



ALIMENTAÇÃO, PATRIMÔNIO AGRO-ALIMENTAR E DESENVOLVIMENTO: O *Kochkäse* COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DO VALE DO ITAJAÍ (SC)

Marilda Checcucci Gonçalves da Silva

Resumo

O artigo resulta de pesquisa que teve como objetivo o Inventário do *Kochkäse*, enquanto um Patrimônio Cultural Imaterial do Vale do Itajaí, com base na metodologia do Instituto Nacional de Referências Culturais do IPHAN. Agricultores familiares provenientes da *Pomerânia*, *Mecklemburgo* e *Schleswig-Holstein* que no ano de 1850, ocuparam a região do atual Médio Vale do Itajaí (SC) como colonos, vêm tradicionalmente produzindo e consumindo o *Kochkäse*, queijo de origem alemã. Uma característica marcante do Vale do Itajaí é a presença de pequenas agroindústrias familiares que comercializam os produtos “típicos” da região provenientes dos saberes femininos. O *Kochkäse*, entretanto, enfrenta problemas com a Vigilância Sanitária que tomando como parâmetro legislação voltada para a lógica da grande indústria, não aprova sua comercialização por ele ser produzido com leite cru, o que acaba por obrigar o produtor artesanal a comercializar seu queijo na ilegalidade. Os resultados do Inventário revelaram não somente a importância do *Kochkäse* para o modo de vida, a identidade e a subsistência do grupo como também para se pensar um desenvolvimento rural sustentável ancorado na garantia da agrobiodiversidade de todo o ecossistema agro-alimentar construído pelos agricultores nas pequenas propriedades familiares.

Palavras-chave: Agricultores familiares de origem alemã. Alimentação. Patrimônio agro-alimentar. Desenvolvimento.

1 Introdução

Este artigo analisa e sistematiza informações com base no Inventário do *Kochkäse*, queijo que vem sendo tradicionalmente produzido e consumido por agricultores de origem alemã, residente em vários dos municípios do Médio Vale do Itajaí (SC). O modo de fazer o queijo foi trazido na forma de um *habitus*¹ (BOURDIEU, 1972), pelas mulheres dessa origem, que vieram para o Vale do Itajaí (SC) com suas famílias, em 1850, com o processo de colonização, iniciado com a fundação da Colônia Blumenau, pelo filósofo, químico e farmacêutico Dr. Hermann Otto Blumenau. Além de população pertencente à pequena burguesia, vieram para a região muitos agricultores, provenientes da *Pomerânia*, *Mecklemburgo* e *Schleswig-Holstein*, que

¹ 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.



viam na imigração a possibilidade de se tornarem donos de uma pequena propriedade rural, onde pudessem continuar produzindo sua subsistência, uma vez que o avanço do capitalismo tornou impossível para muitas famílias a sua reprodução nas regiões de origem². Ele se encontra ligado ao modo de vida e identidade dos agricultores que vêm nele um item essencial de sua alimentação. Com a sua comercialização a partir da década de 60 ele passa a fazer parte da culinária local, estendendo-se o seu consumo a outros grupos presentes na região. O modo de fazer o *Kochkäse* envolve a ordenha, a desnatção do leite, a formação do queijinho branco (também denominado pelos agricultores de *Quark* ou *Kremmerkäse*) através do seu processo de coagulação natural. O queijinho branco é então triturado e salgado, passa por um período de repouso que varia conforme a temperatura ambiente, após este período ele é aquecido por volta de 10 minutos a uma temperatura de 70, ficando pronto o *Kochkäse*.

Infelizmente não conseguimos reunir dados consistentes sobre a sua origem, embora tenha sido identificado que a sua produção ocorre ainda hoje em algumas partes da Alemanha consistindo num produto industrializado, como também que o queijo é produzido há pelo menos quatro gerações. Não conseguimos também identificar de quais regiões da Alemanha vieram a maioria das agricultoras entrevistadas, não sendo possível verificar a relação entre as regiões de origem e a produção do *Kochkäse*, ainda que tenhamos constatado a presença de algumas agricultoras de origem pomerana, que se identificaram pelo fato de falar o *platt*³. Constatamos que o queijo é ainda hoje produzido na Alemanha de forma industrializada⁴ e bastante consumido. Na atualidade está se iniciando uma pesquisa

²Além do povoamento inicial com imigrantes de origem alemã a Colônia Blumenau foi povoada com imigrantes italianos da região do Trentino Alto-Adige, da Lombardia (bergamascos e mantuanos) e do Vêneto (1875). Foram também introduzidos pelo Dr. Blumenau na periferia da Colônia imigrantes de outras procedências que ingressarão depois, como é o caso de poloneses e teuto-russos. Anteriormente ao processo de colonização a região era habitada por população indígena, em especial os Xockleng com os quais os colonos irão disputar o território, além de “caboclos”, termo pejorativo dado aos brasileiros que aí se encontravam ainda que em número reduzido. Estes terão um papel importante para os europeus no processo de adaptação ao território, pelo conhecimento que detinham sobre ele.

³ Dialeto germânico *plattdütsch* ou *plattdietch*, ao qual pertence o dialeto pomerano comum nas proximidades de Blumenau e Pomerode. Captado em <https://pt.wikipedia.org/wiki/Alem%C3%A3es>, em 23/08/2016.

⁴ Recentemente conheci uma senhora alemã que juntamente com seu marido possuem uma propriedade agrícola próxima à Baviera, produtora de laticínios na linha da “agricultura



com mulheres de classe média que também produzem de maneira caseira o *Kochkäse* na área urbana da cidade de Blumenau e que acreditamos talvez por sua condição letrada possa nos fornecer este tipo mais informações sobre essas questões.

Uma característica marcante do Vale do Itajaí ainda hoje é a presença de pequenas agroindústrias familiares que comercializam legalmente os produtos “típicos” da região provenientes dos saberes femininos. Esta não é a situação do *Kochkäse*, que vem enfrentando problemas com a vigilância sanitária, existindo uma resistência em se aprovar a sua comercialização por ele ser produzido com leite cru. Esse parâmetro proveniente de legislação voltada para a lógica da grande indústria, não condiz com a realidade do produtor artesanal, que por não aceitar ou conseguir adequar-se a estas normas, comercializa seu queijo na ilegalidade.

