



TERRITÓRIO, IDENTIDADE E CULINÁRIA: A CUCA (*KUCHEN*) COMO ELEMENTO EMBLEMÁTICO DA ALIMENTAÇÃO DO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ

Daniela Matthes
Marilda Checcucci Gonçalves da Silva

Resumo

Neste artigo discutimos o Médio Vale do Itajaí (Santa Catarina, Brasil) como território em que se atualizou a tradição de comer Cuca (*Kuchen*) por meio da presença de imigrantes de origem alemã. Desde o século XIX até hoje a Cuca (*Kuchen*) faz parte do repertório culinário dos moradores do Médio Vale do Itajaí. Inicialmente a Cuca (*Kuchen*) estava atrelada apenas aos imigrantes alemães (que trouxeram a receita quando migraram, adaptando-a à realidade local) e seus descendentes, mas, aos poucos, este alimento incorporou-se aos hábitos alimentares de todos os moradores da região. Ao longo de pouco mais de um século e meio, a Cuca (*Kuchen*) teceu laços com a identificação e culinária locais. Além disso, a Cuca (*Kuchen*) é um importante elemento no comércio étnico de alimentos, sendo percebida como prato tradicional com potencial turístico-gastronômico. Esta pesquisa parte de uma abordagem etnográfica de cunho qualitativo, em que foram feitas entrevistas com moradores da região com o objetivo de obter informações acerca deste alimento. Hoje a Cuca (*Kuchen*) está conectada com a cultura, culinária e economia do Médio Vale do Itajaí.

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

1 INTRODUÇÃO

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 entre sociedade, espaço e sistema alimentar. Neste sentido, Braga (2004, p. 39) explica que “símbolos, significados, situações, comportamentos e imagens que envolvem a alimentação podem ser analisados como um sistema [...] que comunica sobre a sociedade que se pretende analisar”.

Entendemos o Médio Vale do Itajaí como um território em que se come Cuca (*Kuchen*). A partir disso, buscamos compreender como aconteceram as mudanças na Cuca (*Kuchen*) (e no próprio território e sociedade); verificar a função deste alimento bem como as relações que se estabelecem no espaço e hábitos alimentares mantidos pelos descendentes de imigrantes alemães no decorrer do século XX. A Cuca (*Kuchen*) é uma comida tradicional em regiões do Brasil colonizadas por imigrantes europeus 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”.

Para traçar a relação entre território e a *Cuca (Kuchen)* foram necessários dois métodos de apuração de informações e dados. O primeiro deles, a revisão bibliográfica sobre os temas relacionados no decorrer deste artigo. Outro recurso empregado foi a entrevista semiestruturada. Neste caso, o “pesquisador busca conseguir, por meio da conversação, dados que possam ser utilizados em análise qualitativa, ou seja, os aspectos considerados mais relevantes da pesquisa” (BARROS; LEHFELD, 2007, p. 108). Para chegar às impressões e memórias relacionadas à *Cuca (Kuchen)*, foram ouvidos três moradores naturais de municípios da região. Todos têm nascido em municípios do MVI e que ainda hoje residem nestas áreas. Por meio de abordagem qualitativa, esta investigação buscou compreender as relações do território e seus moradores, habituais e tradicionais consumidores de *Cuca (Kuchen)*. Entende-se a análise qualitativa aquela que busca “identificar categorias, padrões e relações entre os dados coletados, de forma a desvendar seu significado por meio da interpretação e da comparação” (APPOLINÁRIO, 2006, p. 160).

Para fins metodológicos, este artigo é dividido em cinco partes, a começar por esta introdução. Na sequência entendemos as diferenças entre alimento e comida. Num terceiro momento buscamos compreender o que é território e como nossas relações com o espaço podem estabelecer identificação. Depois observamos as diferenças da *Cuca (Kuchen)* comida no MVI daquela que ainda está presente na Alemanha e apresentamos os resultados das três entrevistas semiestruturadas que esboçam como aconteceu a relação do alimento com os comensais da região em questão. Este artigo é encerrado pelas considerações finais.

2 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 entre os séculos XVIII e XIX - 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 de quem é o comensal e a classe social em que está



inserido. 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*¹ de um grupo ou de uma sociedade” (SILVA, 2007, pg.104). Para se compreender as conexões que se criam em volta do alimento e da mesa é preciso previamente entender as diferenças entre alimento e comida.

