

**2**

**EXPLORAÇÕES ANTROPOLÓGICAS: QUANDO O  
CAMPO É O PATRIMÔNIO**

# O IMPACTO DA IMIGRAÇÃO EUROPÉIA SOBRE A PRODUÇÃO DE ALIMENTO E A CULINÁRIA DO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ/SC

Marilda Checcucci Gonçalves da Silva

Neste artigo, apresento resultados de uma pesquisa<sup>1</sup> que teve como objetivo mais geral estudar, com base no conceito de *habitus*<sup>2</sup>, os impactos que a vinda de famílias camponesas imigrantes de origem européia promoveram sobre a produção de alimentos e a culinária da região do Médio Vale do Itajaí/SC<sup>3</sup>. Tendo-se em conta esse objetivo mais geral, abordaram-se os seguintes objetivos mais específicos:

- As tradições trazidas desde a região de origem, bem como as inovações introduzidas nas técnicas de plantio, nas espécies plantadas, no sistema alimentar e na culinária local;

---

1 Essa pesquisa é parte de um projeto voltado para a identificação, registro e conservação do patrimônio cultural das diferentes cidades e áreas rurais do Médio Vale do Itajaí-SC, priorizando aquelas áreas formadas por imigrantes de origem européia (alemães, italianos e poloneses).

2 Bourdieu (1972) propõe o conceito de *habitus* como o elemento de intermediação entre a estrutura social e a prática dos agentes. Definido como um sistema socialmente constituído de disposições, tendências e matrizes de percepções, ele é concebido como o produto da interiorização das estruturas objetivas. Ao mesmo tempo, 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.

3 O Médio Vale do Itajaí é formado atualmente pelos municípios de Blumenau, Indaial, Timbó, Rodeio e Ascurra, criados a partir dos desdobramentos da Colônia Blumenau, mantendo ainda hoje, entre a sua população, uma maioria de descendentes dos colonos imigrantes. A imigração européia na região do Médio Vale do Itajaí ocorreu sob a forma de colonização, através da introdução de famílias camponesas, iniciando-se com as de origem alemã, com a fundação da então Colônia Blumenau, pelo Dr. Hermann Blumenau, em 1850, posteriormente com as de origem italiana, localizadas na periferia da colônia, a partir de 1875. Os poloneses, em menor número, ingressarão por último. Essas famílias imigrantes foram assentadas na condição de pequenas proprietárias, à semelhança de outras regiões do sul do Brasil, voltadas para a produção da subsistência através da utilização do trabalho familiar, formando grupos etnicamente homogêneos, com características próprias que os diferenciam de outros grupos camponeses do país. Os colonos foram assentados em lotes coloniais. A exploração agrícola deu-se através da policultura. Anteriormente a essa ocupação, a região era ocupada por populações indígenas, cabocla e luso-brasileira.

- A influência do sistema alimentar e da culinária dos outros grupos étnicos presentes na região, tais como caboclos e indígenas;
- Os aspectos simbólicos ligados ao ato alimentar, tomando como base seus rituais familiares e comunitários de comensalidade e de partilha e as relações de gênero que configuram esses hábitos;
- As diferenças e semelhanças encontradas nas diferentes tradições e sistemas alimentares dos imigrantes e de seus descendentes;
- A maneira como a culinária se atualiza em termos da afirmação da identidade étnica do imigrante e de seus descendentes.

A pesquisa foi realizada em dois momentos: no primeiro, com população residente em área rural, e no segundo com população residente em área urbana. No artigo, buscou-se reunir e comparar os resultados obtidos com a pesquisa nesses dois momentos. Para atingir os objetivos, foi realizada uma pesquisa de campo, recorrendo-se à etnografia<sup>4</sup> e à história oral dos grupos em estudo<sup>5</sup>, através da lembrança retida na memória das pessoas mais idosas das famílias. Foram realizadas entrevistas em profundidade, com famílias ligadas aos diferentes grupos dos descendentes dos imigrantes europeus, que ainda hoje formam uma maioria na região: alemães, italianos e poloneses<sup>6</sup>. Além disso, recorreu-se à pesquisa de arquivos, cruzando-se os resultados com os dados coletados em campo.

---

4 Neste caso, o pesquisador conjuga dados de observação e de entrevistas com resultados de outros materiais obtidos, tais como fotografias, registros documentais, produções do próprio grupo pesquisado, o que acaba por resultar numa produção densa da realidade estudada (GEERTZ, 1978).

5 Relatos a partir da memória dos descendentes dos imigrantes, com os quais o pesquisador busca reconstruir fatos ou eventos sobre os quais não existe documentação.

6 Foi realizado um total de 60 entrevistas com descendentes de imigrantes de origem alemã, italiana e polonesa. Por tratar-se de pesquisa do tipo qualitativa, não houve uma preocupação com a quantidade de informantes, de modo a configurar a sua representatividade. Neste caso, a quantidade é substituída pela intensidade, pela imersão profunda – através da observação participante por um período longo de tempo, das entrevistas em profundidade, da análise de diferentes fontes que possam ser cruzadas –, que atinge níveis de compreensão que não podem ser alcançados através de uma pesquisa quantitativa. O pesquisador qualitativo buscará casos exemplares que possam ser reveladores da cultura em que estão inseridos. O número de pessoas é menos importante do que a teimosia em enxergar a questão sob várias perspectivas (GOLDENBERG, 1997: 50).

## Os hábitos alimentares

Este trabalho parte da premissa de que os hábitos alimentares são práticas que expressam a dimensão simbólica da sociedade, sendo constituídas a partir do que Bourdieu (1987) denomina *habitus*. Os hábitos se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, formando entidades que se compõem de elementos interdependentes, que formam um sistema. Os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares de sua infância: alimentos que eles se habituem a comer desde tenra idade e que se estendem ao longo da vida, sendo que seu sistema é passado de uma geração para a outra.

Nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas cedo e bem; e são, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro. Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência (MINTZ, 2001: 30-32).

Nas sociedades urbano-industriais, a relação do homem com sua alimentação tem-se modificado. Como afirma Bonin e Rolim (1991: 78):

Os pratos têm sido em geral estereotipados, a partir de uma pretensa homogeneização global. As refeições são independentes do espaço e tempo, isto é, tendo-se os meios, é possível consumir qualquer coisa, a qualquer momento, em qualquer lugar e qualquer quantidade. As escolhas alimentares são agora individuais; a produção de alimentos foi incorporada à troca de mercadorias, e os alimentos em geral se tornaram profanos. Entretanto, isto não significa que se excluam formas tradicionais de comensalidade, tais como festas marcadas socialmente: Natal, aniversários, Ano-Novo, etc., e que o alimento não tenha o seu caráter social e valor simbólico.

A sociedade urbano-industrial apresenta ainda um grande número de subculturas. Cada subcultura seleciona os alimentos que lhes são os mais convenientes, tanto do ponto de vista material quanto simbólico. Ao agir dessa maneira,

(...) impõe um limite à possibilidade de ser estabelecido um padrão alimentar mundialmente uniformizado. (...) A ‘conveniência’ de determinado grupo para selecionar certos alimentos se prende ao *habitus* do grupo, que se define pela internalização de princípios, através de um sistema de expressão, que por sua vez se integra a um sistema de interpretação, que se concretiza através de uma prática específica. Os hábitos alimentares se constituem em práticas específicas, mas que têm referencial em esquemas interpretativos e de significação mais gerais. Eles se constituem num sistema de expressão, integrado a um sistema de interpretação (BONIN e ROLIM, 1991: 79).

Convivem numa mesma sociedade padrões ditos tradicionais e modernos. A predominância de um ou outro irá variar de acordo com a época e com o contexto regional. A sociedade tem uma dinâmica própria, e os hábitos alimentares estão incluídos nessa dinâmica. Esses padrões de comportamento em relação aos alimentos se vinculam ao *estilo de vida*<sup>7</sup> que se define e se redefine enquanto significação e transformação. Visto dessa maneira, o estilo de vida se coloca, então, dentro de um conceito mais abrangente de classe social, que se define não somente pela inserção dos sujeitos num determinado processo – possuidor ou não possuidor dos meios de produção – mas também de acordo com sua inserção em teias de relações significantes, que os definem enquanto atores de determinada classe. A definição de classe, neste caso, não apenas situa o sujeito dentro do processo produtivo, mas também num mundo de significações simbólicas, que fazem com que o sujeito se identifique enquanto tal. Como se come, com quem se come, quando se come, o que se come, definem nossa maneira de ser e nossa classe social. Da mesma maneira, o gosto por determinado alimento é engendrado a partir do estilo de vida das pessoas, que, por sua vez, se vincula à sua classe social e ao *habitus* de um grupo ou de sua sociedade.