No ano de 2009 iniciou-se, no Vale do Itajaí, o processo de registro do *Kochkäse* como um patrimônio cultural imaterial da região. Este tipo de registro é realizado pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Além da importância do seu registro como patrimônio cultural imaterial, o projeto teve como um dos seus objetivos possíveis, dar visibilidade ao queijo e contribuir desse modo para a comercialização legal do queijo típico na região através da sua valorização. À frente deste processo encontrava-se na época o Consórcio Intermunicipal de Turismo do Médio Vale do Itajaí (Cimvi), com sede na cidade de Timbó, EPAGRI dos municípios de Blumenau, Timbó, Indaial, Pomerode, Jaraguá do Sul e Benedito Novo. A iniciativa do pedido foi feita pelos agricultores juntamente com a EPAGRI, que além da preservação de um modo de fazer importante tinham interesse na comercialização legal do produto, como acesso a grandes supermercados, assim como beneficiar-se do turismo local, com a divulgação de um produto típico da região e registrado junto ao IPHAN.

A pesquisa foi realizada por uma equipe interdisciplinar e pretendeu colaborar no levantamento do registro do *Kochkäse* através da atuação de forma concomitante e

biodinâmica”, que me revelou ainda fazer artesanalmente o *Kochkäse* para consumo familiar. Estou de posse de seu endereço e devo lhe escrever a fim de saber mais informações sobre o queijo. Devido ao fato da entrevistada falar somente o alemão e a pesquisadora não, fiquei de lhe escrever em sua língua com o objetivo de reunir informações sobre o queijo, no que ela se prontificou. Me encontro elaborando com o auxílio de uma tradutora esse questionário para posterior encaminhamento.



paralela de pesquisadores que atuavam em vários campos de conhecimento. Sendo assim, incluiu uma profissional da antropologia (a autora do artigo), que coordenou a parte do projeto referente ao levantamento de dados históricos e sócio-antropológicos sobre o *Kochkäse* e suas origens. Profissionais da área de microbiologia se incumbiram de pesquisar as condições higiênico-sanitárias de todo o processo de produção do *Kochkäse*, profissional da veterinária que realizou um inquérito epidemiológico do rebanho leiteiro e um estudo das células somáticas do leite produzido, engenheira de alimentos que realizou uma pesquisa sensorial sobre o paladar do leite entre seus consumidores. Houve também uma preocupação, em com a pesquisa proporcionar a capacitação de recursos humanos através do oferecimento de bolsas a graduandos e mestrandos.

Com o projeto esperava-se obter dados que levassem ao processo de seu registro pelo IPHAN, bem como obter o controle das condições ideais para que a produção do *Kochkäse* não envolvesse riscos de contaminação, garantindo as características do produto tradicional feito com o leite cru e a possibilidade de sua comercialização, o que além do fato de se preservar uma tradição importante para a identidade dos colonos da região pesquisada - o seu consumo poderia vir a se constituir como geração de emprego e renda para as famílias produtoras locais e promover o desenvolvimento rural sustentável. Os dados que serviram de subsídio para esse artigo, fazem parte dos resultados do Inventário realizado junto a duas famílias produtoras em cada um dos municípios pesquisados de Blumenau, Indaial, Pomerode, Benedito Novo e Timbó localizados no Médio Vale do Itajaí (SC) além de sua atualização.

2 Os imigrantes e a ocupação do território

O povoamento do atual Médio Vale do Itajaí por imigrantes de origem europeia, iniciou-se com a fundação da Colônia Blumenau. A princípio, a Colônia manteve-se como propriedade particular do seu fundador, o Dr. Hermann Otto Blumenau. Devido a problemas financeiros, em 1860, o Governo Imperial encampou o empreendimento. O Dr. Blumenau foi conservado na direção da Colônia até quando esta foi elevada à categoria de Município, em 1880. Em 1886, o Município foi elevado a Comarca e em 1928, sua sede passou à categoria de cidade. Em 1934, começaram os desmembramentos do território municipal, sendo criados sucessivamente novos



municípios no total de trinta, dando origem aos municípios que formam o atual Médio Vale do Itajaí, onde reside a maioria de seus descendentes, que preservam muito das suas tradições e costumes, incluindo a língua.

Com a vinda das famílias imigrantes, desenvolveu-se na região uma significativa cultura alimentar adaptada à realidade local pelas mulheres, já que se tratava de um novo território e ambiente físico diferente do conhecido (SILVA, 2007). Essa tradição alimentar forma o que na atualidade se denomina de patrimônio cultural imaterial ou intangível, termo constituído a partir de uma visão crítica à noção anterior de patrimônio cultural e artístico que não contemplava as obras e ofícios tidos como “menores” em oposição àquelas de caráter erudito. A atual noção de patrimônio, além de fazer passar a noção da esfera privada para a esfera pública, do econômico para o cultural, ampliou a noção de patrimônio do material para o imaterial, o das práticas cotidianas e populares, longe das prestigiosas obras de arte ditas maiores, que são a música, a pintura, a poesia, incluindo aí, as tradições culinárias e gastronômicas (FONSECA, 2003, p. 72).

O Decreto no. 3.551, de 4 de agosto de 2000, que institui o Registro de Bens Culturais de Natureza imaterial, determina seu registro em diferentes livros: de saberes; das celebrações; das formas de expressão e dos lugares. O registro seria uma forma de colocar sob os holofotes determinada manifestação ou prática cultural. Ele trata não apenas de um elemento em si, mas de toda a contextualização que envolve seu sentido para o grupo local e para a sociedade brasileira. O processo de registro é um processo de patrimonialização, importando escolher um elemento considerado relevante ou emblemático e, portanto, representativo de um grupo (MACIEL, 1996, p. 95).

3 O patrimônio alimentar de origem alemã em Blumenau

Para se compreender como foi atualizado e re-significado o sistema alimentar que forma o patrimônio cultural de origem alemã na região de Blumenau, é necessário entender em que consiste o sistema agrícola acoplado ao sistema produtivo característico da pequena propriedade familiar que se desenvolveu na região de imigração com a instalação de famílias camponesas imigrantes. A colonização privilegiou a pequena propriedade agrícola trabalhada com mão-de-obra familiar, o que



se traduziu no tamanho dos lotes concedidos a cada unidade familiar - cerca de 75 hectares (que, na segunda fase do processo, foi sendo paulatinamente reduzido até chegar aos 25 hectares).

