

MILAGROS DEL CARMEN JOSEPH DE SCHREIBER

**A GASTRONOMIA TEUTO-BRASILEIRA EM BLUMENAU E POMERODE / SC:
COMO PATRIMÔNIO CULTURAL E ATRATIVO TURÍSTICO**

Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria

**Universidade do Vale de Itajaí – UNIVALI
Curso de Pós-Graduação Stricto sensu em turismo e Hotelaria
Programa de Mestrado Acadêmico
Balneário Camboriú
2006**

MILAGROS DEL CARMEN JOSEPH DE SCHREIBER

**A GASTRONOMIA TEUTO-BRASILEIRA EM BLUMENAU E POMERODE / SC:
COMO PATRIMÔNIO CULTURAL E ATRATIVO TURÍSTICO**

Dissertação apresentada como requisito para
requisito do grau de Mestre em Turismo e
Hotelaria do Programa de Mestrado Acadêmico -
Pós-graduação *Stricto Sensu* em Turismo e
Hotelaria da Universidade do vale do Itajaí –
UNIVALI, sob a orientação da Prof^a Dra.
Roselys Isabel Correa dos Santos

**Balneário Camboriú
2006**

**A GASTRONOMIA TEUTO-BRASILEIRA EM BLUMENAU E POMERODE / SC:
COMO PATRIMÔNIO CULTURAL E ATRATIVO TURÍSTICO**

Dissertação apresentada em 18 de julho de 2006 ao Curso de Pós-Graduação *Stricto sensu* em Turismo e Hotelaria – Mestrado Acadêmico, como requisito para obtenção do grau de Mestre em turismo e Hotelaria, tendo por Banca examinadora.

Profª Dra. Célia Maria de Moraes Dias
Examinadora

Profª Dra. Alcina Maria de Lara Cardoso
Examinadora

Profª Dra. Roselys Isabel Correa dos Santos
Orientadora

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a três pessoas que me completam:

A primeira, me apresentou Blumenau, em 1986, e me contou um pouco sobre a saga dos imigrantes; dos “bolinhos de banana” da Dona Olindina; da venda de lingüiças, manteiga e nata de Don Alex; do aipim frito, do pão de cará recém saído do forno de lenha com aquela casquinha disputada pelos irmãos; das cucas na hora do lanche; dos biscoitos no formato de patos da oma Cristina e da raiz forte da tante Elsa.

Essa pessoa é o José, meu grande incentivador, amigo solidário dos momentos difíceis e companheiro extraordinário de aventuras pelo mundo.

A segunda pessoa é um jovem alegre e sonhador, pequeno gourmet, crítico, exigente até com as refeições mais elaboradas e, ao mesmo tempo, colecionador curioso dos sabores das mais variadas gastronomias do planeta.

Esse é o Ludwig, cujo nome foi inspirado no rei bávaro, personagem da nobreza germânica, apreciador da boa música e o responsável pela construção dos castelos mais lindos que já conheci. A entrada do Ludwig na maioridade não foi fácil; ele deixou a família e os amigos para morar numa cidade e trabalhar em outra. Ele nunca suspeitou que sua atitude servisse de exemplo para que eu também não desistisse.

A terceira pessoa é uma menina linda e corajosa como seus antepassados incas e alemães; ela sobreviveu onze longos meses longe de casa no alvorecer dos seus 15 anos; ela é uma guerreira que lutou para dominar uma língua difícil e aceitar uma nova cultura.

Essa menina é a Wayra, nome andino que significa “brisa” ou “vento suave”. Mestiça de dois sangues fortes: o indígena e o germânico, ela não sabe como me fortaleceu a distância para concluir este trabalho.

Então ao José, ao Ludwig e a Wayra que agora todos já conhecem.

AGRADECIMENTOS

A Deus, porque nunca me abandonou e sem Ele este sonho não teria se realizado.

A minha mãe e tia Elvita que deixaram sua terra, permitindo-me, assim, desfrutar da sua companhia. Obrigada pelas orações de fé e por fazerem parte dos nossos almoços de domingo.

A Lupita Reynolds e família, pelos e-mails motivadores a cada capítulo concluído.

As minhas amigas e ex-companheiras da turma de 1978 do Colégio Rosa de América em Lima-Perú, que apesar da distância sempre mantiveram contato, enviando energias positivas e torcendo por este projeto.

Aos professores do mestrado: Dr. Luiz Gonzaga Godói Trigo, Dra. Yolanda Flores e Silva, Dra. Dóris Van de Meene Ruschmann, Dr. Francisco Antônio dos Anjos, Dra. Maria José Barbosa de Souza, Dra. Raquel Maria Fontes do Amaral Pereira, Dra. Célia Maria de Moraes Dias, Dra. Roselys Isabel Correa dos Santos, Dra. Beatriz Helena Gelas Lage, Dr. Mario Carlos Beni, Dr. Paulo Pires e Dra. Josildete Pereira de Oliveira. Eles ajudaram a manter meu projeto sobre gastronomia. Embora muitas disciplinas parecessem alheias ao meu tema, todas se encaixaram de alguma forma no meu estudo.

À professora: Dra. Roselys Isabel Correa dos Santos, pela orientação.

À professora Dra. Alcina Maria de Lara Cardoso, pelas sugestões apresentadas por ocasião do Exame de Qualificação e por ter acreditado neste projeto, quando, ainda, era uma sementinha sem germinar.

À professora Dra. Célia Maria de Moraes Dias, pelas sugestões apresentadas por ocasião do Exame de Qualificação e pelas inesquecíveis aulas sobre “hospitalidade”, palavra singela com incrível poder sedutor.

À professora Miriam Terezinha Pinheiro, pelo grande apoio, confiança e dedicação. Seu carinho e amizade foram muito importantes para mim.

Aos companheiros de mestrado 2003, com quem compartilhei algumas disciplinas como “aluna especial” e aos do mestrado 2004, com quem dividi conhecimentos de interesse mútuo.

À Márcia Krebs, Simone Batista Tomasulo, Rita Maria de Cássia Hanh e Ligia Ghisi pela amizade e colaboração prestada durante o curso do mestrado acadêmico.

Aos colegas da Rádio Educativa UNIVALI e da TV UNIVALI.

Ao curso de Gastronomia: professores Rodolfo Krause, Asdrúbal Senra e Casilda Vogel, pela oportunidade oferecida.

À Karina Zimmermann, bolsista do PIPG (Programa Integrado Pós-Graduação e Graduação) e aos entrevistados.

Às amigas do grupo de danças AFAB (Associação Folclórica Angelina Blahobrazoff).

Aos funcionários do hotel Flamboyant, em especial a Maja, ricardinho, Guga e Everton.

Ao meu grupo de “corujas” de Piçarras e à “turma do chá” de Barra Velha.

A GASTRONOMIA TEUTO-BRASILEIRA EM BLUMENAU E POMERODE / SC: COMO PATRIMÔNIO CULTURAL E ATRATIVO TURÍSTICO.

RESUMO

Este trabalho tem por objetivo recuperar a história da gastronomia germânica nas cidades de Blumenau e Pomerode, a partir de meados do século XIX e sua evolução como patrimônio turístico para Santa Catarina. A cultura germânica é herança dos primeiros colonizadores que aqui chegaram e se preocuparam em manter vivos os costumes, tradições de sua gastronomia através dos descendentes. Aqui, eles descobriram raízes e frutas desconhecidas na sua terra de origem e, aos poucos, as foram incorporando nas suas refeições diárias como fonte principal do seu sustento. Este resgate tem por objetivo contribuir para o turismo cultural e gastronômico pelos quais as pessoas se deslocam para conhecer outros modos de vida, conhecer a história e satisfazer a curiosidade de saborear os pratos regionais. O presente estudo pretende demonstrar que a culinária alemã, desenvolvida nestas regiões, difere da praticada na Alemanha. Entre as razões atribuídas a esta diferença estão o clima, cultivos e geografia do sul do Brasil. Assim, os colonizadores conseguiram inovar e conceber novas receitas. A metodologia utilizada baseou-se na pesquisa exploratória de caráter qualitativo que permitiu, numa perspectiva crítica, envolver os aspectos sociais, econômicos e culturais. Entre esses aspectos, encontram-se: a criação dos Clubes de Caça e Tiro, onde famílias inteiras se reuniam e a gastronomia era um importante elo de confraternização; as primeiras fábricas de cerveja e indústrias de conservas como o chucrute, pepinos, geléias; a fabricação de frios; a confeitaria, panificação, etc. Tanto Blumenau como Pomerode celebram duas grandes festas: a *Oktoberfest* e a Festa Pomerana, que têm na gastronomia, de base teuto-brasileira, a sua grande atração.

PALAVRAS - CHAVE:

1: Turismo Cultural 2: Gastronomia 3: Imigração Alemã

GERMAN CUISINE IN BLUMENAU AND POMERODE / SC, AS A CULTURAL HERITAGE AND TOURISM ATTRACTION.

ABSTRACT

This work investigates the history of German cuisine in the towns of Blumenau and Pomerode, from the middle of the 19th Century, and its development as a tourism asset for Santa Catarina. The German culture is a heritage from the early colonizers who arrived here and attempted to keep their customs, traditions and cuisine alive, through their descendants. Here they discovered unknown root vegetables and fruits from their land of origin, and gradually incorporated these into their daily meals, as a principal source of nourishment. This revival seeks to contribute to cultural and culinary tourism, whereby people travel to get to know other lifestyles, learn the history and satisfy their curiosity for regional dishes. This study aims to demonstrate that the German cuisine developed in these regions is different from that practiced in Germany. The reasons for this difference include the climate, crops and geography in the South of Brazil. The colonizers managed to innovate and create new recipes. The methodology used in this study was based on exploratory research, of a qualitative nature, which enabled a critical perspective, involving social, economic and cultural aspects. These include the creation of Hunting and Shooting Clubs, where whole families gather, with cuisine forming an important link in the socialization; the first beer factories and processing plants for preserves such as sauerkraut, cucumbers, jams, and the manufacture of cold goods, confectionary, cakes, etc. Both Blumenau and Pomerode celebrate major festivals: The *Oktoberfest* and the Festa Pomerana, in which German-Brazilian cuisine is the major attraction.

KEY WORDS:

1: Cultural Tourism 2: Cuisine 3: German Immigration

LISTA DE APÊNDICES

APÊNDICE A: Relação das entrevistas em vídeo, gravação e manuscrito	141
APÊNDICE B: Roteiro de pesquisa semi-estruturado.....	143
APÊNDICE C: Termo de consentimento livre esclarecido.....	144
APÊNDICE D: Entrevista com Leandro Victorf e Hedar Bona.....	145
APÊNDICE E: Entrevista com Alda Niemeyer	151
APÊNDICE F: Entrevista com Guerda de Bastos Quadros (Família Fieve).....	153
APÊNDICE G: Entrevista com Wilhem Brahn.....	157
APÊNDICE H: Entrevista com Suely Petry.....	160
APÊNDICE I: Entrevista com Roseli Zimmer.....	166
APÊNDICE J: Entrevista com Aristheu Bruns Klein.....	168
APÊNDICE K: Entrevista com Magrid Krueger.....	170

LISTA DE ANEXOS

ANEXO 1: A colônia Blumenau: instruções práticas aos imigrantes e os estatutos segundo o Dr. Blumenau.....	173
ANEXO 2: Enchentes de 1898, 1911, 1927, 1957, 1976, 1983, 1984, nasce a Oktoberfest.....	179
ANEXO 3: Sociedades recreativas: jogo de Skat, Theater Verein Frohsinn celebra 25 anos, inauguração do Teatro Carlos Gomes.....	187
ANEXO 4: Produtos do solo brasileiro e principais ingredientes da gastronomia teuto-brasileira.....	191
ANEXO 5: Quadro das receitas originais, adaptadas e criadas.....	218
ANEXO 6: Receitas teuto-brasileiras.....	220
ANEXO 7: Oktoberfest.....	243
ANEXO 8: A cidade mais alemã do Brasil, pratos regionais de Blumenau e Pomerode	247

LISTA DE FIGURAS

Figura 01 – Estado de Santa Catarina.....	23
Figura 02 – Localização de Pomerode e Blumenau.....	24
Figura 03 – Prússia.....	34

LISTA DE FOTOS

Foto 01 – Cerveja Eisenbahn.....	77
Foto 02 – Construção estilo enxaimel.....	85
Foto 03 – Desfile da Oktoberfest em Blumenau.....	111
Foto 04 – Vista de Blumenau, construção estilo germânico.....	115
Foto 05 – Chucrut com eisbein (joelho de porco) e böckwürst (salsichas vermelha e branca).....	117
Foto 06 – Marreco recheado com repolho roxo.....	116
Foto 07 – Queijos e lingüiças coloniais.....	117
Foto 08 – Apfelstrudel.....	118