Toda comida é alimento, mas nem todo alimento é comida. Da Matta (1986) explica que a diferença básica entre os dois elementos 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 identificação a quem come. Da Matta (1986) 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” (DA MATTA, 1986, pg. 33). Portanto, a comida está além do alimento. Ele completa 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, pg. 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, 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 são, portanto, capazes de explicar quem come e em qual contexto. Entendemos, então, que a

¹ Pierre Bourdieu define *habitus* como componente de ligação entre a estrutura social e a prática. Silva (2007, p. 104) explica que “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”.



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 rica, 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 não estabelece relações. É preciso entender a comida como parte de uma experiência social, sendo localizada dentro de um sistema intrincado. Ellen Woortmann e Klaas 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, E.; WOORTMANN, K., 1997, pg. 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.

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 é que dizem o que pode ou não ir à boca e de que forma, quando, com quem, a que horas. 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) corrobora com a ideia ao refletir sobre os padrões gustativos e aromáticos pré-estabelecidos que podem fixar 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, pg.2). Também Braga chama atenção para esse aspecto:



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.” (apud PEREIRA, 1974, pg. 19).

3 COMIDA E IDENTIDADE

Ao transformar alimento em comida por meio da cultura, constrói-se, um sistema complexo de identidade. A comida está ligada ao contexto em que está inserida em termos sociais e históricos, a um modo de fazer e consumir. Um comedor (FISCHLER, 2010) reforça o significado da comida ao mesmo tempo em que a comida reforça o significado de quem come. Hábitos alimentares estão conectados a um sistema cultural. Braga (2004, pg. 39) afirma que esse sistema cultural é “repleto 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 identificados na cultura alimentar. Escolhemos o que vamos comer conforme nossas memórias, sendo a opção, portanto, relacionando 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 afirma que (apud PEREIRA, 1974, p.19) 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 (apud PEREIRA, 1974, pg.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 (MINTZ, 2001). Por estar relacionada tão intrinsicamente com as bases de uma pessoa, a comida pode ser um dos principais elementos que despertam memórias e sentimentos, especialmente os ligados à



infância e 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, pg.3).

4 TERRITÓRIO E IDENTIDADE ALIMENTAR

a. TERRITÓRIO E CULINÁRIA NO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ

A comida guarda uma estreita relação com o território, ainda que na contemporaneidade a comida se encontre deslocada do seu local de origem na maioria das vezes devido a vários processos que não iremos aqui discutir. 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 em momentos diferenciados. A culinária regional tem a ver com a história e a adaptação no território. A *Cuca (Kuchen)*, em especial, faz parte da tradição da culinária trazida e adaptada ao território por imigrantes de origem alemã. Estes imigrantes vieram para a região com a criação da Colônia Blumenau, fundada pelo filósofo, químico e farmacêutico Dr. Hermann Bruno Otto Blumenau no ano de 1850.

Além de uma população citadina que acompanha Dr. Blumenau, o grupo de pessoas dessa origem que colonizou a região era formado por uma maioria de agricultores provenientes de diversas áreas, entre elas o Reino da Prússia e Polônia. O desmembramento da Colônia Blumenau levou à criação de vários municípios, que dará origem ao atual Vale do Itajaí.

O Vale do Itajaí é uma das seis mesorregiões dentro do estado de Santa Catarina (Oeste, Grande Florianópolis, Norte, Serra e 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 Litoral (Itajaí). Para esta pesquisa foi feito um recorte com foco no Médio Vale do Itajaí (MVI).

A preferência pelo Médio Vale Itajaí para esta pesquisa se dá pelas características semelhantes de povoamento do território com a presença de imigrantes



européus 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).

A maior 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 históricas (colonização) e geográficas (paisagem).

5 CUCA (*KUCHEN*): COMIDA E TRANSMISSÃO DE SABERES

Não se sabe ao certo por quais mudanças passou a receita de Cuca (*Kuchen*) que se consome no Médio Vale do Itajaí desde o início da imigração europeia da região, no século XIX. Foi com os imigrantes 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).

Estima-se que a partir das adaptações naturais da língua, a palavra que designa bolo em geral é usada para referenciar uma receita em específico, logo, *Kuchen* tornou-se Cuca. A adaptação variou conforme os dialetos locais. No Paraná, na região de Curitiba, a mesma receita 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 (*Kuchen*) 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 (*Kuchen*) do Médio Vale é a mesma: a base feita a partir de massa levedada a partir de fermento de pão com uma segunda camada doce e finalização com farofa (mistura granulada de farinha de trigo, açúcar e manteiga). Gabrolle (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 três camadas, é comum em todas as variações da receita é o fato de ser doce. Muito recentemente é que surgiu uma versão que mistura doce e salgado, atendendo aos apelos comerciais. Apesar de muito parecidas, a diferença básica da *StreuselKuchen* e da *Cuca (Kuchen)* está na matéria prima. Tanto na Alemanha quanto no Médio Vale as frutas usadas são as disponíveis na estação.

