesia se tornou a classe dominante nos reinos germânicos. Com esta nova classe social, que recusava a tentativa da França de se impor não só economicamente, mas também culturalmente, surgiu um estilo de moradia chamada *Biedermeier*, que se inspirava no estilo *Altdeutsch*, na Alemanha medieval. Esse estilo de vida e moradia refletiu também nas colônias de imigrantes fora da Alemanha.

As mulheres da pequena-burguesia, diferente da casa global, ficavam restritas ao ambiente doméstico, sendo submissas ao marido e não tendo contato com a vida financeira da

família, exceto o controle do caderno onde controlavam o orçamento liberado para as compras. Conforme Renaux (1995), além das atividades de assiduidade da casa, a elas cabia a função de bem educar as meninas para serem boas esposas, preparar os garotos para a vida adulta, apoiar a educação formal oferecida pela escola, cuidar que se mantivessem fiéis aos ensinamentos da igreja. A costura, uma atividade considerada nobre dentro da escala de tarefas profissionais possíveis a mulheres, era uma atividade praticada pelas pequeno-burguesas. Remendavam as roupas usadas e cosiam novas (Figura 18). Estas mulheres, muitas vezes, também tinham acesso à cultura, tocavam piano, poderiam ler e escrever no âmbito religioso ou literário romântico – e há registros de muitas reclamações em relação à falta de vida cultural que viviam antes, com teatro e poesia. Mais tarde, no período da virada do Século, serão estas mulheres as responsáveis pelo surgimento da vida cultural na cidade, com a fundação de companhia de teatro, o hábito de piqueniques, associações de senhoras etc. Os dias dessas mulheres deveriam ser ocupados com a tríade igreja, filhos e cozinha.

Figura 18 - Máquina de coser. A costura era uma atividade nobre às mulheres pequeno-burguesas

Fonte: Renaux (1995, p. 141).

Da mesma forma que as *Hausmutter*, as pequeno-burguesas (*Hausfrau*) também tinham de dar conta da alimentação da família, que precisou ser adaptada à realidade local. Com a colônia mais desenvolvida, relata Renaux (1995), não enfrentaram os mesmos problemas que as primeiras imigrantes, mas, mesmo assim, tiveram de assumir papéis que ainda não haviam exercido. As refeições eram à base de pão, consumido em todas as refeições, depois a sopa, também ingerida três vezes ao dia (como prato único ou primeiro prato). Comidas à base de trigo, como papas e mingaus também eram frequentes à mesa. Arroz, couve como acompanhamento, carne de boi cozida (em menor quantidade, não era muito apreciada) e carne de boi assada também estavam nas refeições dos pequeno-burgueses. Carne de porco, galinha e ovos eram muito consumidos. Ter um porão recheado de conservas e fermentados dava *status* superior à família. Feito que ficava a cargo da mulher. O relato de Minna Hering, esposa de Bruno Hering, um dos fundadores da Cia Hering, ilustra com propriedade a relação da Hausfrau e a alimentação da família:

> *Agora, querida Aurelie, já há bastante tempo queria fazer um relatório detalhado dos meus afazeres aqui, mas cada vez o correio para a Alemanha estava pronto antes de mim, pois aqui o tempo passa de maneira assombrosamente rápida, o que certamente não vais querer acreditar, mas é assim mesmo, e os três anos em que aqui nos encontramos voaram, nós nem sabemos como. Que para mim, em especial, o tempo fica curto, dá-se ao fato que uma dona de casa é obrigada a fazer uma série de trabalhos a mais do que em nossa querida Saxônia. Aqui, eu, por exemplo, sou padeiro, cervejeiro, açougueiro, cozinheiro etc. Preciso fazer pães duas vezes por semana e, de tempos em tempos, também ainda junto um bolo de batatas, já que aqui toda casa, por menos que ela seja, possui seu próprio forno. O pão, entretanto, é de uma qualidade bem diferente que o de lá, porque não se cultiva centeio, e sim milho; quando usada a farinha feita de grãos de milho, sem farinha de trigo, obtém-se um pão curto, firme, quase intragável, e, ao comê-lo, tem-se a impressão de estar com serragem na boca. Agora, porém, acrescento a metade em farinha de trigo, cujo preço é, mais ou menos, o de lá, e faço um pão muito gostoso, cujo sabor é bem melhor que o do pão de centeio alemão, o qual às vezes não se pode comer devido à acidez. Eu fabrico por semana um barrilzinho de cerveja de aproximadamente 25-30 garrafas, já que a cerveja fabricada nas cervejarias locais é cara demais [...]. Por isso, fabrico, de lúpulo e açúcar bruto, que aqui é muito barato, uma bebida deliciosa, engarrafo a mesma, e quando então se abre uma garrafa, é bem assim como quando se derrama soda, sendo o sabor quase igual à última, com morango. Grandes e pequenos assíduos 'fregueses' e mesmo Bruno, o qual conhecidamente não é bebedor de cerveja, aproveita bastante. [...] Isso era, portanto, pão e cerveja, agora vem a carne; como a carne bovina não é tão forte e suculenta como lá, comemos pouca; em compensação comemos ovos e aves [...], assim não há necessidade de tomar-se uma sopa sem ovos, uma galinha custa 60P., um galo 48P, patos são um pouco mais caros; assim trato as aves ainda por algum tempo, então tenho a melhor mercadoria, já muitas vezes uma galinha chegou a pesar 4-5kg. Isto são excelentes refeições, também têm de ser, já que aqui todos têm de trabalhar muito [...]. Agora veja, querida Aurelie, cada qual trabalha de acordo com suas forças, então eu também preciso cuidar para cuidar que as forças do grupo sejam restituídas com alimentos substanciosos. Pode-se também aproveitar as laranjas, muito baratas, sendo que duas delas mal custam 1 Pfenning. A manteiga é muito boa e barata. Eu também tenho um jardinzinho junto à casa, onde naturalmente*

> *planto hortaliças; como sempre adubamos bem, colhemos mais que outros que plantam uma área bem maior* (RENAUX, 1995, p. 147-149, grifo no original).

Figura 19 - A casa da pequena burguesia no *Stadplatz*, hoje Rua XV de Novembro, em Blumenau, ao fundo, a igreja católica

Fonte: Renaux (1995, p. 139).

Um modelo de mulher que mistura a aristocracia, daquela que se veste com roupas claras, elegantes, é culta e sabe dançar com graça, junto à burguesa, que é tenaz trabalhadora do lar, chega às colônias alemãs. A esposa bem vestida, doce e educada era o símbolo do marido bem-sucedido, enquanto ele conservava a imagem elegante e austera de um empresário. Esta mistura de hábitos vai além do comportamento em sociedade, mas também chega à mesa. Conforme Renaux (1995), as pequeno-burguesas mais abastadas tinham empregadas para auxiliar nas atividades da casa e da cozinha, ainda que elas próprias continuassem muito ocupadas com os afazeres domésticos. À mesa, refinamento com louças inglesas, cristais, porcelanas finas, toalhas bordadas impecáveis. Cabia à elas os cuidados na recepção de parceiros de negócios dos maridos, colocando a mesa com elegância europeia. Os pratos servidos eram adaptações de receitas daquele continente, utilizando especialmente as frutas tropicais disponíveis. A harmonia da casa era papel fundamental das pequeno-burguesas, como explicita os escritos de Ida Renaux, moradora da Colônia Brusque:

> *A vida privada é o refúgio onde os homens descansam do cansaço do trabalho e do mundo exterior. Deve-se fazer de tudo para dar harmonia a esse refúgio. A casa é o ninho, o local em que o tempo se suspende. A idealização do ninho leva à*

> *idealização da personagem da senhora do lar. É preciso que, como uma fada, ela faça surgir a perfeição ocultando os esforços empregados para obtê-la. Que se veja somente o resultado e não o trabalho de execução* (RENAUX, 1995, p. 185, grifo no original).

Figura 20 - Casa burguesa de um comerciante em Blumenau

Fonte: Renaux (1995, p 166).

Com as condições complexas de vida na Europa, trabalhadores fabris também migraram ao Vale do Itajaí a partir da terceira década das colônias Blumenau e Brusque. Tecelões criaram as fábricas de tecidos, que gradativamente cresceram e empregaram para além da própria família. Os operários imigrantes eram assentadas em casas construídas pela fábrica contratante, onde moravam com outras famílias. Moradores oriundos de centros urbanos e com geografia bastante distinta da encontrada na região, alguns demoraram a se adaptar ao calor, ao território montanhoso e aos alimentos disponíveis. Nessas casas era habitual que plantassem o que mais tarde iria à panela. Também mantinham animais para abate e galinhas, que forneciam ovos e carne. As refeições eram simples, com carne sendo servida apenas aos domingos. Os filhos, que segundo a legislação alemã poderiam trabalhar apenas a partir dos 14 anos, seguiam o mesmo caminho dos pais, mantendo a propriedade de subsistência e o trabalho na indústria. Quando casados, reproduziam o modo de vida ancestral numa casa próxima onde até então viviam (RENAUX, 1995).

Na virada do Século, explica Renaux (1995), o papel da mulher em Blumenau e Brusque começa a sofrer mudanças, a exemplo do que acontecia na Europa. Lá e aqui surgem as primeiras associações de mulheres destinadas à caridade, sendo ligadas especialmente à igreja Luterana. Isto marca a saída da mulher do lar, quando ela passa a desempenhar papel importante também fora de casa para além das atividades domésticas. Em Brusque, a sociedade de mulheres funda um asilo e o *Frauenverein*, a Sociedade Evangélica de Senhoras de Blumenau, dedica-se à educação de crianças e também, mais tarde, em 1923, funda a primeira maternidade *Johannastift*.

Com a chegada da Primeira Guerra Mundial, que impacta diretamente a Europa e seu modo de vida, as mulheres começam um processo de qualificação profissional para além da beneficência, relata Renaux (1995). Neste sentido, foram fundadas os *Frauenvereine* (Figura 21), destinadas a ensinar as mulheres pequeno-burguesas cultura (no sentido de erudição o suficiente para divertir os convidados nos salões) e, especialmente, economia doméstica. Famílias abastadas orgulhavam-se em enviar as filhas paras os internatos na Alemanha, referência para a alta classe social de ensino. Algumas variações da *Frauenvereine* tinham como objetivo a formação prática, preparando as mulheres para o mercado de trabalho. Aos poucos elas ocupavam os espaços deixados pelos homens que foram à guerra.

Figura 21 - Atividades na *Frauenvereine*, escola de economia doméstica

Fonte: Renaux (1995, p. 202).

Em Blumenau, a escola de educação doméstica funcionou dentro da sede da Cia Hering. Nela, as moças da pequena-burguesia aprendiam os novos padrões da época, em que poderiam conquistar a independência financeira antes do casamento (RENAUX, 1995). A felicidade, porém, estava vinculada ao fato de casar e ter filhos, sabendo cuidar da casa, como enfatizou a grã-duqueza de Baden, já que as escolas eram norteadas ainda pelas referências aristocráticas modernas alemãs:

> *O lidar na sala e cozinha em boa parte contribui para o bem-estar da família. A juventude feminina, porém, com muita frequência vai atrás do ganho e se descuida do prepara para o seu principal encargo na vida. Sua majestade real, a Grossherzogin (a grã-duquesa) no seu incansável zelo procura também aqui uma ordem para que se privilegiasse, em lugar da extensão dos estudos, as aulas de administração doméstica* (RENAUX, 1995, p. 201, grifo no original).