Os colonos alemães foram estabelecidos em regiões de floresta subtropical, acompanhando as bacias hidrográficas na direção da Serra Geral. Superada a fase pioneira, houve a consolidação de um campesinato característico das regiões de colonização, cujo fundamento está na pequena propriedade familiar, o lote, também chamado de colônia. O lote colonial pode ser definido como uma unidade produtiva baseada na policultura e criação de animais tais como aves, suínos, gado leiteiro associadas com a produção artesanal de seus derivados tais como banha, queijo, manteiga, charutos, compotas de frutas etc., sendo as tarefas realizadas pelos membros da família numa divisão de trabalho simples. Seus proprietários adotaram a designação oficial de colonos como indicativo da condição camponesa (SEYFERTH apud GALESKI, CHAYANOV e SHANIN, 1999, p. 289).

A família rural teuto-brasileira era estruturada no modelo da família camponesa da Alemanha do século XIX. O regime de trabalho adotado pelos colonos consistia na divisão das tarefas rurais entre os membros familiares. Praticavam a cultura da subsistência, onde tudo o que precisava era produzido na pequena propriedade, exceto o sal de cozinha, o querosene e o açúcar refinado e somente os excedentes eram comercializados. Além disso, a pequena indústria familiar, artesanal, proliferou nos povoados e cidades dentro de áreas colonizadas. Fábricas de conservas, laticínios e bebidas (incluindo cervejarias) curtumes, funilarias, ferrarias, sapatarias, destilarias, etc. operando com a mão-de-obra familiar e poucos empregados, foram comuns até a década de 1940.

A industrialização iniciou-se em diversos núcleos urbanos em fins do séc. XIX, impulsionada, em parte, pelo capital comercial - isto é, pela acumulação realizada por comerciantes teuto-brasileiros integrantes do sistema colônia/venda. O crescimento da indústria têxtil e metalúrgica no Vale do Itajaí, além do crescimento de frigoríficos e outras fábricas de alimentos, abriram um mercado de trabalho para filhos de colonos, com a formação de uma classe operária, que mais tarde seria integrada por brasileiros, e de um segmento de "colonos-operários", famílias que permaneceram nas suas colônias, praticando agricultura em tempo parcial – *worker peasant* - identificados



socialmente com o meio rural, apesar da condição operária de um ou mais de seus membros. O processo de urbanização ocorreu de maneira simultânea ao desenvolvimento industrial, consolidando uma classe média urbana diversificada e numericamente expressiva e uma pequena elite de comerciantes e industriais, que tiveram papel importante na formulação da identidade teuto-brasileira (SEYFERTH 1999, p. 290-291). As distinções em relação à sociedade brasileira remetem ao contraste demarcado pelas singularidades sociais e culturais. Inclui a "família tronco" (onde três gerações que vivem sob o mesmo teto) ligada à propriedade e associada ao *minorato*, apontando para o sistema costumeiro de herança da terra que privilegia o herdeiro único (no caso, o ultimogênito). Hábitos alimentares produto da adequação brasileira à culinária germânica, a organização do espaço doméstico, aos elementos de decoração das casas, o grande número de festas, inclusive os bailes realizados em numerosos salões, são algumas das especificidades que apontam para um estilo de vida e um *ethos* do trabalho mais propriamente teuto-brasileiro, utilizados como marcadores identitários (SEYFERTH, 1999, p. 297).

4 A cultura alimentar dos imigrantes e seus descendentes

Para se compreender como foi aqui atualizado o sistema alimentar que forma o patrimônio cultural de origem alemã na região de Blumenau, é necessário entender em que consiste o "sistema agrícola" acoplado ao sistema produtivo característico da pequena propriedade familiar que se desenvolveu na região de imigração com a instalação das famílias camponesas imigrantes e que irá resultar em um "sistema alimentar" através das transformações operadas nos produtos daí derivados pelas mulheres. Esse "sistema" pode ser pensado como constituído por uma lógica própria que organiza as combinações de espécies e variedades vegetais, formando ecossistemas construídos com base em modelos de saber e de conhecimento da natureza que fundamenta a prática da lavoura (WOORTMANN e WOORTMANN, 1997, p. 7.) e garante uma auto-suficiência alimentar. Acrescento a esse modelo a inclusão de variedades de animais, que obedece também a meu ver a uma combinação e lógica próprias, integrada ao conhecimento das espécies e variedades de plantas e ao meio-ambiente que constitui o microcosmo da propriedade familiar. Ele é mais do que um conhecimento especializado, constituindo-se como parte de um



modelo mais amplo de percepção da natureza e dos homens. O processo de trabalho faz-se a partir de uma idealização da natureza, não existindo uma natureza em si, mas uma natureza cognitiva e simbolicamente aprendida. Ele se faz no interior de um processo de relações sociais que a transforma. Para entendermos seu processo de construção precisamos conhecer tanto o modelo cultural, quanto o processo histórico da sociedade, pois não existe uma natureza independente dos homens. A natureza é transformada, inclusive pelo processo de trabalho.

O processo de trabalho dá-se pela articulação de forças produtivas com relações sociais de produção. A noção de forças produtivas significa o conjunto de fatores de produção: recursos disponíveis, homens e instrumentos de trabalho. Contudo, nem os recursos nem os instrumentos e os homens existem socialmente sem a cultura. É o saber que permite usá-los e é a cultura que lhes dá significado, inclusive para mais além da materialidade ou da instrumentalidade prática do trabalho. A partir de uma concepção marxista de trabalho, é possível refinar a noção de forças produtivas, percebendo-as como “os meios materiais e *intelectuais*” que os membros de uma sociedade implementam dentro dos diferentes processos de trabalho, a fim de trabalhar a natureza e extrair dela os seus meios de existência, transformando-a, assim, em natureza socializada (WOORTMANN & WOORTMANN apud GODELIER, 1997, p. 10-11) - (grifos do autor). Os meios intelectuais podem ser entendidos a partir dessa concepção como os modelos de saber pelos quais e através dos quais os homens agem sobre a natureza. Os meios materiais só existem socialmente a partir dos meios intelectuais, e é por meio destes que a natureza se torna socializada. Os meios intelectuais seriam o saber e este é um código linguístico reproduzível pela transmissão e pelo aprendizado. No caso do campesinato a transmissão desse saber para o trabalho faz-se no próprio trabalho - pois o saber é um saber fazer, parte da hierarquia familiar, subordinado ao chefe da família, via de regra o pai, que governa o trabalho como também o fazer-aprender.