Para traçar um esboço da presença da *Cuca (Kuchen)* no Médio Vale, três 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 (Kuchen)* ganha contornos nítidos quando Gerold Matthes. (informação verbal², 2015) lembra que o bolo era servido apenas no dia de Natal. Ele recorda dos preparativos para fazer vários tabuleiros de *Cuca (Kuchen)* 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 (Kuchen)* à mesa dependia de fatores externos (logística) e internos (recursos financeiros da família e disponibilidade para preparar). Para que se tivesse *Cuca(Kuchen)* no Natal era necessário que o carregamento de farinha de trigo branca chegasse à venda de secos e molhados da cidade.

Matthes,G. (informação verbal, 2015) rememora que por se tratar de uma cidade 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 (Kuchen)* de Natal exigia esforço. Sendo o filho mais velho da

²Entrevista concedida por MATTHES, Gerold. **Gerold Matthes**: depoimento. [junho, 2015]. Entrevistadora: Daniela Matthes. Indaial, 2015. 17MB, 1h16min. Entrevista concedida à pesquisa ligada ao PPGDR-FURB.



família agricultora, Matthes,G. 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 (Kuchen)*.

Na casa de Hanna-lora Dahlke (informação verbal³, 2015), em Pomerode, a *Cuca (Kuchen)* 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” (DAHLKE, informação verbal, 2015). Matthes,G. (informação verbal, 2015) conta que outra exceção para servir a *Cuca (Kuchen)* 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 (Kuchen)* de farinha de trigo branca, açúcar refinado, ovos e manteiga era servida apenas no dia da comemoração do nascimento de Jesus.

Assim como Matthes,G., Dahlke recorda o esforço para conseguir o trigo refinado. A família, que também vivia da agricultura de subsistência, vendia para a vizinhança madeira destinada aos fogões à lenha para obter dinheiro e comprar o insumo. A preparação da *Cuca (Kuchen)* 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 Matthes,G. (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. Matthes,G. 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, caso constasse no estoque doméstico.

³ 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.



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 durante o ano significava garantia de variedade de coberturas de Cucas (*Kuchen*) no Natal. Geralmente, conta Matthes, G. (informação verbal, 2015), as Cucas (*Kuchen*) eram cobertas com bananas (sempre disponíveis), abacaxi doce fresco (que amadurece no verão) e eventualmente flautina (tipo de ameixa vermelha) ou outro doce em compota, como pera e pêssigo, por exemplo. As cerca de 15 Cucas (*Kuchen*) natalinas, “feitas em fôrmas muito grandes, porque era muita gente para servir”, recorda Matthes, G. eram cobertas com farofa feita a partir de trigo e manteiga ou banha. Prontas, eram assadas na véspera de Natal. Para decepção dos estômagos apetevidos com o aroma que tomava conta da casa, os doces eram servidos apenas a partir da manhã do dia seguinte, 25 de dezembro.

Apesar de a receita tradicional de Cuca (*Kuchen*) conter farinha de trigo refinada, ovos, açúcar e manteiga ou banha, nem sempre a receita original era seguida, lembra Dahlke (informação verbal, 2015). Ela conta que, apesar de morarem numa área rural e viverem da agricultura familiar, os insumos não eram de fácil acesso. Em caso de falta, a Cuca (*Kuchen*) 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. A manteiga era substituída por banha. Dahlke 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 (*Kuchen*). Os biscoitos pendurados pela casa eram os presentes de Natal.

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



Idalina Matthes (informação verbal⁴, 2015), casada com Matthes, G. 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 (Kuchen)* apenas na casa de vizinhos e em festividades comunitárias, ainda assim, poucas vezes. O pai era trabalhador da linha férrea, e a mãe, empregada doméstica. Cabia a Matthes, I. cuidar dos irmãos menores e fazer a comida. Como Dahlke, que começou a cozinhar aos sete anos para que o restante da família pudesse ir à roça, Matthes, I. também foi introduzida ainda criança à cozinha, mas não soube precisar a idade. A partir de 1960, quando casou aos 17 anos, é que Matthes, I. aprendeu com a sogra as receitas habituais entre os descendentes de imigrantes alemães.