Na realidade, a cozinha, como toda relação social, constitui-se de tradições sociais e de inovações. Na atualidade, com o processo de globalização, a culinária passou a ser alvo de um processo de internacionalização, com o beneplácito dos mercados que não

---

7 BOURDIEU, P. *A Economia das Trocas simbólicas*. São Paulo: Ed. Perspectiva, 1987.

raciocinam mais em âmbito nacional. As empresas agroalimentares transnacionais distribuem seus alimentos em todo o planeta, bastando que o consumidor possua dinheiro para que tenha acesso a um número significativo de iguarias exóticas. O alimento moderno está deslocado, ou seja, desconectado de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhe eram tradicionalmente associadas (POULAIN, 2004: 29). Entretanto, é um erro acreditar que os particularismos nacionais e regionais desaparecerem. Eles são ainda muito fortes, e as sociedades transnacionais da alimentação são obrigadas a dar conta deles, introduzindo modificações ao gosto dos particularismo locais.

Morin (*apud* POULAIN, 2004: 33) sugere que, por trás destes fenômenos econômicos e sociais, se descobrem os sinais, e às vezes os sintomas, de uma crise identitária que encontra na esfera alimentar, prejudicada pela industrialização, um lugar de cristalização. Segundo ele:

Em relação compensatória à mundialização dos mercados alimentares, os produtos regionais enfeitam-se de mil atrativos.(...) Ela produz, por meio de um duplo retorno aos valores da ‘natureza’ exaltada em oposição ao mundo artificial das cidades e da ‘arkhé’ rejeitada pela modernidade como rotina e atraso, uma inversão parcial das hierarquias gastronômicas a favor de pratos rústicos e naturais. (...) tudo isso traduz a nova valorização da simplicidade rústica e da qualidade natural que deixam de ser desprezadas em relação à sofisticação e à arte complexa da alta gastronomia.

Na França dos anos 80, esse movimento colocou o tema da cozinha regional no centro de tudo – pesquisas, coleções, etc. –, fazendo o inventário do patrimônio gastronômico das suas províncias. A linha editorial característica desse movimento aborda as práticas culinárias tradicionais no contexto cultural que as fez nascer – os costumes, as crenças, as mentalidades regionais. Numa perspectiva patrimonial, são estudadas, de um lado, as tradições culinárias, a sedimentação das receitas e hábitos à mesa no curso da história da região, e de outro são apresentados os grandes *chefs* contemporâneos que reatualizam suas práticas aos sabores regionais (BOURREC; POULIN; POULAIN & ROYER; DRISCHEL, POULAIN & TRUCHELUT, CLAVAL *et al. apud* POULAIN, 2004: 33-34). Aos olhos dos habitantes das cidades, a

população regional é vista como guardião de um patrimônio gastronômico, de uma sabedoria. No Brasil, com a atual reformulação do conceito de patrimônio e a nova incorporação do chamado patrimônio imaterial, o tema da culinária e da cozinha ganha um novo estatuto (FONSECA, 2003); porém, embora existam projetos nessa direção, principalmente tendo-se em conta os interesses turísticos, esse movimento é ainda incipiente.

Na França, os ministérios da Agricultura e da Cultura lançaram, em 1990, um vasto inventário do patrimônio gastronômico francês. A gastronomia aristocrática do antigo regime, que se caracteriza pelo distanciamento em relação à necessidade, afirma sua posição social através do consumo de produtos caros e distantes (as especiarias, por exemplo) e, assim procedendo, opõe-se às práticas alimentares populares e regionais, mais submetidas à pressão do nicho ecológico, fundamentando-se numa repressão dessas práticas. Entretanto, somente as cozinhas camponesas, porque mais dependentes em relação à necessidade, têm uma marca regional (POULAIN, 2004: 35).

O fenômeno que ocorre atualmente, da patrimonialização da alimentação, que se coloca também para a nossa realidade regional, apresenta-se como um lugar de leitura privilegiada das mutações sociais.

Ela consiste numa transformação das representações associadas ao espaço social alimentar e coloca os produtos alimentares (quer sejam ou não elaborados), os objetos culturais portadores de uma parte da história e da identidade de um grupo social. Num mundo em mutação, convém então preservá-las como testemunhos de uma identidade cultural. A idéia de que habilidades, técnicas, produtos, possam ser objetos passíveis de ser protegidos, conservados, supõe o sentimento de seu desaparecimento. A patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente no do risco de perda da identidade. A história da alimentação mostrou que cada vez que identidades são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência (POULAIN, 2004: 38).

A patrimonialização contemporânea da alimentação inscreve-se no vasto movimento que faz a noção de patrimônio passar da esfera privada para a esfera pública, do econômico para o cultural. Mas ela é

também sinal de outras transformações sociais. Ela amplia, em primeiro lugar, a noção de patrimônio do material para o imaterial, um imaterial modesto, o das práticas cotidianas e populares, longe das prestigiosas obras de arte ditas maiores, que são a música, a pintura, a poesia (CONDOMINAS *apud* POULAIN, 2004: 38)

Por outro lado, no atual contexto de expansão do turismo internacional, as tradições gastronômicas das zonas receptoras são agora consideradas, pelos atores da indústria turística, um patrimônio a ser valorizado e uma alavanca do desenvolvimento local. Para Poulain (2004: 40), a supervalorização da tradição popular, da terra e dos produtos “autênticos” opõe-se às angústias ligadas ao desenvolvimento da industrialização alimentar e aos riscos de diluição das identidades locais e nacionais na mundialização ou no interior de espaços mais amplos, como a Europa. Essas angústias estariam ligadas aos problemas atuais gerados pela indústria alimentar.

### **Alimentação e Imigração**

A questão de delimitar espacialmente uma cozinha não é tão simples como pode parecer à primeira vista. Para além das fronteiras geográficas, que servem de suporte físico, existem implicações de ordem simbólica na delimitação dessas fronteiras que são dadas pela significação atribuída a certos pratos que irão caracterizá-la<sup>8</sup>.

No Brasil, de acordo com Da Matta (1986: 63), o feijão-com-arroz se constitui como a comida básica do brasileiro, e o prato que o unifica. Este prato exprime a sociedade brasileira, combinando o sólido com o líquido, o negro com o branco, resultando numa combinação que gera um prato de síntese, representativo de um estilo brasileiro de comer: uma culinária relacional que, por sua vez, expressa uma sociedade relacional, isto é, um sistema em que as relações são mais que mero resultado de ações, desejos e encontros individuais, constituindo-se em verdadeiros sujeitos das situações.

Comida do cotidiano, o feijão-com-arroz assume outro caráter quando acompanhado por outros elementos, transformando-se num

---

<sup>8</sup> Além de territórios físico-geográficos, o alimento delimita também territórios sociais e do imaginário, identificando o indivíduo a certas categorias sociais, pelo fato de ele conhecer ou não um universo culinário específico.



prato que possui um sentido unificador, sendo a feijoada alçada a prato típico nacional. Para Fry (1982), criada na Senzala, a feijoada sofreu um processo de transformação para ocupar este lugar de destaque, o que indica um aspecto da dinâmica da sociedade brasileira, na qual itens culturais criados por grupos dominados são apropriados e domesticados, perdendo, assim, a capacidade de simbolizar o grupo em questão.

Entretanto, se do ponto de vista culinário estas práticas alimentares unificariam o país, existem também as cozinhas regionais, que apresentam uma grande diversificação devido às variadas condições históricas, culturais e de meio natural existentes no país. Alguns pratos em particular sobressaem-se, ficando associados mais intimamente a suas regiões de origem e a seus habitantes, tais como o acarajé e o vatapá à Bahia, baião de dois ao Ceará, arroz com pequi a Goiás, tutu com lingüiça e o queijo a Minas, Tucupi e Tacacá ao norte e churrasco ao gaúcho. Esta diversificação é tão significativa que, se alguns pratos regionais são famosos em todo o país, outros são praticamente desconhecidos pelas demais regiões, muitas vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem (por exemplo, seria um tanto difícil fazer-se uma Caldeirada de Manaus, à base de tucunaré – peixe amazônico –, fora de sua região de origem), mas também por razões de ordem cultural que determinam certos hábitos alimentares (MACIEL, 1996: 36).

Mas a diversificação também pode operar ainda de um ponto de vista étnico, resultando em uma cozinha étnica que pode recortar simbolicamente uma mesma região. Na região em estudo, grupos de etnias diversas elaboram suas fronteiras étnicas utilizando a culinária como um dos itens emblemáticos para construir suas identidades. Deste modo, ainda que possamos pensar no café colonial (refeição que reúne os produtos das colônias) como um item da culinária que unifica as diversas etnias de origem européia em torno de um elemento comum (e que vem sendo utilizado como um recurso turístico), cada um destes grupos reivindica para si uma cozinha típica, marcada tanto por pratos típicos, bem como por festas e rituais de comensalidade específicos.