SUMÁRIO

RESUMO.....	07
ABSTRACT.....	08
LISTA DE ÂPENDICES.....	09
LISTA DE ANEXOS.	10
LISTA DE FIGURAS	11
LISTA DE FOTOS.....	12
1. INTRODUÇÃO.....	15
1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO GEO-ESPACIAL DO OBJETO EM ESTUDO.....	23
1.2 OBJETIVOS.....	26
1.3. CONDUÇÃO METODOLÓGICA DO ESTUDO.....	26
1.4. RESULTADOS DA PESQUISA.....	29
2. PANORAMA HISTÓRICO DOS IMIGRANTES ALEMÃES CHEGADOS À COLÔNIA BLUMENAU EM MEADOS DO SÉCULO XIX.....	33
2.1 CAUSAS DA EMIGRAÇÃO ALEMÃ.....	33
2.2 O BRASIL COMO ATRAÇÃO: POTENCIALIDADES	38
2.3 FUNDADOR DA COLÔNIA BLUMENAU: BREVE BIOGRAFIA	41
3. DESENVOLVIMENTO DA COLÔNIA BLUMENAU: DESDE O LOTE COLONIAL À ORGANIZAÇÃO ESPACIAL ATUAL, CULTIVOS, ASPECTOS SOCIAIS, ECONÔMICOS E CULTURAIS	44

3.1	DESDE O LOTE COLONIAL À ORGANIZAÇÃO ESPACIAL REFLETIDA NOS DIAS ATUAIS.....	44
3.2	NOVA CULTURA GASTRONÔMICA, NOVOS CULTIVOS: CAÇA E CRIAÇÃO DE ANIMAIS.....	48
3.3	HÁBITOS SOCIAIS E SUA ADAPTAÇÃO À NOVA TERRA	57
3.4	A TÉCNICA DA CERVEJARIA, SUCESSO EM BLUMENAU.....	72
4.	GASTRONOMIA: IMPORTANTE PATRIMÔNIO CULTURAL NA ATIVIDADE TURÍSTICA	80
4.1	PATRIMÔNIO CULTURAL.....	80
4.2	GASTRONOMIA E HOSPITALIDADE: IDENTIDADE CULTURAL DE UM POVO	88
4.3	TURISMO CULTURAL E GASTRONOMIA.....	103
4.4	POTENCIAL TURÍSTICO DE BLUMENAU E POMERODE.....	109
4.5	A GASTRONOMIA DOS IMIGRANTES VERSUS A GASTRONOMIA CRIADA PARA DESENVOLVER O MARKETING TURÍSTICO.....	115
5.	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	121
	GLOSSÁRIO.....	125
	REFERÊNCIAS.....	130
	APÊNDICES.....	140
	ANEXOS.....	172

1. INTRODUÇÃO

Para o estudo da gastronomia teuto-brasileira foram escolhidas as cidades de Blumenau e Pomerode, ambas localizadas no Vale do Itajaí e pertencentes à antiga Colônia Blumenau.

Blumenau é hoje uma cidade que oferece boa infra-estrutura turística. Sua fundação foi decretada no dia 02 de setembro de 1850, quando chegaram os primeiros imigrantes alemães (SILVA, 1972), e transformou-se ao longo dos anos, em centro industrial de importância nacional, especialmente na área têxtil.

Hermann Bruno Otto Blumenau foi o fundador e desafiou muitas dificuldades para fundar uma cidade que enfrentou enchentes destruidoras. Depois de reconstruir o que foi perdido em menos de uma década de colônia, Blumenau já vendia para outras localidades o excedente de sua produção, principalmente dos engenhos de açúcar, farinha, aguardente e, também, das serrarias (LAGO, 2000).

Pomerode, antes um dos distritos de Blumenau, emancipou-se em 1958 para constituir um município próprio (CABRAL, 1994). Foi colonizada por imigrantes alemães da província de Pomerânia (norte de Alemanha). De pequena cidade reconhecida por suas tradições germânicas, belezas naturais e a forma intensa com que preserva a identidade étnica e cultural herdada dos imigrantes, tem o título de “A Cidade mais alemã do Brasil”.

Tanto Blumenau como Pomerode guardam nas suas tradições uma gastronomia diferenciada à base de raízes da terra, frutas tropicais e algumas sementes que trouxeram da Europa e deram origem a novos cultivos. Com esta mistura de ingredientes é que eles desenvolveram receitas novas, adaptando-as a partir daquelas trazidas na bagagem.

Outros trabalhos referentes a Blumenau já foram temas de dissertações no Mestrado de Turismo e Hotelaria da UNIVALI: o de Lieckfeld (2002) e Mette (2005). O primeiro, sobre “as primeiras moradias dos imigrantes e o surgimento da atividade hoteleira em Blumenau no século XIX” e o segundo, sobre um “calendário histórico

cultural: a contextualização das festas tradicionais realizadas em Blumenau – SC para promoção turística”, porém, nenhum deles, envolveu exclusivamente a gastronomia.

O meu interesse pelo estudo da gastronomia surgiu depois de casada com um blumenauense, descendente de alemães. Na ocasião, morávamos em São Paulo, e em nossas constantes visitas à família do meu marido, muitas vezes me surpreendi com pratos típicos da culinária teuto-brasileira, bastante característica em Blumenau.

Como jornalista, surgiu a oportunidade de produzir e apresentar um programa sobre gastronomia na rádio e TV da UNIVALI, entrevistando Chefs, confeitores, padeiros, pizzaiolos, profissionais da área de alimentos e bebidas e, inclusive, cozinheiros amadores. Esta experiência só aumentou o interesse pelo tema.

Por outro lado o Perú, país que me viu nascer, também possui uma gastronomia reconhecida internacionalmente. Seu solo geográfico limita três regiões (litoral, serra e selva) diferenciadas com peculiares cultivos. A batata, por exemplo, foi descoberta no Perú e, de lá, propagou-se pelo mundo a fora. Este alimento é utilizado nas refeições diárias dos peruanos e existem muitos pratos típicos que têm como base a batata. Da mesma forma, os alemães da Alemanha e os alemães de Santa Catarina encontraram na batata uma das maiores protagonistas nos pratos mais consumidos por eles embora neste estudo encontremos substitutos fortes como a mandioca, cará, mangarito e outras raízes.

A gastronomia tem mostrado, ao longo dos séculos, a sua permanente evolução, sempre em sintonia com os modos de vida de cada época. A cozinha sempre acompanhou o homem em sua evolução e, por isso, traz marcas do passado, da história, da sociedade, do povo, da nação à qual pertence.

O uso da gastronomia como valor agregado nas diversas manifestações culturais oferece a potencialidade de desenvolver turisticamente um conjunto de costumes e hábitos resgatados no tempo. Através de estudos antropológicos sobre a autenticidade das diversas cozinhas regionais, constata-se que alguns pratos podem ter sido modificados com a modernidade, mas sempre mantêm a maioria dos seus

ingredientes, transmitindo os mesmos sabores de geração à geração e, conseqüentemente, agradando turistas, viajantes ou curiosos pelas culinárias originais.

O estudo da Gastronomia e da sua importância para o desenvolvimento sócio-econômico e cultural desta população de imigrantes europeus pretende resgatar a identidade cultural a partir dos hábitos alimentares de origem e, também, dos adquiridos posteriormente.

A gastronomia também reflete a diversidade de culturas e tudo aquilo que contribui para modelar a identidade de cada povo. Ela depende das técnicas de produção de suas estruturas sociais, de suas representações dietéticas e religiosas e das receitas que delas resultam, de sua visão do mundo e do conjunto de tradições construídas lentamente no decorrer dos séculos. (FLANDRIN & MONTANARI, 1998)

Para muitos turistas, uma das razões fundamentais para visitar outro país é constituído pela experiência gastronômica que oferece cada lugar. Hoje observa-se como vai crescendo a oferta gastronômica de comidas regionais também conhecidas como comidas étnicas, atribuída a uma determinada cultura devido, em parte, às principais cidades de imigrantes.

Segundo Gandara & Schlüter (2003 p. 95):

Actualmente ya no se tienen dudas de que la gastronomía es una de las principales manifestaciones culturales de la post-modernidad [...] La revalorización de las minorías étnicas llevó a que esos grupos buscasen reconstituir y reescribir su historia, ya no sobre la óptica del dominador-colonizador, sino de acuerdo con su propia visión. Esto abarca a las poblaciones de los grandes centros urbanos donde las huellas de la gastronomía italiana, japonesa, árabe, judía, alemana etc. hacen más vistosos a los restaurantes locales no solo en los Barrios que concentran estas minorías, sino también en hoteles y otros lugares similares em donde antes solo se ofrecía la cocina francesa.¹

As atrações culturais de um país se apresentam aos turistas através do entretenimento, gastronomia, hospitalidade, arquitetura, produtos manufaturados,

¹ Tradução livre da autora: “atualmente não há dúvida que a gastronomia é uma das principais manifestações culturais da pós-modernidade [...] A revalorização das minorias étnicas levou à que esses grupos buscassem reconstruir e re-escrever sua história, não sob o olhar do dominador-colonizador e sim de acordo com sua própria visão. Isto abrange as populações dos grandes centros urbanos onde as marcas da gastronomia italiana, japonesa, árabe, judia, alemã etc. fazem que os restaurantes locais não só onde se concentram estas minorias ofereçam um ar pitoresco inclusive em hotéis onde antes só era oferecida a culinária francesa”. (GANDARA & SCHLÜTER, 2003)

artesanato e, também, outras características que marcam um modo de vida específico como costumes regionais, festas folclóricas, etc.

A mais forte de todas as motivações individuais para viagem talvez seja simplesmente a busca de prazer. Viajar tem a alta capacidade de satisfazer esse desejo. Na busca do prazer, a gastronomia se faz presente, também, como a força que satisfaz uma necessidade fisiológica e esta, pode ser diferente de pessoa para pessoa.

Não há turismo sem “hospitalidade”; esta associa-se ao processo de reciprocidade. A oferta de alimentos, bebidas e acomodação representam um ato de amizade, cria laços simbólicos e vínculos entre as pessoas envolvidas na partilha da hospitalidade (LASHLEY, 2004).

Atualmente, os cursos de hotelaria têm disciplinas que abrangem estudos sobre hospitalidade e, ultimamente, com ênfase maior no lado gastronômico.

Os alimentos são de importância fundamental na hospitalidade; têm importância simbólica, aludindo a um vínculo de confiança, proximidade e cordialidade entre o anfitrião e o hóspede.

Recentemente, a gastronomia foi incorporada ao turismo cultural pela sua dimensão histórica e social. O uso que o turismo faz do patrimônio permitiu que a gastronomia adquirisse grande importância para promover destinos turísticos diferenciados, favorecendo a cozinha local.

Um traço marcante da cultura de um povo é a cozinha resultante das características físicas do local onde ele vive, de sua formação étnica, de suas crenças e políticas (LEAL, 1998).

O estudo sobre a cultura gastronômica da imigração alemã retrata junto aos descendentes os sabores e os hábitos culinários de todo um povo que, hoje, miscigenado com o brasileiro, expressa uma singular cultura. Adotando uma nova terra para morar, com clima, cultivos e fauna diferentes da deles, os imigrantes aceitaram com certa relutância seu novo *habitat*, então surge a pergunta: Quais as

modificações que sua cultura gastronômica sofreu, quando os imigrantes se depararam com a realidade brasileira?

Com esta gama de possibilidades resolveu-se formular as seguintes questões de pesquisa:

- Até que ponto o clima tropical influenciou nas mudanças dos hábitos alimentares?
- Quais os cultivos encontrados pelos imigrantes e quais as sementes européias trazidas e aceitas no solo brasileiro?
- Quais as receitas que formaram a nova cultura alimentar dos imigrantes ao integrar sabores conhecidos com os desconhecidos?
- Existe uma culinária que pode ser chamada de “típica alemã” em Blumenau e Pomerode?

Justifica-se este trabalho, já que ultimamente o turismo tem gerado, ao longo dos anos, uma importante indústria “na cozinha”, criando escolas, institutos e universidades que se dedicam ao ensino da gastronomia, de onde saem Chefs profissionais e onde se valoriza o talento artístico que cria ou aprimora sabores e prazeres, conquistando assim, a cada ano, mais apreciadores das boas mesas. Cada cozinha põe em prova a legitimidade e tradição de pratos regionais que constituem um atrativo turístico especial.

A gastronomia mundial tende a ser globalizante e, como contra-reação, está à gastronomia regional, pois enquanto restaurantes se especializam em culinárias internacionais, há uma forte tendência de fortalecer as cozinhas regionais, aproveitando os cultivos, as tradições e despertando curiosidade pela cultura do lugar que se visita.

