



CUCA (*KUCHEN*): A TRANSFORMAÇÃO DO ALIMENTO TRADICIONAL EM ULTRAPROCESSADO E AS IMPLICAÇÕES NO DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Daniela Matthes
Marilda Checcucci

RESUMO

Este artigo pretende analisar a Cuca (*Kuchen*), enquanto alimento tradicional transformado em um produto alimentício ultraprocessado pela indústria alimentar. A Cuca (*Kuchen*) é um importante alimento étnico dos grupos de imigrantes teutos e alemães que fixaram residência no Brasil nos séculos XIX e XX. Trata-se de um alimento emblemático, carregado de significados e saberes, importante para o desenvolvimento regional. O ultraprocessado, por sua vez, é produzido essencialmente na indústria, com insumos não reconhecidos pelo consumidor leigo como alimento, sendo despido do que caracteriza a comida como a Cuca (*Kuchen*). Intende-se compreender as diversas consequências da “mistura para cuca” enquanto derivação industrial de um alimento tradicional. A pesquisa se desenvolveu qualitativamente por meio do método etnográfico, onde foram realizadas pesquisas de campo, entrevistas semiestruturadas e observação participante. São várias as implicações da transformação da Cuca (*Kuchen*) em alimento ultraprocessado: desconsidera a tradição de fazer e comer a Cuca (*Kuchen*) colocando-a em lugar de risco; confunde o consumidor, que acredita estar ingerindo alimento igual ao tradicional; fica comprometida a manutenção de vida dos agricultores policultoras que têm nos alimentos tradicionais uma fonte de renda importante, portanto, prejudicando a economia e o desenvolvimento regional.

PALAVRAS-CHAVE: Cuca. Médio Vale do Itajaí. Indústria alimentícia. Alimentação Tradicional Localizada. Desenvolvimento Regional.

1 INTRODUÇÃO

Mais que um doce amplamente conhecido em diversas regiões do Brasil e em outros lugares do mundo (MATTHES, 2017), a Cuca (*Kuchen*) carrega significados diversos, especialmente nos locais onde houve imigração de colonos teutos e alemães entre os séculos XIX e XX. Trata-se de um alimento que faz parte do sistema alimentar¹ deste grupo

¹ O sistema alimentar congrega diversas atividades alimentares e o caminho do alimento, sempre considerando seus atores (POULAIN, 2004). As atividades de plantação e colheita, produção, distribuição, preparo e consumo são observadas de forma conectada e a partir das relações existentes. Conforme o Poulain (2004), é necessário ponderar que o alimento não é capaz de autotransformação ou se mover sem o ser humano. Portanto, os processos de transformação, elaboração e consumo envolvem sujeitos, que são ou podem ser produtores, profissionais da



étnico — ainda que com o tempo tenha se expandido para outros —, mantendo-se até os tempos atuais como tradicional, tanto em seu modo de fazer quanto no seu consumo sob vários aspectos. Neste artigo, analisaremos o recorte territorial da *Cuca (Kuchen)* no Médio Vale do Itajaí (MVI)², microrregião alocada na mesorregião do Vale do Itajaí, situada no estado de Santa Catarina.

O principal intuito deste artigo é compreender o contexto em que a indústria alimentícia vem se apropriando do modo de fazer a *Cuca (Kuchen)* — um alimento tradicional no Médio Vale do Itajaí — transformando-a em um de seus produtos. Especificamente, entender as prováveis implicações da transformação de uma comida tradicional em um alimento ultraprocessado³ — uma mistura pré-pronta. As consequências para a saúde de quem o consome, para a economia dos pequenos produtores locais e para a cultura local são da investigação colocada neste artigo.

Os dados apresentados a seguir compõem o resultado parcial de um estudo que se desenvolve desde o ano de 2015 pelas autoras, cujo objetivo é compreender o papel e o protagonismo da *Cuca (Kuchen)* como alimento emblemático regional, especificamente no Médio Vale do Itajaí, dentro do Estado de Santa Catarina. O estudo de caráter antropológico se dá por meio do método etnográfico, que possibilita “observar a conduta do eu e dos outros, entender os mecanismos dos processos sociais e compreender e explicar por que os atores e os processos são como são” (VIDICH; LYMAN, 2006, p. 49). Para tanto, foram feitas visitas de campo e entrevistas semiestruturadas (oito), bem como observação participante. O recolhimento dos dados aconteceu por meio de gravações de áudio, fotografias e anotações em caderno de campo. Cabe ressaltar que foi durante uma das saídas de campo desta pesquisa a um supermercado de Blumenau que nos deparamos com a “mistura para cuca”, elemento central de discussão deste artigo.