Good (*apud* MACIEL, 1996: 35) chama a atenção para o que ocorreu no processo de colonização da América. Enquanto uma imposição de espécies, gostos e padrões alimentares foram impostos à população colonizada, produtos alimentares próprios do continente

americano – antes desconhecidos dos europeus (tais como o milho, a batata, a abóbora, os feijões, etc.) – foram introduzidos na Europa e em outros continentes, promovendo importantes transformações alimentares. A expansão europeia e a dominação colonial, no que se refere às comidas, apresentou também outros aspectos relacionados com a dominação. Um deles se refere ao caso em que a cozinha do colonizador é adotada pela população local em detrimento das práticas tradicionais, ocasionando uma transformação radical em seus hábitos alimentares. Em outros casos, a cozinha do colonizador passa a ser apropriada por certas camadas sociais que a utilizam como um meio de diferenciação social e de manutenção de uma dada hierarquia.

Na constituição de uma cozinha por parte de uma população que emigra, pode-se dizer que ela segue, à semelhança daquela ocorrida num país colonizado, caminhos diversos. As populações que se deslocam (ou foram deslocadas) trazem com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim todo um conjunto de práticas, ligadas àquilo que Bourdieu (1987) denomina de *habitus*. Para satisfazê-las, trazem em sua bagagem mudas de plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões. Mesclando ou acrescentando possibilidades e práticas alimentares existentes na nova terra, criam cozinhas com características particulares.

Uma outra possibilidade de alteração no *habitus* alimentar acontece no processo de adaptação de um grupo de imigrantes que se desloca de um país para outro, como é o caso da população objeto deste estudo. Ao imigrar, o camponês europeu trouxe consigo mudas de plantas que costumavam ser cultivadas nas suas regiões de origem e até mesmo espécies animais, como no caso do bicho-da-seda, trazido pelos italianos. Ainda assim, essa população foi obrigada, dada a situação do novo contexto físico, social e geográfico, a substituir o cultivo das espécies originais por outras mais adequadas à produção local, incorporando também práticas e processos das populações locais, como veremos a seguir.

## **A alimentação dos imigrantes: camponeses e pequenos burgueses citadinos**

Além das diferenças de cunho étnico, encontradas nas culinárias dos três grupos estudados, identificou-se na região a formação de um sistema alimentar, calcado na presença de uma tradição de origem camponesa e uma outra de origem pequeno burguesa citadina, que, embora guardando entre si algumas semelhanças, se diferenciam em consequência das tradições culinárias trazidas e aqui adaptadas pelos dois grupos.

Essa diferença é identificada principalmente a partir da pesquisa realizada com descendentes de europeus na cidade de Blumenau, uma vez que, anteriormente, somente havíamos realizado a pesquisa entre os descendentes de europeus que residiam na área rural. Os resultados nela encontrados revelaram a presença de uma culinária diferenciada, já trazida pelas mulheres de origem alemã da pequena burguesia citadina, quando vêm para o Vale acompanhando seus maridos, nos primórdios da Colônia Blumenau.

O fato de essa culinária diferenciada ser somente encontrada entre a população de origem germânica pode ser explicado pela composição social da população imigrada, uma vez que, enquanto as famílias de origem italiana e polonesa eram, na sua maioria, formadas por camponeses empobrecidos<sup>9</sup>, na composição da população de origem alemã imigrada para o Vale vieram também, além de camponeses, muitos artesãos, refugiados políticos, professores, profissionais liberais, jornalistas, cientistas (SEYFERTH, 1990: 59) e até indivíduos com recursos financeiros para dedicar-se a atividades comerciais e industriais<sup>10</sup>.

Esse tipo de culinária vai estar ancorado nas características apresentadas ainda hoje pela culinária de origem alemã, cuja cozinha, embora se diferencie segundo as regiões<sup>11</sup>, caracteriza-se, em geral,

---

9 Isso explica em parte a diferença de trajetórias. Enquanto os imigrantes italianos e poloneses vão desempenhar um papel importante como agricultores, os de origem alemã desempenharão um papel importante no processo de industrialização do Vale.

10 A entrada com visto de colono é, em muitos casos, um recurso utilizado para poder permanecer no país, fugindo de constrangimentos políticos e econômicos.

11 Os alemães que vieram para o Vale, eram da região central e setentrional da Alemanha, tendo vindo muitos agricultores da província de Pomerânia, de Mecklemburgo e Schleswig-Holstein (WAHLE, 1950: 131).

por pratos fortes, substanciosos, ricos em gorduras e em molhos grossos e por uma confeitaria refinada, que consiste em um dos seus itens mais importantes (LEAL, 1998: 107). Entre a população imigrada da pequena burguesia, muitas foram as mulheres que trouxeram consigo da velha pátria esse saber culinário identificado à sua classe social. A referência feita a ela, por parte de algumas das famílias entrevistadas, e aos livros de arte culinária trazidos por elas acena nessa direção.

Esse é o caso da escritora Therese Stutzer<sup>12</sup>, mulher pertencente à pequena-burguesia alemã e que acompanha seu marido à colônia Blumenau, na condição de esposa. Sua carta de 29/05/1886, enviada a parentes na Alemanha, evidencia que já trazia na sua bagagem um grande conhecimento culinário. Therese havia, quando ainda estava na Alemanha, substituído a sua madrasta no serviço doméstico, durante um longo tempo, pelo fato de sua madrasta, por motivos de saúde, ter ficado impossibilitada de fazer esse tipo de serviço. Ela também traria consigo um exemplar de um *livro de receitas*, que era o *best-seller* da sua época, dele se utilizando para cozinhar, já nos primórdios da sua vida na Colônia Blumenau, como se pode depreender do trecho que se segue:

Falando em café! Retorno à cozinha e é para lá que quero levarte, para que vejas nosso forno. Agora já posso cozer pão de milho! Mas, derramei algumas lágrimas até aprender a fazê-lo, porém precisei empenhar-me muito. Estou me sentindo orgulhosa pela minha habilidade e já posso me impor como professora diante das minhas filhas. Esse pão é feito com levedura e nós juntamos farinha de trigo para se tornar uma massa mais leve. Muitos colonos adicionam cará, um tubérculo semelhante à batata-inglesa. Às vezes, adiciono cominho, pois melhora o paladar. Para Gustav, preparo pão de trigo, pois o milho não lhe faz bem. E como ele gosta de doçura. Sou uma dona de casa bem esbanjadora, pois aqui, os ovos e o açúcar são baratos. Pelo Davidis, preparo coisas maravilhosas. Os

---

<sup>12</sup> Therese Stutzer nasceu em 14 de maio de 1841, em Ilsenburg, no Harz, Alemanha. Seu pai era um famoso artesão em ferro, tendo sido o construtor da usina siderúrgica de Ilsenburg, até hoje existente. Seu irmão, professor Walter Schott, foi um renomado escultor em Berlim. Até a idade de 16 anos, Therese freqüentou, em Hanôver, um instituto superior para senhorinhas. Até seu casamento com o também escritor e pastor Gustav Stutzer, com o qual vem para a colônia Blumenau, quando ainda na Alemanha, cuidou dos afazeres domésticos do próprio lar, em substituição à sua madastra (HUBER, 2002: 27).

Baisers (suspiros) ficam excelentes. Para cobertura do doce uso laranja, pêssego e banana. Estou tão orgulhosa com tudo que aprendi! Ter um forno nos fundos da casa é tão necessário quanto um na cozinha. Nada se conserva por muito tempo, nem o pão de milho, porque o bolor aparece em tudo. Podemos adquirir o pão do leiteiro que passa diariamente, ele o distribui de várias padarias. Todas as manhãs um padeiro passa diante de nossa casa levando sua mercadoria até Badenfurt. Mas atualmente somos treze pessoas e por isso este pão se torna caro, não sendo tão gostoso quanto aquele que assamos (HUBER, 2002: 99).

O livro por ela mencionado, o *Davidis*, foi editado na Alemanha, na segunda metade do século XIX., tendo sido publicado por Henriette Davidis, considerada a mais famosa cozinheira e autora de livro de culinária clássico da Alemanha. A cultura culinária alemã é decisivamente marcada, nessa época, através da publicação de seus livros de receitas e de suas orientações às donas-de-casa. Em seu *Die Hausfrau* (A Dona de Casa), ela aborda, além da culinária, outras áreas da administração da casa, constituindo o que se conhece pela chamada *Economia doméstica*, que inclui na sua época, além da culinária, outras áreas de administração da casa, indo da contabilidade à criação de animais. A primeira edição do seu livro de culinária *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche* (Livro de Culinária Prático para cozinha trivial e fina) foi publicada em 1844/45 e teve, até o ano de 1963, pelo menos 76 edições publicadas, em várias línguas. Até o início do século XX, um grande número de livros de culinária citava e utilizava o *Davidis* como referência<sup>13</sup>.