Ainda nas primeiras décadas do Século XX, no período em que a mulher se colocava para além do lar, surgiram as mulheres empreendedoras. Muitas delas já trabalhavam na indústria têxtil, porém, desta vez, eram elas que começaram empreendimentos, muitos deles existentes até hoje (SANTIAGO, 2001). Com conhecimentos amplos sobre costura que, como já vimos, tratava-se de uma habilidade muito valorizada às mulheres na sociedade pequeno-burguesa, muitas delas muniram-se de suas habilidades e abriram empresas, ainda que normalmente acompanhadas de maridos ou filhos. Em 1926, Marta Kuenrich, ao lado do marido, Fritz Kuehnrich, fundou a indústria têxtil Tecelagem Kuehrinchi S.A., a Teka. Albertina von Burrow-Buettner juntou-se ao filho Egdar e fundaram, juntos, a indústria Edgar von Buettner & Cia, dedicada à confecção de aventais e alguns artigos têxteis para a casa. Idalina von Buettner fundou a Buettner S.A. – Indústria e Comércio. Outras empresas que assumiram papel fundamental na consolidação da indústria, especialmente a têxtil, como principal atividade econômica do Médio Vale do Itajaí no decorrer do Século XX no Vale do Itajaí tiveram, em seu início, mulheres à frente dos negócios: Cia Têxtil Karsten, Maju Indústria Têxtil Ltda., Fábrica de Chapéus Nelsa, Dudalina, Altenburg são alguns exemplos (SANTIAGO, 2001).

Ao mesmo tempo em que mulheres da pequena burguesia avançavam nos trabalhos nas fábricas, liderando novos empreendimentos ao lado de homens da família ou mesmo sozinhas, uma nova transição da educação da mulher se apresenta. As escolas de freiras, já em torno dos anos 1940, tratam de trazer à região o ideal de mulher europeia da época. As pequeno-burguesas não precisam mais serem as responsáveis por todas as atividades da casa,

contando com empregadas e podendo comprar alimentos prontos, como tortas, no comércio local. Seu ideal de felicidade era o casamento com homem empreendedor. Para estar ao lado dele, deveria ter trejeitos refinados ao lado de um marido sóbrio. As aparências simbolizam o valor de ética e moral respeitáveis. Ainda que em suas atividades durante o matrimônio a mulher tivesse mais tempo para si que suas antepassadas, ela deveria igualmente ter conhecimento intelectual e de atividades manuais (RENAUX, 1995). Deveria ser inteligente, mas nunca mais que o marido, como sugere um romance alemão da época:

> *Uma mulher deve desenvolver ao máximo seu espírito em conhecimento e arte, mas este aprimoramento só em casos excepcionais deve servir a finalidades pessoais e também só excepcionalmente ela deve valer-se dele para uma profissão. Então toda essa formação seria apenas um capricho da sua inteligência? De jeito nenhum. O marido, a família, os amigos, todo o seu círculo social ceifará os frutos dadivosos de uma feminilidade nobre e bem formada* (RENAUX, 1995, p. 213, grifo no original).

3.3 AS MUDANÇAS NOS HÁBITOS ALIMENTARES

Com a realidade econômica da região mudando, o papel da mulher também vai se transformando. Ainda que permaneçam ideais (transformados ao longo do tempo) da pequeno-burguesa, gradativamente as mulheres vão ao mercado de trabalho. Com a expansão da indústria e a redução do número de propriedades agrícolas policultoras onde trabalhavam as colonas, as mulheres começam a dividir a rotina entre a fábrica, a propriedade rural, os afazeres do lar e o cuidado com os filhos (FLORES; WOLFF, 1997). Neste mesmo período, entre as décadas de 1930 e 1940, com o arrocho às práticas consideradas ilegais pela campanha de nacionalização do Estado-Novo, como já citamos, o uso da língua alemã e de costumes considerados germânicos são suspensos sob o risco de acusação de crime contra a pátria (SILVA, 2007). Com receio das consequências de um suposto isolamento físico e, por consequência, étnico que as colônias alemãs poderiam causar ao país em plena Segunda Guerra Mundial, o estado tratou de intensificar a comunicação viária do Médio Vale do Itajaí com outras regiões.

Este contexto fomentou gradativamente a mudança no sistema alimentar até então estabelecido no Médio Vale do Itajaí. Com a logística facilitada, o dinheiro circulando com a expansão das indústrias, a energia elétrica chegando aos pontos mais distantes do centro, o comércio cresceu. Com isso, chegaram à região eletrodomésticos, importantes aliados à nova

rotina da mulher que também trabalha fora de casa e não dispõe de empregadas. A proibição do uso da língua alemã, idioma dos cadernos de receitas usados especialmente pelas pequeno-burguesas, bem como o surgimento de supermercados com produtos industrializados, também contribuiu para a adesão de novos alimentos (CARESIA, 2000).

Essa condição da mulher trabalhadora com dupla ou até tripla jornada, que segue culturalmente como responsável pela alimentação da família, se estabelece até os dias atuais. A indústria globalizada da alimentação percebendo o nicho de mercado, oferece facilidades para a mulher que dispõe de menos tempo para a alimentação. Os produtos congelados, prontos ou pré-preparados estão à disposição nas prateleiras dos supermercados em detrimento dos alimentos tradicionais, que requerem mais tempo em seu preparo (SILVA, 2007). Neste sentido, podemos observar como está inserida a Cuca (*Kuchen*).

Se na segunda metade do Século XIX e boa parte do Século XX, no Médio Vale do Itajaí, a Cuca (*Kuchen*) era feita exclusivamente no ambiente doméstico, gradativamente o comércio étnico local oferece a "solução" da Cuca (*Kuchen*) pronta para ser adquirida e degustada em seguida por quem não tem mais tempo de prepará-la. A perda do hábito do feitio da Cuca (*Kuchen*) em casa, restringindo a transmissão de conhecimentos, foi uma preocupação demonstrada por parte dos informantes desta pesquisa.

4 A REINVENÇÃO DA CUCA COMO COMIDA “TÍPICA”

4.1 O COMÉRCIO ÉTNICO

"Comércio étnico" é a tradução da expressão francesa *commerce ethnique*, amplamente usada para designar empreendimentos comerciais pertencentes a imigrantes. Porém o "comércio étnico" não está relacionado necessariamente à origem ou procedência dos produtos comercializados, mas como a organização do empreendimento em si. Mais do que mercadorias apenas, o comércio étnico vende por meio de produtos sua imagem. A exploração desta desdobra-se sobre a sua própria identidade, estabelecendo conexão a um determinado grupo que compartilha um sentimento de pertencimento comum, como vimos ser o caso da Cuca. (GOMES, 2002).

Os primeiros registros do comércio de produtos que remetem à etnicidade dos imigrantes teutos e seus descendentes teuto-brasileiros se dá logo nos primeiros anos da colonização da região. As propriedades camponesas das colônias alemãs eram caracterizadas pelo terreno relativamente pequeno, mas com produção de policultura em que o colono e a própria família assumiam todas as tarefas. A produção autossuficiente era importante fator para poupar todo custo possível, já que os colonos contraíam dívidas logo que chegavam à colônia. Além da compra da terra, precisavam muitas vezes quitar os equipamentos comprados para dar início à lida com a mata e, posteriormente, com a roça. Não precisar de dinheiro para sustentar a família era fator importante para a manutenção do modo de vida naquele momento. O que era necessário à subsistência além daquilo que a própria família produzia era trocado ou comprado no comércio do *Stadplatz* (vila central da colônia). Em Blumenau era comum que a pequena burguesia moradora da área central e que ocupava cargos em serviços e comércio precisasse comprar produtos oriundos do campo. Os colonos, por sua vez, necessitavam adquirir sal, fumo, roupas e outros produtos de acesso dificultado (RENAUX, 1995).

Outra opção para os colonos, especialmente os moradores da então Colônia Itajaí, mais na porção interior do território, ao redor e adiante do *Stadplatz* de Brusque (região do Rio Itajaí-Mirim), era comercializar os excedentes aos municípios do litoral e nas localidades ao redor do porto de Itajaí. Para isso, porém, tinham de entregar os produtos a vendeiros, o que ocasionava uma série de dissabores, especialmente a desvalorização das mercadorias. Com o gradual aumento da população, surgiram as vendas fora do *Stadpltaz*, funcionando

como casas de secos e molhados no interior das colônias. Normalmente era uma atividade secundária, conduzida por um colono dentro de sua propriedade. Outra prática de comércio de produtos oriundos da colônia era a venda por meio de pombeiros. Assim eram chamados os colonos que vendiam os excedentes dos seus produtos e de vizinhos em outras comunidades. O pombeiro viajava de carroça oferecendo artigos feitos na colônia (SEYFERTH, 1974).

Com o crescimento dos municípios e aumento da população urbana, as casas de secos e molhados passaram a comercializar produtos importados, bem como itens alimentícios oriundos das propriedades coloniais. Uma das mais icônicas e longevas foi a Casa Kieckbusch, fundada em 1932, situava-se na esquina da Rua XV de Novembro com a Alameda Rio Branco, região central de Blumenau. Seyferth (1974) afirma que, sem mais interesse por parte da terceira geração da família imigrante, sofrendo concorrência com os supermercados e sem clientela fiel, fechou as portas em 2006.

Assim, pouco a pouco o comércio ou mesmo o escambo de produtos fabricados pelos colonos propiciou a propagação desses alimentos inclusive entre moradores da região não identificados como teuto-brasileiros, ítalo-brasileiros, lusos e descendentes de outras nacionalidades e mesmo a população identificada como brasileira. Essa difusão de produtos coloniais como queijos, linguiças e a própria Cuca (*Kuchen*) fortaleceu o mercado étnico, hoje em Blumenau e no Médio Vale do Itajaí traduzido especialmente nas feiras livres, padarias e cafés coloniais.

4.2 DISSEMINAÇÃO DA CUCA (*KUCHEN*) E DOS ALIMENTOS COLONIAIS NAS FEIRAS LIVRES, PADARIAS E CONFEITARIAS

Importantes elementos na difusão dos alimentos coloniais, entre eles, a Cuca (*Kuchen*), são as feiras livres, padarias e cafés coloniais. Estes, nas últimas décadas, adquiram status de marca registrada da região. Os cafés coloniais podem ser vistos como oferecendo uma farta exposição de tudo que é feito na colônia, como sugere Seyferth (1974). A tradição de mesas voluptuosas em formato de bufê com doces e salgados fabricados na colônia é uma prática mantida nas famílias teuto-brasileiras, conforme o relato de entrevistados e nossa observação. Wierlacher (2008) explica que a mesa farta e o hábito de se comer muito é uma tradição presente também na Alemanha. Esse costume esteve e ainda segue presente também

nas festas de igreja e nas festividades nos Clubes de caça e tiro[25], onde os pratos são caseiros, sendo servidos pães com queijo fresco, *Heringsbrot* (pão com aliche ou sardinha), Cucas (*Kuchen*), linguiças diversas, *Kochkäse* (queijo fundido), geleias, bolos confeitados etc.

Nas confeitarias, atualmente, observou-se que além dos doces e salgados tradicionais, há inclusão de bolos advindos de outras culturas, como *brownie* (bolo molhado de chocolate) e *cheesecake* (bolo americano de queijo). Entre os espaços marcantes que serviam café colonial durante o Século XX em Blumenau estão a Confeitaria Tönjes (Figura 22), fundada em 1933, encerrando as atividades em 1986. No local, que tinha vista privilegiada para o Rio Itajaí-Açu (a Avenida Beira-Rio foi construída mais tarde), eram famosos o café gelado berlinense e o *Apfelstrudel* com chantilly (DAY, 2017). Entre os cafés coloniais mais conhecidos atualmente, e identificados por nossa pesquisa, estão o Cafehaus Glória (Figura 23), fundado em 1977, anexo ao Hotel Glória, e também a Confeitaria Blumenau, instalada na Rua Ângelo Dias, na região central de Blumenau. Ambas oferecem café colonial diariamente. Em Pomerode está a *Torten Paradise* (Figura 24), que há décadas está instalada no centro do município, nutrindo fama pela qualidade do café colonial servido. Estes são apenas exemplos diante de vários locais que servem cafés coloniais na região.