O master Chef alemão, Dieter Doppelfeld, professor do *Culinary Institute of América* (CIA), afirma: “viajar e comer são verbos que não se separam” e, de fato, analisando-se a demanda turística, existe uma infinidade de produtos turísticos que participam das relações desenvolvidas pelo setor turístico representada pelo tripé:

transporte, hotelaria e agenciamento, porém podem absorver outros tantos segmentos compostos por restaurantes, lojas, locadoras etc.

Lage (2000, p.26) afirma que, “a procura individual dos consumidores por um desses serviços é uma demanda turística que, basicamente, objetiva a satisfação das pessoas que estão envolvidas neste processo econômico”.

Segundo Krause (2001, p.16):

O turismo de lazer, de negócios, ecológico, cultural etc. firmaram-se como dos segmentos que mais crescem no setor terciário, sendo a hotelaria e a restauração, dois de seus importantes possibilitadores e a Gastronomia, um importante diferencial da oferta turística.

Quando Krause refere-se à “hotelaria e restauração” é pertinente mencionar a origem da palavra restaurante, que não sofreu grandes alterações nos diversos idiomas do mundo, e que surgiu durante a Revolução Francesa, precedida pela taverna, locais onde oficiais e legionários comiam e bebiam.

De acordo com Magnée (1995, pág. 128):

Em 1582 surge um albergue taverna que tinha como costume servir refeições aos seus fregueses nas mesas, oferecendo-lhes um breve resumo de seus pratos, era o “La Tour d’Argent” considerado, por muitos como o primeiro restaurante do mundo, mas o primeiro restaurante a utilizar-se da palavra “restaurante” e popularizá-la foi aberto dois séculos depois e ficava no centro de Paris, era o “La Grand Taverne de Londres”. Foi em 1765 que o vendedor de “sopas” chamado Boulanger, resolveu atrair mais clientes para sua casa de “comedoria” e para isso colocou a seguinte frase na sua porta: “Vinde a mim todos os que sofrem do estômago e eu vos restaurarei” [...] e pronto! Havia nascido a palavra “Restaurante” que significa “restaurar” e que era o famoso caldo vendido por Monsieur Boulanger.

Hoje, se usa a palavra “restaurante” sem se fazer analogia ao significado de “restaurar” do qual derivam outros verbos como: recuperar, restituir ou recompor que, neste caso, complementados aos adjetivos: força, vigor ou energia expressam o que o “restaurante” proporciona aos seus clientes através de cada refeição.

Na gastronomia dos imigrantes, objeto deste trabalho, os alemães estavam habituados aos sabores marcantes impostos pelo clima frio e achavam dificuldades de produzir aqui, os frutos por eles conhecidos. Inicialmente, utilizaram: a mandioca, mangarito e, o cará em substituição da batata e com estas raízes, foram satisfazendo o apetite utilizando-os em sopas, pães e cozidos.

O pão, indispensável em todas as refeições dos imigrantes, ganhou novas formas de preparação, com a utilização das raízes da terra. A confeitaria germânica também ganhou novas formas e sabores obtidos com frutos da nova terra hoje encontrados nos *Kaffe-Haus*². Os imigrantes trouxeram suas receitas seculares que, para orgulho dos seus herdeiros, não se perderam com o passar do tempo.

O trabalho está dividido em cinco partes:

A primeira apresenta a introdução, contextualização geo-espacial do objeto em estudo, objetivos e uma breve explicação da condução metodológica do estudo.

A segunda parte aborda o PANORAMA HISTÓRICO DOS IMIGRANTES ALEMÃES CHEGADOS A BLUMENAU EM MEADOS DO SÉCULO XIX, onde se faz uma retrospectiva histórica sobre os motivos que levaram aos alemães a “emigrar” e as razões pelas quais o Brasil abre suas portas à “imigração”. Mostra ainda a chegada dos primeiros 17 alemães à Colônia Blumenau e apresenta uma breve biografia do fundador, o médico, farmacêutico e filósofo alemão, Hermann Bruno Otto Blumenau .

O DESENVOLVIMENTO DA COLÔNIA BLUMENAU: DESDE O LOTE COLONIAL À ORGANIZAÇÃO ESPACIAL ATUAL, SEUS CULTIVOS, ASPECTOS SOCIAIS, ECONÔMICOS E CULTURAIS, é objeto do estudo da terceira parte na qual se contempla o progresso da Colônia e sua evolução como cidade, desde o lote recebido, seus cultivos, caça, criação de animais; aspectos sociais e econômicos; adaptação dos colonos à nova terra; fundação das Sociedades de Caça e Tiro e outras instituições culturais; as primeiras cervejarias e o progresso paulatino, assim como a organização espacial que foi definindo, com o tempo, o crescimento da cidade.

Na quarta parte que trata sobre A GASTRONOMIA: IMPORTANTE PATRIMÔNIO CULTURAL NA ATIVIDADE TURÍSTICA, explica-se a relação do turismo cultural e a gastronomia num panorama mundial que explora o turismo e a hospitalidade. Em seguida, se faz, uma abordagem específica sobre o potencial

² *Kaffe-Haus*:confeitarias nas áreas de colonização alemã onde se oferecem os produtos típicos da região na área de panificação, confeitaria e biscoitos, acompanhados de café, leite e sucos.

turístico de Blumenau e Pomerode, destacando o surgimento da *Oktoberfest*, em Blumenau, e da Festa Pomerana, em Pomerode. Ambas cidades se destacam pelo turismo e pela gastronomia alemã, como um importante patrimônio cultural material e oferecem além de uma atração turística e hospitaleira, um encontro com a germanidade.

A quinta parte fecha com as conclusões e sugestões para agregar valor ao produto turístico de Blumenau e Pomerode.

Por meio desta pesquisa, percebe-se que a gastronomia dos imigrantes, em meados do século XIX, diverge da gastronomia criada para desenvolver o *marketing* turístico da região, desenvolvida na década dos anos oitenta para difundir a *Oktoberfest*.

Propõe-se que os produtos regionais da terra, como as raízes e frutas que os imigrantes conheceram na sua chegada e que ao longo do tempo aceitaram nas suas refeições, sejam conhecidas por meio deste trabalho e possam, também, promover a gastronomia como importante atrativo turístico.

Quando se desenvolve o turismo em qualquer região, surge a necessidade de pesquisar pratos regionais com o objetivo de oferecer ao turista um cardápio original. Esse procedimento ajuda a preservar a tradição culinária local que, de outra maneira, poderia ser esquecida, pois dadas às imposições da vida moderna, a comida regional, muitas vezes, demanda a busca e seleção de ingredientes nativos que, com a urbanização, vão escasseando. Além disso, esses pratos, freqüentemente, requerem muito tempo para a execução e assim tendem a desaparecer do cardápio cotidiano das famílias. Nesse caso o turismo serve para mantê-los vivos, preservando a tradição culinária local.

1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO GEO-ESPACIAL DO OBJETO DE ESTUDO

Para essa dissertação, foram utilizadas duas localidades que são consideradas municípios com potencial turístico reconhecido. Ambas, localizadas no Vale do Itajaí, no estado de Santa Catarina.



Figura 1: Estado de Santa Catarina
http://www.linces.com.br/franquias/img/mapa_SC.gif



Figura 2: Localização de Pomerode e Blumenau

Fonte: <http://www.santa-catarina.net/br/Santa-Catarina/pomerode/grafik/mapa-sc.gif>

Blumenau

O município de Blumenau está localizado ao nordeste do estado de Santa Catarina, na Bacia do Itajaí, que hoje é composta por 14 municípios, que são: Apiuna, Ascurra, Benedito Novo, Blumenau, Brusque, Botuverá, Doutor Pedrinho, Gaspar, Guabiruba, Indaial, Pomerode, Rio dos Cedros, Rodeio e Timbó. Blumenau é sede da Região Metropolitana do Vale do Itajaí, composta por 16 municípios: 14 pertencentes à Associação do Médio Vale do Itajaí - AMMVI e mais dois municípios, Ilhota e Luiz Alves.

A cidade está localizada a 143 km da capital Florianópolis. As cidades que fazem divisas com Blumenau são: Gaspar e Luiz Alves, a leste, Pomerode, Indaial, a Oeste, ao sul, Guabiruba, Botuvera e Indaial e ao norte, Jaraguá do Sul e Massaranduba. O município se encontra às margens do Rio Itajaí-Açu e seu clima é chuvoso, quente e úmido. Sua superfície é de 520 km² e 292.998 habitantes

(população estimada em 2005 em 01/07/2005) segundo o Censo Demográfico do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

Para chegar a Blumenau, vindo do Norte, é pela BR101: desvia-se à direita antes da ponte do rio Itajaí-Açu e continua-se pela rodovia Jorge Lacerda; vindo do sul pela BR101, sentido norte, passa-se Florianópolis, Balneário Camboriu até chegar à BR470. O acesso aéreo se dá pelo aeroporto Quero-Quero em Blumenau, porém os vôos não são constantes, o aeroporto mais próximo é o de Navegantes.

Pomerode

Está situada no médio Vale do Itajaí. A cidade é banhada pelo Rio do Testo e faz divisas com os municípios de Jaraguá do Sul, ao norte, Blumenau, ao sul, e leste e a oeste, com Timbó e Rio dos Cedros. Sua superfície é de 216 km² e 24.230 habitantes (população estimada em 2005 em 01/07/2005) segundo o Censo Demográfico do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

O município tem apenas 48 anos de existência. Era um dos distritos da antiga colônia de Blumenau, e se chamava Vale do Rio do Testo. Segundo o Relatório de Blumenau de 1958, do governo de Jose Deeke, o Vale tinha 214 km². Nesse mesmo ano, a população era de 7.366 habitantes divididos entre os que viviam em áreas urbanas (20%) e os moradores de áreas rurais (80%). Inicialmente, o município tinha como atividade principal a agricultura e, atualmente, é a indústria. Ainda se destaca a produção de laticínios, frios e artesanatos. Atualmente o setor primário (agricultura, silvicultura e pecuária) é o responsável pelo início do processo de desenvolvimento de Pomerode.

Chega-se a Pomerode pela rodovia 418 a partir da BR 470, a mesma de Blumenau, ou para quem vem do norte, pela rodovia 416, a partir de Jaraguá do Sul.

1.2 OBJETIVOS

Objetivo Geral:

Recuperar a história da gastronomia germânica nas cidades de Blumenau e Pomerode, a partir de meados do Século XIX, e sua evolução como patrimônio cultural e atrativo turístico de Santa Catarina.

Objetivos Específicos:

Traçar um panorama histórico e cultural dos imigrantes alemães nas cidades de Blumenau e Pomerode e sua adaptação à vida colonial.

Examinar a culinária alemã, envolvendo os aspectos sociais, econômicos e culturais da imigração e sua influência na gastronomia.

Caracterizar a indústria doméstica derivada da lavoura como base do sustento do imigrante-colono.

Identificar o uso dos ingredientes brasileiros mais utilizados na preparação das receitas germânicas e como estes se transformaram em pratos tradicionais da região.

1.3 CONDUÇÃO METODOLÓGICA DO ESTUDO

A metodologia serve de orientação para a coleta de dados. Para responder as questões do estudo, buscou-se o método de pesquisa exploratória. Esse método segundo Dencker (1998, p. 124):

[...] procura aprimorar idéias ou descobrir intuições. Caracteriza-se por possuir um planejamento flexível, envolvendo em geral levantamento bibliográfico, entrevistas com pessoas experientes e análise de exemplos similares. As formas mais comuns de experimentação das pesquisas exploratórias são a pesquisa bibliográfica e a de estudo de caso.

Segundo Laville e Dionne (1999, p.11), “o método indica regras, propõe um procedimento que orienta a pesquisa e auxilia a realizá-la com eficácia”. Neste sentido, Castro (apud KOCHE, 1976, p. 13) considera:

Toda pesquisa de certa magnitude tem que passar por uma fase preparatória de planejamento. A própria necessidade de sua realização deve ser obrigatoriamente posta em questão. Deve estabelecer-se certas diretrizes de ação e fixar-se uma estratégia global. Certas decisões cruciais deverão ser colocadas em primeiro plano, embora a vitalidade da pesquisa, dependa de um certo grau de flexibilidade que se deve manter. A realização deste trabalho prévio é imprescindível.

Ainda Laville e Dionne (1999, p. 132) acreditam que para os pesquisadores, “os dados são esclarecimentos, informações sobre uma situação, um fenômeno, um acontecimento[...] os dados constituem um dos ingredientes que fundamentam a pesquisa, a matéria de base que permite construir a demonstração”.

Então, nesse contexto, a proposta da pesquisa teve como base justamente a coleta dos dados sobre os imigrantes alemães no município de Blumenau e Pomerode e o interesse em conhecer os hábitos alimentares que desenvolveram na nova terra que os acolhia.