A organização do artigo foi feita conforme a estrutura que se segue: 1. Introdução; 2. A *Cuca (Kuchen)* como alimento tradicional ; 3. Da tradição doméstica à industrial; 4. Considerações finais e referências.

indústria, família, cozinheiros. Cada qual com repertório de técnicas e representações próprias do seu lugar.

² O Médio Vale do Itajaí (MVI) é uma microrregião dentro da mesorregião Vale do Itajaí, situada dentro do território de Santa Catarina. A preferência pelo Médio Vale do Itajaí para este estudo se dá pelas características semelhantes de povoamento do território com a presença de imigrantes europeus não lusos (alemães, sobretudo, mas também italianos, austríacos, poloneses) vindos na segunda metade do Século XIX. Essa microrregião conta com cerca de 700 mil habitantes distribuídos numa área aproximada de 4,6 mil quilômetros quadrados (FECAM, 2016).

³ Ultraprocessados são designados os alimentos produzidos essencialmente em indústrias, com insumos químicos, tais como conservantes, corantes, estabilizantes etc. (MONTEIRO, 2011).

2 A CUCA (*KUCHEN*) COMO ALIMENTO TRADICIONAL

A Cuca (*Kuchen*) é compreendida como um alimento emblemático no território do Médio Vale do Itajaí, onde a presença de imigrantes teuto-brasileiros imprimiram uma paisagem e características culturais muito próprias, dando origem ao sistema alimentar particular. Neste, a Cuca (*Kuchen*) se insere enquanto um alimento emblemático que tem um modo próprio de fazer e consumir, ligado à tradição trazida e adaptada à região pelas mulheres imigrantes. Trata-se de uma massa levemente sovada, com uma aparência de uma mistura de bolo e pão, composta basicamente por farinha de trigo refinada (branca), algum tipo de fermento, água e um pouco de açúcar. A massa sofreu modificações com o passar do tempo (como a substituição do fermento de pão pelo fermento químico, de bolo) ou mesmo conforme o gosto da cozinheira, que eventualmente pode acrescentar especiarias. Após a mistura dos insumos, a massa é deixada crescer uma primeira vez. O tempo pode variar conforme o tipo de fermento utilizado. O fermento natural obtido a partir de restos fermentados da produção de açúcar ou batata, comum até a primeira metade do Século XX na região, demandava mais tempo, cerca de 24 horas, conforme relatos obtidos nesta pesquisa. O fermento biológico industrializado demanda menos tempo de descanso, em torno de 1h30min. Já o químico, que entra em ação dentro do forno, não exige tempo de crescimento prévio, mas muda a caracterização da massa: deixa de ser pão e torna-se bolo. Após a massa ser esticada na fôrma e fermentar, dobrando de tamanho, sobre ela pode ser acrescentado algum tipo de fruta ou compota produzida anteriormente.

A Cuca (*Kuchen*) está presente em diversas regiões do Brasil⁴, especialmente as que receberam imigrantes germânicos entre os séculos XIX e XX. No MVI adaptou-se a receita à realidade local (MATTHES, 2017). Na Alemanha utiliza-se na cobertura castanhas e frutas disponíveis naquele território. No Brasil, especificamente nesta região catarinense, usa-se também o que há disponível, como banana, abacaxi e outras frutas de fácil acesso. Normalmente escolhe-se apenas uma fruta fatiada para espalhar sobre a massa. Superada esta etapa, a Cuca (*Kuchen*) é finalizada com farofa. O preparo da última etapa requer alguma quantidade de farinha de trigo refinada, açúcar branco e manteiga ou outro tipo de gordura. A mistura é feita com as pontas dos dedos. A ideia é formar grumos que, colocados sobre a Cuca (*Kuchen*), ao assar, ganharão aspecto crocante. A farofa também recebe ingredientes conforme a tradição de cada família ou ao gosto da cozinheira, que pode

⁴ A Cuca (*Kuchen*) também está presente em diversos países em que houve imigração germânica, especialmente desde o Século XVII, como Estados Unidos, Austrália e outros (MATTHES, 2017).

acrescentar canela, raspas de limão, noz moscada, açúcar de baunilha etc. Assada, a Cuca (*Kuchen*) está pronta para ir à mesa.