Figura 22 - Terraço da Confeitaria Tönjes, às margens do Rio Itajaí-Açu

[25] Associações de imigrantes e descendentes teutos onde são realizadas práticas desportivas. As associações têm importante papel social, cultural e político durante a colonização. Muitos Clubes de caça e tiro estão em funcionamento até os dias atuais.

Fonte: Adalberto Day (2017).

Figura 23 - Com decoração inspirada nos cafés de Viena, o Cafehaus Glória é famoso pelo café colonial desde 1977

Fonte: Cafehaus Glória (2017)[26].

Figura 24 - Mesa do café colonial da Torten Paradise, em Pomerode

[26] Disponível em: <www.cafehaus.com.br>. Acesso em: 13.ago.2017.

Fonte: Torten Paradise (2017)[27].

Além dos cafés coloniais, as padarias em Blumenau são importantes pontos de comercialização de produtos coloniais. Não é arriscado afirmar que o produto icônico em todas as dezenas de padarias de Blumenau e do Médio Vale do Itajaí é a Cuca (*Kuchen*). Ainda que os balcões disponham de grande variedade de bolos e outros doces, além dos pães, observamos que a Cuca (*Kuchen*) se encontra em destaque, tanto na posição em que costuma ficar (em local privilegiado no balcão) quanto em quantidade. A Cuca (*Kuchen*) é um elemento tão importante que há um evento, o *BlumenKuchen*, em que as padarias comercializam as Cucas com preços especiais, como detalharemos à frente. Nas padarias também é comum encontrar produtos coloniais como mistura pronta para *Heringsbrot*, linguiças diversas, *Kochkäse*, queijinho, nata etc.

Figura 25 - Entre as dezenas de padarias da região, a *Benkendorf* é uma das mais famosas e dispõe vasta variedade de Cucas (*Kuchen*) em seu balcão

[27] Disponível em: <torten.com.br>. Acesso em: 13.ago.2017.

Fonte**:** arquivo pessoal da autora (2017).

Figura 26 - Padaria da Nice, no bairro Água Verde, em Blumenau, é famosa pelos grandes tabuleiros de Cuca (*Kuchen*)

Fonte**:** arquivo pessoal da autora (2017).

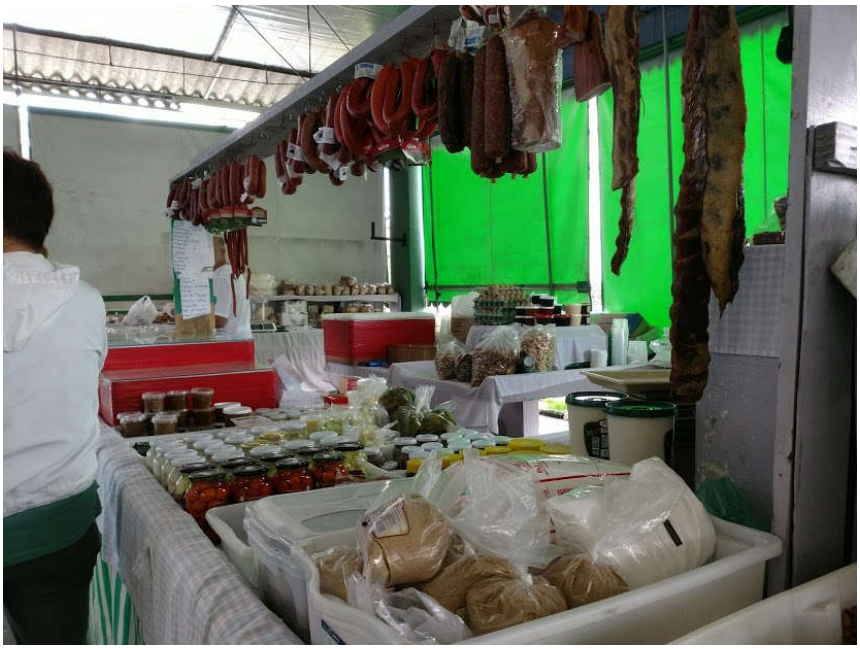
As feiras livres são importantes pontos de comércio de produtos coloniais. Atualmente Blumenau conta com 13 feiras livres espalhadas por todas as regiões do município. As demais

cidades do Médio Vale do Itajaí também possuem feiras livres semelhantes às de Blumenau. É comum, inclusive, que em locais não caracterizados como feiras livres, mas comércios de frutas e legumes, exista uma banca que comercialize produtos coloniais.

Nas feiras livres são comercializadas frutas, hortaliças, legumes produzidos por colonos sediados em Blumenau e municípios próximos. Parte desses agricultores, que também são comerciantes, afirmam que seus produtos são orgânicos, apesar da falta de certificação, conforme observamos. Ao serem indagados sobre, alegam que a certificação é cara e, por isso, para os pequenos produtores torna-se de difícil acesso. Alguns produtores consultados para esta pesquisa informaram que adquiriram certificação de orgânicos por meio de redes de cooperação, forma mais acessível de obter a diferenciação. Nas feiras livre, porém, também há quem seja (ainda que em menor número) essencialmente comerciante de produtos hortifrutigranjeiros, ou seja, compra produtos de terceiros ou do Ceasa (Central de Abastecimento do Estado de Santa Catarina) e revendem nas feiras livres.

As feiras livres de Blumenau e das cidades do Médio Vale do Itajaí (Figuras 27-35) possuem a característica de dispor de estandes onde são vendidos os produtos da colônia, como queijos frescos, *Kochkäse* (queijo curado fundido), linguiças, prensados diversos de carne de porco, geleias (popularmente conhecidos como *musse ou muss*), conservas de pepino em folha de uva e outras, mistura para *Heringsbrot* (mistura de arenque ou sardinha com temperos para besuntar o pão), *Hollmops* (sardinha enrolada em cebola na conserva), roscas, bolachas, pães, ovos caipiras, Cucas (*Kuchen*) etc. No caso destas bancas, os comerciantes também produzem parte do que vendem. Em geral são famílias oriundas das regiões agrícolas de Blumenau e região. O que não é produzido por eles é fornecido por colonos vizinhos, pequenas indústrias ou cooperativas de produtos alimentícios da região.

Figura 27 - Banca em feira livre de Blumenau comercializa produtos coloniais



Fonte**:** arquivo pessoal da autora (2017).

Figura 28 - Conservas e ovos caipiras comercializados na banca de produtos coloniais

Fonte**:** arquivo pessoal da autora (2017).

Figura 29 - Bacon e similares comercializados em banca de produtos coloniais

Fonte**:** arquivo pessoal da autora (2017).

Figura 30 - Linguiças e queijos expostos para comercialização. Produtos que necessitam de refrigeração são estocados em caixas de isopor com tampos de vidro

Fonte**:** arquivo pessoal da autora (2017).

Figura 31 - Bolachas caseiras diversas comercializadas em bancas de produtos coloniais

Fonte**:** arquivo pessoal da autora (2017).

Figura 32 - Roscas, pães sovados, *waffles*, bolos, orelha de gato ou cueca virada (*crostoli*) e Cuca (*Kuchen*) comercializados na banca de produtos coloniais

Fonte**:** arquivo pessoal da autora (2017).

Figura 33 - Banca comercializa produtos alimentícios caseiros na feira livre

Fonte**:** arquivo pessoal da autora (2017).

Figura 34 - Cucas (*Kuchen*) caseiras comercializadas na feira livre

Fonte**:** arquivo pessoal da autora (2017).

Figura 35 - Banca comercializa produtos coloniais e frutas, legumes, hortaliças orgânicos

Fonte**:** arquivo pessoal da autora (2017).

4.3 A CUCA (*KUCHEN*) COMO ATRATIVO TURÍSTICO E COMIDA TÍPICA

É recente o fenômeno que percebe a Cuca (*Kuchen*) como atrativo turístico na região. O doce, está presente nas mesas dos comensais do Médio Vale do Itajaí desde o Século XIX e faz parte do comércio étnico (diria que pode haver padaria em Blumenau sem pão, mas não sem Cuca (*Kuchen*). No entanto, há menos de uma década, que a Cuca (*Kuchen*) vem sendo percebida como um alimento tradicional na região. Este movimento está em consonância ao que acontece mundialmente. No contexto da expansão do turismo internacional, as tradições gastronômicas dos locais receptores agora são considerados pelos atores da indústria turística como patrimônio a ser valorizado e uma alavanca para o desenvolvimento local (SILVA, 2007).

Interessante observar esta mudança de percepção advinda do poder público, pois entre a população, intuitivamente, ela já era considerada um alimento tradicional local, a ponto de ser apresentada aos visitantes. Não é raro ver alguém indicando a Cuca (*Kuchen*) quando algum turista eventual (lazer ou negócios) pergunta qual é a comida que todos comem no MVI e que ele não pode deixar de experimentar. A partir de 2014 a Cuca (*Kuchen*) passa a ganhar destaque na Oktoberfest junto a outros alimentos considerados “típicos”, tornando-se tema de festivais e concursos.

Foi apenas em 2015, quando a administração do Parque Vila Germânica (órgão ligado à Secretaria de Turismo da prefeitura de Blumenau) fez modificações na área gastronômica da Oktoberfest que a festa passou a dar algum destaque à Cuca. A Oktoberfest é uma festa que acontece em Blumenau desde 1984 e celebra as “tradições trazidas” pelos imigrantes teutos. É inspirada na festa de mesmo nome que acontece desde 1810 em Munique, na Alemanha. A Oktoberfest, em sua origem, foi uma celebração do casamento do Rei Luis I com a Princesa Tereza da Saxônia. A festividade que deveria ser pontual foi apreciada pela população e passou a ser realizada anualmente. Com o desenvolvimento daquela região e construção de ferrovias, moradores de outras regiões passaram a prestigiar a festa, que foi crescendo e hoje é uma das maiores festas populares do mundo. (FLORES, 1997).

A intenção de criar a versão blumenauense da Oktoberfest já se manifestava em integrantes do poder público no fim da década de 1970. Os cristais artesanais, produtos têxteis e malha já não eram mais suficientes para atrair turistas à cidade, importante setor da economia na época. Com o turismo de compras em declínio por conta da concorrência com outras regiões produtoras, era necessário inventar algum atrativo. Neste mesmo período, o

poder público incentivava, com o abatimento de impostos, a construção de prédios com fachadas que imitassem a técnica enxaimel[28]. É criado, em 1979, o Vovô Chopão (Figura 36): um senhor de cabelos brancos, vestidos em trajes bávaros (vulgarmente chamado de traje típico em Blumenau), segurando um caneco de chope. O personagem, que estampou tirinhas no jornal durante décadas e tornou-se símbolo da Oktoberfest foi e ainda é um ícone da construção da imagem de cidade alemã iniciada no fim da década de 1970 em Blumenau, conforme nossa pesquisa.