5 De alimento à comida: o papel da mulher camponesa imigrante na adaptação e transformação dos produtos agrícolas.

Os agricultores imigrantes quando recém-chegados encontraram uma



agricultura local feita por brasileiros, denominados pelos colonos de "caboclos", à qual aderiram no período inicial, pois os produtos que eram produzidos na Alemanha aqui não se desenvolviam da mesma maneira, já que estes se encontravam em um novo território, cujas condições climáticas e geográficas eram muito diferentes das regiões de origem. Em conseqüência, vai haver um processo de alteração e mudança nos produtos cultivados, ocorrendo um processo de adaptação àquilo que podia ser cultivado no Brasil. 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. Em conseqüência passam a plantar os produtos nativos, cultivados pelo agricultor brasileiro. Na colônia Blumenau, o trigo e o centeio não vingavam porque o clima não era propício, trocaram a farinha de trigo pelo fubá de milho branco, produzindo o famoso pão de milho, a batata pela batata doce, aipim e tubérculos locais, visto que seu rendimento era maior e não exigiam uma terra muito boa e fértil. Aos alimentos originais dos imigrantes, batata inglesa, carne de porco, legumes e trigo - aqui foram contrapostos o milho, o arroz, a mandioca, o fubá, o cará, o feijão, e a carne de gado (SILVA, 2007, p.118). O milho serviu para a alimentação da família, para alimentar os animais e para o mercado, enquanto do leite a ordenha da manhã era reservada para a família e somente a restante era vendida aos laticínios, surgidos na região por iniciativa de imigrantes alemães. Usados para a subsistência da família, os animais cuidados eram algumas vacas, um máximo de quatro, alguns porcos, algumas galinhas e patos. As vacas eram criadas em especial para produção do leite, do qual faziam a manteiga, a ricota, a nata e o queijo. Os porcos constituíam, juntamente com as aves (galinhas, patos, marrecos), o suprimento de proteína animal (SEYFERTH, 1999, p. 34).

Se o homem detém o saber da agricultura, é a mulher que detém o saber que lhes permite transformar os produtos da agricultura de alimento (natureza) em comida (cultura), através de um saber-fazer, passado de mãe a filha (ou a nora), a cada geração. Esse saber-fazer no caso da região estudada se encontra vinculado a um modo de vida, que caracteriza, a maneira de viver das famílias dos pequenos agricultores, que os identifica e faz com que sejam identificados pelos outros como "colonos" e "colonas". Esse aspecto é importante pelo fato de que na maioria dos



estudos sobre o campesinato, vem sendo dada pouca atenção ou nenhuma ao saber camponês sobre os solos e plantas, visto como sistema cognitivo, parte de um modelo mais abrangente. O estudo do saber como um sistema permite compreender o campesinato como produtor de categorias de apreensão do real e entender o processo de trabalho sobre novas perspectivas (WOORTMANN & WOORTMANN, 1997, p. 14).

O "sistema agrícola" acoplado ao sistema produtivo característico da pequena propriedade familiar que se desenvolveu na região de colonização do Vale do Itajaí com a instalação das famílias camponesas imigrantes, mediado pelo *habitus* (BOURDIEU, 1989, p. 61) e internalizado pelas mulheres irá resultar em um "sistema alimentar" através das transformações operadas nos produtos daí derivados. O *Kochkäse* é parte desse sistema. A mulher foi a responsável por adequar os produtos da agricultura local à culinária alemã, em função do novo contexto agrícola. Assim, se num primeiro momento serão em especial os homens, que irão adequar o seu sistema agrícola de origem ao contexto local, dado que quem dá a "direção" na propriedade é o pai de família, e que a roça é um espaço masculino, em um segundo serão as mulheres que irão adequar, sua culinária a esse sistema agrícola aqui adaptado. Elas irão operar substituições em suas receitas. Desse modo irão substituir a maçã pela banana, laranja, frutas encontradas aqui, ou incorporarem novos modos de fazer, vinculados aos produtos agrícolas locais, como a rosca e os biscoitos feitos a partir do polvilho, produto extraído da mandioca, que antes lhes era desconhecida.

No trabalho realizado em campo para o Inventário do *Kochkäse*, identificamos na culinária dos colonos, a presença de geléias, um costume europeu, feitas com açúcar e frutas da estação, provenientes dos pomares, a *Muss*, feita com as mesmas frutas, porém cozidas com o melado produzido em tempos antigos nos engenhos de cana, hoje industrializado. A *cuca* ou *Kuchen* consumida em especial no domingo e dias festivos. Trata-se de um tipo de mistura de bolo e pão, ao qual se agrega diferentes coberturas. São muito apreciadas asucas de queijo, banana, nata com canela. Uma das mais apreciadas é a *Streuselkuchen* onde vai uma cobertura de açúcar, gordura (manteiga ou margarina) e farinha de trigo, formando pequenos grumos em cima da base, podendo conter na base frutas cozidas. O pão é um alimento presente no café da manhã e da noite, sendo feito pelas mulheres, ainda que muitas prefiram comprá-lo hoje nas padarias. Era feito com o milho já que durante



muito tempo a farinha de trigo foi um objeto de luxo. Era comum também se fazer o “pão de cará”, com cará e batata-doce ralados, ao qual se acrescentava fermento, assado no fogão a lenha em cima da folha de bananeira que é encontrado do lado de fora da casa ainda hoje.

Os derivados do porco são muito consumidos. De acordo com Roseli Grossglags (agricultora), do porco se comia tudo, a banha, os pés, o rabo, as orelhas, bem como o toucinho, que era salgado e se colocava no feijão, e se comia uma vez por semana na forma de feijoada. A banha era comum que se comesse com açúcar em cima do pão. Também se fazia uma geléia de porco, denominada *Sülze*. Era preparada ainda com o torresmo uma pasta que se comia com o pão. Ele era moído na máquina de moer e temperado com sal e cebolinha verde. Sua sogra fazia a morcela branca, feita com carne, língua, algumas vezes pedaços de fígado, cozidos e temperados e a preta à qual se acrescenta às mesmas carnes o sangue do porco e temperos. Algumas partes do porco eram feitas defumadas, costume que ela mantém até hoje. Além destas comidas eram feitas segundo Giralda Seyferth (2015, p. 151-152) a *Wurst* (lingüiça), *Quellfleisch* (cozido feito com partes da cabeça, miúdos e retalhos da barriga do porco, e temperos diversos), *Eisbein* (joelho de porco na salmoura), *Kassler* (lombo de porco defumado).