Graças ao aprofundamento acerca do objeto de estudo, esta pesquisa também pode ser denominada de um estudo de caso, um tipo de pesquisa qualitativa que para Triviños (1987, p.133-134), significa, “uma unidade que se analisa profundamente”:

O importante é lembrar que no Estudo de Caso qualitativo, onde nem as hipóteses nem os esquemas de inquirição estão aprioristicamente estabelecidos, a complexidade do exame aumenta à medida que se aprofunda o assunto. A simplicidade dos primeiros passos do investigador tanto do novíço como do experiente, pode conduzir o primeiro, o pesquisador incipiente, para apreciações equivocadas sobre o valor científico de seu trabalho.

Esta categoria de pesquisa estudou os hábitos sociais dos colonos alemães, no solo brasileiro, relacionados com a cultura alimentar, as festas tradicionais, a criação de animais e o comércio de alimentos, as principais dificuldades enfrentadas pelas

famílias de imigrantes no que se refere à integração de sabores conhecidos com os desconhecidos que deram origem à gastronomia teuto-brasileira.

No entanto para Laville e Dionne (1999, p.155), Estudo de Caso, trata:

[...] de uma pessoa, mas também o de um grupo, de uma comunidade, de um meio, ou então fará referência a um acontecimento especial, uma mudança política, um conflito[...] Tal investigação permitirá inicialmente fornecer explicações no que tange diretamente ao caso considerando elementos que lhe marcam o contexto.

Por esta pesquisa inserir-se na área das ciências sociais aplicadas, caracteriza-se, basicamente, como teórico-empírica, baseada da experiência, e de caráter qualitativo.

A pesquisa qualitativa permitiu uma análise mais detalhada sobre hábitos, atitudes e tendências de comportamento que, segundo Lakatos e Marconi (2004), fazem parte dos estudos originados na Antropologia e, depois, empregados pela Sociologia e Psicologia. Vários autores opinam que as raízes da pesquisa qualitativa são desenvolvidas nas práticas pelos antropólogos e, em seguida, pelos sociólogos em seus estudos sobre a vida em comunidade.

Triviños (1987, p.120) considera que, “a tradição antropológica da pesquisa qualitativa faz com que esta seja conhecida como investigação etnográfica”.

A tradição segundo Laville e Dionne (1999, p.19) “dita o que se deve conhecer, compreender e indica, por consequência, como se comportar”.

Já para Tesch (apud, LAKATOS E MARCONI,1990) :

A etnografia, a fenomenologia e o interacionismo simbólico fazem referência a tradições e perspectivas que os investigadores qualitativos adotam, embora a análise de casos refira-se a formas e métodos de investigação e as histórias de vida e/ou a observação participante a formas de coleta de dados.

Para Lofland (apud TRIVIÑOS, 1987 p. 141) o termo “dados” justifica-se melhor numa pesquisa quantitativa e, para uma pesquisa qualitativa, é melhor utilizar a palavra “materiais”:

Lofland sugere que os pesquisadores qualitativos deveriam usar “materiais” ao invés de “dados”. Pensa ele que este último termo está carregado de conotações positivistas. “Dado” seria o que pode ser medido, quantificado, o que está aí, fora de nossa consciência, como uma coisa. Entretanto, a palavra “materiais” seria mais ampla, menos comprometida com a quantificação e serviria, assim, melhor aos objetivos e características de pesquisa qualitativa.

Para organizar melhor a coleta de materiais, as obras de revisão bibliográfica foram divididas em três partes: a primeira, com documentos e livros ou material de consulta que contribuíram com métodos e técnicas de pesquisa qualitativa, incluindo-se as entrevistas; a segunda parte, com obras que abordam a imigração, história, cultivos da terra e cultura alimentícia e, a terceira parte, com obras que dizem respeito à culinária e à gastronomia em si e a importância que esta agrega ao produto turístico como patrimônio cultural.

A entrevista, além de um intercâmbio de comunicação, serviu para interagir com as experiências do entrevistado e focalizar as informações que interessaram à pesquisa.

Bosi (1987 p.3) fez um estudo sobre memórias de velhos e afirma que “a memória é um cabedal infinito do qual só registramos um fragmento. Frequentemente, as mais vivas recordações afloram depois da entrevista [...]”

A leitura de Bosi foi importante uma vez que a autora ensina como fazer a recriação do passado através de entrevistas de pessoas simples, testemunhas vivas da história. Estas pessoas, em sua maioria, são os velhos contando suas histórias, as lembranças dos lugares onde moraram na infância, os aromas e sabores que experimentaram desde crianças.

1.4 RESULTADOS DA PESQUISA

Os resultados da pesquisa bibliográfica, aliados aos resultados da entrevista de campo, permitiram conhecer a gastronomia tanto dos imigrantes como a desenvolvida para o marketing turístico.

Os materiais coletados através das entrevistas, gravadas e filmadas foram descritos e interpretados, concluindo que a gastronomia de Blumenau e Pomerode é totalmente adaptada à culinária que os imigrantes trouxeram na bagagem em meados do século XIX.

As entrevistas, instrumentos básicos utilizados na coleta de materiais, serviram para obter informações importantes e compreender singulares experiências das pessoas que aceitaram participar desta pesquisa.

Salienta-se que as declarações oferecidas pelos entrevistados seguiram um roteiro semi-estruturado de perguntas sobre as quais os entrevistados atestaram consentimento para realizar: gravações e filmagens (Apêndices B e C).

Além de utilizar um roteiro de questões previamente desenvolvidas, novas descobertas surgiram à medida que uma pergunta induzia uma resposta e, desta resposta, surgiram outras perguntas, às vezes, fora do roteiro.

Estas pessoas que ainda guardam em suas memórias lembranças da culinária das avós e se orgulham da coragem dos seus ancestrais foram as que nos aproximaram dos conhecimentos e hábitos que os colonizadores trouxeram na sua bagagem e que não se perderam no tempo porque ainda prevalecem como patrimônio cultural e turístico de Santa Catarina.

Blumenau e Pomerode possuem riquezas gastronômicas da fusão de ingredientes alemães e brasileiros, originando uma gastronomia de notável atração turística, o que posterior a esta análise suscitam sugestões capazes de agregar valor ao produto turístico das referidas destinações.

Para Triviños (1987, p.107) “na pesquisa qualitativa a variável é ‘descrita’” [...] as variáveis “são características observáveis de algo”. A gastronomia atual em Blumenau e Pomerode é fruto de três variáveis principais: a primeira, os hábitos alimentares trazidos da Europa pelos imigrantes; a segunda variável, a adaptação e disponibilidade de produtos regionais como a mandioca, milho, mangarito, palmito, banana, feijão, arroz, frutas e hortaliças próprias da região e a terceira variável, a introdução de novas receitas para exploração do marketing turístico.

Cada região do Brasil tem uma grande bagagem de tradições e costumes; e é isso que favorece o turismo brasileiro, que se vale delas para atrair pessoas interessadas em conhecer diferentes manifestações e destinos.

2.

“O passado passou, e só o presente é real, mas a atualidade do espaço tem isto de singular: ela é formada de momentos que foram, estando agora cristalizados como objetos geográficos atuais; essas formas-objetos, tempo passado, são igualmente tempo presente enquanto formas que abrigam uma essência, dada pelo fracionamento da sociedade total. Por isso o momento passado está morto como “tempo”, não porém como “espaço”; o momento passado já não é, nem voltará a ser, mas sua objetivação não equivale totalmente ao passado, uma vez que está sempre aqui e participa da vida atual como forma indispensável à realização social. “Todavia, estamos acostumados a pensar que o passado está morto, e que nada do passado pode ser também presente”.

Autor: Bertrand Russel, citado por Milton Santos no seu Livro “Pensando o Espaço do Homem” (1986, p. 34)

2. PANORAMA HISTÓRICO DOS IMIGRANTES ALEMÃES CHEGADOS À COLÔNIA BLUMENAU EM MEADOS DO SÉCULO XIX

2.1 CAUSAS DA EMIGRAÇÃO ALEMÃ

As razões mais importantes que levaram aos alemães à emigração foram à fome, o fracasso das revoluções, as guerras sucessivas, escassez de terras, fragmentação das propriedades, o excesso de trabalho nas áreas industrializadas e os baixos salários tanto dos operários como dos trabalhadores rurais. Os mais atingidos foram os pequenos camponeses artesãos e trabalhadores. As expectativas dos imigrantes eram de um futuro melhor. Os que vinham das áreas onde a terra tornava-se escassa almejavam transformar-se em proprietários rurais. O lote, entre outras coisas, lhes garantiria o alimento, uma renda, uma posição social e uma maior independência (ARENDETT, 2001).

Segundo Jochem (1992, apud, LAGO, 1968 p.92) as causas geradoras de fluxos migratórios do século XIX, o “século das migrações”, são complexas. “A determinação das mesmas exige profundo exame dos fatores de ‘expulsão e de atração’”. Nesse contexto, Jochem (1992, p.18) acrescenta: “Emigrar é sinal de necessidade”. O mundo que aguardava aos imigrantes era de incertezas, mas um instinto lhes dizia que indo para outras terras estariam melhores, assim a esperança permaneceu acesa até o encontro com o novo destino que escolheram.

Ainda Jochem (1992, p. 20) resgata o seguinte depoimento de um imigrante que ilustra bem a “expulsão” e “atração” dos fatores a que Lago refere:

A miséria de então que nos negava o pão e o sentido da vida, a sorte do proletariado que nos aguardava, e a aspiração por uma vida mais de acordo com a natureza fez com que nós jovens alemães nos uníssemos e fôssemos à procura de um novo *habitat*

Falar na Alemanha em meados do século XIX requer registrar que ela não existia como unidade nacional (Mapa 01 de começo do século XIX). Havia reinados, principados, ducados, independentes entre si. Na Idade Média, predominavam os

dialetos. Ainda hoje, a Alemanha é rica em dialetos. Com Lutero ao traduzir a Bíblia para que os alemães pudessem lê-la, criou-se a língua alemã ou, simplesmente, o alemão. Ao uniformizar o idioma, havia um elo comum entre as divisões políticas vindas da Idade Média. Logo, quando se fala em imigrantes da Alemanha, antes de 1871, ano da unificação formalizada por Bismark,(Figura 01, 02, e 04) refere-se às pessoas de fala alemã. Os passaportes da época registram a origem das pessoas como sendo da Prússia, de Schleswig-Holstein, Renânia, Hesse ou Pomerânia. (SEYFERTH,1974).

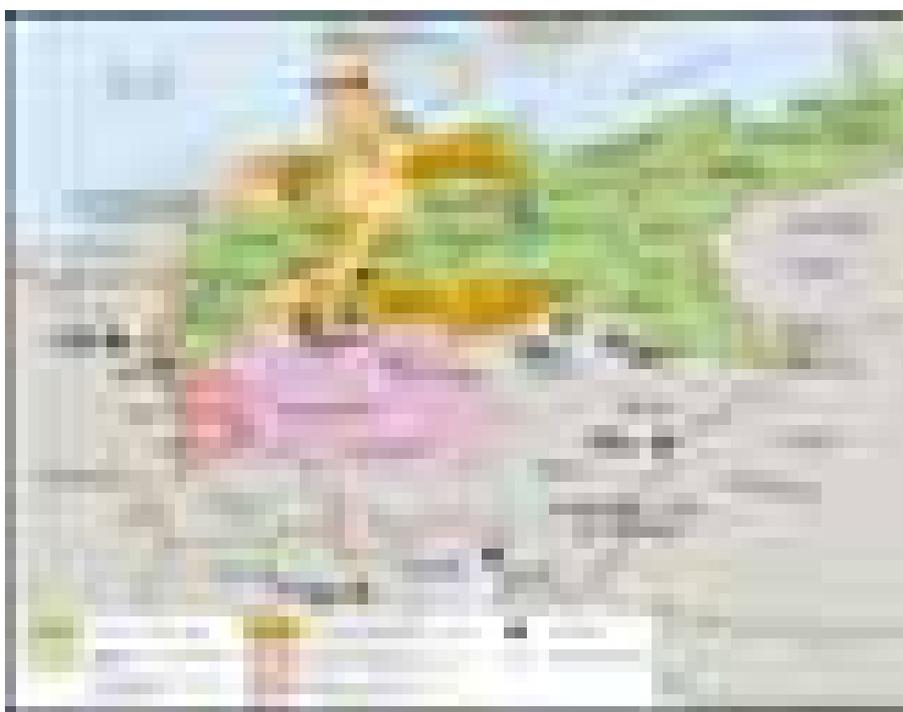


Figura 3: Prússia

Fonte: <http://www.carlos.wiechers.nom.br/prussia.JPG>

Como todas falavam a mesma língua, a história só registra “alemães” sem especificação da procedência, embora só ficasse registrado no passaporte.