Em 1983, havia a intenção de começar naquele ano a Oktoberfest, porém, uma grande enchente assolou a cidade, afetando cerca de boa parte da população de Blumenau e região. Os equipamentos públicos também foram afetados pela cheia que durou 32 dias. As consequências, especialmente financeiras, impediram a realização do festejo. Em 1984, outra enchente afeta a cidade. Menor em número de dias, mas ainda mais alta quanto a do ano anterior, em que o rio chegou a 15,34 metros. Ainda assim, o poder público manteve o planejamento e realizou a primeira edição da Oktoberfest (Figura 36). A estratégia de *marketing* foi vincular a festa como símbolo do poder de reconstrução do blumenauense, que, segundo a campanha publicitária, precisava de alguma alegria após enfrentar duas das maiores enchentes que já foram registradas na região (FLORES, 1997).

Para que a Oktoberfest tivesse atrativos dentro das "tradições" germânicas, o poder público incentivou a criação de grupos folclóricos nos Clubes de Caça a Tiro, que buscaram em Gramado (RS) informações sobre as músicas, danças e trajes. A prefeitura apoiou a criação de mais bandas de música germânica. Para a programação da festa também foi pensando um desfile que faz parte da Oktoberfest até hoje. Os desfiles acontecem na Rua XV de Novembro, onde pessoas cantam e dançam com seus trajes típicos, carros alegóricos reproduzindo cenas do cotidiano do colono, bandas tocam músicas típicas germânicas etc. População e turistas apinham-se sobre as calçadas para assistir ao cortejo que dura cerca de duas horas. Para a Oktoberfest, alguns alimentos foram pinçados como "típicos", como o marreco recheado com repolho roxo (ainda que na área rural se consuma acompanhado de aipim), o *Eisbein* (joelho de porco), *Spätzle* (massa semelhante ao nhoque), *Wurst* (linguiças diversas), *Hackepeter* (carne de boi crua moída e temperada) e doces como o *Apfelstrudel* (massa folhada recheada com maçã e especiarias) e *Bretzel* (massa assada doce ou salgada).

[28] Técnica construtiva trazida pelos imigrantes teutos à região. Ainda hoje há centenas de casas construídas com esta técnica, que consiste no encaixe de madeiras. Os vãos são preenchidos com tijolos ou taipa. Atualmente ainda há na região centenas de casas preservadas que foram construídas com esta técnica entre meados do Século XIX e início do XX.

Figura 36 - Cartaz da primeira edição da Oktoberfest com Vovô Chopão

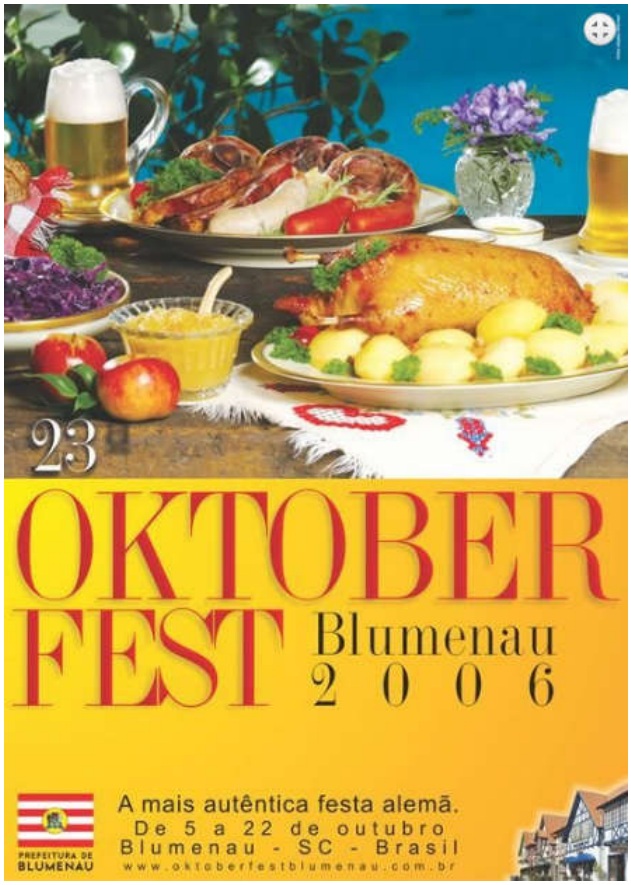
Fonte: Parque Vila Germânica (2017)[29].

Durante os anos 1990 a festa cresceu significativamente, recebendo milhares de visitantes durante 18 dias, comercializando milhões de litros de chope. A Oktoberfest passou ser mais caracterizada como uma celebração ao chope do que propriamente das tradições germânicas. A quantidade de visitantes, considerada excessiva pelos moradores, era motivo de reclamação, reprovando as ruas cheias, com lixo, copos e restos da festa espalhados pela região central. Na tentativa de reverter esse quadro e moldar a festa a um tamanho que a cidade comportasse com segurança, a Oktoberfest passa por um remodelamento em 2006. A estratégia adotada é marcar a Oktoberfest como uma festa que celebra as tradições em que o

[29] Disponível em: <www.oktoberfestblumenau.com.br>. Acesso em: 15.jul.2017.

chope ou a cerveja são apenas uma face do leque de atrativos. Pela primeira vez a festa recebe três diferentes cartazes, cada um destacando uma tradição diferente: cerveja, comida, música e dança. O sucesso da Oktoberfest impulsionou outras festas semelhantes na região, que celebram tradições germânicas, todas em outubro. Desta forma, foi criado como atrativo turístico pela secretaria de Turismo do Estado o calendário das Festas de Outubro, em que a Oktoberfest é a mais antiga e principal.

Figura 37 - Um dos cartazes da Oktoberfest de 2006 chama a atenção para os pratos típicos



Fonte: Parque Vila Germânica (2017)[30].

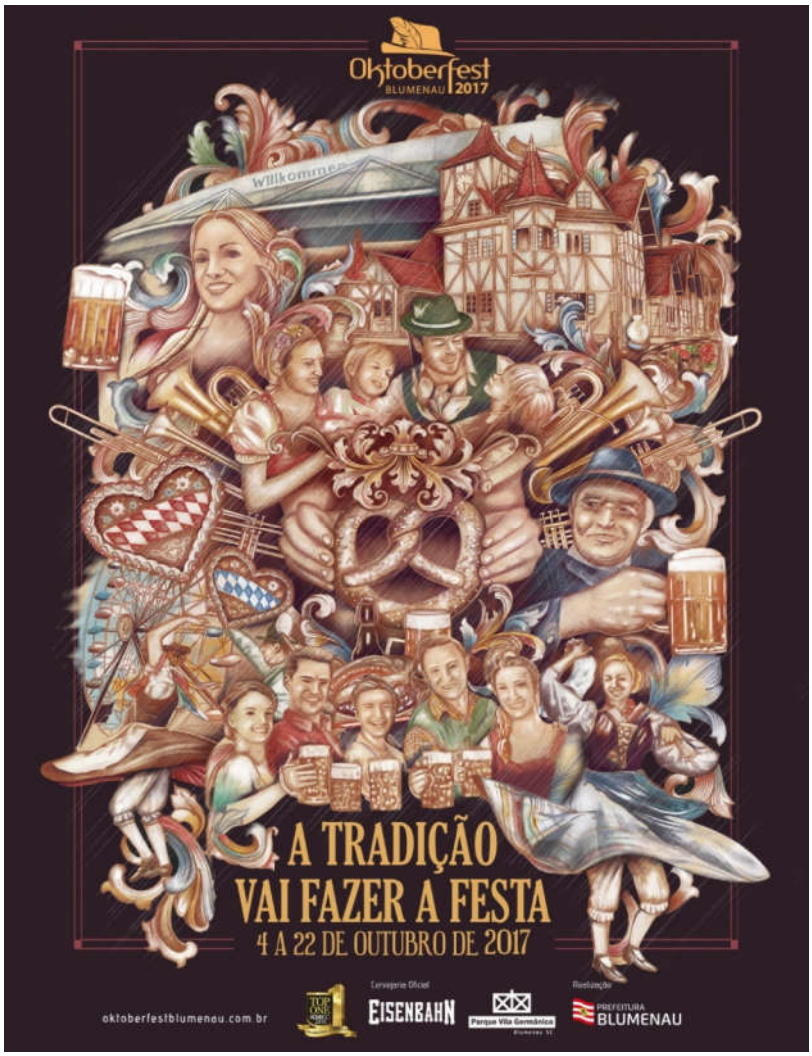
Gradativamente, várias ações são feitas pelos organizadores, para que não apenas o chope fosse o protagonista da festa. Aos poucos, a comida ganha mais espaço, com mais pontos de venda e diversificação, área de café colonial, mais áreas para que se possa comer

[30] Disponível em: <www.oktoberfestblumenau.com.br>. Acesso em: 15.jul.2017.

sentado, com menos destaque para *fast food* tradicionais, como batata frita, por exemplo, criando comidas rápidas misturando elementos tradicionais com os habituais na alimentação globalizada, como o sanduíche com hambúrguer de marreco. Em 2015, o chefe de cozinha alemão Heiko Grabolle é contratado para remodelar todo o serviço de gastronomia da festa. A partir deste ano, a Cuca (*Kuchen*) passa a ter destaque e ser considerada um alimento típico pela administração da festa. Observamos no decorrer da pesquisa, que a diversidade de tradições (entre eles a comida – Figura 38) ganha espaço no evento e que foram criados pontos de venda específicos para cada alimento, sendo que um deles serve exclusivamente Cuca (*Kuchen*). Assim foi criada a *Kuchen Haus* (Casa da Cuca), bem como *Schweine Haus* (Casa do Porco), *Schnitzel Haus* (Casa do Escalope), *Fisch Haus* (Casa do Peixe), *Geflügel Haus* (Casa das Aves), *KebabHaus* (Casa do Kebab), *SpätzleHaus* (Casa do Spätzle), *EntenHaus* (Casa do Pato), *KartoffelHaus* (Casa da Batata), *WurstHaus* (Casa da Linguiça), *NussHaus* (Casa das Nozes), *BretzelHaus* (Casa do *Bretzel*), *EisHaus* (Casa do Sorvete), *SpiessHaus* (Casa do Espetinho), *WaffelHaus* (Casa do Waffel), *BuffetHaus* (Casa do Buffet), *OktoberHaus* (Casa da *Oktober*), *BistroEntenHaus* (Casa Bistrô do Pato) e *OffenkartoffelnHaus* (Casa da Batata Recheada). Assim,

> a culinária de origem europeia continua sendo servida como marca emblemática da identidade dos seus descendentes, tendo a gastronomia tradicional um papel importante como atrativo turístico nas inúmeras festas [...] que surgem a partir dos anos 1980 no Médio Vale, como a Oktoberfest e a Fenarreco, onde a comida, a bebida, a música e a dança passam a ser o centro da atração turística (SILVA, 2007, p. 127).

Figura 38 - Cartaz da Oktoberfest 2017 destaca a diversidade de tradições, entre elas, a comida



Fonte: Parque Vila Germânica (2017)[31].

Outro evento que tem a Cuca *(Kuchen*) como destaque é o *BlumenKuchen*, que acontece anualmente em Blumenau desde 2014. O evento conclama panificadoras e padarias de todo o município (a média de participação é 25 estabelecimentos) para que durante o *BlumenKuchen* comercializem Cucas a preços promocionais, eventualmente desenvolvendo sabores diferentes dos habituais. O festival, que acontece durante uma semana, faz parte da programação de aniversário do município, comemorado em 2 de setembro. Neste período, os

[31] Disponível em: <www.oktoberfestblumenau.com.br>. Acesso em: 15.jul.2017.

comércios participantes fazem exposição diferenciada da iguaria em seus balcões, sinalizando a participação do festival por meio de uma placa padrão, conforme a Figura 39.

A realização é da prefeitura de Blumenau por meio da Secretaria de Turismo e Parque Vila Germânica, que organiza as festividades do aniversário do município. Para os organizadores, a Cuca é "um dos doces mais tradicionais do município" (BLUMENAU, 2017), por isso deve ser enaltecida nas comemorações de aniversário da cidade.