Finalmente são consumidos ainda hoje os produtos derivados do leite, como a manteiga, a nata e a ricota feita com o leite dessorado, bem como o queijo. São feitos dois tipos de queijo. O "queijinho branco" ou *Weisserkäse*, a partir do leite dessorado e deixado “maturar” também chamado de *Kremmerkäsee* o *Kochkäse* - objeto de Inventário- feito a partir do "queijinho branco" maturado e colocado para cozinhar na temperatura de 70 graus. Era feito ainda um tipo de queijo denominado "queijinho de mão" ou *Handkäse*, a partir do "queijinho branco" que está deixando de se produzir. O *Kochkäse* também chamado de *Stinkase* (queijo fedido) ou *Stinky* (cheiro forte), assim como tudo que diz respeito à culinária é feito tradicionalmente pelas mulheres agricultoras, diferente de outras regiões do país onde esse papel é exercido pelo homem. Sendo a mulher a responsável pela ordenha do gado e pela preparação dos seus derivados, era ela quem detinha o seu saber-fazer que era repassado às mulheres de cada geração. O gado bem como tudo que dizia respeito a ele já se encontrava presente na vida dos agricultores e



agricultoras desde a infância, pois os filhos e filhas participavam desde muito cedo do trabalho na propriedade familiar tendo como responsabilidade auxiliar a mãe na sua ordenha e alimentação. Aos meninos cabia o corte do “trato” ou forragem, normalmente o capim ou folhas de caeté fornecidas como alimento durante o inverno. As meninas inicialmente observavam a ordenha feita pela mãe e a produção dos derivados do leite que exigiam várias técnicas no seu preparo. Com o seu aprendizado ao longo do tempo passavam a ajudar a mãe. Esse aprendizado se completava quando a filha se casava, já que como “dote”, ela tinha direito de levar consigo para a propriedade do marido (visto a residência ser patrilocal) com quem passava a residir, além de algumas aves, como galinhas, patos e marrecos, algumas vacas que continuariam sob seus cuidados. Seu aprendizado agora como nora na casa do herdeiro, era continuado sob a orientação da sogra, que aos poucos lhe transmitia a responsabilidade pelos cuidados com a ordenha da vaca e os saberes que envolviam a produção dos seus derivados. Talvez por isso, a grande intimidade com as vacas, os colonos, homens e mulheres, tenham uma relação tão próxima com ela, a ponto de colocar nela nomes próprios e apelidos carinhosos. Também não gostam de sacrificá-la mesmo quando por motivo de doença. As agricultoras relataram terem aprendido com suas mães que por sua vez aprenderam com suas avós e estas com as suas bisavós. Seu consumo sempre fez parte da comida cotidiana do colono, sendo muito apreciado e difundido na região. Ele é comido no café da manhã e da noite com o pão, sendo acompanhado de geléias e *Muss*, bem como no *Frühstück* (refeição feita por volta das nove horas no campo). Além do seu consumo no cotidiano o *Kochkäse* juntamente com o *Heringsbrot*, - que consiste em pão recheado com uma mistura de ovo e sardinha ou arenque em salmoura, muito apreciado pelos colonos - não pode faltar nas festas que fazem parte dos rituais cotidianos.

Como pratos específicos da culinária alemã, era feito o *Sauerkraut*, com repolho picado fino, salgado e fermentado, substituído mais recentemente pelo produto industrializado. O marreco recheado ou *Gefüllte ente*, servido até hoje com apim e arroz. É feita ainda hoje a famosa Sopa Preta ou *Schwartsauer* com o sangue

VIII Seminário Internacional sobre

Desenvolvimento regional

Territórios, redes e
Desenvolvimento Regional:
Perspectivas e Desafios



Programa de Pós-Graduação
Desenvolvimento
Regional
mestrado e doutorado



das aves, servida na "Festa do Quebra Caco" ou *Polterabend*, que acontece na sexta-feira, dia que antecede o casamento e começam os preparativos, com a matança das aves que serão recheadas e assadas.



6 Mudanças na agricultura familiar dos colonos

De acordo com Roseli Grossglags, 48 anos, agricultora em tempo parcial e operária na *Karsten*⁵, desde os 14 anos (local onde trabalhou toda sua família, incluindo seu pai, hoje aposentado e sua mãe que deixou de trabalhar com o nascimento dos filhos) seu estilo de vida é ainda hoje parecido com o da sua sogra que mora com ela e o marido - já que a residência no casamento condiciona a patrilocalidade - sendo na sua visão, a diferença fundamental, o fato dela e do marido trabalharem fora:

O nosso estilo de vida é mais ou menos parecido, é claro que a oma nunca trabalhou fora, isso é um grande diferencial assim. Eles trabalhavam na roça direto, era só na roça. Todo o sustento pra casa, pra criar os filhos, tirava-se da terra, era do leite, era das plantações, alguma coisa que conseguia vender, ou plantava pra criar animais, vender animais, ou principalmente pra consumo próprio. Antigamente não tinha essas leis ambientais rígidas como tem hoje em dia, acho que nem tinha. Daí meu sogro...porque tirava muita madeira...muita tora vendia pra serraria, aí vendia uma cabeça de gado, quando precisava de um pouquinho mais de dinheiro, tanto é que os quatro filhos botaram na escola, tiveram escolaridade também baixa, mas tiveram, e foi tudo sustentado pelo meu sogro e tudo tirado da roça. Da roça, do mato, das plantações, a principal atividade deles na época era o leite, porque eles tinham seis ou sete vacas de leite, não sei, ou tinha mais até. A principal atividade era a venda do leite, aí quando precisava de um pouquinho mais de dinheiro, tirava toras, vendia a tora pra serraria...

A fala da Roseli Grossglags sobre a sua sogra remete a um primeiro momento da vida dos colonos na região, quando o trabalho estava somente voltado para a subsistência da família. Nesse período o principal rendimento da família era proveniente da venda do leite e o gado leiteiro era encontrado em todas as propriedades. O gado leiteiro era tratado com pasto e assim como as galinhas, alimentados com mandioca, batata-doce, bem como as sobras das comidas. No inverno se subia o morro e se colhia folhas de "caeté", que hoje em dia não se corta mais porque se tem a "silagem", que consiste no milho cortado com folhas e talos e estocado em tonéis lacrados ou "silos". Hoje é também comum que se forneça ração, farelo de trigo, farelo de algodão, arroz ou soja para o gado, além de *capim elefante*,

⁵Indústria têxtil brasileira de cama, mesa e banho, com sede em Blumenau (SC) fundada em 1882 pelo imigrante alemão Johann Karsten. Captado em 10 de maio de 2017, disponível em <https://pt.wikipedia.org/wiki/Karsten>.