O preparo da Cuca (*Kuchen*) é simples, não exige equipamentos específicos, ingredientes de difícil acesso (nos tempos atuais) ou técnicas culinárias apuradas. Talvez estes sejam elementos importantes para explicar os motivos da Cuca (*Kuchen*) estar sempre presente à mesa dos moradores do MVI, desde 1850, época da colonização. Atualmente o comércio étnico em torno da Cuca (*Kuchen*) no MVI é formado por padarias (Figura 1), confeitarias, cafés coloniais e feiras livres. Ele facilita o acesso ao alimento pronto para degustar.

Figura 1 – Cucas (*Kuchen*) dispostas para comercialização no balcão de uma panificadora em Blumenau



Fonte: arquivo pessoal da autora (2017).

Conforme relatos obtidos em entrevistas realizadas nesta pesquisa, até a metade do Século XX, a Cuca (*Kuchen*) era de produção quase que exclusiva no âmbito doméstico. Além disso, fazia-se apenas em épocas pontuais, Páscoa, Dia do Divino Espírito Santo e, principalmente, no Natal, por conta da dificuldade de acesso aos insumos necessários. Portanto, a conexão com o Natal, uma época do ano envolta em sentimentos de comunhão, muitas vezes ocasião onde as crianças ganhavam o único presente do ano, conforme relato



dos entrevistados, confere à *Cuca (Kuchen)* uma memória afetiva para muitos comensais que parece ter sido transmitida entre as gerações.

Uma característica importante no consumo deste alimento emblemático, conforme impressões obtidas por meio de observação em ocasiões partilhadas no cotidiano e relatos resultantes das entrevistas, é o encontro social em torno do ato de comer *Cuca (Kuchen)*. No Natal era consumida no café da manhã familiar juntamente a docinhos confeitados⁵. Atualmente, no MVI, é comum encontrar a *Cuca (Kuchen)* em qualquer encontro social, de festas de aniversário até velórios, bem como *coffee breaks* em ambientes formais e cafés coloniais.

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

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

⁵ Os doces confeitados, conhecidos no MVI como docinhos de Natal, são biscoitos de massa simples assados em formatos que remetem aos elementos alusivos ao período natalino, como pinheiros e anjos. A bolacha é coberta por merengue e salpicado com confeitos coloridos. Existem diferenças a depender da classe social. Entre os agricultores locais são mais simples na forma, talvez por não disporem de forminhas e apresentam somente a cobertura de açúcar colorido.



2.1 A Cuca (*Kuchen*) e o Desenvolvimento Regional

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

A região, de acordo com a área de estudo e os tipos de abordagens, pode ser concebida por meio de diferentes pontos de vista. Todos, porém, convergem ao compreender que a região é uma unidade de análise intermediária entre o micro (localidade) e o macro (estado ou país). Souza e Theis (2009, p. 12) definem região como “[...] um espaço subnacional, parte do território de um país”. Para Brandão (2004, p. 62) a região é o resultado “da operação dos processos de operacionalização e diferenciação materiais da sociedade”. Haesbaert (2014, p. 40) entende que a região tem conceito mais amplo que lugar e território, portanto, região “problematiza a diferenciação espacial, tanto no sentido das diferenças de natureza, mais qualitativas, quanto das diferenças de grau, mais quantitativas”.

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

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

Pensar em desenvolvimento é pressupor mudança. O termo/conceito de desenvolvimento traz consigo distintas implicações, ainda carentes de soluções. Como questiona Stavenhagen (1984): “desenvolvimento de onde para onde, e de quê para quê?; de pequeno a grande?; de atrasado a adiantado?; de simples a complexo?; de jovem a velho?; de estático a dinâmico?; de tradicional a moderno?; de pobre a rico?; de inferior a superior? ”. Para Stavenhagen (1984, p. 12), a palavra desenvolvimento é “cheia de implicações de valor das mais intensas, e, no entanto, até hoje, ninguém parece ter



encontrado uma substituição adequada. ‘Desenvolvimento’ significa mudança, evolução, crescimento, metamorfose”, mas não necessariamente em um sentido positivo, para melhor, pois a história vem mostrando isso.