De acordo com Renaux (1995, p.35):

Os estados alemães de modo geral partiam da premissa de que um governo poderoso tinha de cuidar para que sua população não diminuísse, mas sim crescesse o mais possível, daí obtendo, seu poder econômico, fiscal e militar. [...] Nos momentos críticos compreendeu-se porém que a emigração era um mal necessário, que contribuía para a cura das doenças sociais. Relaxaram-se os tributos, mas resguardou-se o interesse do Estado em ter à sua disposição os homens jovens em idade de prestar serviço militar.

Por isso, dificultavam a saída do território principalmente aos homens jovens, sendo estes os mais interessados na emigração, encontrando pretexto em tudo para sair. Ainda Renaux (op.cit. p.36) esclarece que, “uma vez concedida a licença para a saída, o imigrante perdia a cidadania do seu Estado de origem que não mais lhe devia proteção nem era obrigado a acolhê-lo caso ele decidisse voltar”. Então, o grande desafio era arriscar por uma viagem sem volta, pois ninguém tinha certeza sobre o que encontraria no novo mundo; era uma jogada, de sorte ou de azar, para isto, foi preciso muita coragem e determinação.

O regime de servidão feudal persistiu na Prússia e na Pomerânia até o século XIX: nestas regiões o camponês estava ligado à gleba e não podia deixá-la nem mesmo quando a terra era vendida. O servo não tinha a propriedade da terra; cada família podia, de forma vitalícia, usufruir de um pequeno pedaço de terra, visando a sua subsistência. Sua obrigação maior de prestação de serviços era para com o seu senhor, o proprietário das terras. Na Prússia, como explica Seyferth (1974, p.20) “acrescentava-se a isso o regime do *Bauernlegen*, ou seja, o camponês corria o risco de, à vontade do *Junker*³, ser expulso de sua casa e da terra que explorava, passando à condição de trabalhador nômade no campo”. Por isso, o sonho de obter um pedaço de chão, mesmo que fosse a terras distantes, fazia-se uma obsessão e, ao mesmo tempo, uma alternativa possível de atingir.

Para Andrezza e Nadalin (2000, p. 28), “a revolução agrícola e demográfica, que ocorre neste século XIX, serviu de fator propulsor ao desenvolvimento do processo de industrialização”. No que se refere à industrialização, a Alemanha conservava essencialmente o regime de artesanato doméstico, disperso pelo território. Seu

³ Os *Junkers*, nome derivado da palavra *Jung-herr* (jovem senhor) eram nobres, grandes proprietários de terras que dominavam a política e o exército na Prússia. Foi dessa classe de senhores que saíram os generais estadistas e comerciantes que dominaram o cenário alemão no século XIX (SEYFERTH, 1974, p. 20)).

atraso em relação a outros países no processo de desenvolvimento industrial foi responsável também, pela liberação de um excedente populacional que o sistema de produção não conseguiu mais absorver.

Jochem (1992, p.18) destaca que “no século XIX os movimentos de grupos humanos, buscando regiões novas assumiram proporções incomuns, tendo como centro a irradiação do contingente europeu”

O processo da emigração do século XIX se dá em dois grandes momentos, refletindo as transformações econômicas da Europa.

Como Anderson (1989, p. 270-271, apud RADÜNZ 2002, p. 247) explica:

Na primeira metade do século XIX uma parte considerável dos imigrantes veio da parte ocidental dos territórios germânicos num claro reflexo do avanço da industrialização. A partir da segunda, há um aumento gradativo dos imigrantes procedentes da banda oriental, a Leste do Elba, de regiões como a Pomerânia que passavam por um processo de adequação produtivo no campo.

Parte deste estudo concentra-se na segunda metade do século XIX, quando ainda existia no oeste europeu uma produção artesanal que auxiliava na manutenção dos pequenos camponeses, mas com o surgimento das indústrias a produção artesanal perdeu importância.

Segundo Huberman (1978, p.5):

Na Europa a terra estava nas mãos de um punhado de pessoas que pertenciam às altas camadas. Na América ela estava ao alcance de qualquer um [...] no velho mundo um misero camponês morava na terra pertencente a outro numa pobre choupana sem janelas, cujo telhado tinha goteiras; ou alguém que pagava pesados impostos sem ter direito de opinião no governo de seu país; ou talvez alguém que queria trabalhar mas não conseguia encontrar nada para fazer e em consequência havia pouco que comer e poucas perspectivas de melhoria no futuro. Se essas pessoas não viam esperança de sair do buraco em que se encontravam, naturalmente agarravam com unhas e dentes a oportunidade de se mudarem para um lugar distante.

A Alemanha no início do século XIX mostra um panorama de pequenos Estados pobres e com sua economia baseada na agricultura. Três quartos da população alemã viviam em aldeias e pequenas cidades ligadas entre si por precárias vias de comunicação. No campo, reinava o minifúndio. Sucessivas divisões hereditárias haviam tornado as propriedades frações de terras muito reduzidas. Pela contínua

exploração, as terras tornaram-se pouco produtivas. Subsistia, ainda, a estrutura de trabalho baseada no regime feudal. Mas, de nada resolvia o abandono do campo pelos camponeses, pois estes não encontravam empregos na cidade. A indústria manufactureira havia criado novas profissões, para as quais os camponeses não tinham habilitação, pois eram na maioria ex-servos não qualificados.⁴

Então, surge a idéia de emigrar para outras terras onde seria possível obter melhores condições de trabalho apesar de que, para muitos, a decisão significava, como explica Renaux (1995, p.34) “a separação definitiva de tudo o que até então fora íntimo, com a conseqüente perda de identidade social e um destino imprevisível do futuro que os esperava do outro lado do mar”.

As agências que recrutavam passageiros ganhavam por emigrado embarcado, e havia grande concorrência entre elas. Todas anunciavam, segundo afirma Renaux (1995,p.36), que na América se teria “*die Freude an Haus, Hof und Landbesitz*”, quer dizer: “a felicidade na propriedade da casa, do sítio e da terra”. A propaganda das companhias de colonização e de agentes de emigração, tanto no Brasil como de outros países, se fazia em torno da concessão de terras no Novo Mundo com a afirmação de que todos seriam proprietários.

Outra das razões pela procura de uma propriedade para si foi a existência do *Erbrecht* (morgadio)⁵, que era o direito hereditário do filho mais velho, este regime existia em algumas regiões da Alemanha. No âmbito do campesinato, o filho que herdava a terra podia dispor dela livremente, usufruí-la, sem nenhuma obrigação para com os irmãos. Estes se viam na contingência de ir trabalhar para o próprio irmão na condição de assalariados. Quando isso não ocorria, ou quando na região não havia trabalho disponível, esses camponeses sem terra passavam à condição de proletários sem qualificação na crescente indústria alemã.⁶

Para Lando e Barros (apud ANDREAZZA e NADALIN, 1980, p.28):

⁴ www.marquardt.com.br/hist_imigr2.htm

⁵ Propriedade vinculada ou conjunto de bens que não se podia alienar ou dividir e que, em geral, por morte do possuidor, passava para o filho mais velho (SEYFERTH,1974, p.23).

⁶ www.brasilalemanhaonline.com.br

Há uma estreita vinculação entre sua história econômica e a unificação que será realizada sob impulso da Prússia. Embora a unificação dos 39 estados alemães só se realize em 1871, já em 1834 uma união aduaneira, *Zollverein*, permitirá a livre circulação de homens e capitais entre as unidades independentes. A unidade econômica, realizada em parte por este “mercado comum”, antes da unidade política, foi fator favorável à industrialização, [...] Esta, ao mesmo tempo que absorve um grande contingente de mão-de-obra, ocasiona a ruína de artesãos e trabalhadores da indústria doméstica, que não têm condições de resistir à concorrência das grandes empresas [...] Irão juntar-se às fileiras dos que deixam o país buscando no Novo Mundo melhores condições de vida.

Foi assim que a palavra “América” penetrou nos lares camponeses como uma boa saída ao progresso, graças à estratégia montada pelos países interessados na captação de mão-de-obra, como o Brasil que seduziu com a oferta de terras disponíveis, sem qualquer referência às dificuldades que os futuros colonos teriam de enfrentar.

A miséria do século XIX, abraçando boa parte da população européia, continuava crescendo e sem perspectivas de melhoria. O caminho foi buscar novas chances na América, acreditando nas vantagens que os agentes de imigração descreviam na Europa, prometendo fartura e riqueza aos que se aventurassem a fazer parte da colonização.

2.2 O BRASIL COMO ATRAÇÃO: POTENCIALIDADES

Com a proclamação da Independência, no dia 7 de Setembro de 1822, as tropas portuguesas aqui aquarteladas tiveram que sair daqui expulsas em 1823. Novo exército teve que ser formado para garantir militarmente a independência do Brasil, pois em Lisboa, forças militares estavam sendo preparadas para invadir o Brasil. Mas, não havia soldados suficientemente preparados no país. Para ocupar as cerca de 4000 vagas abertas aos Batalhões de Estrangeiros, apenas 200 soldados rasos tinham se apresentado (WEISSHEIMER, 1999).

Era necessário, portanto, trazê-los do exterior. Além de soldados, o país também necessitava de colonos que viessem se instalar no sul. Esta foi a primeira iniciativa da imigração. Só mais tarde, em setembro de 1850, através da “Lei das Terras” foi

abolido o sistema de sesmarias, isto é, doações reais de terras a quem pudesse cultivá-las, determinando que a única posse fosse a compra. Segundo estudo feito por Lazzari (1980, p.34):

A lei Geral N° 601 de 18 de setembro de 1850 dá uma legislação definitiva à colonização. Esta lei define a significação de terras devolutas, abole a gratuidade dos lotes aos colonos, definindo como único título de posse à compra.[...] Em 1860 pelo dispositivo do artigo 11, da lei N°1114 de 27 de setembro é consignado o estabelecimento de núcleos coloniais em terras não aproveitadas, próximas às principais cidades e ao longo das estradas de ferro. Pretende-se resolver o grave problema de isolamento dos núcleos coloniais. Em 1865, com a finalidade de fazer frente à forte concorrência da imigração aos Estados Unidos, o Governo Imperial envia uma circular aos cônsules brasileiros na Europa, ordenando que se pague aos imigrantes que se destinam ao Brasil a diferença de passagem para os Estados Unidos. Em 1867, em face ao baixo índice migratório, o Governo adota várias medidas destinadas a atrair imigrantes, como a compra a prazo do lote rural que seria pago em 10 anos, viagem gratuita até a colônia, ajuda em sementes e em material durante os primeiros anos, assistência médica e religiosa, ensino primário. O regulamento não é levado totalmente em consideração e é inteiramente abolido em 1879. [...] com a redução da verba destinada a colonização. O governo é obrigado a cancelar todos os favores e promessas feitas aos imigrantes de acordo com a lei de 1867[...] e todas as promessas recentemente formuladas são suspensas pela decisão de 24 de dezembro de 1879 que fixava novas disposições que correspondiam ao estabelecimento da imigração espontânea.

Assim Jochem (1992, p.16) completa que em 1850 com a “Lei das Terras” é que a imigração ganhou novo impulso, “como um divisor de águas, entre uma época de pouco ou nenhum interesse pela colonização estrangeira e outra em que tal assunto passou a ser de primordial atenção nos negócios do país”:

Os alemães não tiveram escolha na procura da sua nova moradia; eles já vinham direcionados e preparados a trabalhar a terra que lhes era designada. Desenvolveram um campesinato com base econômica na pequena propriedade familiar, preservando sua cultura, hábitos, costumes, e seus centros urbanos foram construídos com características próprias.

A “colonização”, segundo Piazza (1994, p.11) “está relacionada aos programas ou projetos de subdivisão de grandes propriedades por organizações públicas e particulares visando a colocar famílias de agricultores nos lotes assim criados”. Desta forma, desenvolvem-se atividades de ajuda, assistência e supervisão, a fim de implantar, nessas áreas, comunidades de pequenos proprietários rurais.

Como sugere Novais (1969), “colonização”, não é um simples ato de ocupação, porquanto modificou não só a estrutura demográfico-social de uma área então inabitada, mas deu-lhe substância econômica, quer produzindo, quer comercializando seus produtos interna e externamente.

Do relatório do Dr. Blumenau, lê-se a respeito:

Contrato ainda não fiz com os colonos; entreguei-lhes as terras como propriedades suas, dentro da Legislação em vigor e pedi deles apenas a restituição das custas de diversos gastos com a medição das mesmas e de outros, preparativos, em quantia de \$ 7.500 reis. Assim de posse de seus lotes, os colonos eram ‘ipso facto’ [...] considerados brasileiros. (FONSECA,1992)

Já para Seyferth, (2000, p. 285):

É quase impossível desvincular imigração alemã e colonização: os alemães tiveram primazia como “colonos estrangeiros” na primeira metade do século XIX, deram feição étnica à sociedade formada pelo complexo colonial, que persistiu mesmo nas áreas compartilhadas com outros imigrantes, e as dificuldades e contratempores enfrentados ao longo do período de ocupação territorial ajudaram a elaborar a figura do *pioneiro* com feições étnicas derivadas de um *ethos*⁷ camponês.