Guatemala e *gramon* tradicionalmente plantados em capineiras⁶. Durante o inverno se planta consorciada com o milho a aveia ou o inhame em tempos antigos, que também serve de alimento para o gado. O leite era até algum tempo atrás deixado pelo produtor na frente da sua casa em *bules*², sendo transportado em carroças até o local de sua distribuição, as vendas, que por sua vez redistribuíam aos inúmeros laticínios e queijarias surgidos da região. Como explica Roseli Grossglags:

É, e ali eles vendiam... esse leite e eles também... tinham um mercado... e as coisas que eles não produziam aqui na terra, na roça, eles pegavam, em vez do dinheiro todo do leite, eles pegavam parte... em gêneros alimentícios... era o sal que eles compravam, compravam as vezes açúcar, que geralmente era o açúcar mascavo, o trigo e macarrão, coisinhas assim que não tinham em casa... e o restante que seguia o valor é... eles ganhavam em dinheiro... era com isso que eles sobreviviam durante o mês.

Era uma vida de muita poupança e sacrifício, pois somente assim se conseguia estruturar de forma equilibrada a vida econômica na pequena propriedade familiar, em especial os colonos fracos que diferente do colono forte, não tinham condições de passar para os filhos o necessário (WOORTMANN & WOORTMANN, 1997, p. 50). Entretanto a maioria dos entrevistados foi unânime em afirmar que nessa época se vivia melhor, de uma maneira mais "natural", pois não se utilizavam agrotóxicos nos alimentos e nem se dava ração para os animais, o que permitia a produção de alimentos mais saudáveis e possibilitava que se tivesse uma saúde melhor, revelando um sentimento de nostalgia do passado.

O esgotamento da terra associada ao processo de "modernização" e mecanização da agricultura, onde a agricultura pressionada pela ação do Estado, via concessão de financiamentos e juros subsidiados (ANJOS, 1996, p. 40-41) converte-se em mercado consumidor dos produtos industriais, envolvendo máquinas, equipamentos e os chamados insumos modernos e ao surgimento de indústrias agro alimentares, têxteis e metalúrgicas nas proximidades da área rural onde residiam os

⁶ Espaço onde são cultivadas gramíneas para corte, que são levadas ao cocho dos animais, para auxiliarem na composição de sua alimentação. As capineiras incluem principalmente a cana de açúcar, o capim elefante, o gramão e o capim Guatemala. Anualmente estas capineiras recebem assim como as lavouras de milho, o esterco produzido pelos animais acumulado em esterqueiras construídas anexo aos estábulos. Grandes esforços da extensão rural já foram feitos para substituir esta árdua atividade de corte diário da capineira pelo pastoreio dos animais direto no campo. Mas, como comumente se diz na comunidade, o colono alemão é um "garçom de vaca", reportando-se ao hábito do colono de levar a comida ao cocho dos animais como sendo um costume que está muito arraigado.



colonos irá modificar profundamente esse panorama, com a entrada em massa dos colonos/as na condição de operários/as nessas indústrias, transformando-os em colonos/as operários/as, fenômeno que se observa, como já ocorrendo desde a terceira geração de imigrantes, como fica evidenciado na trajetória familiar da agricultora Roseli Grossglags, cujo pai trabalhava na *Karsten* e hoje é aposentado, tendo seu avô e bisavô que veio como imigrante para a região, trabalhado somente na lavoura. Hoje na propriedade da agricultora Roseli Grossglags, o trabalho na lavoura está voltado somente para o autoconsumo, como um complemento da renda familiar, que é totalizada pela aposentadoria do marido, da sogra, seu trabalho na *Karsten*, seu trabalho como diarista duas vezes por semana e pela venda do gado de corte. Ela possui um filho e uma filha. A filha trabalha na indústria e juntamente com um neto vive com ela e o filho mora numa casa alugada ao lado da propriedade familiar e trabalha como metalúrgico em uma indústria situada próxima à propriedade. Seu marido que está aposentado dedica mais tempo agora à agricultura do que quando trabalhava na *Karsten*. De acordo com ela, hoje na região, o gado leiteiro está se acabando e sendo substituído pelo gado de corte. Isso começou a acontecer há vinte anos atrás. Quando ela chegou para morar juntamente com os sogros, em 1969, na propriedade do marido, depois do seu casamento, eles vendiam leite, aí eles foram engordando e matando o gado. Como seu marido trabalhava na *Karsten* à noite, no terceiro turno, das dez da noite às cinco da manhã, parte da manhã ele dormia até uma e meia da tarde e no período da tarde, ela e o marido trabalhavam na roça.

Sim, sim, à tarde távamos nós dois na roça. De manhã eu tava sozinha na roça e a tarde era nós dois na roça. Plantava milho, aipim, batata ...meu, plantava até mais do que hoje por que, hoje já tem mais facilidade de comprar bastante coisa. E assim a gente foi diminuindo as vacas leiteiras e a gente viu que dava menos serviço o gado de corte...

Observa-se que com a entrada dos colonos como assalariados nas indústrias, levando ao trabalho em tempo parcial na propriedade agrícola, inviabiliza-se a criação das vacas leiteiras que exigem muito trabalho e dedicação, enquanto o gado de corte é criado solto no pasto. Segundo ela esse não é um fenômeno isolado, o gado leiteiro vem desaparecendo das propriedades rurais da região e sendo substituído pelo gado de corte, que não exige tanto trabalho e como a produção na sua propriedade, a maioria dos colonos também produz para consumo próprio. Esse fenômeno foi



também por mim observado entre os colonos/as:

Uns vinte anos atrás, por que aqui na região era todo mundo que tinha gado leiteiro. E hoje em dia ... são poucos que tem ... muitos ainda têm gado, mas só uma, duas ou três cabecinhas assim de corte pra consumo próprio, bem dizer ... e o resto é tudo ... deixa assim solto no pasto, só pra consumo próprio. Mas gado leiteiro mesmo, só poucos ... cada vez menos.