As mulheres da pequena burguesia que vieram para o Vale, assim como Therese, já possuíam a cultura culinária alemã da época e provavelmente já conheciam o livro citado. Em Blumenau, encontramos uma figura muito próxima à de Henriette, que, embora não tenha publicado nenhum livro de receitas, desempenhou um papel similar, na cidade de Blumenau, como conselheira das donas-de-casa, da pequena burguesia local, ajudando-as a se tornarem boas donas-de-casa, ideal

---

13 Disponível em: [http://de.wikipedia.org/wiki/Henriette\\_Davidis](http://de.wikipedia.org/wiki/Henriette_Davidis). Acesso em: 15 de abril de 2006.

feminino da época. *Frau Kieckbusch*<sup>14</sup> aprendeu a cozinhar trabalhando na casa de um pastor, através de um livro de receitas de origem alemã, pertencente à esposa do pastor. Segundo sua filha, na época era comum que algumas moças da cidade, antes de casar, ficassem algum tempo com uma família de *bons tratos*, como se fosse sua filha adotiva:

Antigamente, era assim, uma moça, antes de casar, ela ia numa casa quase como doméstica, fazia todo o serviço, cozinava, aprendia, e ela foi para a casa de um pastor, daí ela aprendeu as receitas. Ela sabia tudo, e as senhoras jovens que casavam e que não entendiam muita coisa, elas vinham se aconselhar com a nossa mãe. Ela era conhecida por todo mundo (...) não é propriamente empregada. No alemão a gente diz “Haustochter”, que quer dizer “filha adotiva”.

Esse papel também foi desempenhado por freiras luteranas. Segundo Érica Kieckbusch<sup>15</sup>, em Novo Hamburgo (RS) elas tinham uma casa grande, onde moças de Blumenau iam fazer curso de *Economia Doméstica*, lá permanecendo por um ou dois anos. Para caracterizar esse tipo de pessoa comumente encontrada entre as famílias da pequena burguesia de Blumenau, utilizava-se localmente a palavra *Haustochter*, correspondendo à figura da pessoa que trabalha na casa de uma família fazendo todo tipo de serviço, sendo que, em contrapartida, a família ficava responsável por mantê-la. Esse exemplo serve para ilustrar a importância da *Economia Doméstica* no cotidiano das famílias da pequena burguesia em Blumenau, ainda em meados do século XX.

Segundo Renaux (1995: 131), entre 1800 e 1850 – ano em que foi fundada a Colônia Dr. Blumenau –, a burguesia ergueu-se como camada dominante na Alemanha. Lá sua expressão cultural iria espalhar-se gradativamente por todos os círculos das cidades e também do campo. Na história do Vale do Itajaí, ao fim das três primeiras décadas desde a fundação da Colônia Blumenau, delinearam-se traços de uma nova atividade, que lentamente passa a predominar e a marcar a cidade, embora o modelo colonial ainda não se tivesse esgotado. A agricultura em Blumenau irá fomentar a indústria de beneficiamento, fazen-

14 Vinda da Saxônia (sul da Alemanha), casa-se com o filho de uma família também imigrante. O marido veio da Pomerânia, norte da Alemanha, em 1924, juntamente, com o pai (por recomendação médica), professor de Biologia, a mãe e mais dois irmãos.

15 Entrevista realizada em 20/12/2005.

do surgir as fábricas de laticínios e salsicharia. O progresso do comércio da produção rural, por sua vez, acumula capitais, que passam a ser investidos na experiência artesanal e fabril dos imigrantes alemães, criando-se a indústria têxtil da região, responsável por sua identidade econômica.

O acúmulo crescente de riqueza e os padrões burgueses importados da Alemanha foram-se impondo também aos poucos nas cidades do Vale do Itajaí. Os teuto-brasileiros, já arraigados na região, mantinham contatos com a Europa, seja por meio de cartas aos parentes ou de visitas à Alemanha. Ademais, viajantes traziam informações, o que facilitou a importação dos novos padrões de conduta no seio da pequena-burguesia local do Vale (RENAUX, 1995: 130-131).

Como reflexo desse modelo burguês de vida, surge, entre as mulheres de origem pequeno-burguesa, um tipo de mulher, cuja função passou a ser a de limpar a casa – ajudada, de tempos em tempos, por uma empregada velha e fiel –, cuidar das crianças e educá-las, cozinhar e assar, com ênfase no *Hausgebackenen*, o *feito em casa*, incluindo os alimentos em conservas. De acordo com Renaux (1995: 174):

Na vida deste tipo de mulher a culinária irá desempenhar um papel fundamental, pois na ‘economia doméstica’ burguesa, tudo o que era consumido, continuava sendo produzido em casa, ter as dispensas e os porões repletos de alimentos transformara-se em novo padrão de prestígio e alcança-lo era o mérito da esposa.

Também através da sistematização de dados e de receitas coletadas por Amábile Dorigueti<sup>16</sup>, no ano de 1999, junto a mulheres da pequena burguesia de origem alemã, descendentes dos primeiros imigrantes, foi possível identificar a presença de um grande número de receitas de origem alemã que eram utilizadas no cotidiano dessas mulheres, ficando claro o conhecimento detido por elas sobre esse tipo de culinária. Essas receitas, segundo as informantes, eram passadas de mãe para filha e de sogra para nora, a cada geração. Do mesmo modo, constatou-se a existência de livros e de cadernos de receitas manuscritos em alemão, datados do início do século XX<sup>17</sup>, fazendo-se perceber uma cultura culinária elaborada, passada de geração a geração.

16 O material coletado em entrevista a mulheres da pequena burguesia de Blumenau, não sistematizado, foi depositado em arquivo do IPS na FURB, pela professora citada, por ocasião de sua aposentadoria.

17 Veja-se, por exemplo, os livros depositados por senhoras da localidade, no Arquivo José Ferreira da Silva, localizado na cidade de Blumenau.

Entre as receitas registradas, destacam-se alguns tipos de sopa, que, como se sabe, sempre foram muito apreciadas na Alemanha. Uma sopa considerada típica, a *Schwar-sauer* (sopa de molho pardo) era servida na festa chamada *Quebra-Caco*, que, em tempos antigos, era realizada na sexta-feira que antecedia o dia dos casamentos, que, em tempos mais antigos, sempre aconteciam no Sábado e duravam três dias, sendo que, no dia anterior a ela, eram mortos galinhas, patos e marrecos. Este nome, segundo o que foi relatado, teve a sua origem na idéia de que, quando algo se quebra, traz sorte. A noiva recebia, nesse dia, lindos presentes, que os convidados deixavam cair no momento da entrega. No interior do pacote, eram colocadas louças velhas já rachadas e que não eram mais usadas. Segundo a tradição, quanto maior o susto da noiva, mais certeza se tinha de que os noivos seriam felizes. A sopa era feita com o dorso, patas e asas de aves, acrescidas do sangue, ao qual se misturava limão para não coagular.

Uma outra sopa consumida era a sopa de cerveja com passas, *Biersuppe*, feita com sobras da cervejaria ou de festas, servida antes da comida cotidiana, além da sopa de vinho tinto, *Sagusuppe mit Rotwein*, e da sopa de soro de manteiga, *Buttermilchsuppe*. O marreco recheado, *Gefüllte ente*, encontra-se ainda hoje presente em muitas reuniões familiares e no cardápio de festas típicas que são programadas para revitalizar a memória cultural germânica, como a *Oktoberfest*. A Língua de Boi Agridoce, *Suss-sauer Zunge*, também usada em festas, era um exemplo típico do que faziam os alemães associando o sal e o açúcar numa mesma receita. Entre as receitas mais sofisticadas de origem alemã, foram citados o Chucrute, *Sauerkraut*, e o bolo de condimentos *Gewurzkuchen*, feito sempre na época de Natal. Nas festas, era ainda comum se fazer o bolo de maçã, *Apfelkuchen*, a torta de nozes, *Nusstorte*. A torta Celeste, *Himmelstorte*, e a de queijo eram feitas normalmente nos finais de semana, e o *Strudel* em festas familiares. A Bolacha de Natal para pintar, *Teegebäck*, e os Docinhos especiais *Spekulatius*, cortados em pequenas figuras, eram feitos durante o Natal. Biscoitos delicados chamados *Butterkakes* eram feitos nos fins-de-semana. Durante o Natal, as mulheres se reuniam também para fazer juntas os Biscoitos de Pimenta, *Pfefferkuchen*, as Bombas, *Windbeutel*, e o Maçapão ou *Marzipan*, cuja receita irá dar origem à sua industrialização. O Pão de Natal ou *Stollen* era servido somente no Natal – também o



Pão de Frutas, *Früchtebrot*, no Natal e no Ano Novo. Como bebidas, eram preparados e servidos para as visitas o licor de vinho, *Weinlikör*, e o licor de ovo, *Eierlikör*. As donas-de-casa, até mais contemporaneamente, orgulhavam-se em manter para si o segredo de algumas das suas receitas, garantindo, assim, o seu prestígio e o das suas famílias por ocasião de festas e de jantares familiares.

Como não dispunham de todos os produtos e especiarias, foi comum também que as mulheres pequeno-burguesas os substituíssem em suas receitas. Assim, em vez das frutas europeias na cobertura das tortas, elas as substituem por frutas da agricultura local, tais como laranja, banana, etc. Também incorporam algumas das raízes na confecção do pão caseiro e de biscoitos. Assim, surge o pão feito de aipim, *Hansbrot*, comido no cotidiano. Além do aipim, usava-se também a batata-doce, inglesa ou abóbora. Faziam-se licores e refrigerantes de laranja.