Ser colono significava ter uma propriedade rural, normalmente pequena, e dedicar-se à agricultura, visando a subsistência e a produção de excedentes comerciáveis. Alguns colonos, no entanto, se dedicavam a ofícios artesanais ou ao comércio, geralmente em paralelo com a agricultura.

Em meados do século XIX, estes imigrantes tiveram de transformar os solos virgens, em diversas lavouras para produzir cereais, como milho e arroz, raízes e tubérculos. Dominar o solo para os plantios exigiu muito esforço, já que, apesar da fertilidade do território, a mata fechada tinha de ser aberta e deixá-la melhor estruturada para a agricultura.

Todos os imigrantes, indistintamente, viveram na condição de colono, pois qualquer habitante de uma zona colonizada, apesar de ter exercido anteriormente profissões como lavrador, artífice ou negociante, eram reconhecidos como colonos.

⁷ *êthos*, deriva do grego que significa: costume, uso ou característica, entendido com uma certa superficialidade, como maneira exterior de comportamento, *êthos* tem um significado mais amplo e rico: o de lugar ou pátria onde habitualmente se vive e o caráter habitual (ou maneira de ser ou até forma de pensar) da pessoa. <http://ocanto.no.sapo.pt/lexicom/eica.htm>. Lexicon, vocabulário de filosofia, coord. A.R. Gómes.

Os mais antigos auxiliavam na instalação das famílias recém-chegadas. Os homens prestavam informações básicas da floresta e do trabalho agrícola ao novo colono, ao passo que as mulheres davam conselhos sobre casa, alimentação e plantações à esposa do recém-chegado, surgindo, assim, entre eles, um forte sentimento de solidariedade, cooperação e hospitalidade.

2.3 O FUNDADOR DA COLÔNIA BLUMENAU: BREVE BIOGRAFIA

Hermann Bruno Otto Blumenau nasceu no dia 26 de dezembro de 1819, em Hassefelde, no então Ducado de Braunschweig. Era o caçula de seis filhos do engenheiro florestal Carlos Frederico Blumenau e D^a Cristina Sofia Kegel. Frequentou, dos sete aos dez anos, a escola da cidade natal e o ginásio em Braunschweig. Em 1836, interrompeu os estudos para tornar-se aprendiz de farmácia, no estabelecimento do farmacêutico Hampe. Depois de trabalhar como prático em várias farmácias viajou a Londres. Lá, conheceu o Cônsul do Brasil na Prússia, João Jacob Sturtz, que estava de passagem. Em 1846, colou grau do curso de Química da Faculdade de Filosofia da Universidade de Erlange, recebendo o título de Doutor em Filosofia, pela tese defendida sobre alcalóides e, sete dias depois, foi contratado pela “Sociedade de Proteção aos Emigrantes Alemães no Sul do Brasil”. Encarregado de estudar a instalação de novas colônias no Brasil Meridional, visitou, em 1848, a região do rio Itajaí-Açu, onde encontrou já vários aglomerados humanos e também, colonos alemães que haviam abandonado a colônia “São Pedro de Alcântara”. Fez esta viagem acompanhada do comerciante Fernando Hackradt que se associou no intento de formar uma companhia colonizadora. As terras que o Dr. Blumenau foi conhecer nesta viagem até Apiúna, deixam-no convencido de haver encontrado áreas apropriadas para serem colonizadas, seja pela fertilidade do solo, seja pela facilidade no transporte fluvial.

Enquanto Hackradt preparava o local, derrubando árvores, montando um engenho de serrar madeira, preparando ranchos e realizando plantações, Blumenau entrava em contato com as autoridades, pleiteando a concessão de terras e conseguindo a

sua medição e demarcação. Desta forma no dia 26 de março de 1848, o Dr. Hermann Blumenau oficializa, junto à Presidência da Província de Santa Catarina, o seu pedido de terras, na qualidade de procurador da “Sociedade Protetora dos Emigrantes Alemães no Sul do Brasil”. Em junho de 1850, embarcaram para o Brasil, com destino à colônia Blumenau, no veleiro “Christian Mathias Schroeder” 17 emigrantes, que desembarcaram no porto do Desterro, hoje Florianópolis, após 72 dias de viagem. Chegaram à colônia, no dia 2 de setembro de 1850, os 17 primeiros imigrantes alemães: seis mulheres e onze homens, ocupando, inicialmente, pequenos lotes no “Stadtplatz”, como ficou conhecido o local na confluência do ribeirão Garcia com o rio Itajaí, marco inicial da Colônia Blumenau⁸.

O Dr. Blumenau criou algumas instruções práticas e os estatutos dirigidos aos colonos que podem ser conferidos no Anexo 1.

⁸ Blumenau em Cadernos – Tomo XLII – N. 1 e 2 - Janeiro/Fevereiro – 2001, p. 76

3.

“O que preenche a nossa consciência histórica é sempre uma multiplicidade de vozes, nas quais ressoa o passado. Só na multiplicidade de tais vozes, o passado existe: isto constitui a essência da tradição. A tradição é, pois uma realidade interna ao grupo, ainda que o indivíduo na primeira idade a apreenda como externa (tal como a linguagem) e a interiorize depois inconscientemente. A tradição enquanto aceita ou enquanto refutada é em todo o caso ‘um ato de razão’. A tradição possui um certo direito e determina em larga medida as nossas posições e os nossos comportamentos”

Autor: Gadamer, H. G. citado na Enciclopédia Einaidi. Vol 36 Vida e Morte – Tradições – Gerações. Portugal. Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1999 p.194

3 DESENVOLVIMENTO DA COLÔNIA BLUMENAU: DESDE O LOTE COLONIAL À ORGANIZAÇÃO ESPACIAL ATUAL, SEUS CULTIVOS, ASPECTOS SOCIAIS, ECONÔMICOS E CULTURAIS

3.1 DESDE O LOTE COLONIAL À ORGANIZAÇÃO ESPACIAL REFLETIDA NOS DIAS ATUAIS

Em registros manuscritos pelo próprio Dr. Otto Hermann Blumenau (2000, p. 84), confere-se o Estatuto da Colônia Blumenau para promover sua colonização:

Ainda existem grandes extensões de terra por um preço barato na região de Itajaí[...].Procedi a demarcação de terras da seguinte forma: demarqueei apenas a parte frontal e uma pequena parte lateral do terreno por motivo de economia e também por causa do preço baixo. Assim os proprietários podem concluir o trabalho com o agrimensor por mim indicado, após se estabelecerem, construírem suas casas, enfim, após a instalação completa no seu território.

Santos e Silveira (2001, p.19) entendem que:

Território é a extensão apropriada e usada. Mas o sentido da palavra “territorialidade” como sinônimo de “pertencer àquilo que nos pertence”, esse sentimento de exclusividade e limite ultrapassa a raça humana e prescinde da existência de Estado. Assim essa idéia de territorialidade se estende aos próprios animais, como sinônimo de área de vivência e de reprodução. Mas a territorialidade humana pressupõe também a preocupação com o destino, a construção do futuro, o que, entre os seres vivos, é privilégio do homem.

O investimento colonizador, no sul do país, tinha como finalidade ocupar terras devolutas, objetivando a ocupação do território num sistema que privilegiou à pequena propriedade agrícola trabalhada com a família, o que se traduz 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. Inicialmente o governo brasileiro com a finalidade de angariar colonos e contratar soldados alemães para os Batalhões de Estrangeiros do Brasil, ofertou terras: cerca de 150 Morgen = 77 hectares, além de ferramentas, gado, semente, auxílio financeiro, nos dois primeiros anos e isenção nos primeiros dez anos) (SEYFERTH,2000).

No relatório de 1853, o Dr. Blumenau faz referência que cada pai de família recebia, gratuitamente, uma área de terras de 50 até 75 mil braças quadradas⁹, quando agricultores, e quando artífice um lote urbano na futura povoação, de 500 a 1.000 braças quadradas (SILVA, 1972).

Na abordagem do termo “território”, as definições podem ser obtidas, do ponto de vista urbanístico, como aquela zona sujeita a um processo de planificação. Numa ótica política, é aquela extensão de terra que forma uma circunscrição política, ou que pertence a uma organização institucional (município, paróquia, província, região, nação, estado, etc.). Nesta perspectiva, a territorialidade é a que dá a condição ou qualidade territorial em relação a um determinado país. Para os imigrantes seu novo território compreendia o lugar onde experimentaríamos novos relacionamentos, sensações, paisagens, sabores, estímulos etc.

Gertz (1994, p.30) aponta que:

Na tradição brasileira, a cidadania é pensada basicamente como uma questão ligada ao território, o que no jargão jurídico é denominado *jus soli*, isto é, brasileiro é todo aquele que nasce em solo brasileiro. Inversamente, na tradição alemã denomina o *jus sanguinis*, o que significa que se considera “alemão” todo aquele que possui “sangue alemão”, independente do solo em que tenha nascido. Nesse caso, admite-se que uma pessoa pode, juridicamente, ser cidadão de um outro Estado que não a Alemanha, mas continuar pertencendo à abstração “povo alemão”.

Mesmo que a pessoa não escolha o lugar onde nasce, a grande maioria reconhece as suas raízes. No caso dos imigrantes, eles tinham bem presente o *Volkstum* que se refere à nacionalidade, conceito fundamentado no *jus sanguinis*, conjunto de componentes de natureza étnico-cultural.

O fator território, o fator fronteiras geográficas, no caso, entra como uma variável aleatória. *Deuschtum*, germanidade, define a condição peculiar da identidade do *Volkstum* alemão ou índole nacional alemã. Mesmo morando no solo brasileiro, eles conseguiram edificar uma cidade com cara de Europa. Rambo (1994, p.46) esclarece melhor:

⁹ Medida agrária equivalente a 3,052 m²

Volkstum expressa a etnia de um individuo e não diz respeito ao seu local de nascimento. É a ascendência (sangue), a cultura e a língua de um individuo. É a essência de um povo ou raça. *Deutschtum* é a *Volkstum* alemã, germanismo ou germanidade, a essência da Alemanha, representando o mundo teutônico. *Deutschtum* engloba a língua, a cultura, o *Geist* (espírito) alemão, a lealdade à Alemanha enfim, tudo que está relacionado com ela, mas como nação e não como estado. Representa a solidariedade cultural e racial do povo alemão. Na tradição popular alemã do século XIX, os dois termos representavam a cultura popular germânica que fez com que os alemães tivessem consciência de uma grande fraternidade alemã.

De acordo com Raffestin (1993, p.158), “a territorialidade reflete a multidimensionalidade do “vivido” territorial pelos membros de uma coletividade nas sociedades em geral”. Segundo o autor, os homens vivem ao mesmo tempo o processo e o produto territorial por meio de um sistema de relações existenciais e/ou produtivistas.

O território não é neutro, e a sua ordenação histórica e atual, física, climática, humana, tem uma influência inegável sobre a produção e a reprodução da exclusão e as suas principais manifestações.

Entre seus vários estudos sobre colonização e ocupação, Seyferth (2000, p.288) lembra que:

As colônias tiveram planejamento cuidadoso, verificável nas minúcias das plantas cadastrais existentes para algumas regiões; um planejamento que, na prática, ficou comprometido pelo procedimento adotado nas demarcações. Os dados sobre ocupação mostram que no sul, os alemães foram os primeiros imigrantes estabelecidos em regiões de floresta subtropical, acompanhando as bacias hidrográficas na direção da serra Geral. Na maioria das colônias não houve demarcação prévia de linhas e lotes: ela foi realizada com a mão-de-obra dos imigrantes-colonos.

Nas plantas cadastrais existentes para algumas regiões Seyferth (op.cit., p. 289) constata que o planejamento cuidadoso ficou comprometido pelo procedimento adotado nas demarcações:

O modelo de demarcação com as linhas seguindo os cursos d'água e os lotes no formato alongado, produziu uma ocupação rural dispersa, sem qualquer relação com o tipo de distribuição espacial própria das tradições rurais da Alemanha. As famílias construíram suas moradas nos lotes, e a linha ou picada tomou o lugar da aldeia como referência comunitária mais imediata. O traçado dos lotes tinha relação com a topografia acidentada de algumas regiões e visava dar acesso à água e às vias de comunicação. a ocupação realizou-se a partir de uma sede colonial, demarcada com “lotes urbanos” destinados a prestadores de serviços, administração, artesãos, comerciantes, escolas, igrejas etc,

Com relação ao traçado urbano, aqui se percebe quanto o quadro natural e a existência trazida da Alemanha foram importantes na definição da organização-espacial de Blumenau.