6 O Kochkäse na visão dos produtores

Podemos apontar várias dimensões presentes na fala de produtores e agricultores sobre o *Kochkäse*. Em primeiro lugar ele é visto como um alimento fácil de preparar, "coisa prática, fácil de fazer, que todos os agricultores poderiam fazer", na visão de Hanna LoraDahlke (53 anos, hoje cozinheira da Festa Pomerana).

O registro do *Kochkäse* como Patrimônio Cultural Imaterial é visto pela maioria dos produtores e agricultores como uma coisa positiva, importante para a comunidade, visto tratar-se de uma tradição de seus antepassados valorada por todos:

Eu acho que já vai ser uma grande conquista porque é uma coisa nossa que veio com nossos antepassados e está sendo proibida por mesquinha, perseguição para nós agricultores e pequenos que ainda planta alguma coisa, produtores de leite. Desde que eu me conheço de gente eu conheço o *kochkäse* nas festas. (Quais festas?) Festas de casamento, festa de aniversário, de rei, rainha eu diria assim... é um prato tradicional dos nossos antepassados. (Hanna Lora Dahlke, 53 anos, cozinheira da Festa Pomerana)

Quanto à visão que os colonos têm da proibição feita pela ANVISA da comercialização do *Kochkäse* isto aparece como sendo fruto de falta de interesse por parte de políticos para com a manutenção da tradição. Sugere-se também o interesse de *lobbys* de grupos poderosos, como exemplificado na fala abaixo:

LORENZ (agricultor): Tudo integrado na natureza. Hoje, aqui na nossa região pelo menos, tem sido muito grande, a CIDASC hoje ela condena muitos tipos de criação, se ela viesse aqui no estilo de criação que nós temos é capaz de ter muita coisa para acabar com a minha criação aqui que diz que não pode. Que não pode por quê? Porque o grande, a agroindústria, não serve pra ela. Então é fora do estilo da agroindústria. Nós temos o cúmulo de em Santa Catarina em cada região tem um técnico pago pelas agroindústrias para vistoriar quantas galinhas eu tenho aqui. Ele vem aqui perguntar, faz uma vistoria para ver quantas galinhas, como é que eu crio tudo, e esse relatório vai tudo para a grande agroindústria. Agora, recentemente a CIDASC começou a pegar no pé com um tipo de agricultores que tratavam lavagem para o porco. Antigamente sempre era criado na lavagem. E não querem que trate. Claro, isso não vende milho, não vende ração, não vende antibiótico, não vende nada disso. Então vai



na contramão do grande empresário da agroindústria. Então isso é até uma pressão muito grande. E infelizmente, a parte governamental hoje trabalha especificamente nessa área, fortalecer o grande e acabar com o pequeno. Então nós temos que mudar isso aí.

Eles questionam também as proibições que estão incidindo sobre a comercialização dos produtos derivados da criação e agricultura dos colonos, argumentando a dificuldade para eles em subsistirem como agricultores e manterem o gado e a produção do leite. Além do queijo branco (*Kremmerkäse*) e *Kochkäse*, essa proibição se estende à galinha caipira, aos ovos de galinha caipira, às conservas produzidas na pequena propriedade familiar, à manteiga e a nata caseira.

Existe ainda um grande questionamento por parte dos agricultores e das agricultoras sobre o fundamento da proibição do *Kochkäse* sua exigência de pasteurização. O argumento utilizado por eles leva em conta o tempo de existência do seu consumo na região e o fato de nunca ter se constatado qualquer problema de saúde por quem o consome.

ELISA (agricultora): Bem pouco, como já disse a vigilância sanitária quer proibir tudo? Então eles acham que dá bacia da madeira vem os fungos, vê então, os antigos estariam tudo morto (risos), sempre digo que essas bacias que mostrei lá de madeira essas eram lavadas e escaldadas e botadas no sol para secar, não é como eles acham que é feito, é feito assim neste ponto os antigos eram mais caprichados que nós hoje em dia na realidade, lavo tudo e boto para secar mais, esse negócio de eles achar que os fungos vêm de lá...

LORENZ (agricultor): Não é viável. Aí tem aquela questão, se isso tudo matasse, nós nem estávamos aqui para contar a história.

LEDY (agricultora): É verdade. Ia estar tudo morto.

Para Alberto Lorenz, as proibições trazem além de tudo prejuízo no que diz respeito à presença dos jovens na área rural. De fato os jovens vêm participando da produção do *Kochkäse* e em alguns casos são parceiros dos pais nas agroindústrias familiares voltadas para os produtos tradicionais.

Para aquelas famílias que não comercializam mas produzem para o consumo familiar, o *Kochkäse* é visto como um complemento da alimentação, que além de diversificar a comida, permite fazer economia na renda familiar. Segundo Elisa Gebhardt, viúva e agricultora:

É na renda da família porque aí eles não precisam comprar o queijo prato ou mussarela, acho que é caro, já vai dez litros de leite, a gente paga 15, 16 reais no queijo, quem pega o queijo *kochkäse*...a gente tem pra renda. Pra nós, pra mim, eu ganho só uma pensão do meu marido então vai fazer falta este 15 reais, também gosto muito de



comer este queijo.

Para ela assim como a maioria dos colonos e colonas entrevistados, o fato de ser considerado um produto "natural" ou artesanal, não industrial, livre de produtos químicos, é um fator importante para se preferir o seu consumo ao do produto industrializado, que não se sabe o que ele contém.

A partir da discussão que vem sendo realizada através da análise do conteúdo da fala dos produtores e agricultores é possível identificar a situação a que estão submetidos os colonos do Vale do Itajaí, em relação às restrições que vem sendo feitas pela ANVISA. Estas restrições passam pela exigência da legislação dos serviços de inspeção sanitária, que está obrigando os agricultores a incorporarem processos, técnicas, equipamentos e insumos desenvolvidos para a produção industrial, que são inadequados para a realidade cultural e econômica dos agricultores. Essas transformações estão gerando conflitos e contradições, para esses agricultores, que vêm como saída para a situação de crise da agricultura que estão vivendo, a venda de seus produtos tradicionais. Além de inviabilizar a venda desses produtos, em especial do *Kochkäse*, essas exigências acabam por colocá-los na ilegalidade, pois necessitam desse comércio para sobreviverem. Se a saída está na venda dos produtos tradicionais, as exigências acabam inviabilizando essa possibilidade, uma vez que como no caso do *Kochkäse*, com a exigência de pasteurização do leite, ele deixa de ser um produto tradicional artesanal, passando a não ser mais reconhecido por parte dos consumidores como tal. Sendo assim, o produto tradicional portador de uma identidade de pertencimento a uma dada cultura e tradição valorada passam a não ser mais reconhecido como tal, inviabilizando-se o seu comércio ao longo do tempo. Trata-se da imposição dos valores do mundo industrial sobre os do mundo doméstico - neste caso os produtos tradicionais, passam a estarem submetidos a uma descaracterização, fazendo com que aos poucos desapareçam essas tradições, ainda que exista na fala dos produtores e agricultores uma resistência a ela.