Quanto aos ingredientes mais sofisticados e de difícil obtenção presentes na culinária alemã, como algumas especiarias, estes somente serão encontrados em Blumenau a partir do momento em que se desenvolve um comércio local, voltado para a importação de vários produtos da Alemanha. A *Casa Kieckbusch* é um exemplo desse tipo de comércio.

Esse saber desenvolvido e conservado pelas mulheres da pequena-burguesia, juntamente com aqueles desenvolvidos pelas mulheres colonas, será responsável pelo grande número de estabelecimentos comerciais, dedicados ao setor de alimentos, até hoje presente na cidade de Blumenau. Entre os colonos, junto aos quais a culinária estava mais restrita ao seu *nicho ecológico*, surgiu a indústria de laticínio e salsicharia<sup>18</sup>. Também no comércio foi o conhecimento desenvolvido e adaptado pelas mulheres que daria origem a vários estabelecimentos comerciais, incluindo-se a Confeitaria, onde o saber sofisticado das mulheres da pequena burguesia estaria presente. Desse modo, será a

---

<sup>18</sup> Queijos e salames foram inovações introduzidas no cardápio brasileiro incorporados através de italianos e de alemães, não sendo casual o fato de frigoríficos operarem hoje quase todos no Sul do Brasil. A suinocultura foi uma atividade econômica muito importante entre imigrantes alemães e italianos, desde seu estabelecimento no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina no século XIX: a produção de banha era uma das atividades mais rendosas nas colônias alemãs. Alimentos à base de carne de porco consumidos no Brasil são, em parte, de origem alemã e italiana (SEYFERTH, 1990: 70). O uso de banha com açúcar mascavo em cima do pão era muito consumido e apreciado entre os colonos.

mulher, em muitos casos, a responsável, direta e indiretamente, pelo sucesso econômico de suas famílias<sup>19</sup>. O surgimento das Confeitarias em Blumenau data do início do século, e, através das trajetórias femininas, foi possível constatar que, por trás delas, sempre se encontram o saber e o trabalho da mulher.

### **O processo de adaptação do colono e a culinária de origem camponesa do imigrante**

A culinária encontrada entre as famílias da pequena burguesia não é a mesma encontrada entre a população camponesa que se instala na colônia, como se pode perceber através da descrição citada por Renaux (1995: 75-86) sobre a instalação de um casal de colonos na Colônia Blumenau:

Quando ficou pronto o forno de barro que os dois construíram, ela pôde dar início à sua rotina anterior e assar pão. O cozinhar prosseguia em fogo aberto, normalmente um prato único. A esse juntava-se um alimento nativo que o casal valorizava muito: o taiá e o palmito. A permanência ao ar livre e o trabalho duro davam muita fome. Eu tinha de preparar bacias enormes de comida, tão grandes como na Alemanha não as conhecera. Na uniformidade dos dias, os Heinrichs perdiam a noção das datas do calendário que passaram a ser marcadas pelas refeições semanais: Segunda-feira era dia de feijão, com toucinhos, Terça, de sopa de batatas, Quarta-feira, de arroz com gordura e lingüiça, Quinta, de espinafre com batatas fritas e ovos e Sexta-feira, de sopa de trigo. Seis pães diários eram a média de cada formada, para evitar o estrago da provisão de trigo. A técnica de guardá-los Heinrichs aprendera com os curdos na Ásia Menor, onde ele já estivera: cavou um poço de 6 metros de profundidade, colocou os pães num saco e amarrou-os com uma corda próximos ao nível da água.

---

19 Entre os estabelecimentos comerciais que foram objeto de pesquisa, incluem-se a Casa Kieckbusch, a Confeitaria Herr Blumenau, a Confeitaria Glória, o Restaurante Saint-Peter, a Confeitaria Tia Hilda, a Confeitaria Socher e o Confeitaria Tönjes.

Embora exista toda uma simbólica em torno dos alimentos, dos seus usos e preparos, ou mesmo uma gramática que conforma uma culinária, ela depende também da história natural de uma sociedade (espécies vegetais e animais disponíveis, natureza dos solos cultivados, condições climáticas, etc.), bem como de uma história material e técnica (técnica de arroteamento, de lavragem e de irrigação, como é a introduzida pelos colonos italianos no plantio do arroz irrigado, melhoria das espécies animais e vegetais, introdução e aclimação de espécies trazidas de outros espaços geográficos, aumento do rendimento graças aos adubos e à correção dos solos, modo de conservar e de preparar os alimentos, etc.).

É conhecido que, de um grupo a outro,

(...) não se consomem os mesmos produtos, não se acomodam da mesma forma, nem são absorvidos respeitando o mesmo código de boas maneiras à mesa. As diferenças 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: quando um determinado legume ou fruto é colhido em abundância, é preciso aprender a prepará-lo e conservá-lo (GIARD, 1997: 241-242).

No Vale, serão as condições da agricultura local que ocasionarão modificações importantes na dieta dos primeiros imigrantes, tanto no caso da culinária camponesa, quanto da pequeno-burguesa. Aos alimentos originais dos imigrantes – batatas, carne de porco, legumes, trigo –, aqui foram contrapostos o milho, o arroz, a mandioca, o fubá, o cará, o feijão e a carne de gado, presentes na alimentação luso-brasileira e cabocla.

No processo de adaptação do imigrante ao novo meio físico, é imprescindível mencionar o papel desempenhado pelo caboclo<sup>20</sup>. Este

---

20 O termo caboclo, segundo Seyferth (1993), tem diferentes significados regionais. No caso do Médio Vale do Itajaí, está longe de evocar apenas mestiçagem com o índio, chamado de bugre, estigma de selvageria. Pode ter esse sentido em alguns momentos, o que ocorre, por exemplo, com referência a determinados segmentos do planalto catarinense. Ela encontrou, para o município de Brusque e Guabiruba (Vale do Itajaí-Mirim), caboclo como sinônimo de brasileiro descendente de luso (português); mais precisamente, trata-se da população dedicada à pesca e à agricultura, localizada na área litorânea, descendente de açorianos, ou, num plano mais geral, qualquer estranho de origem lusa. Entre a população de origem européia que venho pesquisando no Vale, foi feita também referência ao “caboclo beira-mar”.

constituiu-se em uma figura fundamental, abrindo-lhes o caminho das futuras picadas<sup>21</sup> do novo território, ensinou-lhes qual era a melhor palmeira para dar folhas que substituíssem as telhas, os engenhos para caçar, os frutos que serviam para a alimentação, todas as madeiras para as construções e as ervas medicinais (SILVA, 2001).

Nesse processo, também as mulheres imigrantes terão um papel muito importante<sup>22</sup> – isso porque os colonos imigrantes, ao se instalarem no Vale do Itajaí com suas famílias, irão deparar-se com uma outra realidade em termos da agricultura local, espécies plantadas, maneiras de plantar e clima. Não somente o que vão cultivar e a maneira de fazê-lo serão modificados. Sendo assim, embora os colonos imigrantes tenham introduzido algumas inovações nas técnicas de cultivo da agricultura local, como o uso do arado ou o sistema de irrigação no cultivo do arroz, no caso do italiano a construção de pequenos instrumentos agrícolas, para citar somente alguns exemplos, eles irão incorporar o uso das técnicas agrícolas locais, como a coivara<sup>23</sup>, de herança indígena e já praticada pela população luso-brasileira e cabocla.

Em pesquisa anterior realizada sobre a alimentação de camponeses de origem européia do Médio Vale<sup>24</sup>, foi possível constatar-se que, nos primeiros anos após sua chegada à Colônia Blumenau, as principais ocupações dos imigrantes se prenderam sempre ao cultivo daquilo que já conheciam em seus países e regiões de origem, entretanto estas experiências não lhes trouxeram resultados satisfatórios (SILVA, 2003: 68). Em consequência, passam a plantar os produtos da agricultura local. Nesse processo, os tubérculos aqui encontrados terão um papel

---

21 O termo picada, ou linha, designa uma vizinhança rural, com sua igreja, escola e casa comercial. Originalmente, era uma picada aberta na mata, ao longo da qual se dispunham os lotes de cada colono. A picada tornou-se o padrão tradicional de organização espacial e social dos colonos (WOORTMANN, 1995).

22 Mesmo existindo diferenças na culinária, também a mulher da pequena burguesia vai adequar o conhecimento culinário que traz consigo às possibilidades permitidas pelo clima e pela agricultura local.

23 Prática brasileira de cultivo, de herança indígena, que consiste na queimada do mato alto capinado, com o propósito de limpar o terreno e de adubá-lo com o que fica das cinzas.