O desenvolvimento e a região começaram a serem pensados juntos depois da Segunda Guerra Mundial. Até então eram estudados como elementos isolados, sem conexão. A pesquisa sobre o desenvolvimento regional vem sendo produzida a partir do cruzamento entre diversas disciplinas, como geografia, economia, sociologia, ciência política e antropologia (MATTEDI, 2014). A alimentação e o desenvolvimento regional estão engendrados de diferentes formas: por meio da identificação de seus moradores-comensais com o alimento, como possibilidade econômica e turística. Ao compreendermos estas conexões é possível situarmos a problemática que envolve a transformação de um alimento tradicional em ultraprocessado, sendo despido, especialmente, de suas características tradicionais que o ligam ao território e ao modo de fazer consagrado nas famílias através do saber feminino tradições.

3 DA TRADIÇÃO DOMÉSTICA À INDUSTRIAL

O ato de levar um alimento à boca não resume a alimentação, como se poderia supor. “*Diga-me o que comes e te direi quem és*”, afirmou Jean Anthelme Brillat-Savarin. Mais que carga nutricional essencial à manutenção da vida, o alimento pode ser acrescido de significados que geram conexões e identidade. Entendendo onde, quando, com quem, o que e por que se come é possível ter pistas da classe social e de quem se trata o comensal. Sophie Bessis (1995 *apud* MACIEL, 2005, p.50) vai para além de Brillat-Savarin, afirmando:

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

A apreciação de determinados alimentos em detrimento de outros “é engendrado a partir do estilo de vida das pessoas, que, por sua vez, se vincula à sua classe social e ao *habitus*⁶ de um grupo ou de uma sociedade” (SILVA, 2007, p.104). Para Poulain (2004),

⁶PierreBoudieu define *habitus* como componente de ligação entre a estrutura social e a prática. Silva (2007, p. 104) explica que ele pode ser “definido como um sistema socialmente constituído de disposições, tendências e matrizes de percepções” o *habitus* é “o produto da interiorização das estruturas objetivas [...] que enquanto princípio que produz e confere sentido às práticas



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

A comida não está isolada, como o alimento. Enquanto o primeiro faz parte de contextos sociais complexos, o segundo estabelece relações limitadas (mercadológicas, por exemplo, mas não necessariamente culturais). Klaas Woortmann e Ellen Woortmann (1997) pontuam a comida como centro de uma atividade que não acontece de forma singular.

A conversão do alimento em comida se dá pela culinária, que “é um meio através do qual a natureza é transformada em cultura” (LÉVI-STRAUSS, 1985 apud SILVA, 2000, p.2). Transformar alimento em comida por meio da cultura constitui um sistema complexo de identificação. A comida está ligada ao contexto em que está inserida em termos sociais e históricos, a um modo de fazer e consumir, marcando grupos, seja em termos de categorias sociais ou regionais. Ao mesmo tempo em que um elemento é comestível a determinado grupo, para outro pode ser rejeitado como tal. Portanto, “comer traça as fronteiras identitárias entre os grupos humanos de uma cultura para a outra, mas também no interior de uma mesma cultura entre os subconjuntos que a constituem” (POULAIN, 2004, p. 258). Um comedor reforça o significado da comida ao mesmo tempo em que a comida reforça o significado de quem come, porque hábitos alimentares estão conectados a sistemas culturais (FISCHLER, 2010).

Neste contexto, a *Cuca* (*Kuchen*) é uma comida que carrega mais do que apenas ingredientes e nutrientes, mas também, em cada fatia contém história, significados e tradições, sendo parte emblemática de um sistema alimentar do Médio Vale do Itajaí. O Guia Alimentar para a População Brasileira (MELO, 2014, p. 23) reforça:

Alimentação é mais que ingestão de nutrientes. Alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, como também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, a como os alimentos são combinados entre si e preparados, as características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais.

características de um grupo de agentes, o *habitus* tenderá a reproduzir as estruturas externas das quais é, em última instância, o produto”.

A Cuca (*Kuchen*) é importante elemento para manutenção de vida em pequenas propriedades agrícolas no Médio Vale do Itajaí, bem como do comércio étnico. Observando estas pontuações, é necessário problematizar quando um alimento como a Cuca (*Kuchen*) é transformado numa mistura pronta e comercializado pela indústria de alimentos.