A localização da cidade hoje parece inadequada, mas na época da sua fundação o rio era um importante elo de ligação com o litoral e entre as diferentes localidades cumprindo uma função importante para o comércio da época.

Santos M., descreve a forma como sendo o aspecto visível, exterior, de um objeto, referindo-se ainda ao arranjo deles, que passam a constituir um padrão espacial. A noção de função implica uma tarefa, atividade ou papel a ser desempenhado pelo objeto criado. A relação entre forma e função é, em princípio, direta: uma determinada forma é criada para desempenhar uma ou várias funções. E não existe função sem sua forma correspondente.

Um dos papéis mais importantes da organização espacial, segundo Corrêa (1997, p.72) “é a crescente acumulação de formas espaciais com a progressiva urbanização da humanidade”.

Santos, M. (1997, p.52) defende que para se compreender a organização espacial e sua evolução, isto é, “a evolução da totalidade social espacializada, torna-se necessário que se interprete a relação dialética entre estrutura, processo, função e forma”:

O termo estrutura é relativo ao modo como os objetos estão organizados, refere-se não a um padrão espacial, mas à maneira como estão inter-relacionados entre si, ela é invisível, estando subjacente à forma, uma espécie de matriz onde a forma é gerada. Por exemplo, a estrutura sócio-política e econômica da época em que a colônia Blumenau foi fundada tinha características muito diferentes das atuais. Daí porque o desenvolvimento urbano de Blumenau assume hoje novas formas, correspondentes a novas necessidades e funções.

Ao longo dos anos, após enfrentar inúmeras enchentes (Anexo 2) e enxurradas na área de ocupação mais antiga, a cidade começou a se transformar, a mudar para

cima: para o alto dos morros, fugindo das enchentes e em busca de terrenos menos valorizados; para o alto dos prédios, com a verticalização acentuada que ocorreu após as grandes enchentes de 1983/84. Desse modo a organização espacial sofreu alterações na sua paisagem urbana.

A área central de Blumenau passou por uma série de transformações: do *Stadtplatz*¹⁰ original para a primeira Prefeitura, na foz¹¹ do Ribeirão Garcia, e para a atual Prefeitura, na foz do Ribeirão da Velha, construída na década de oitenta. A antiga *Würtstrasse*¹², hoje Rua 15 de Novembro, era de início, a única rua da área central, e ali se desenvolveu o melhor comércio da cidade. Recebeu uma rua paralela junto ao Morro dos Padres na década de cinquenta, a Rua Sete de Setembro, larga avenida onde se situaram colégios, comércio atacadista e, na década de noventa, o primeiro *shopping center* da cidade. Na década de setenta, uma terceira rua foi aberta na área central. Desta vez, junto ao Rio Itajaí-Açu: a Avenida Presidente Castelo Branco, conhecida como Beira-Rio. Estas transformações são ditadas por mudanças no processo histórico (nacional e regional) bem como na estrutura sócio-econômica.

3.2 NOVA CULTURA GASTRONÔMICA, NOVOS CULTIVOS: CAÇA E CRIAÇÃO DE ANIMAIS

Depois de uma longa e cansativa travessia de 8 a 10 semanas, os imigrantes chegavam ao que seria a Colônia Blumenau. Começavam, então, as dificuldades de adaptação num solo com clima, fauna e flora diferentes dos que eles estavam habituados.

Na agricultura, os imigrantes aprenderam aqui no Brasil a técnica da queimada, cujo efeito, sem dúvida, era, por um lado, devastador, mas por outro, consistia na única forma de preparar rapidamente a terra para o plantio. Utilizavam o método de coivara que consiste em utilizar restos ou pilha de ramagens que não foram atingidas pela queimada da roça e se juntam para serem incineradas a fim de limpar

¹⁰ *Stadtplatz*: centro da cidade

¹¹ Foz: refere-se a embocadura do ribeirão

¹² *Würtstrasse*: rua da lingüiça pelo formato comprido desta

o terreno. As cinzas que sobram servem para adubar o solo e prepará-lo para a lavoura (ALVIM, 1998).

A terra ofereceu muitos tubérculos já conhecidos desde o tempo dos portugueses como o aipim, batata-doce, cará, inhame, mangarito etc. Quando os imigrantes chegaram, sentiram muita falta da batata e do trigo para a preparação dos pães, alimento ao qual estavam acostumados todos os dias. Até preparar a terra e iniciarem as plantações, eles foram improvisando com os frutos que aqui encontraram. O trabalho nos engenhos de açúcar e cachaça, mais a produção de fubá e farinha de mandioca constituíam atividades da indústria doméstica.

Durante os primeiros anos na colônia, os imigrantes na sua maioria, viviam, também, de caça. Além das plantações de sobrevivência, como as raízes mais comuns, entre elas, a batata doce, aipim, taiá e cará, também havia milho e frutas como laranja, tangerina, limão e banana, já conhecidos pelos brasileiros. Os imigrantes também realizaram várias tentativas de plantios com sementes de plantas nativas do país de origem que trouxeram nas bagagens, como o centeio, que não deu muito certo e a batata, que se adaptou muito bem. Dentre as frutas que se adaptaram destacam-se: o pêssego e morangos; já as pêras, ameixas, *apricots*¹³, cerejas, uvas, groselha e olivas não tinham se adaptado ao clima da região (ZIMMER, 2004).

Das variadas frutas preparavam *Muss*¹⁴ para untar no pão e preferiam à banha em vez de manteiga. Como as árvores produziam em abundância, sempre havia frutas frescas, compotas para sobremesa e as famosas *Schmir* preparadas com pedaços de frutas e também numa versão muito apreciada com queijinho branco (DANDREA, 2004).

Com o passar do tempo, o milho, feijão, a farinha de mandioca, carne de porco, aves e mel passaram a ser consumidos nas mesas dos imigrantes como alimento indispensável, e produzidos em grande escala ao ponto de estimular a exportação. A estrutura da colônia na chegada dos primeiros imigrantes era precária; os mesmos

¹³ Em sua pele aveludada, por vezes parece um pêssego tímido. Em sua cor amarela, lembra uma nêspera. Trata-se do damasco fresco http://www.triplov.com/letras/dicionario/pages/apricot_jpg.htm

¹⁴ *Muss*: uma espécie de geléia pastosa diferente da *Schmir*: na *Muss* a fruta não se identifica, ela se apresenta como uma pasta e na *Schmir* os pedaços de fruta são visíveis.

tiveram de se adaptar à realidade local. Nos primeiros tempos, a colônia era praticamente agrícola para sobrevivência e muito sacrificante. Segundo o relato da vida cotidiana, do imigrante Julius Baumgarten, extraído de Blumenau em Cadernos, fev., 1987, p.38-42 (apud EIMER p. 38) em uma carta para sua irmã Marie, datada em 10 de setembro de 1853:

[...] de manhã levantamos às 5:30, tomamos uma cachaça e em seguida os trabalhadores saem para o trabalho. Eu permaneço em casa ocupado com a arrumação da casa e cozinhar. Às 8 horas fazemos a merenda, que é carne seca frita num espeto com pirão (mandioca – farinha), café preto com açúcar. Em seguida coloco o feijão preto no fogo. Ocupo-me até o meio-dia com os operários. Em seguida almoçamos. Os operários descansam 1 hora e eu preciso lavar a louça e fazer o café. Às 13 horas todos voltam ao trabalho até às 18 horas quando escurece. À noite às 19 horas comemos outra vez carne seca com feijão, café preto, às vezes também batatas e carne silvestre. Depois passamos a ler um bom livro ou fazemos música, para às 21 horas cair nas nossas fofas camas. Acontece também que às vezes, caçamos um papagaio, tucano ou galinha silvestre. A carne é muito gostosa e para nós é uma festa no prato diário. Às vezes também colocamos armadilhas nas quais pegamos quatis, pacas, veados, etc., onças ainda não pegamos, mas dizem que a carne é deliciosa.

No trecho desta carta, redigida três anos depois da chegada dos primeiros colonos, ele faz referência a animais que, nos dias atuais, seria inconcebível caçar, então esta carta é uma evidência de que, para sobreviver nos primeiros anos da colônia, os moradores aceitavam a caça de qualquer animal.

A cultura mais exercida era a produção de cana-de-açúcar, mas sofreu com ataques das doenças da planta em várias regiões da colônia. A colheita de milho também era considerada significativa, pois tanto servia de alimento para os colonos como para os animais. A plantação de tubérculos como taiá, inhame, aipim, mangarito, etc. aumentou, plantava-se em grande escala para consumo e também para poder engordar o gado, os suínos, patos e marrecos (ZIMMER,op.cit).

Carvalho (1979, p.78) acrescenta:

O milho, a mandioca, o arroz, o feijão, a cana de açúcar, as frutas domésticas e selvagens, o gado, os suínos, as galinhas poedeiras lhes garantem a alimentação. A terra humosa começa a ser calcinada, num método bem primário de limpeza de galha. [...] Em 1852, um médico, um professor, um senhor entendido em veterinária, dois alfaiates, vários construtores de engenho, marceneiros e representantes de outras profissões, começam a dar à colônia os primeiros vagidos de cidade. Mas todos, sem exceção, como os primeiros romanos, trabalhavam, também, nas lavouras. O clima, quente e úmido, a terra perto do mar, porém quase não recebendo a brisa, a terra perto fertilíssima, o ânimo férreo, a esperança de melhores dias, o espírito de organização, ordem e disciplina, norteiam os primeiros passos da Colônia Blumenau.

Os colonos não eram agricultores, tinham diversas profissões, mas a principal atividade era a conquista do solo para que as sementes dessem frutos e, com estes, criarem receitas que garantissem sua alimentação.

Mediante condições materiais oferecidas pelo meio, os colonos produziam tudo o que podiam; eles se dedicaram às agriculturas de subsistência, também procuravam se beneficiar dos seus produtos: conseguindo uma maior rentabilidade para a família. As mulheres ajudavam os maridos como podiam, enquanto eles plantavam milho, arroz, cana de açúcar, batata inglesa e aipim.

Na entrevista com dona Alda Niemayer, presidente da Associação de Radio-Amadores de Blumenau, concedida em 28/01/05, ela conta que os pêssegos aceitaram bem o solo brasileiro e que no quintal da avó cultivavam muitos deles, principalmente na época de Natal. Então, para aproveitá-los, a avó fazia conservas, geléias, bolos, etc. Ela lembra do cheiro da canela e do cravo fervendo com a calda dos pêssegos e perfumando o ambiente. Suas lembranças voltam-se ao passado de crianças em volta das travessas dos “pêssegos em calda”. Nos tempos atuais, seus descendentes estão tão habituados a esta sobremesa, que durante o Natal pode faltar tudo, menos o perfume dos “pêssegos” na mesa.

Este depoimento revela uma nova cultura gastronômica porque “pêssegos no Natal” só podia ser possível no Brasil graças ao clima diferenciado da Europa; lá, o Natal frio e com neve não produziria pêssegos de nenhuma espécie.

Aristheu Bruns Klein, Chefe da Divisão de Cultura da Prefeitura de Pomerode, em entrevista concedida em 15/04/05 lembra das deliciosas receitas que sua *oma*¹⁵

¹⁵ *Oma*: avó

preparava, como o “pão de aipim”, a “cuca de banana” e uma em particular que, tanto ele como os irmãos, guardam na memória: “bananas secas”:

Minha *oma* assava o pão, a cuca e aproveitava o forno a lenha ainda quente e colocava as bananas cortadas ao meio, as deixava de um dia para outro, elas desidratavam e a gente chamava isso de “banana seca”. Ela tinha um artifício infalível, botava as bananas numa lata e dizia assim: “aqui tem ‘banana seca’ vocês não podem mexer”, mas ela não olhava mais para trás e aí quando ela voltava a lata estava vazia, a gente comia tudo era eu e os meus irmãos.

As bananas secas chamadas também de “bananas passas” não eram conhecidas na Alemanha por serem próprias de solo tropical. Então, nasce mais uma nova cultura gastronômica e, junto com elas, diversas receitas derivadas como geléias, bolinhos fritos, assados, etc.

Aristheu explica também que, “o marreco recheado não é um prato que veio da Europa; ele foi criado pelos próprios colonos” Este prato é muito apreciado na região e servido em restaurantes típicos acompanhado de repolho roxo, recheado com seus próprios miúdos. Há quem coloque como acompanhamento para o marreco, batatas, purê de maçã e ameixas pretas para dar um gosto adocicado. Com este prato, a criação de marreco desenvolveu-se com sucesso em Pomerode.