Figura 39 - Padaria expõe Cucas durante o *BlumenKuchen*

Fonte: Jaime Batista (2017)[32].

Em Brusque, cidade integrante do Médio Vale do Itajaí, acontece desde 2014 o Festival Nacional da Cuca. Durante o evento, que é promovido pelo Núcleo de Panificadoras da Associação Empresarial de Brusque e a prefeitura do município, acontecem exposições de produtos ligados à confeitaria e de outros serviços, além de feira de artesanato. O Festival ocorre durante dois dias no pavilhão da Fenarreco[33], que também recebe padarias

[32]Disponível em: < http://www.blogdojaime.com.br/mais-de-20-padarias-vao-participar-do-festival-de-cucas-de-blumenau-de-31-de-agosto-a-10-de-setembro-o-blumenauense-encontrara-cucas-por-valores-promocionais/>. Acesso em: 10.ago.2017.

[33] Festa que acontece no município de Brusque durante o mês de outubro, fazendo parte do circuito de festas que celebram "tradições alemãs" no Vale do Itajaí. Nesta, como o próprio nome sugere, o principal atrativo é o marreco recheado acompanhado de purê de maçã e refogado de repolho roxo, considerado um prato "típico"

participantes para comercializar Cucas, além de oferecer espaço com café colonial. Também são oferecidos *workshops* sobre gastronomia nos dias do festival. Na edição de 2017 passaram pelos pavilhões durante o Festival cerca de 15 mil pessoas, conforme informações dos organizadores do evento (AICBr, 2017).

Junto ao Festival Nacional da Cuca de Brusque (Figura 40) acontece o concurso A Cuca Nota 10 do Brasil (Figura 41) – O Doce Sabor da Tradição Alemã, reúne confeiteiros amadores e profissionais. O objetivo de um júri selecionado é escolher a melhor Cuca apresentada. Entre os concorrentes (Fgura 42) é habitual encontrar variações da Cuca, inclusive salgada. Na edição de 2017, conforme informações da ACIBr (2017), o regulamento do concurso proibiu receitas com insumos que caracterizassem a Cuca como salgada, como bacon ou linguiças, por exemplo. Os critérios de avaliação, de acordo com o edital normativo, foram aparência, sabor, criatividade, viabilidade comercial e riqueza dos produtos, consistência da massa se está assada ou crua, equilíbrio de recheio e higiene pessoal do confeiteiro.

Na edição de 2017 do concurso foram finalistas as Cucas de maracujá, Romeu e Julieta (goiabada e queijo) e de cereja, sendo esta última a vencedora. A receita eleita como a melhor é constituída de trigo, ovos, açúcar, banha, sal, canela, noz moscada, raspas de limão, açúcar de baunilha, ganache de chocolate branco com raspas de laranja, farofa de castanha e cerejas. O confeiteiro vencedor é Darlin Maik Carbonera, de Joinville, que fez a receita como homenagem à namorada no período no Natal de 2016, aproveitando sobras de cereja. Para o concurso ele precisou importar cerejas dos Estados Unidos, pois trata-se de um produto que não é encontrado no Brasil (ACIBr, 2017).

Figura 40 - Café colonial com muitas Cucas durante o Festival Nacional da Cuca, em Brusque

local. O marreco é uma espécie de ave bastante próxima do pato. Na Fenarreco, inclusive, o mascote da festa é um marreco vestido com trajes bávaros (PREFEITURA DE BRUSQUE, 2017).

Fonte: arquivo pessoal da autora (2016).

Figura 41 - Espaço onde concorrentes do concurso A Cuca Nota 10 do Brasil preparam as receitas apresentadas posteriormente ao júri

Fonte: arquivo pessoal da autora (2016).

Figura 42 – Cuca concorrente do concurso A Cuca Nota 10 do Brasil, em 2016

Fonte: arquivo pessoal da autora (2016).

A Festa Pomerana (Figura 43), que em 2017 teve a sua 34ª edição faz parte do rol de festividades que celebram as tradições germânicas na região. Ela acontece em Pomerode, cidade próxima a Blumenau e integrante do Médio Vale do Itajaí, no mês de janeiro como estratégia para aproveitar o turismo que movimenta o Litoral Catarinense. Intitulada como a cidade mais alemã do Brasil, Pomerode tem uma festa proporcionalmente muito menor que a Oktoberfest, mas que igualmente serve aos visitantes o que considera de mais tradicional em termos de comida, bebida, música, dança e brincadeiras. A comida ocupa espaço importante na festa, mais que o próprio chope e a cerveja (POMERODE, 2017).

Figura 43 – No cartaz da 34ª Festa Pomerana, a comida ocupa lugar central, inclusive a Cuca (*Kuchen*)

Fonte: Vem para Pomerode (2017)[34].

O cardápio de pratos considerados típicos apresentados na Festa Pomerana é bastante semelhante ao da Oktoberfest . É necessário notar a diferença em relação aos doces, especialmente. A Oktoberfest apenas recentemente tem aberto os pavilhões durante o dia ou mesmo incentivado as festividades diurnas, sendo essencialmente uma festa noturna. A Festa Pomerana, por outro lado, mantém a característica de manter seu pavilhão aberto durante o dia. Talvez isto explique porque na Oktoberfest, mesmo após o remodelamento da gastronomia, ainda não seja tarefa fácil degustar os doces. Já na Festa Pomerana, há mais espaço para os doces, inclusive com café colonial. Portanto, diferentemente da Oktoberfest , a Cuca (*Kuchen*) está há muito tempo inserida como um prato tradicional dentro da Festa

[34] Disponível em: <www.pomerode.sc.gov.br>.Acesso em: 15.jul.2017.

Pomerana. Além de estar presente nas confeitarias que servem café colonial dentro do pavilhão, há um espaço exclusivo para a fabricação e comercialização da Cuca (*Kuchen*). Nele, os visitantes podem acompanhar o preparo do bolo, pois desde a massa até o ato de assar no forno a lenha é feito num espaço aberto, separado apenas por um balcão, conforme observamos.

Figura 44 – Cucas (*Kuchen*) sendo assadas no forno a lenha dentro do parque onde acontece a Festa Pomerana

Fonte: arquivo pessoal da autora (2016).

Simultaneamente à Festa Pomerana acontece o Concurso de Gastronomia em que participam apenas moradores do município de Pomerode, informa Hanna Lora Dahlke. Dentro dele há diversas categorias, como geleias, tortas, doces, havendo uma específica de Cucas (*Kuchen*). Ao que consta, os sabores não se distanciam das Cucas (*Kuchen*) tradicionais, a exemplo do concurso que acontece em Brusque. Por diversos anos a vencedora da categoria tem sido a entrevistada desta pesquisa, Hanna Lora Dahlke, que também coordena os trabalhos no estante de fabricação de Cucas (*Kuchen*) na Festa Pomerana.

Figura 45 – Hanna-lora Dalhke (centro) e assistentes fabricando Cucas (*Kuchen*) durante a Festa Pomerana

Fonte: arquivo pessoal da autora (2016)

4.4 PRODUÇÃO INDUSTRIAL E "INOVAÇÕES" DA CUCA (*KUCHEN*)

A comercialização da Cuca (*Kuchen*) e produtos coloniais ocorre também em supermercados de Blumenau e região, inclusive de grandes redes. Entretanto, podem ser notadas algumas diferenças no comércio étnico tradicional, como feiras livres e padarias. Nos supermercados estão impostas condições pela legislação e fiscalizadas pela Vigilância Sanitária.

Um dos supermercados em que, conforme observamos, é possível encontrar diferentes tipos de Cuca na padaria é a unidade de Blumenau do Supermercado Giassi (rede com sede principal em Içara, município da região Sul de Santa Catarina). As Cucas (*Kuchen*), produzidas na padaria do próprio supermercado, ficam armazenadas em embalagens plásticas fechadas e etiquetadas.

No local, encontramos à venda a conhecida em Blumenau por Cuca Alemã (Figura 46). Trata-se de massa redonda baixa de bolo coberta por farofa doce. Há opção com coberturas de frutas ou chocolate (que são colocados entre a massa do bolo e a farofa) ou apenas farofa. Encontramos também o Pão Cuca (Figura 47), que é uma massa alta assada em fôrma retangular (bolo inglês) e coberta com farofa. A terceira opção encontrada foi o Pão Cuca Italiana (Figura 48): massa baixa de bolo em formato retangular, pequena quantidade de

creme de confeiteiro no topo, coberto com coco ralado, finalizado com calda (possivelmente açúcar ou glucose de milho, não especificado na lista de ingredientes) e uvas passas. Conforme informações repassadas por funcionários do local, os bolos são preparados na própria padaria, mas com receitas determinadas pelo setor responsável pela matriz da empresa.

Figura 46 – Cuca Alemã, à venda no Supermercado Giassi, em Blumenau

Fonte: arquivo pessoal da autora (2017).

Figura 47 – Pão Cuca, à venda no Supermercado Giassi, em Blumenau

Fonte: arquivo pessoal da autora (2017).

Figura 48 - Cuca Italiana, à venda no Supermercado Giassi, em Blumenau

Fonte: arquivo pessoal da autora (2017).

Nas prateleiras do supermercado ainda é possível comprar um pó para preparo da Cuca (*Kuchen*). Orquídea, marca da indústria TONDO S.A., com sede em Caxias do Sul no estado do Rio Grande do Sul, comercializa a "mistura para Cuca" (Figura 49), como marca na embalagem. Para fazer a própria Cuca (*Kuchen*) é preciso seguir as instruções que constam na embalagem: misturar o conteúdo do pacote e os ingredientes (240 ml de leite, um ovo, 15g de fermento biológico seco); mexer com uma colher por 4 minutos até a massa ficar homogênea; colocar em uma fôrma untada e enfarinhada; deixar descansar e crescer até dobrar de volume de 1 hora a 2 horas; assar em temperatura de 170 ºC por 40 minutos. Para a farofa da cobertura, a embalagem carrega a seguinte sugestão: misturar 100g de açúcar, 100g de farinha e 50g de margarina em uma vasilha; colocar sobre a massa da Cuca (*Kuchen*) antes de assar. Sugere ainda a adição de frutas cristalizadas ou leite condensado como itens opcionais.

Figura 49 – Mistura para Cuca da marca Orquídea

Fonte: arquivo pessoal da autora (2017).

Diferente das Cucas (*Kuchen*) caseiras, como já citamos a receita, em que há presença apenas de produtos conhecidos da população (trigo, ovos, leite, margarina, açúcar, farinha), as Cucas comercializadas no supermercado contêm listagem de ingredientes de difícil entendimento para o público leigo, como conservantes e estabilizantes, como explicito na Tabela 2. No caso da mistura para Cuca (*Kuchen*), ainda há o aviso de que pode conter "cevada, centeio, aveia, leite e gergelim", sendo que estes não são ingredientes listados na composição do produto.

Tabela 2 - Composição mistura para Cuca comercializada da marca Orquídea

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, farinha de soja, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio), emulsificante (estearoil-2-lactil lactato de sódio e mono e diglicerídeos de ácidos graxos), aromatizantes, conservante (propionato de cálcio) e melhoradores de farinha (alfa-amilase e ácido ascórbico). **Alérgicos:** contém derivados de trigo e soja. Pode conter cevada, centeio, aveia, leite e gergelim. Contém glúten.

Fonte: Orquídea (2017).

A “Cuca Alemã de Chocolate” (Tabela 3) comercializada pelo supermercado também possui ingredientes em sua composição de difícil entendimento para o consumidor leigo.