A relação com a terra, o manejo dos animais e a produção dos alimentos, indicam que há no conhecimento tradicional das práticas adotadas pelos agricultores, um sistema onde as várias dimensões da vida e do trabalho estão articuladas. Nesse sistema, há dependência entre insumos e matéria-prima estando as etapas de produção integradas.



Esse modo de vida, de trabalho, de cuidado com os animais e com a terra permite ver que a modernização da agricultura na região estudada não foi muito intensa, as culturas agrícolas e alimentares e as relações locais não foram totalmente extintas, de modo que estratégias para o desenvolvimento rural tornam-se possíveis nesse caso, sugerindo a importância do reconhecimento, valorização e legitimação de práticas e modos de produção já existentes, de maneira diferente daqueles casos onde estas relações já se erodiram, como em alguns países da Europa, onde se torna necessário um movimento de reconexão dessas relações, caso se pretenda pensar na retomada desses conhecimentos tendo em vista o desenvolvimento rural conforme Fontes (apud CRUZ & MENASCHE, 2012, p. 14). Podemos pensar ser este o caso da agricultura familiar que vem sendo desenvolvida pelos colonos no Vale do Itajaí. No que se refere à produção de alimentos, essas características apontam para a importância da valorização de origem dos alimentos, perspectiva que emerge vinculada a contextos em que conhecimentos locais ainda estão conservados.

O reconhecimento, valorização e legitimação de formas tradicionais de conhecimento e de práticas e modos de produção já existentes dizem respeito também a estratégias para o desenvolvimento rural. Essas perspectivas, ainda que fundamentadas em diferentes contextos e abordagens teóricas, estão em harmonia quanto à necessidade e relevância de valorização e proteção de formas de conhecimento tradicional, especialmente no que diz respeito aos espaços rurais, evidenciando, assim, a centralidade da preservação desses conhecimentos e, em decorrência, dos produtos - como é o caso dos alimentos tradicionais gerados nos espaços rurais pesquisados - conforme FONTES (apud CRUZ e MENASCHE, 2010, p. 16). A perspectiva da reconexão e a valorização de redes alternativas que reconectem o alimento com a sua origem e a natureza numa perspectiva do desenvolvimento local, tem sido realizado de várias maneiras, mas a perspectiva que se apresenta mais interessante é aquela voltada para a agricultura. Para Pecquer (2013) a referência ao território e às culturas locais é considerada como uma variável chave para se pensar um desenvolvimento local sustentável fundamentado em modelos agrícolas respeitosos da qualidade dos produtos e do meio ambiente, em oposição àqueles fundamentados na produção em massa e na estandarização e que não levam em conta a preservação do meio ambiente (PECQUER apud SAID MUCHNICK et al ;



MUCHNICK e SAINT-MARIE, 2013). As culturas alimentares nessa perspectiva e não somente o conhecimento e o modo de fazer do *Kochkäse* devem ser objeto de proteção, mas todo o conhecimento produzido por esse tipo de agricultura, incluindo aí os alimentos tradicionais gerados nesse sistema. Com isto se estaria contribuindo também para a preservação da agrobiodiversidade ou diversidade dos sistemas agrícolas e das espécies a ele associadas (SANTILLI, 2009, p. 94).

Referências

ANJOS, F. S. dos. **A agricultura familiar em transformação**: O caso dos Colonos-Operários de Massaranduba (SC). Pelotas: UFPEL/Editora Universitária, 1995.

BOURDIEU, P. **O Poder Simbólico**, DIFEL, Rio de Janeiro, 1989.

CRUZ, F. da & MENASCHE, R. **Modos de vida, alimentos tradicionais e patrimônios culturais: uma reflexão a partir do queijo serrano**. I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais. UFS - 21 a 23 de maio, 2012.

FONSECA, M. C. L. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In R. Abreu e M. Chagas, (coord.), **Memória e Patrimônio**: ensaios contemporâneos, Editora DP&A, Rio de Janeiro, 2003, 56-80.

MACIEL, M. E. Churrasco à gaúcha. In **Horizontes Antropológicos**: Comida, 4: 34-48, 1996.

MENASCHE, R.; SCHMITZ, L. C. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha. In: MENASCHE, Renata (Org.) **Agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

PECQUER, B.; SAIDI, A. Les SYAL, force ou menace pour la sécurité alimentaire? 6ème Colloque international Du groupe de recherche européen SYAL. **Les SYAL face aux opportunités e aux défis du nouveau contexte mondial**. Florianópolis, SC, 22-25 maio 2013.

SANTILLI, J. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**, Peirópolis: São Paulo, 2009.

SEYFERTH, G. A Colonização alemã em Santa Catarina: hábitos alimentares e etnicidade. In MENASCHE, R. (org.), **Saberes e sabores da colônia**: alimentação e cultura como abordagem para o estudo rural. Editora da UFRGS: Porto Alegre, 2015.

SILVA, M. C. G. da O Impacto da Imigração Européia sobre a produção de Alimento e a Culinária do Médio Vale do Itajaí. In M. F. LIMA FILHO, J. F. BELTRÃO, C. ECKERT

VIII Seminário Internacional sobre

Desenvolvimento regional

Territórios, redes e
Desenvolvimento Regional:
Perspectivas e Desafios



Programa de Pós-Graduação
**Desenvolvimento
Regional**
mestrado e doutorado



(coord.), **Antropologia e Patrimônio Cultural**: Diálogos e Desafios Contemporâneos, Editora Nova Letra, Blumenau, 2007, 101-131.

WOORTMANN, E. & WOORTMANN, K. **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. Editora Universidade de Brasília, Brasília, 1997.

WOORTMANN, E. **Herdeiros, Parentes e compadres**: colonos do Sul e sitiante do Nordeste. Ed. Universidade de Brasília, Brasília; Hucitec, São Paulo, 1995.

WAHLE, C. Povoamento de Blumenau. In **Centenário de Blumenau**. Comissão de Festejos. Blumenau: 1950.