Em Blumenau, cidade polo do Médio Vale do Itajaí, a Cuca (*Kuchen*) é comercializada em cafés coloniais, padarias e feiras livres — comércio étnico⁷ (Figura 2), sendo, nestes casos, com produção artesanal. Ainda há também opções prontas vendidas no setor de panificações e confeitaria de supermercados de grandes redes, mas neste caso representando menor quantidade em relação às padarias, cafés e feiras. Isto porque a padronização exigida pelas redes de supermercados constitui uma certa barreira à entrada desses produtos. É necessário uma adequação do produto dentro das exigências da Vigilância Sanitária que conflitam com a maneira de fazer e possibilidades do produtor artesanal.

Figura 2 - Cucas (*Kuchen*) caseiras comercializadas na feira livre



Fonte: arquivo pessoal da autora (2017).

⁷ "Comércio étnico" é a tradução da expressão francesa *commerce ethnique*, amplamente usada para designar empreendimentos comerciais pertencentes a imigrantes. Porém, o "comércio étnico" não está relacionado necessariamente à origem ou procedência dos produtos comercializados, mas com a organização do empreendimento em si. Mais do que mercadorias apenas, o comércio étnico vende por meio de produtos sua imagem. A exploração desta desdobra-se sobre a sua própria identidade, estabelecendo conexão a um determinado grupo que compartilha um sentimento de pertencimento comum, como vimos ser o caso da Cuca (GOMES, 2002).

Atualmente, nas prateleiras de determinado supermercado, em Blumenau, é possível comprar uma mistura em pó para preparo da Cuca (*Kuchen*). Orquídea, marca da indústria TONDO S.A., com sede em Caxias do Sul no estado do Rio Grande do Sul, comercializa a “mistura para Cuca” (Figura 3), como marca na embalagem. Para fazer a Cuca (*Kuchen*) a partir do pó industrializado é preciso seguir as instruções que constam na embalagem: misturar o conteúdo do pacote e os ingredientes (240ml de leite, um ovo, 15g de fermento biológico seco); mexer com uma colher por quatro minutos até a massa ficar homogênea; colocar em uma fôrma untada e enfarinhada; deixar descansar e crescer até dobrar de volume de 1 hora a 2 horas; assar em temperatura de 170 °C por 40 minutos. Para a farofa da cobertura, a embalagem carrega a seguinte sugestão: misturar 100g de açúcar, 100g de farinha e 50g de margarina em uma vasilha; colocar sobre a massa da Cuca (*Kuchen*) antes de assar. Sugere ainda a adição de frutas cristalizadas ou leite condensado como itens opcionais.

Figura 3 – Mistura para Cuca da marca Orquídea



Fonte: arquivo pessoal da autora (2017).

Diferente das Cucas (*Kuchen*) caseiras, em que existe a presença apenas de produtos conhecidos nas cozinhas domésticas (trigo, ovos, leite, margarina/manteiga, açúcar, farinha), o pó para fazer Cuca contém listagem de ingredientes de difícil

entendimento para o público leigo, como conservantes e estabilizantes, conforme consta na Tabela 1. Ainda há o aviso de que pode conter “cevada, centeio, aveia, leite e gergelim”, sendo que estes não são ingredientes listados na composição do produto.

Tabela 1 - Composição mistura para Cuca comercializada da marca Orquídea

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

Fonte: Orquídea (2017).

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

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

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

O Guia Alimentar para a População Brasileira, lançado em 2014, pelo Ministério da Saúde (Governo Federal) traz o que são consideradas as diretrizes para a alimentação saudável no Brasil. Ao fazer esta indicação, diferencia os tipos de alimentos de acordo com a sua composição e modo de preparo. De acordo com o Guia (MELO, 2014), os alimentos podem ser classificados em quatro categorias. Os in natura e minimamente processados são aqueles que são obtidos diretamente das plantas ou animais e consumidos sem



alterações ou apenas intervenções mínimas, como, por exemplo, as castanhas secas. A segunda categoria é de produtos extraídos dos alimentos in natura, como os óleos e açúcar. A terceira compõe produtos processados, que são fabricados com a adição de sal, açúcar, como pães, conservas, bolos etc. A última categoria é dos essencialmente industrializados, os ultraprocessados. Estes são os alimentos resultantes de métodos complexos geralmente exclusivo às indústrias.