Tabela 3 – Composição da “Cuca Alemã de Chocolate” comercializada pelo Supermercado Giassi

Composição da Cuca Alemã de Chocolate (Supermercado Giassi)
Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó desnatado, sal refinado iodado, emulsificante monoglicedídeos, estabilizantes polisorbato 80 estearoil-2-lactil lactaioima alfa amilase, água, bombom sonho de valsa, ovos, canela, fermento químico. Contém glúten. Alérgicos: contém ovo e derivados de trigo, soja e leite. Contém lactose.

Fonte: Supermercado Giassi (2017).

A lista de ingredientes da Cuca (*Kuchen*) pronta para consumo no supermercado ou mesmo a mistura em pó para conclusão da fabricação em ambiente doméstico não é clara para o consumidor leigo. Na listagem há ovos e trigo, como há também na receita estritamente caseira já citada, mas também constam insumos que o consumidor não é capaz de decifrar do que se trata. Estabilizantes, corantes e conservantes são habituais em produtos ultraprocessados, como o composto para fabricação da Cuca (*Kuchen*).

Este contexto de desinformação acerca exatamente da composição da Cuca (*Kuchen*) pronta industrializada e da mistura em pó vai ao encontro do que Contreras (2005) chama a atenção. Este complexo sistema onde não são claras as informações sobre com o que é feito determinado alimento, como foi produzido, de que forma aconteceu o transporte e o armazenamento, engendrado em complexidades crescentes dos sistemas alimentar e midiático contribuem para “fomentar um número cada vez maior de medos alimentares alternativos que mesclam o imaginário e o real” (CONTRERAS, 2005, p. 137).

Atualmente as marcas trabalham na tentativa de reverter esse medo citado por Contreras (2005), associando seus produtos ao ambiente doméstico e de comida feita em casa, incluindo nos rótulos de seus itens os dizeres “caseiro”, “sem conservantes”, “receita original” etc. O movimento não tem se mostrado suficiente, pois

> [...] diante do complexo sistema internacional de produção e distribuição alimentar, os consumidores apenas conhecem os elementos terminais: os lugares de distribuição dos produtos. O resto é uma verdadeira caixa preta, que provoca um grande medo, uma vez que a sua existência se associa à alimentação. (CONTRERAS, 2005, p. 136).

A revolução da indústria, quando chega à indústria alimentar, também acarreta outros problemas para além do medo do que está dentro do pacote. O desconhecimento dos efeitos da comida ultraprocessada tem efeito sobre a saúde pública. Pollan (2014) explica a associação de índices elevados de obesidade em países como Estados Unidos e México ao consumo excessivo de alimentos ultraprocessados em que são adicionados aditivos químicos, como variações de sal e açúcar, na tentativa de conservar e mascarar sabores. O desconhecimento nutricional do que está sendo ingerido e dos riscos da quantidade (sempre excessiva, como insinuam as campanhas publicitárias e ações de *marketing*), estão levando ao adoecimento coletivo. Pollan (2014) sugere que o consumidor adquira o hábito de ler os rótulos dos pacotes de alimentos industrializados. Caso encontre, nesta listagem, algum ingrediente que a primeira geração nascida no Século XX (nossos bisavôs e bisavós) não reconhecessem como alimento, melhor não comprar nem comer, recomenda o autor de forma humorada.

4.5 A CUCA (*KUCHEN*) COMO UM PRODUTO TRADICIONAL E O DESENVOLVIMENTO REGIONAL SUSTENTÁVEL

Patrimônio, cultura e desenvolvimento são questões vinculadas, engendradas e nutridas dentro um território. No decorrer da apresentação desta pesquisa fica evidente que estas relações, no Médio Vale do Itajaí, estão também vinculadas à Cuca (*Kuchen*). É um sistema em teia e que se retroalimenta. Ainda que com o passar das décadas tenham acontecido mudanças e inovações, ele continua vivo.

O início do enredo que leva a Cuca (*Kuchen*) ao patamar de alimento emblemático do Médio Vale do Itajaí começa no sistema de ocupação oficial aplicado neste território. Em 1850, Blumenau, empreendedor alemão, chega à região com apoio do Governo Imperial para dar início oficial à ocupação de um território que vai do litoral até a região serrana. Os colonos são alocados em lotes, onde começa um sistema de produção de policultura familiar. Diante do insucesso na lida com a terra, as experiências trocadas com sertanejos, índios (estes

ainda que de forma indireta, por meio dos sertanejos) e outros colonos que já moravam na região, são fundamentais para que a agricultura obtivesse êxito nas colheitas.

Este contexto de conexões e trocas improváveis, ao menos num primeiro momento da Colônia Blumenau, gerou um sistema alimentar bastante particular neste território que hoje é concebido como Médio Vale do Itajaí. A miscigenação de culturas e saberes propiciou a criação de modos de fazer únicos que permanecem ainda em uso até os dias atuais, gerando produtos especialmente oriundos do âmbito rural, ainda que esta permanência vem resistindo e diminuindo com o passar do tempo. As mudanças no perfil da região, que antes era majoritariamente rural e no Século XX passa a ter concentração urbana com êxodo do campo; as alterações no modo de vida das famílias, especialmente das mulheres; os mercados mundializados que impõe o global ao local são alguns dos elementos que configuram um quadro em que políticas públicas para desenvolvimento regional sustentável se mostram necessárias.

As tentativas de conceituar desenvolvimento sustentável remetem a um longo período de reflexão em torno da relação da sociedade civil e seu meio natural. A questão ganha novos contornos na década de 1980 com a União Internacional para a Conservação da Natureza e dos Recursos Naturais (IUCN - *International Union for the Conservation of Nature and Natural Resources*), ao publicarem o *World's Conservation Strategy*). O documento define desenvolvimento como a transformação do ambiente e o uso de recursos humanos, de seres vivos ou não vivos e capitais em prol da atividade humana. Entretanto, argumenta o documento, para que o desenvolvimento seja sustável é preciso considerar fatores sociais, ecológicos e econômicos, recursos vivos ou não, considerando as vantagens e desvantagens das ações alternativas (BELLEN, 2005).

Um novo paradigma para o pensamento em torno do desenvolvimento sustentável é apresentado em 1987 com o documento Nosso Futuro Comum, durante Assembleia Geral das Organização das Nações Unidas daquele ano. O documento trouxe um conceito de sustentabilidade dando ênfase ao elemento humano, no sentido de que a "humanidade é capaz de tornar o desenvolvimento sustentável – de garantir que ele atenda às necessidades do presente sem comprometer a capacidade de as gerações futuras atenderem também às suas" (NEVES, 2011, p. 15). Escrito pela Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, o documento ainda considera que o desenvolvimento sustentável não é uma condição imutável de harmonia, mas um processo de mudança em que ocorrem

exploração de recursos e orientação de investimento, cujo desenvolvimento tecnológico e mudanças institucionais seguem as necessidades das gerações atual e futuras.

Os pensamentos em torno do desenvolvimento sustentável, seja regionalizado ou não, são diversos e ainda inconclusos quanto a uma ideia uníssona.

Como muitas disciplinas que procuram jogar luz sobre a temática do desenvolvimento sustentável, a antropologia também o faz por meio da ideia do etnodesenvolvimento. Entre o fim do Século XIX e o começo do XX a disciplina trabalhou na aproximação do desenvolvimento econômico e a cultura. Apenas na década de 1980 é que a análise crítica do desenvolvimento se consolida na antropologia (LITTLE, 2002). Pesquisas etnográficas confirmam que o conceito de desenvolvimento é apropriado de maneiras distintas por grupos locais, de modo a revelar diferentes sentidos do conceito e que interage de múltiplas formas em grupos étnicos e religiosos. Os pesquisadores notaram, desta forma, que são diversos os caminhos para o desenvolvimento e que as forças utilizadas nem sempre são perversas ou prejudiciais às comunidades e grupos. "Longe de rejeitar *tout court* o desenvolvimento (mesmo ocidental, hegemônico e modernizador), temos de relativizar sua incorporação diferenciada por parte de grupos locais" (LITTLE, 2002, p. 39). Para Little (2002), o etnodesenvolvimento está relacionado ao desenvolvimento conectado e interdependente do plano econômico e étnico dos grupos. Levar um mais em conta em detrimento do outro levaria a uma hegemonia prejudicial à diversidade cultural.

Neste sentido, o desenvolvimento é intrínseco às sociedades. Para Ortiz (2008), o vínculo entre cultura e desenvolvimento é decisivo. A conexão dos dois elementos torna possível, para o autor, trabalhar temas como a erradicação da pobreza, melhoria das condições de gênero, incentivo ao turismo, preservação do meio ambiente. Ortiz (2008, p. 126) pontua que "dizer que as culturas são um "patrimônio da humanidade" significa considerar a diversidade enquanto um valor, se não "universal', pelo menos, extensivo a um conjunto amplo de indivíduos".

Pensando o sistema alimentar como um patrimônio cultural, que tem seu valor intrínseco, fica evidente a sua relação com o desenvolvimento sustentável. No caso do Médio Vale do Itajaí, é preciso salientar o fato de este sistema alimentar ainda estar calcado muito em pequenas propriedades rurais policultoras com âmbito familiar. Valorizar a produção artesanal

> [...] significa endossar as estratégias criadas pelos agricultores a partir dos recursos locais, fundamentados na identidade e no saber-fazer transmitido por gerações e

> incentivar a circulação do capital no território tendo em vista que a renda obtida será mantida e fortalecerá a economia local. Logo, estimular a produção de alimentos artesanais deveria consistir em um fundamento essencial nas políticas de desenvolvimento rural, uma vez que os atores locais seriam privilegiados" (MENEZES, 2013, p. 132).

O desenvolvimento regional sustentável na esfera da alimentação em contraponto aos processos de globalização vai ao encontro de anseios dos próprios consumidores, como pontua Menezes (2013, p. 132), ao afirmar que "a respeito dos alimentos artesanais, pontilhadas nos espaços local, regional e global não só vêm se firmando e conseguindo visibilidade nos setores institucionais e políticos como também têm obtido o reconhecimento dos consumidores".

5 CONCLUSÃO

A Cuca (*Kuchen*) chegou ao Médio Vale do Itajaí junto com os imigrantes teutos que desembarcaram nesta região em 1850. Passado este Século e meio entre o início oficial da colonização deste território até os dias atuais, foram inúmeras as mudanças ocorridas neste período nos âmbitos cultural, social e econômico.

Num primeiro momento, Blumenau (bem como o núcleo Brusque) tratou-se de uma Colônia agrícola com pequenas propriedades policultoras cuja força de trabalho era essencialmente familiar. Neste período, impuseram-se adaptações à nova terra, que não era capaz de reproduzir as mesmas variedades que os agricultores estavam habituados a lidar na Europa. Esta adaptação, que contou com os conhecimentos já angariados por sertanejos, índios e os primeiros colonos (que estavam na região sem caráter de colonização), impactaram no modo de vida e, por consequência, no sistema alimentar. À colona, esposa do colono patriarca, coube adaptar os modos de fazer oriundos do além-mar e guardados em sua memória e em cadernos de receitas para a nova realidade.

O sistema agrícola e a chegada de novos imigrantes, já a partir da terceira década das colônias, propiciaram o surgimento das primeiras indústrias e comércios. Emerge, a exemplo do que já acontecia na Alemanha da época, a pequena burguesia, que conservava alguns modos de vida espelhados na aristocracia, mas ainda com valores de moral e ética rígidos, em que a mulher era o alicerce da casa e da família, sendo submissa ao marido, e tenaz trabalhadora.