24 Os resultados foram sistematizados no artigo de minha autoria intitulado “A alimentação e a culinária de imigração européia no Vale do Itajaí”, publicado na *Revista de Divulgação Cultural da FURB*, ano 25 – n.º 80 – maio/agosto de 2003. Também no artigo intitulado “A Alimentação e a Culinária de Imigração Italiana”, publicado em *Travessia – Revista do Migrante*. Publicação do CEM – Ano XV, número 42, Janeiro-Abril/2002.

fundamental no processo de adaptação dos imigrantes, substituindo os produtos já conhecidos.

Kitler (1857: 5), em publicação de sua autoria, que reúne o *Relatório Anual sobre os acontecimentos e progressos da Colônia Alemã*, de 1856, do Dr. Blumenau, retrata esse momento, quando os colonos, depois de malogradas tentativas de cultivo da batata<sup>25</sup>, muito consumida na Alemanha, passam a adotar o plantio de outras raízes ou dos tubérculos nativos<sup>26</sup>, tais como o mangarito, o cará, o taiá, a taioba, o aipim e batatas-doces, por serem mais produtivos e exigirem menos do solo, como pode inferir-se a partir do relato que se segue:

O plantio da batata, devido à má colheita nos últimos 2 anos, parou quase por completo, porém as da última colheita estavam boas sem qualquer vestígio de doença e o plantio começou outra vez. Nos anos de 1853 e 1854<sup>27</sup> (Lembre-mos que a Fundação da Colônia acontece em 1850 – nota da autora) as colheitas das batatas tiveram no entanto a conseqüência benéfica de que os colonos mais velhos e também os novos passaram a plantar os quase nunca falhos e muito produtivos tubérculos nativos. Estes, de diversas qualidades como: aipim, cará, taiá e batatas doces, são todos mais ricos em farináceas e mais nutritivos do que a batata comum e de excelente paladar, os últimos talvez devido à sua doçura e com diversos preparos bons igual à batata européia. Quando necessitam de 8 a 10 meses para estarem boas para a colheita, seu rendimento, no entanto é maior e se contentam com uma terra não muito boa e fértil(...) Agora, muitos colonos caíram no outro extremo – não querem mais plantar nenhuma batata, pois não tem um gosto melhor e rendem menos do que taiá, etc. (KITLER, 1857: 5).

---

<sup>25</sup> A batata importada da América no século XVI tornou-se o legume mais importante entre os alemães, tendo provocado uma verdadeira revolução nos hábitos alimentares do povo. Em praticamente toda a Alemanha, come-se batata em todas as refeições, nos mais diversos pratos (LEAL, 1998: 107).

<sup>26</sup> Algumas dessas plantas cultivadas pelos colonos são originárias da América do Sul e eram cultivadas pelos índios guaranis. As do gênero *Colocasia* e *Dioscorea* são originárias da Ásia e da África, chegando ao Brasil trazidas pelos escravos africanos e pela intensificação das navegações portuguesas no século XVI. Com a modernização da agricultura, mudança de hábitos alimentares, êxodo rural dos jovens e estreitamento da base alimentar, estas raízes e suas práticas de cultivo estão desaparecendo. A importância dessas raízes, como cultivo de subsistência, alternativa de cultivo agroecológico, potencial para produção de farinhas destinadas à panificação e para serem cultivadas como alternativa de segurança alimentar, preservando um patrimônio genético, representam um fator de importância para o Estado de Santa Catarina (SANTOS, 2003: 20-23).

<sup>27</sup> Lembremo-nos de que a fundação da Colônia Blumenau com a vinda de famílias de origem alemã ocorre em 1850.

Os colonos, como podemos perceber, irão aprender, com a população luso-brasileira e cabocla, a cultivar os tubérculos locais, cuja cultura já era conhecida através da herança indígena<sup>28</sup>, principalmente em substituição à batata, muito utilizada na Europa e levada da América. O uso do taiá no Vale do Itajaí é citado por Hoehne (1937: 45): “os aborígenes em Santa Catarina já haviam consagrado o taiá, na denominação de um rio o Taya-hy, que mais tarde, por corruptelas sucessivas, se passou a denominar Itajahy”.

Também em trabalho realizado sobre o Vale do Itajaí, Silva (1954: 47) descreve as mudanças ocorridas na alimentação dos primeiros colonos de origem alemã chegados ao Vale:

A batatinha, embora sendo a base da alimentação na Alemanha, como não fosse cultivada nos primeiros anos da colônia, perdeu prestígio como prato indispensável. Os colonos declaravam que o taiá e aipim eram mais saborosos. Mangaritos – amarelo ou branco – eram o prato que acompanhava a carne. O pirão (farinha de mandioca) só acompanhava determinados pratos. O feijão, como ainda acontece hoje, era só aproveitado na feijoada, que constitui um prato bastante apreciado. Mas, como é uma comida pesada, servem-se dela uma ou duas vezes por semana.

Após conhecerem e aprenderem as técnicas e espécies locais através da ajuda de luso-brasileiros e de caboclos, alguns colocados entre eles com esse propósito pelo diretor da colônia, os imigrantes europeus começaram o plantio do milho, do arroz, do café, do aipim, da batata-doce, do amendoim, do taiá, do mangarito, de verduras para o consumo doméstico. O milho<sup>29</sup> serviu para alimentação da família, para alimentar os animais e para o mercado, enquanto do leite a ordenha da

---

<sup>28</sup> Tubérculos tais como mangaritos, taiás e carás, incorporados à alimentação dos colonos, já eram cultivados pelos índios guaranis, antes da chegada dos portugueses ao Brasil, tendo sido incorporados à sua alimentação, de acordo com o botânico Hoehne (1942: 85). Segundo ele, os ameríndios cultivavam muitas espécies de mangarazes, que, sem dúvida, despertaram grande interesse entre os imigrantes. O taiá e a taioba, a primeira cultivada mais especialmente para a obtenção de estolhos édulos mui saborosos e a Segunda para o fornecimento de caruru-verduras para cozidos e enchimento de bolos, são duas outras aráceas que nos demonstram o elevado tino agrícola do ameríndio. Ele conseguiu transformar tubérculos e estolhos inicialmente ricos de ráfides e de substâncias fortemente picantes em túberas e estolhos édulos.

<sup>29</sup> O milho foi utilizado de maneira diferenciada por italianos e por outros imigrantes, uma vez que eles o transformaram na farinha e o utilizaram na confecção da polenta, já sua conhecida na Itália, enquanto poloneses e alemães o utilizaram na confecção do pão e na alimentação dos animais.

manhã era reservada para a família e somente a restante era vendida aos laticínios, normalmente em mãos dos alemães. Posteriormente, o fumo substituiu o milho na venda para o mercado. As arrozeiras<sup>30</sup> introduzidas pelos italianos vindos da Lombardia<sup>31</sup>, onde se cultivava o arroz irrigado, vão ser ainda preferidas ao cultivo do fumo (SILVA, 2003: 71).

Usados para a subsistência da família, os animais cuidados eram algumas vacas, um máximo de quatro, alguns porcos, algumas galinhas e patos<sup>32</sup>. Pelo menos uma das vacas era trazida pela esposa por ocasião do casamento e formação do grupo doméstico, ocasião em que a filha a recebia como parte do dote do pai, ou herança. A criação de porcos já era uma prática recorrente entre os camponeses europeus, sendo muito importante para a subsistência das famílias, e o toucinho era a gordura mais usada tanto nas regiões da Europa central e setentrional quanto nos campos mediterrâneos (CORTONESE, 1998: 419). No Vale, não será diferente. Tratar um porco significava, em tempos antigos, reunir a família e mesmo vizinhos para dividir o trabalho e repartir o produto. Para aproveitar as partes que não serviam para outros derivados, fazia-se uma geléia denominada *Sülze*, até hoje consumida em Blumenau.

Entretanto, esta não foi a situação dos primeiros anos. Os hábitos alimentares dos colonos alemães, os primeiros a chegarem à colônia Blumenau de então, diferiam daqueles a que eles estavam acostumados na velha Europa. O pão de trigo ou de centeio, a batata inglesa e os legumes diversos constituíam, na Europa, a base normal da alimentação do camponês e do cidadão. Na colônia Blumenau, o trigo e o centeio foram substituídos pela farinha de milho ou de mandioca; a

---

30 O termo arrozeira nomeia um pedaço retangular de terra, devidamente nivelado e cercado de pequenos diques de barro, socado para conter a água, onde se semeia o arroz.

31 O cultivo do arroz irrigado, atualmente tão importante para a economia catarinense, foi difundido em toda região de colonização italiana. O seu introdutor foi o colono João Mondini, morador do lote 41, da linha colonial de Guaricanas, onde fez a primeira sementeira, antes em terreno enxuto e depois em arrozeira irrigada. Esse método era muito usado na Lombardia, no norte da Itália. Muitos trentinos, embora residissem nos Alpes, conheciam esse processo de cultivo de arroz, porque, na época de seu plantio, migravam para as planícies do Pó, nas regiões da Lombardia e Vêneto, em procura de emprego nas fazendas dos latifundiários (BERRI, 1993: 93).