Os efeitos da comida ultraprocessada sobre a saúde pública ainda estão em análise, mas os indicadores são pessimistas. Há conexão de dietas onde os ultraprocessados são predominantes com elevados índices de obesidade e de doenças crônicas por meio de vários mecanismos, incluindo alta densidade de energia; baixa quantidade de fibras, micronutrientes e fitoquímicos; má qualidade da gordura; alta carga glicêmica e alta quantidade de aromatizantes. Estas características ainda são capazes de levar ao comportamento semelhante ao vício (MELO, 2014; LUDIWG, 2015; LOUZADA et al 2015).

3.1 Riscos à agricultura familiar regional

Em Blumenau, os espaços de comercialização dos produtos oriundos da agricultura familiar regional são as feiras livres. Atualmente a cidade conta com 13 feiras livres espalhadas por todas as regiões do município. As demais cidades do Médio Vale do Itajaí também possuem feiras livres semelhantes às de Blumenau. É comum, inclusive, que em locais não caracterizados como feiras livres, mas comércios de frutas e legumes, por exemplo, exista uma banca que comercialize produtos coloniais — feitos pela agricultura familiar.

Nas feiras livres são comercializadas frutas, hortaliças, legumes produzidos por colonos sediados em Blumenau e municípios próximos. Nestes locais são dispostos estandes onde são vendidos os produtos da colônia, como queijos frescos, *Kochkäse* (queijo curado fundido), linguiças, prensados diversos de carne de porco, geleias (popularmente conhecidos como *musse ou muss*), conservas de pepino em folha de uva e outras, mistura para *Heringsbrot* (mistura de arenque ou sardinha com temperos para besuntar o pão), *Hollmops* (sardinha enrolada em cebola na conserva), roscas, bolachas, pães, ovos caipiras, *Cucas (Kuchen)* etc. No caso destas bancas, os comerciantes também produzem parte do que vendem. Em geral são famílias oriundas das regiões agrícolas de



Blumenau e região. O que não é produzido por eles é fornecido por colonos vizinhos, pequenas indústrias ou cooperativas de produtos alimentícios da região.

Patrimônio, cultura e desenvolvimento são questões estreitamente relacionadas dentro de um território. O início do enredo que leva a *Cuca (Kuchen)* ao patamar de alimento emblemático do Médio Vale do Itajaí começa no sistema de ocupação oficial aplicado neste território. Em 1850, quando chegam os primeiros colonos alemães para ocupar a região, tem início um sistema de produção de policultura familiar. Houve dificuldades nos primeiros anos por conta das diferenças de fazer agricultura no Brasil e das regiões que vinham da Europa. Por isso, foi preciso trocar experiências com sertanejos, índios (estes ainda que de forma indireta, por meio dos sertanejos) e outros colonos que já moravam na região. Estas permutas foram fundamentais para que a agricultura obtivesse êxito nas colheitas.

Este contexto de conexões e trocas improváveis gerou um sistema alimentar bastante particular neste território que hoje é concebido como Médio Vale do Itajaí. A troca de culturas e saberes propiciou a criação de modos de fazer únicos que permanecem ainda em uso até os dias atuais, gerando produtos especialmente oriundos do âmbito rural, ainda que esta permanência venha resistindo e diminuindo com o passar do tempo (SILVA, 2007). As mudanças no perfil da região, que antes era majoritariamente rural e no Século XX passa a ter concentração urbana com êxodo do campo; as alterações no modo de vida das famílias, especialmente das mulheres; os mercados mundializados que impõe o global ao local são alguns dos elementos que configuram um quadro em que políticas públicas para desenvolvimento regional sustentável se mostram necessárias.

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

[...] significa endossar as estratégias criadas pelos agricultores a partir dos recursos locais, fundamentados na identidade e no saber-fazer transmitido por gerações e incentivar a circulação do capital no território tendo em vista que a renda obtida será mantida e fortalecerá a economia local. Logo, estimular a produção de alimentos artesanais deveria consistir em um fundamento essencial nas políticas de desenvolvimento rural, uma vez que os atores locais seriam privilegiados" (MENEZES, 2013, p. 132).

Ao cooptar a *Cuca (Kuchen)*, transformando-a num alimento ultraprocessado, a indústria de alimentos dá início a um enredo que pode oferecer consequências significativas.

Trata-se de um alimento tradicional, de fundamental importância dentro de um contexto que envolve tradições e manutenção da agricultura familiar no campo.