A receita que Matthes, I. aprendeu com a sogra era a tradicional da época: fermento natural, farinha branca (nesta época de acesso já mais facilitado), ovos, açúcar e manteiga ou banha. Lembra que, quando casou, ainda não havia energia elétrica onde foi morar, localidade que fazia limite entre os municípios de Ascurra e Indaial, localidade conhecida como Damiana. Por algum tempo, que não soube precisar, ainda usou para pães e *Cucas (Kuchen)* 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. Matthes, I. 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 (Kuchen)*.

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 (Kuchen)* está inserida. Com a urbanização das cidades da região, a *Cuca (Kuchen)*, de elemento chave nas refeições natalinas, passa a fazer parte do dia a dia dos moradores da região com a popularização das padarias, que as comercializam prontas. Ainda assim, na memória

⁴Entrevista concedida por MATTHES, Idalina. **Idalina Matthes**: depoimento. [junho, 2015]. Entrevistadora: Daniela Matthes. Pomerode, 2015. 17MB, 1h16min. Entrevista concedida à pesquisa ligada ao PPGDR-FURB.



dos comensais permanece o afeto relacionado ao preparo do modo antigo e em datas especiais.

Após a entrevista, Matthes, G. (informação verbal, 2015) e Matthes, I. (informação verbal, 2015) servem o café da tarde. À mesa, pão, nata, linguiças, manteiga, queijo e Cuca (*Kuchen*) comprada na padaria. Para Matthes, G., a versão feita pela mãe, com fermentação lenta e frutas do quintal é que era Cuca (*Kuchen*) “de verdade”, como destacou.

À mesma conclusão chega Dahlke, que trabalha como cozinheira escolar concursada no município de Pomerode, mas também faz Cucas (*Kuchen*) para vender. Ela é a responsável pela confecção de centenas de Cucas (*Kuchen*) feitas no forno à lenha vendidas durante a Festa Pomerana (festividade que acontece em janeiro e celebra tradições locais ligadas aos imigrantes teutos). 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 Dahlke (informação verbal, 2015). Porém, percebe que a Cuca (*Kuchen*) ainda tem lugar cativo na mesa. Ela conta que em Pomerode são comuns das “cucadas⁵”, festas ou organizações que fabricam e vendem Cuca (*Kuchen*) para arrecadar fundos. Nessas ocasiões, Dahlke (informação verbal, 2015) explica que se vende muita Cuca (*Kuchen*), chegando, às vezes, a faltar. “A Cuca (*Kuchen*) está no nosso coração, não adianta” (DAHLKE, informação verbal, 2015).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a discussão proposta vimos que a comida é um elemento que contribui para a formação da identidade de uma sociedade. No caso específico desta pesquisa, a Cuca (*Kuchen*) contribui à identidade dos moradores do Médio Vale do Itajaí. Vimos que o alimento é aquele responsável exclusivamente pela carga nutricional que dará manutenção à vida, a comida está além. Une significados e cultura ao alimento e à

⁵ Cucadas, explica Dahlke (2015) são como pastelada, feijoada ou galinhada, por exemplo. É fabricada grande quantidade de Cucas (*Kuchen*) a serem vendidas com o objetivo de arrecadação de fundos para alguma causa, organização etc.



refeição, criando rituais e novos sentidos. Esta relação ainda revela como se dá a interação com o ambiente. É no espaço que as conexões sociais se estabelecem.

A *Cuca (Kuchen)*, como elemento simbólico da culinária do Médio Vale do Itajaí, tem destaque na mesa de seus comedores desde o início da imigração alemã à região, na segunda metade do século XIX. Com a transformação do perfil das cidades e seus moradores, antes, majoritariamente rurais, a *Cuca (Kuchen)* também muda. Se era exclusividade no Natal, passa, aos poucos, a tornar-se mais acessível e fazer parte do dia a dia de seus comedores até espalhar-se massivamente por padarias e comércio étnico (feiras livres) no meio urbano e também no rural. Apesar do destaque nos hábitos alimentares dos moradores da região, muito recentemente a *Cuca (Kuchen)* começou a ganhar destaque como prato típico local, tema de festival e outros atrativos turísticos.

REFERÊNCIAS

APPOLINÁRIO, Fabio. **Metodologia da Ciência: Filosofia e Prática da Pesquisa**. São Paulo: Pioneira Thomson, 2006. 209 p.

BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 158 p.

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

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.

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

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.

GOLDENBERG, Mirian. 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.



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

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

MATTHES, Daniela. O ano que mudou Blumenau. **Jornal de Santa Catarina**. Blumenau, p. 15-17. 03 maio 2013.

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.

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

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.

SILVA, M. 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.

_____. 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.

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