32 O pato é originário da América do Sul, onde ainda encontramos animais em estado selvagem. Mais tarde serão introduzidos os marrecos de origem Chinesa ou Européia. O marreco mais colorido com um anel branco no pescoço é mais conhecido como marreco de Rouen, de origem francesa. O que diferencia o pato do marreco são as carúnculas que se encontram na cara do pato. O marreco tem toda a cara coberta de penas, não tem carúnculas. Informação fornecida pessoalmente pelo Professor Dr. Padilha, do Departamento de Agronomia da Universidade Federal de Santa Catarina.

batata inglesa, pelo aipim ou pelo palmito; os legumes, só quando as roças não eram prejudicadas pelas enchentes ou pelas geadas é que apareciam na mesa. Leite, ovos, queijo, lingüiça e carne fresca foram luxo, que, só após alguns anos de trabalho incessantes e com o desenvolvimento da lavoura e da pecuária, passaram a integrar o cardápio do colono (FERRAZ, 1950: 148).

Uma publicação intitulada *Contos de um velho colono blumenauense*, no almanaque *Volkbote* (Mensageiro da paz) para o ano de 1903, informa que:

Quase não havia cereais, a não ser o feijão, plantas bulbosas, das quais agora há tanta abundância, foram importadas aos poucos, com dificuldades e muitas despesas das colônias mais antigas, de outras Províncias e até da Europa. Verificou-se o mesmo fato, com as mudas e sementes de legumes e flores. Açúcar, farinha de trigo e arroz, eram contados entre os artigos de luxo (FERRAZ, 1950: 150).

Essa dificuldade fez com que as mulheres colonas os substituíssem na culinária pelo fubá, mandioca, araruta e pelos tubérculos locais. É assim que o pão, em vez de feito com trigo, é feito com o milho, ou mesmo com uma massa de tubérculos locais, feita por alguns colonos ainda hoje. Surge uma série de novas receitas incorporando os produtos e as receitas da agricultura local, bem como a incorporação dos produtos em substituição a receitas antigas: o bolo de fubá, o bolo de aipim, a torta de araruta, as rosquinhas de polvilho, os biscoitos de araruta, o pão de cará, etc. Porém não somente as colonas irão promover essa substituição.

### **A modernização dos hábitos alimentares entre os imigrantes**

Esse sistema alimentar que aqui vai sendo reconstruído pelas famílias imigrantes somente começa a se modificar por volta do ano de 1940, com o início da modernização urbana de Blumenau (CAREZIA, 2000) e com a Campanha de nacionalização promovida pelo Estado brasileiro, que temia o isolacionismo étnico dos imigrantes numa única região, vendo aí o perigo de enquistamentos étnicos e a difusão de idéias nazistas (MAGALHÃES, 1988: 133).



De acordo com Petry (1982), em consequência do isolacionismo dos imigrantes e do pouco caso do governo brasileiro para com a assistência aos colonos, como também da experiência que traziam das suas regiões de origem, formou-se em Blumenau uma vida associativa muito intensa em torno principalmente de uma sociedade recreativa denominada *Schützenverein* ou Clube de Caça e Tiro, cuja primeira sede foi criada com o apoio do Dr. Blumenau, na colônia em 1859. O povoamento do teuto-brasileiro nessa área sempre foi de maioria absoluta, sendo natural que os usos e costumes de origem germânica acabassem por se impor. O isolamento e as distâncias das influências culturais brasileiras forneceram condições para que se preservasse o tradicionalismo herdado dos seus antepassados.

O Clube de Caça e Tiro congregava toda a vida associativa e cultural dos colonos. Como as demais sociedades do gênero que se foram criando a partir do modelo inicial, visavam divertir preservando as tradições. No seu interior, surgiram muitas iniciativas importantes para a vida na colônia Blumenau, tais como o surgimento de um grupo teatral, que representou um marco histórico na cultura local, mas também grupos de cantos, jogos e ginástica. Outra entidade esboçada no seu interior foi o *Kulturverein*. Entre as suas práticas, estava orientar os agricultores na prática da agricultura e da pecuária, facilitando a aquisição de instrumentos agrícolas e de sementes. O acontecimento mais importante realizado no interior dos Clubes de Caça e Tiro era a *Schützenfest*, realizada uma vez por ano e que congregava toda a comunidade local (PETRY, 1982: 38-47). Na festa, era realizado um banquete, sendo que, ainda hoje, a população local mais idosa, quando inquirida sobre a culinária tradicional germânica, faz referências elogiosas aos seus cozinheiros e cozinheiras.

Em decorrência da política brasileira dos anos 30 e 40, empreendida pelo governo de Getúlio Vargas, e com a intensificação da Segunda Guerra Mundial e seus reflexos no Brasil, em 1941 foram proibidas quaisquer atividades dessas sociedades, que, com o tempo, foram tornando-se inúmeras, chegando a cinquenta e oito. O fechamento delas, assim como a proibição do uso da língua e a introdução do ensino em português, promoveram a alteração da estrutura cultural e social da região. Com o término da guerra, algumas associações voltaram a funcionar, agora como Clubes, porém sem as

características que possuíam, ainda que se mantivessem algumas das práticas antigas (PETRY, 1982: 89).

Para Caresia (2000: 176), a política estadonovista de Vargas, procurando assimilar os “elementos estrangeiros” do Vale do Itajaí, tratou de ligar Blumenau aos demais centros do Estado e, conseqüentemente, ao país, através das vias de comunicação como pontes, estradas e rodovias, facilitando não só o acesso das pessoas, mas também o fluxo de mercadorias destinadas a abastecer a população – mercadorias estas oriundas, em parte, dos Estados Unidos ou de suas filiais brasileiras, as quais traziam, em sua publicidade, uma representação do moderno, do novo, do atual, tendo em seu bojo um discurso de superioridade tecnológica e científica em relação aos produtos europeus. Com esse estímulo ao consumo, aos poucos os hábitos alimentares também começaram a se modificar, a partir da aceitação de produtos cotidianos como o chiclete e a Coca-Cola.

Na música, o rádio impôs músicas como o *jazz* e o *swing*; o cinema, os padrões de beleza e de moral. As empresas de publicidade que se instalaram no Brasil – J. W. Thompson, em 1930; McCann-Erikson, em 1935; Grant, em 1941, entre outras – começaram a influir na opinião dos jornais e a criar, com seus anúncios, novas necessidades de consumo (BANDEIRA *apud* CARESIA, 2000: 176).

Já em 1946, a modernidade e a tecnologia doméstica chegavam a Blumenau através da *Casa do Americano*, loja do estadunidense John Freshel, residente na cidade, que, além de vender desde a década de 1930 os rádios RCA Victor e veículos da marca *Opel*, passa a vender também a última novidade em utilidade doméstica: a geladeira *Frigidaire* (ACIB *apud* CARESIA, 2000: 176).

A partir desse período, mudanças significativas começam a ocorrer nos hábitos alimentares da população rural e urbana de origem alemã, principalmente quando se sabe da violência utilizada durante o processo de nacionalização do ensino e de proibição da língua entre os imigrantes europeus, tanto entre a população rural como urbana.

A redefinição dos antigos padrões alimentares irá ocorrer no bojo do processo de modernização, com as mudanças provocadas pelo chamado mundo moderno, onde uma alimentação estruturada, realizada em locais e em horários definidos com a presença da família, vai sendo substituída por uma alimentação fragmentada, fracionada em peque-

nas quantidades, em horários determinados pelas atividades individuais dos membros da família, deslocando-se da copa e da cozinha para restaurantes, cafés, automóveis, escritórios, etc. (ORTIZ, 1994: 85).

O consumo de produtos industrializados e congelados passa a preponderar sobre a antiga alimentação, proveniente de hortas e de quintais, constituída majoritariamente por legumes e frutas frescas. Ao mesmo tempo, o restaurante e os *fast-food* foram-se tornando opções preferenciais, em substituição à refeição feita em casa ou, quando no trabalho, feita em pensões ou como lanches que se carregavam. De acordo com Ortiz (1994: 84), essas práticas são vistas como sinais de arcaísmo, e caem em desuso.

Seguindo o padrão geral das sociedades industrializadas, em Blumenau, hoje, 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 do tempo disponível para os afazeres domésticos; a nova configuração das famílias, seja pela diminuição do número de filhos ou pelas crescentes separações de casais, 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 do 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 (BONIN & ROLIM, 1991: 84).

Percebe-se também, a partir das falas de alguns informantes, uma tendência que na atualidade vem sendo observada mundialmente: a de as famílias comerem fora de casa. É visível a presença, nas ruas de Blumenau, de um grande número de restaurantes, *self-services*, comidas a quilo, que cada vez mais ganham espaço.