De maneira geral, os alimentos produzidos em indústrias utilizando aditivos químicos em detrimento de insumos naturais, está provocando mudanças na cadeia de produção. Gradativamente estão perdendo força os sistemas alimentares centrados na agricultura familiar, que utiliza técnicas tradicionais e eficazes de cultivo e manejo da terra, cultivos combinados à criação de animais, no processamento mínimo de alimentos feito pelos próprios produtores rurais ou indústrias locais que abastecem uma rede local de mercados, feiras e pequenos comércios. Por outro lado, surgem sistemas massivos baseados em monocultura, que fornecem insumos para a produção de ultraprocessados ou rações usadas em criação intensiva de animais. Acontece é que “esses sistemas dependem de grandes extensões de terra, do uso intenso de mecanização, do alto consumo de água e de combustíveis, do emprego de fertilizantes químicos, sementes transgênicas, agrotóxicos e antibióticos e, ainda, do transporte por longas distâncias” (MELO, 2014, p. 18). Diante de cadeias de produção que dominam do plantio ao supermercado, os pequenos produtores ficam em desvantagem na negociação final (MELO, 2014). Resta compreender como transformar a *Cuca (Kuchen)* numa mistura pré-pronta pode acarretar consequências de médio e longo prazo em toda a cadeia da produção deste alimento emblemático no Médio Vale do Itajaí.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A *Cuca (Kuchen)*, mais que um doce composto por massa, recheio e cobertura de farofa adocicada, é um alimento que carrega consigo elementos que envolvem conhecimentos ancestrais, tradições e signos. Ainda amplamente presente em muitas regiões do mundo onde ocorreram processos migratórios de teutos e germânicos nos últimos três séculos, a *Cuca (Kuchen)* segue também nas mesas dos comensais do Médio Vale do Itajaí — área de recorte territorial deste estudo. Entende-se que a *Cuca (Kuchen)* é um elemento emblemático do sistema alimentar dessa região tamanha a sua importância.

Este artigo buscou compreender um contexto recente que vem se apresentando: a cooptação da *Cuca (Kuchen)* pela indústria alimentícia. Ao comercializar a tradicional *Cuca (Kuchen)* transformada numa mistura pré-pronta, ou seja, um alimento ultraprocessado, a indústria abre flancos que podem desencadear diversos processos. A dissipação do conhecimento tradicional de se fazer a *Cuca (Kuchen)*; o desconhecimento por parte do



consumidor em relação aos insumos (ingredientes) do alimento e as consequências de seu consumo para a saúde, e a retirada de parte importante da fonte de renda dos agricultores policultores estão entre algumas consequências atentadas e apontadas neste artigo.

REFERÊNCIAS

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

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

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.

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

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

Klaas Woortmann e Ellen Woortmann (1997)

LOUZADA, Maria Laura da Costa et al. Impact of ultra-processed foods on micronutrient content in the Brazilian diet. **Revista de Saúde Pública**, [s.l.], v. 49, p.1-8, 2015. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0034-8910.2015049006211>.

Ludwig, D.S. Technology, diet, and the burden of chronic disease. *JAMA* **2011**, 305, 1352–1353.

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

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

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

MATTHES, Daniela. **Patrimônio cultural e desenvolvimento no território: a cuca (Kuchen) como elemento emblemático no Médio Vale do Itajaí (SC)**. 2017. 145 f., il. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Centro de Ciências Humanas e da Comunicação, Universidade Regional de Blumenau, Blumenau, 2017. Disponível em: <http://www.bc.furb.br/docs/DS/2017/363144_1_1.pdf>. Acesso em: 29 abr. 2019.



MELO, Eduardo Alves (Ed.). **GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

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

Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, de Castro IR, Cannon G. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public Health Nutr.* 2011;14(1):5-13.

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

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis : Ed. da UFSC, 2004. 310 p, il. Tradução de: Sociologies de l'alimentation.

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

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

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

SILVA, Marilda R . C. G..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.

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

STAVENHAGEN, Rodolfo. Etnodesenvolvimento uma dimensão ignorada no pensamento desenvolvimentista: uma dimensão ignorada no pensamento desenvolvimentista. **Anuário Antropológico**, Brasília, p.11-44,1984. Anual. Disponível em: <http://www.dan.unb.br/images/pdf/anuario_antropologico/Separatas1984/anuario84_rodolfo

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