Neste contexto, a Cuca (*Kuchen*) esteve sempre presente nas mesas, mesmo que de maneira distinta conforme a classe social da família. Até as primeiras décadas do Século XX, a Cuca (*Kuchen*) era servida apenas no Natal, Dia do Espírito Santo e Páscoa ou, em alguns casos, no aniversário do patriarca. A restrição se devia ao acesso dificultado dos ingredientes, como açúcar branco e farinha de trigo refinada, necessárias ao modo de fazer original. Na Alemanha, a Cuca (*Kuchen*) é um símbolo de unidade familiar e de laços comunitários. A partir dos relatos dos entrevistados desta pesquisa, foi possível constatar que esta percepção se manteve e se mantém no Médio Vale do Itajaí, mesmo que de uma forma flexibilizada e subjetiva, até os dias atuais.

Se o Médio Vale do Itajaí não é mais o mesmo do Século XIX, a Cuca (*Kuchen*) também não é mais a mesma. O desenvolvimento da região, as mudanças do papel da mulher na sociedade, os novos padrões alimentares determinados por uma economia globalizada

também afetam a Cuca (*Kuchen*) e sua forma de consumo. De acordo com dados levantados e referências fornecidas pelos entrevistados desta pesquisa, há indicação de que a Cuca (*Kuchen*) foi preparada da mesma maneira por quase um Século (1850-1950). O processo de fermentação acontecia por meio do fermento fresco, obtido de diferentes formas (garapa, batata etc.). Isso implicava num tempo considerável de preparo, já que esse tipo de fermento pode levar até 24 horas para reagir. Nesta época, a Cuca (*Kuchen*) era normalmente feita em grande quantidade, pois faria parte de banquete comemorativo de famílias numerosas e seria servida às visitas igualmente volumosas. A Cuca (*Kuchen*) era assada em fornos a lenha, normalmente feitos de barro, o que também demandava mais tempo se compararmos com o processo atual. Da reunião do combustível (lenha) até o feitio do braseiro havia um tempo considerável dispensado, ainda que, conforme relatado por nossos informantes, as crianças colaboravam nestas tarefas.

Pouco a pouco esta realidade foi transformando-se em passado. Os fermentos biológico e químico, ambos industrializados, e com ação muito mais rápida, tornaram-se comuns. O comércio e a expansão da rede de eletricidade propiciaram que o forno a lenha fosse substituído pelo elétrico. Os ingredientes, antes disponíveis apenas no comércio do *Stadplatz*, tornaram-se acessíveis nos supermercados. Com o incremento do mercado étnico, supermercados e padarias, a Cuca (*Kuchen*) comprada pronta passou a ser uma possibilidade também para as outras classes além da pequeno burguesa. A este fato também se alia a condição do colono-operário, que trabalha na indústria e passa a dispor de dinheiro, o que era dificultado quando ele se dedicava somente à agricultura de subsistência. Num momento mais recente, constatamos a Cuca (*Kuchen*) sendo cooptada por movimentos de deslocalização do alimento em benefício de mercados externos aos locais, a exemplo do que aconteceu e segue ocorrendo em diversos locais e com distintos alimentos no mundo. O pó de mistura para fazer a Cuca (*Kuchen*) não serve ao mercado local como elemento de desenvolvimento.

A Cuca (*Kuchen*) está conectada ao desenvolvimento do Médio Vale do Itajaí. Como elemento emblemático de um sistema alimentar particular articulado neste território, o modo de fazer da Cuca (*Kuchen*) está relacionado com as propriedades camponesas de policultura que misturaram os saberes dos imigrantes, sertanejos e índios. A Cuca (*Kuchen*) e outras comidas trazidas pelos imigrantes e reproduzidas até os dias atuais também são elementos que reforçam e ressignificam a identidade do comedor. No caso dos imigrantes alemães e seus descendentes, o ideal teuto-brasileiro é reforçado à mesa. O mercado étnico é ainda amplamente baseado em pequenos produtores que, por meio de alimentos emblemáticos como

a Cuca (*Kuchen*), são capazes de reproduzir seu modo de vida. Come-se Cuca (*Kuchen*) porque se está no Médio Vale do Itajaí, assim como é verdade afirmar que, se está no Médio Vale do Itajaí, come-se Cuca (*Kuchen*). É uma relação bidirecional e bidimensional sobre nutrição de identidade e desenvolvimento regional.

Ainda que esta pesquisa tenha buscado compreender o papel da Cuca (*Kuchen*) dentro do Médio Vale do Itajaí, ela não se esgota por si só. Em distintos recortes é possível aprofundar-se mais ainda na relação da Cuca (*Kuchen*) e seus comensais ou, mesmo, seus fazedores, no caso, as mulheres. Está clara também a perspectiva de novos estudos que relacionem a importância da Cuca (*Kuchen*) em outras colônias alemãs, tanto no Brasil quanto em outros países. A conexão que a Cuca (*Kuchen*) e o sistema alimentar dos imigrantes alemães permite em relação à Alemanha também é outro nicho de estudo.

Como vimos, a história não tem fim. É construída numa sucessão de momentos presentes. Neste tempo, mesmo que não consigamos perceber com clareza, acontecem as mudanças inerentes à vida, um organismo em constante transformação. Com a Cuca (*Kuchen*), não é diferente.

REFERÊNCIAS

A PIE Called Shoofly: Crumbly, Sweet Confection Softens Spartan Image Of The Pennsylvania Dutch. Crumbly, Sweet Confection Softens Spartan Image Of The Pennsylvania Dutch. **Chicago Tribune.** Chicago, 05 ago. 1998. Disponível em: <http://articles.chicagotribune.com/1998-08-05/entertainment/9808050319_1_pie-shell-molasses-cake>. Acesso em: 28 jul. 2017.

ALBAGLI, S. Território e territorialidade. In: LAGES, V., BRAGA, C., MORELLI, G. (Org.). **Territórios em movimento**: cultura e identidade como estratégia de inserção competitiva. Brasília: Sebrae, 2004.

ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL DE BRUSQUE - ACIBr. (Brusque). **Cuca de cereja conquista o título de 'Cuca Nota 10 do Brasil'.**Disponível em: <http://www.acibr.org.br/site/artigo+cuca-de-cereja-conquista-o-titulo-de-cuca-nota-10-do-brasil+10-07-2017#div_noticias>. Acesso em: 23 ago. 2017.

ASSOCIAÇÃO dos Municípios do Médio Vale do Itajaí - AMMVI. Disponível em: <www.ammvi.org.br>. Acesso em: 01 fev. 2016.

BELLEN, Hans Michael van. **Indicadores de sustentabilidade**: uma análise comparativa. Rio de Janeiro: FGV, 2005.

BLUMENAU. PREFEITURA. **BlumenKuchen, o festival blumenauense da cuca.** Disponível em: <http://www.blumenau.sc.gov.br/secretarias/secretaria-de-turismo/sectur/blumenkuchen-o-festival-blumenauense-da-cuca95>. Acesso em: 23 ago. 2017.

BOUCHER, François; MUCHNIK, José. **Agroindustria rural:** recursos técnicos y alimentación. San Jose, Costa Rica: Ilus. Tab. Bib., 1995.

BRAGA, Vivian. Cultura Alimentar: Contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista,** Piracicaba, v. 13, n. 6, p.37-44, 2004.

BRANDÃO, Carlos Antônio. Teorias, estratégias e políticas regionais e urbanas recentes: anotações para uma agenda do desenvolvimento territorializado. *Revista Paranaense de Desenvolvimento*. Curitiba, nº 107, p. 57-76, jul./dez. 2004.

CALVO, Manuel. Migration et Alimentation. *Social Science Information*, v. 21, n. 3, p. 383-446, 1982.

CARESIA, Roberto Marcelo. "Blumenau e e a modernização urbana: alterando costumes (1940-1960)". *In*: FERREIRA, Cristina; FROTSCHER, Méri (orgs). **Visões do Vale: perspectivas historiográficas recentes**. Blumenau: Nova Letra, 2000.

CONTRERAS, Jesús. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e Nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 129-146.

COSTA GOMES, P. C. (1995). O conceito de região e sua discussão**.** In CASTRO, L. E. COSTA GOMES, P. C. **Geografia, conceitos e temas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, p. 49-76.

CRUZ NETO, Otávio. Cap III. O trabalho de campo como descoberta e criação. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). **Pesquisa Social:** Teoria, Método e Criatividade. Petrópolis: Vozes, 1994.

CUNHA, Manuela Carneiro da. **Cultura com aspas e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2009. 436 p. (Ensaios).

DAHLKE, Hanna-lora. **Hanna-lora Dahlke**: depoimento. [julho, 2015]. Entrevistadora: Daniela Matthes. Pomerode, 2015. 29MB, 00:52min. Entrevista concedida à pesquisa ligada ao PPGDR-FURB.

DARE, Robert. **Food, power and comunity:** Essays in the history of food and drink. Kent Town: South Australia, 1999. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=rw1zd64mxXsC&pg=PA62&dq=*Streuselkuchen* &hl=pt-BR&sa=X&ved=0ahUKEwjxpLeA26zVAhWMHJAKHej8DZ4Q6AEIOjAD#v=onepage&q=*Streuselkuchen* &f=false>. Acesso em: 28 jul. 2017.

DAY, Adalberto. **A Confeitaria Tonjes.** 2017. Disponível em: <http://adalbertoday.blogspot.com.br/2009/12/confeitaria-tonjes.html>. Acesso em: 17 nov. 2017.

DEEKE, José. **O município de Blumenau e a história de seu desenvolvimento.** Blumenau: Nova Letra, 1995.

DIEHL, Astor Antônio; TATIM, Denise Carvalho. **Pesquisa em ciências sociais aplicadas:** métodos e ténicas. São Paulo: Pearson Education, 2004.

EBEL, Ivana. Comida alemã tipicamente blumenauense. **Jornal de Santa Catarina.** Blumenau. 09 out. 2015.

ELLIOTT, Lori. **Traditional Shoo Fly Pie Recipe.** 2013. Disponível em: <https://www.ourheritageofhealth.com/traditional-shoo-fly-pie-recipe/>. Acesso em: 31 jul. 2017.

FECAM, Federação Catarinense de Municípios -. **Histórico.** Disponível em: <http://www.fecam.org.br>. Acesso em: 20 fev. 2016.

FISCHLER, Claude. **Comer:** A alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Senac, 2010.

FLORES, Maria Bernadete Ramos; WOLFF, Cristina Scheibe. **Oktoberfest: turismo, festa e cultura na estação do chopp.** Florianópolis : Letras Contemporâneas, 1997. 188p, il.

FURB – Universidade Regional de Blumenau (Blumenau). **Observatório de Educação Básica.** Disponível em: <http://www.inf.furb.br/obeb/historia_novo/cap2.php>. Acesso em: 02 set. 2016.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano:** 2. Morar, Cozinhar. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 1996. p. 211-256.

GOLDENBERG, Mirian. **A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais.** 4ª Edição – Rio de Janeiro: Record, 2000.

_____. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. **Horizontes Antropológicos,** Porto Alegre, v. 17, n. 36, p.235-256, jul. 2011.

GOMES, Laura Graziela. "Comércio étnico" em Belleville: memória, hospitalidade e conveniência. **Estudos Históricos,** Rio de Janeiro, v. 29, p.187-207, jan. 2002.

GRABOLLE, Heiko. **Cuca alemã – uma tradição germânica.** Disponível em: <https://heikograbolle.wordpress.com/tag/*Streuselkuchen* />. Acesso em: 10 jan. 2016.