Os *self-services* são a etapa mais recente desse processo e combinam princípios das grandes cadeias alimentares de refeições rápidas, como a agilidade, variedade de opções, a possibilidade de montar sua combinação preferencial, a força da imagem – representada pela variedade de cores e de opções, numa verdadeira vitrine –, com a idéia de formas tradicionais de refeições. Sendo assim, os restaurantes de comida a quilo e *self-services* trazem características das refeições de casa para a rua, superando a representação dos consumidores de que as

comidas servidas nos *fast-food* não são comidas. Em Blumenau, isso é visível a qualquer pessoa, pela quantidade de serviços deste tipo já existentes. Durante muito tempo, até por volta da década de 70, muitos dos chamados pratos típicos restringiam-se ao espaço doméstico, mesmo estando mais presentes como preferência, como consumo idealizado, que conformava uma identidade social, predominando em festas e almoços dominicais, do que como consumo efetivamente realizado no cotidiano (ABDALA, 1999: 90).

Aparece ainda em algumas falas um discurso marcado na ênfase pela procura de se consumir uma alimentação saudável como condição necessária para se ter uma boa saúde, influenciado por critérios de saúde e nutrição, contribuindo para o crescimento de linhas específicas, de alimentos com baixo teor de gordura, produtos *diet*, bebidas com poucas calorias, produtos sem aditivos, alimentos de qualidade (BONIM & ROLIM, 1991).

Embora estejam ocorrendo modificações na alimentação e na culinária dos descendentes dos imigrantes, tanto entre os camponeses como entre os urbanos, ainda assim persistem as diferenças de cunho étnico na alimentação, bem como entre camponeses e pequeno-burgueses.

Na cidade de Blumenau, a culinária de origem européia 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 de 1980, nos municípios do Médio Vale, como a *Oktoberfest*, a *Fenarreco*, etc., onde a comida, a bebida, a música e a dança passam a ser o centro da atração turística.

Tanto no campo quanto nas cidades do Médio Vale, mesmo com as mudanças, continua-se a preparar algumas das receitas tradicionais no cotidiano, enquanto outras somente são preparadas nas ocasiões festivas. Observa-se que a comida, se não para a refeição cotidiana, alterada em consequência dos novos tempos, ao menos para os dias de festa, subsiste como referência à cultura de origem, até mesmo entre os mais jovens. Estes, antes mais distanciados das tradições de origem, passam mais recentemente a ser estimulados com as possibilidades oferecidas pela dupla cidadania, de estímulo aos estudos e convênios no exterior, bem como pelo marketing turístico e pela mídia, que

valorizam a tradição representada principalmente pela cultura familiar de origem. O ato de comer:

(...) se torna então um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico daquilo que se aprendeu com os seus. Reservada ao dia do Sábado e às grandes festas litúrgicas (Natal, Páscoa, Pentecostes), ou da história familiar (nascimento, casamento, bodas, etc.), a comida tradicional com seus ritos minuciosos de composição (este prato para o tempo pascal, aquele para a festa de Natal) e de preparação se torna a manutenção e ‘a narração da diferença, inscrita na ruptura entre o tempo alimentar ‘do si-mesmo’ e o tempo alimentar do outro (GIARD, 1994: 259).

## Conclusões

Através da pesquisa até agora desenvolvida, foi possível verificar-se que a vinda de famílias imigrantes de origem europeia para a colônia Blumenau permitiu que se desenvolvesse na região um tipo de agricultura e de culinária com características próprias, que irá condicionar a dieta dos seus descendentes e reivindicada pelos grupos dessa origem para marcar a sua identidade. Essa culinária apresenta marcas da dualidade entre o adaptar-se ao novo e o conservar a cultura alimentar de origem. Uma culinária que não foi transplantada, mas adaptada ao meio e às novas condições de vida e de trabalho, tanto por camponeses como por pequenos burgueses e que ainda subsiste como referência à identidade de origem europeia, entre seus descendentes.

## Referências bibliográficas

ABDALA, Mônica Chaves. “Self-services: espaços de uma nova cena familiar”. *In: Caderno Espaço Feminino*, vol. 6, nº 6, jan/jul. Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia: 1999.

BERRI, Aléssio. **Imigrantes italianos criadores de riqueza**. Blumenau: Fundação Casa Doutor Blumenau, 1993.

BONIN, Ana Maria Aimoré & ROLIM, Maria do Carmo. “Hábitos Alimentares: tradição e inovação”. *In: Boletim de Antropologia*, vol 4, nº 1. Curitiba: 1991.

BOURDIEU, Pierre. **Esquisse d'une théorie de la pratique**. Genève: Ed. Droz, 1972.

\_\_\_\_\_. **A Economia das Trocas simbólicas**. São Paulo: Ed. Perspectiva, 1987.

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

CORTONESI, Alfio. “Cultura de subsistência e mercado: a alimentação rural e urbana na baixa Idade Média”. *In* FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (orgs.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

DA MATTA, Roberto. “Sobre comida e mulheres”. *In*: **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 1986.

DREHER, Marialva Tomio. **Resgate da gastronomia e da cultura popular dos imigrantes alemães**. Monografia apresentada como conclusão do Curso de Pós-graduação em Administração de Turismo e Hotelaria. Fundação Universidade Regional de Blumenau. Blumenau: 1999.

FERRAZ, Paulo Malta. “Como viveram os primeiros colonos”. *In*: **Centenário de Blumenau**. Blumenau: Comissão de Festejos, 1950.

FONSECA, Maria Cecília Londres. “Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural”. *In*: ABREU, Regina & CHAGAS, Mário. **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro DP&A, 2003 (pp.56-76).

FRY, Peter. **Para inglês ver**. São Paulo: Zahar, 1982.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.

GIARD, Luce. “Cozinhar”. *In*: CERTEAU, Michel; GIARD, Luce & MAYOL, Pierre. (orgs.). **A invenção do cotidiano 2**. Petrópolis: Vozes, 1996.

GOLDENBERG, Mirian. **A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais**. Rio de Janeiro: Record, 1998.

HOEHNE, F. C. **Botânica e agricultura no Brasil no século XVI**. São Paulo: Brasiliense, 1937.

HUBER, Valburga (organização, tradução e introdução). **Marie Luise / Therese Stutzer**. Blumenau: Cultura em Movimento, 2002.

KITTLER, R. **Relatório Anual sobre os acontecimentos e progresso da Colônia Alemã Blumenau, no ano de 1856**. Arquivo Histórico José Ferreira da Silva, sob n° V 325 BLU-JAH. Blumenau: 1857.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 1998.

MACIEL, Maria Eunice e Teixeira, Sérgio Alves (orgs.). **Horizontes Antropológicos: Comida – Programa de Pós-graduação em Antropologia Social - Ano 2, n.4**. Porto Alegre: 1996.

MAGALHÃES, Marionilde Brepohl. **Pangermanismo e Nazismo: a trajetória alemã rumo ao Brasil**. Campinas: Ed. Unicamp, 1998.

MINTZ, Sydney W. “Comida e Antropologia: uma breve revisão”. *In: Revista Brasileira de Ciências Sociais da ANPOCS*, vol 16, n° 47, outubro. São Paulo: 2001.

ORTIZ, Renato. **Mundialização e Cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994.

PETRY, Sueli Maria Vanzuita. **Os Clubes de Caça e Tiro na Região de Blumenau (1859-1981)**. Blumenau: Fundação Casa Doutor Blumenau, 1982.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

RENAUX, Maria Luiza. **O Papel da Mulher no Vale do Itajaí: 1850-1950**. Blumenau: Editora da FURB, 1995.

SANTOS, Antônio Henrique. **O Vale do rio Taia-hy – levantamento de aráceas e dioscoreáceas comestíveis no litoral norte catarinense**.

Dissertação de mestrado apresentada no Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis: 2005

SEYFERTH, Giralda. “Identidade camponesa e identidade étnica (um estudo de caso)”. *In: Anuário Antropológico/91*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1993.

\_\_\_\_\_. **Imigração e Cultura no Brasil**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1990.

SILVA, Marilda Checcucci G. da. **Imigração Italiana e Vocações Religiosas no Vale do Itajaí**. Coleção Tempo e Memória, nº16. Campinas: Editora da UNICAMP, CMU/ Blumenau: Editora da FURB, 2001.

\_\_\_\_\_. “A alimentação e a culinária de imigração italiana”. *In: Travessia – Revista do Migrante*. Publicação do CEM, ano XV, nº42, janeiro-abril. São Paulo: 2002.

\_\_\_\_\_. “A alimentação e a culinária de imigração européia no Vale do Itajaí”. *In: Revista de Divulgação Cultural da FURB*, ano 25 – nº 80 – maio/agosto. Blumenau: 2003.

SILVA, Zedar Perfeito. **O Vale do Itajaí**: documentário da vida rural. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura – Serviço de Informação Agrícola, 1954.

WAHLE, Carl. “Povoamento de Blumenau”. *In: Centenário de Blumenau*. Comissão de Festejos. Blumenau: 1950.

WOORTMANN, Ellen. **Herdeiros, parentes e compadres**: colonos do sul e sitiantes do nordeste. São Paulo: Edunb, Brasília e Hucitec, 1995

WOORTMANN, Klaas. “A comida, a família e a construção do gênero feminino”. *In: Dados - Revista de Ciências Sociais*. Rio de Janeiro, vol. 29, n. 1, 1986.