HAESBAERT, Rogério. Concepções de território para entender a desterritorialização. In: SANTOS, Milton. BECKER, Bertha K. (org.). **Território, territórios**: ensaios sobre o ordenamento territorial. 3. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007, p. 43-71.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Mudanças econômicas e socioculturais e o sistema alimentar: Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: AMCANESQUI,; GARCIA, Rwd (Org.). **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 129-145.

KLEINE, Karl. Vivências e narrativas de um blumenauense**. Cristina Ferreira, Org. Tradução por: Annemarie Fouquet Schünke. Blumenau: Cultura em Movimento, 2011.**
LAPLATINE, François. **Aprender Antropologia.** 2. ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1989.

LITTLE, Paul Elliott. Etnodesenvolvimento local: autonomia cultural na era do neoliberalismo global. **Tellus,** Campo Grande/MS, ano 2, n. 3, p.33-52, out. 2002. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/693.pdf>. Acesso em: 29 nov. 2014.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A.m.; GARCIA, R.w.d. (Org.). **Antropologia e Nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Cap. 2. p. 49-55

MACIEL, Maria Eunice. PATRIMÔNIO, TRADIÇÃO E TRADICIONALISMO: O CASO DO GAUCHISMO, NO RIO GRANDE DO SUL. **Revista de Humanidades,** Caicó, v. 7, n. 18, p.439-460, nov. 2005.

MATTA, Roberto da. **O que faz do brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

MATTEDI, Marcos Antônio. PENSANDO COM O DESENVOLVIMENTO REGIONAL: subsídios para um programa forte em Desenvolvimento Regional**. Revista Brasileira de Desenvolvimento Regional**. FURB: Blumenau. Vol. 2, nº 2, 2014. (p. 59-105).

MATTHES, Daniela. **O ano que mudou Blumenau.** 2014. Disponível em: <http://jornaldesantacatarina.clicrbs.com.br/sc/politica-e-economia/pagina/o-ano-que-mudou-blumenau.html>. Acesso em: 01 jul. 2016.

MATTHES, Gerold. **Gerold Matthes**: depoimento. [junho, 2015]. Entrevistadora: Daniela Matthes. Pomerode, 2015. 17MB, 1h16min. Entrevista concedida à pesquisa ligada ao PPGDR-FURB.

MATTHES, Idalina. **Idalina Matthes**: depoimento. [junho, 2015]. Entrevistadora: Daniela Matthes. Pomerode, 2015. 17MB, 1h16min. Entrevista concedida à pesquisa ligada ao PPGDR-FURB.

MEMÓRIA, identidade e colonização: representações da diferença cultural no Sul do Brasil**. Palestra de Giralda Seyferth PPGAS/MN/UFRJ. 27'.Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=DnhlD-g5xvg. Acesso em: jul./2017.**

MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete . Agricultores de origem alemã: trabalho e vida. In: Emilia Pietrafesa de Godói; Marilda Aparecida de Menezes; Rosa Acevedo Marin. (Org.). Diversidade do Campesinato: expressões e categorias - História Social do Campesinato no Brasil - Tomo IV. 1ed.São Paulo: Ed. UNESP, 2009, v. I, p. 163-184.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimento identitários: Uma reflexão para além da cultura. **Geonordeste,** Sergipe, v. 2, p.120-136, jan. 2013.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde –** 8ª Edição -São Paulo: Editora Hucitec, 2004.

MUCHNIK, José. Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. In: CONGRESO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL "SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALES" ALIMENTACIÓN Y TERRITORIOS "ALTER 2006" BAEZA (JAÉN), 3., 2006, Baeza (jaén), España. **Anais... .** Baeza: Alter, 2006. p. 1 – 21.

NEVES, Lafaiete Santos. **Sustentabilidade**. V SEMINÁRIO SOBRE SUSTENTABILIDADE. Anais. Curitiba: Juruá, 2011.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **Identidade, etnia e estrutura social.** São Paulo: Pioneira, 1976.

_____. **O trabalho do antropólogo.** 2. ed. São Paulo: Editora Unesp, 2000.

ORTIZ, Renato. Cultura e Desenvolvimento. **Políticas Culturais em Revista,** Salvador/ba, v. 1, n. 1, p.122-128, jan. 2008.

PECQUEUR, Bernard. O DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: UMA NOVA ABORDAGEM DOS PROCESSOS DE DESENVOLVIMENTO PARA AS ECONOMIAS DO SUL. **Raízes,** Campina Grande, v. 24, n. 12, p.10-22, jan./dez. 2005.

PEREIRA, Manuel Nunes. **Panorama da alimentação indígena:** Comidas, Bebidas & Tóxicos Na Amazônia Brasileira. Rio de Janeiro: Livraria São José, 1974.

PREFEITURA DE BRUSQUE (Brusque - SC). **Fenarreco.** Disponível em: <www.brusque.sc.gov.br>. Acesso em: 15 jun. 2017.

PREFEITURA DE POMERODE (Pomerode – SC). **Festa Pomerana**. Disponível em: <www.pomerode.sc.gov.br>. Acesso em: 20.jul.2017.

POLLAN, Michael. **Cozinhar:** Uma história natural da transformação. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

REINHARDT, Juliana Cristina. **Alemães, Comida e Identidade:** Uma tese ilustrada. Curitiba: Máquina de Escrever, 2014.

RENAUX, Maria Luiza. **O outro lado da história:** O papel da mulher no Vale do Itajaí 1850-1950. Blumenau: Editora Furb, 1995.

SACHS, Ignacy et al. Estratégias de Transição para o Século XXI. In: BUZRSYN, Marcel (Org.). **Para Pensar o Desenvolvimento Sustentável.** Brasília: Editora Brasiliense, 1993. p. 29-56.

SANTIAGO, Nelson Marcelo. **ACIB:** 100 anos construindo Blumenau. Florianópolis: Expressão, 2001.

SANTOS, Milton. **Metamorfose do Espaço Habitado**. São Paulo: HUCITEC, 1988.

SCHOUSBOE, Karen; NIELSEN, Ove Juul; NIELSEN, Morten Juul. **Medieval Silesia.** 2014. Disponível em: <http://www.medievalhistories.com/medieval-silesia/>. Acesso em: 31 jul. 2017.

SEYFERTH, Giralda. IMIGRAÇÃO E ETNICIDADE NO VALE DO ITAJAÍ (SC). **Anais do X Encontro de Geógrafos da América Latina,** São Paulo, p.14043-14058, mar. 2005.

_____. **A colonização alemã no Vale do Itajaí-Mirim.** Porto Alegre: Movimento, 1974.

_____. **Imigração e Cultura no Brasil.** Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 1990.

_____. **Nacionalismo e identidade étnica:** a ideologia germanista e o grupo étnico teuto-brasileiro numa comunidade do Vale do Itajaí. Florianópolis: Fundação Catarinense de Cultura, 1982.

_____. Identidade étnica e folclore. In: 1 SEMINÁRIO NACIONAL SOBRE FOLCLORE ALEMÃO, 1992, Blumenau. **Anais... .** Blumenau: Nova Letra, 1994. p. 24 - 38.

SILVA, Marilda R . C. G.. A alimentação e a culinária de imigração italiana no Vale do Itajaí. In: **22ª Reunião Brasileira de Antropologia** - GT Comida e Simbolismo, 2000, Brasília. CD-Room: 22ª RBA. Brasília-DF: ABA, 2000.

_____. **Imigração italiana e vocações religiosas no Vale do Itajaí.** Campinas: Furb/unicamp, 2001.

_____. O Impacto da Imigração Européia sobre a Produção de Alimento e a Culinária do Médio Vale do Itajaí – SC. In: LIMA FILHO, Manuel Ferreira; ECKERT, Cornelia; BELTRÃO, Jane Felipe (Org.). **Antropologia e Patrimônio Cultural:** Diálogos e Desafios Contemporâneos. Blumenau: Nova Letra, 2007. p. 101-132.

_____. Território e tradição: o Kochkäse como Patrimônio Cultural Imaterial do Vale do Itajaí. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 30., 2016, João Pessoa. **Anais... .** João Pessoa: 2016.

SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes Von. Imagem e memória. In: **Etienne Samain**. (Org.). O fotográfico. 2. ed.São Paulo: Senac São Paulo, 2005, v. 1, p. 18-34.

SISTEMA de Informações Gerenciais e de Apoio à Decisão. Disponível em: <www.furb.br/sigad/>. Acesso em: 01 maio 2016.

SILVA, José Ferreira da. **História de Blumenau**.2. ed. Blumenau: Fundação "Casa Dr. Blumenau", 1988. 299 p.

ŚLONSKI, SŁownik. **Kołocz.** Disponível em: <http://gryfnie.com/slownik-slaski/kolocz/>. Acesso em: 31 jul. 2017.

SOUZA, Cristiane Mansur de Moraes; THEIS, Ivo Marcos. **Desenvolvimento regional**: abordagens contemporâneas. Blumenau: Edifurb, 2009.

SOUZA, Marcelo José Lopes de. O território: sobre o espaço e poder, autonomia e desenvolvimento. In: CASTRO, Iná Elias de et al. **Geografia:** Conceitos e temas. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000. p. 77-116.

STAVENHAGEN, Rodolfo. Etnodesenvolvimento uma dimensão ignorada no pensamento desenvolvimentista: uma dimensão ignorada no pensamento desenvolvimentista. **Anuário Antropológico,** Brasília, p.11-44,1984. Anual. Disponível em: <http://www.dan.unb.br/images/pdf/anuario_antropologico/Separatas1984/anuario84_rodolfostavenhagen.pdf>. Acesso em: 01.set.2016.

STEWART, Martha. **New York Crumb Cake.** Disponível em: <http://www.marthastewart.com/355763/new-york-crumb-cake>. Acesso em: 28 jul. 2017.

THEIS, Ivo Marcos. Globalização e planejamento do desenvolvimento regional: o caso do Vale do Itajaí. In: SIEBERT, Claúdia Freitas. **Desenvolvimento regional em Santa Catarina**. Blumenau: Edifurb, 2001. p. 213-244.

_____(Org.). **Desenvolvimento loca/regional na periferia do capitalismo mundializado:** estudos de caso em Santa Catarina. Blumenau: Edifurb, 2014.

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA. **Tipos de Fermentos:** Físicos, químicos e biológicos. Disponível em: <http://www.ibb.unesp.br/Home/Graduacao/ProgramadeEducacaoTutorial-PET/ProjetosFinalizados/TIPOS_DE_FERMENTOS.pdf>. Acesso em: 20 fev. 2016.

VEIGA, José Eli da. **Desenvolvimento sustentável**: o desafio do século XXI. Rio de Janeiro: Garamond, 2010.

VIDICH, Arthur J.; LYMAN, Stanford M.. Métodos qualitativos: Sua história na Sociologia e na Antropologia. In: DENZIN, Norman K. et al (Org.). **O Planejamento da Pesquisa Qualitativa:**teorias e abordagens. 2. ed. São Paulo: Bookmann, 2006. Cap. 2. p. 49-90.

VON BORSTEL, Clarice Nadir. **A linguagem sociocultural do Brasildeutsch.** São Carlos: Pedro & João, 2011.

WIERLACHER, Alois. Der *Streuselkuchen* in Dietrich Krusches Stimmen im Rücken. In: WIERLACHER, Alois; WIERLACHER, Alois. **Kulinaristik**: Forschung - Lehre - Praxis. Tradução: Henriette Kellermann Prust; Maria Roseli Rossi Avila. Berlim: Lit Verlag, 2008. p. 290-297.

WOORTMANN, Ellen; WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra:** a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997.

YAP, Penny. **Traditional German Cake Recipe.** Disponível em: <https://www.fritzmag.com.au/traditional-german-cake-recipe/>. Acesso em: 31 jul. 2017.