Em outro relato através de carta do Professor Ferdinand Ostermann, extraído de Eimer (apud BLUMENAU EM CADERNOS, jul.,1986, p. 237- 243) Julius descreve aos seus pais os cultivos e animais de criação:

Ao lado das casas, encontram-se currais para os porcos galinheiros, jardim, plantações de café e as costumeiras árvores frutíferas. Tudo isto cercado por grande área de pastagem, onde estão 40 cabeças de gado, alguns cavalos, porcos, marrecos e galinhas. Este pasto está isolado por uma cerca da área cultivada. Ali plantam cana-de-açúcar, mandioca, milho e feijão.

Num artigo publicado por Christine Blumenau, filha do Dr. Blumenau, no *Blumenauerzeitung*¹⁶, no ano de 1929, ela descreve a riqueza de plantas que existia ao redor de sua residência:

¹⁶ *Blumenauerzeitung*: jornal de Blumenau

No pomar tinha muitos pés de laranja de diferentes qualidades, pés altos com galhos baixos, assim podia-se apreciar o perfume delicioso e com facilidade pegar as frutas. Nós tínhamos laranjas vermelhas preferidas do meu pai e outras, uma laranja em forma de ovo no pátio de criação de aves com cerca de bambu, que amadureceu como última perto do Natal, uma pequena tangerina com casca fina e as maravilhosas mandarinas, mais algumas variedade de pêssegos, pés altos carregados de frutas, nos troncos trepavam maracujás, com frutas, que por dentro tinham uma massa gelatinosa de sabor delicioso. Tinha pitangas de um vermelho claro e outras mais escuras, frutas parecidas com cerejas, mas em vez de redondas, talhadas em forma de dentes[...]. Assim talhadas eram as carambolas, amarelas e suculentas, cortando elas formavam cada roda uma estrela bonita. [...] Também presente estava a singular Papaia (mamão), com as grandes frutas amarelas lembrando o melão. Maravilhoso também eram as bananas de várias espécies não criadas aqui, mas destas sempre tinham cachos pendurados em compridas varas perto da casa, tais como os deliciosos abacaxis, que nós sempre tínhamos; as bananas eram amarelas e suculentas e não podiam ser comparadas com estas, que se podem comprar aqui na Alemanha.

As descrições das novas frutas encontradas na Mata Atlântica deixavam os alemães muito curiosos já que este tipo de cultivos tropicais era impossível encontrar na Europa, incitando-os a imaginar como seria experimentar todas essas frutas exóticas.

Alguns alimentos eram plantados e oferecidos aos animais que, com o passar dos anos, foram incluídos para consumo do próprio colono. Um exemplo é o inhame e o palmito. Deste, era desperdiçado caule e aproveitado pelos colonos mais simples, apenas as folhas para a cobertura de telhados.

O Dr. Blumenau e os líderes locais criaram os *Agrikulturvereine*¹⁷, associações de ajuda específica na área agrícola, muito peculiar às colônias alemãs, para a discussão de problemas relativos ao setor produtivo da comunidade. Com estas associações, os cultivos e a criação de animais se desenvolviam de maneira organizada e todos os membros acabavam aprendendo juntos sobre experiências testadas (SILVA,1988).

Muitas variedades de abelhas foram encontradas em seu estado nativo. E os peixes enriqueciam os rios: traira, cara, cascudo, tajabicu, saguaru, jundia, robalo, etc. (FONSECA,1992).

Sem médicos ou veterinários, os colonos recorriam à rica e variada reserva nativa de flora medicinal. Eram usadas indistintamente, para homens e animais, as folhas de:

¹⁷ *Agrikulturvereine*: associações agrícolas de ajuda aos colonos

losna, hortelã, erva-doce, poejo, fel da terra, erva cidreira, salva, picão, aipo, ipê, agrião, tansagem, gervão do mato, quebra-pedra, pelo-de-gato, noz moscada, sabugueiro, folha do abacateiro, alfavaca, camomila, arruda, carqueja, chardana, cordão de São Francisco, folhas de pata de vaca, cambará, canela de fogo, alecrim comum, alecrim do campo, boldo, alfazema, limão, salsaparrilha, jurubeba, pariparoba, erva do mato e outras, assim como também banha de tatu, macaco e lagarto. As doenças mais comuns, além das picadas de cobra, eram varicela e coqueluche. As picadas de cobra eram tratadas com uma mistura de querosene, cachaça e água de bananeira Derretti (1970 apud, FONSECA,1992).

Surgiram grandes plantações de mandioca (conhecida, também, como aipim) milho, feijão, fumo, cana caiana, cana gorda, cana roxa, cana crioula, cana do sol, batata doce, cará, taiá, batata inglesa, alho, cebola, tomates, inhame, abóbora, pepinos, repolhos, cenouras, nabo, couve-flor. Todos eram plantados e colhidos com sucesso.

Sobre alguns cultivos de árvores frutíferas e de madeiras de lei exploradas na indústria madeireira, Fonseca (1992, p.25), salienta:

Nos pomares eram encontrados: pessegueiros, laranjeiras, figueiras, abacateiros, mamoeiros, jabuticabeiras, goiabeiras, ameixeiras, pés de carambola, pitangueiras, cerejeiras. Existiam também grande quantidade de palmitos e cipós. A mata, riquíssima em madeira de lei, estimulou a existência por longos anos, até a exaustão, de inúmeras madeiras que prosperaram e enriqueceram seus proprietários: a canela, peroba, cedro, ipê, canjarana, rincorona, turimao, jacarandá, piquia, garuva, louro, carvalho, pau ripa, baguaçu, cabriúva, sassafraz, jacatirao, garapuvu, bem como inúmeras variedades de fibras utilizadas na fabricação de vassouras, balaios e cestos.

Como explicava o Dr. Wilhelm Breitenbach¹⁸ numa palestra proferida pela *Deutschen Kolonialverein* (Sociedade Colonizadora Alemã) na cidade de Liepzig no inverno de 1885, as áreas da colonização habitada em solo brasileiro estavam ainda para ser exploradas:

¹⁸ Arquivado na Biblioteca de apoio do Arquivo Histórico sob o número 46.043 – Blumenau – SC V.325 BRE-DIE (p.300-301)

Enquanto na Alemanha por quilômetro quadrado, vivem 84 pessoas, aqui se conta na mesma área no sul do Brasil cerca de 3 habitantes. [...] terra para colonização tem bastante; milhares de pessoas esforçadas podem ainda construir aqui o seu lar.[...] o clima é saudável para o colono alemão e suportável quando no alto verão ele evita se expor muito aos sol. Lareiras nas casas, são desconhecidas; eu pelo menos não encontrei nenhuma por ocasião de minha visita a Blumenau. Os brasileiros mesmo, chamam a Província de Santa Catarina “a terra da eterna primavera”. A colonização da floresta é mais barata do que a do campo serrano. A floresta fornece aos colonizadores madeira, para construção de uma casa, madeira para o fogo, madeira para um cercado destinado ao gado. Tudo isto falta ao campo serrano e sua aquisição sairia muito caro.

Os irmãos Kirchner, Philipp e Rudolph escrevem para o irmão Luis que mora em Berlim. Ambos chegaram à Colônia Blumenau em 1854, e a carta é datada em 4 de julho de 1956¹⁹. Em sua carta, Philip expõe suas impressões ao irmão Luis Kirchner:

A mata bruta sentiu bem os efeitos do machado e cedeu lugar a campos produtivos e a plantações de cana-de-açúcar e de café. Passa-se agora, de um colono a outro por caminhos bons e não se precisa mais esperar às margens dos riachos os ribeirões por uma canoa para atravessá-los, pois há pontes pelas quais se pode fazê-lo sem perda de tempo e com segurança[...] aqui produzem em abundância espécies de cereais, todas as frutas alemãs, especialmente batatas, feijão, cenouras e todas as espécies de verduras. Preparamos pão com as nutritivas raízes de mandioca e eu o acho muito saboroso, o nosso solo produz mais uma porção de preciosos gêneros como arroz, milho, café e muitas frutas e também cana e tabaco estão sendo cultivados com muito sucesso.

Rudolph dirigindo-se ao irmão Luis escreve:

[...] A colheita de arroz, de cana-de-açúcar e de milho não foi muito favorável, ao contrário a de batatas e especialmente a de feijão foram excelentes. O feijão que, ademais, é aqui cereal de muito maior valor que na Europa, pois as diversas qualidades são consumidas verdes, em vagens, ou em sementes secas, produzem à razão de cem por um grão. As batatas dão facilmente duas vezes por ano. Não tive ocasião de observar nenhum canteiro doente dessa planta. A manutenção de cavalos, mulas, bois, porcos e toda sorte de aves são de pequeno custo e poucas dificuldades, já que esses animais, em grande parte são postos em pastos e a outra parte é facilmente alimentada com frutas que aqui há em abundância. Os pastos são excelentes e apresentam aos olhos uma vista bem agradável [...] no começo deste ano construímos uma nova casa com boa madeira serrada. Foi pintada de cal por dentro e por fora e coberta com telhas de barro [...] As florestas de Blumenau são ricas de grandes árvores e como a colônia é cortada de cursos d'água, há facilidades para a instalação de engenhos de serrar. As tábuas são muito procuradas e podem ser serradas à vontade.

¹⁹ BLUMENAU EM CADERNOS. Tomo VII. N. 10 - Outubro, 1965 p. 196-197-199

Os irmãos Philipp e Rudolph Kirchner enfatizam nestes escritos as condições de melhora que a Colônia conquistara desde sua fundação. “Os pastos que apresentam aos olhos uma vista bem agradável”, como explica Rudolph, ainda existem beirando as estradas que acessam Blumenau ou Pomerode.

Em 1858, foram importados bois reprodutores da raça *Oldenburguesa*, da qual, em 1863, segundo o relatório do Dr. Blumenau, existia grande número de descendentes de puro e meio sangue. A criação de gado leiteiro nos moldes alemães era tratar das vacas deixando-as durante a noite ao abrigo de ranchos cobertos. Aqui, os colonos preparavam a ração com capim, cana, mandioca, milho etc.. Depois de ordenhadas pela manhã, eram soltas nos pastos longe dos bezerros, os quais eram criados separadamente. Dessa forma, os colonos não só aumentavam a produção de leite, mas aproveitavam a provisão de estrume de curral, empregado nas hortas e nas roças (SILVA, 1988).

Nenhum agricultor deixava de ter milho, aipim, feijão preto, cana, hortaliças, frutas, sobretudo o leite. Por muito tempo, no domínio do isolamento, especialmente em pleno meio rural, a importação obrigatória era o trigo, sal, fósforos e querosene. A existência da vaca leiteira na pequena propriedade rural é um traço da herança cultural que trouxeram descendentes de pomeranos, especialmente.

Em 1913, o município de Blumenau incumbiu a dois dos seus moradores para irem a Europa buscar algumas cabeças de gado bovino da raça holandesa-holstein (preto-branco) (JAMUNDÁ, 1950).

Depois de um tempo estabelecidos, os colonos praticamente não precisavam comprar nada; tinham vacas e bezerros, porcos, galinhas e marrecos. Numa propriedade rural, se fazia tudo por conta própria. Do leite, era feito o queijo; da nata à manteiga. Havia ovos em quantidade; a carne para o consumo vinha do abate e também eram preparados toucinho, lingüiças, torresmo e presunto. As mulheres colhiam na horta temperos verdes, repolho verde e roxo, rabanetes, beterraba, cebola pêssegos, goiabas, jabuticaba, mamão, abacaxi e pepinos com os quais preparavam apreciadas conservas. Sempre havia frutas em abundância (FONSECA, 1992).

A sobrevivência dos colonos dependia da produção dos seus cultivos para vender no mercado e, ao mesmo tempo, comprar. Existiam estabelecimentos, onde se vendia ou trocava mercadorias já que as transações em dinheiro não eram muito frequentes. A venda foi de extrema importância, pois o início das atividades comerciais girava em torno dela. Como explica Belshaw (1968, p.101 apud SEYFERTH, 1974, p.96-97):

Logo no início da colonização o comércio se fazia no nível da troca, ou melhor se permutavam as mercadorias: o colono deixava na venda uma parte da produção agrícola do seu lote e levava sal, toucinho, ferramentas, óleo, tecidos e armas. Os colonos chamavam a isto de *Trok*, corruptela do mesmo português “troca” [...] quase sempre aquilo que o colono dispunha para comerciar era o que excedia o consumo doméstico [...] Mas nenhuma das propriedades era auto-suficiente: dependiam do mercado, isto é, da venda, para completar as suas necessidades. Existe uma concepção segundo a qual o comércio aparece a partir da existência dos excedentes da produção.

A família do Wilhem Brahm, morador de Pomerode, veio ao Brasil em 1878. Ele muito lúcido aos 90 anos conta em entrevista concedida em 24/06/05 que, “os pais trocavam com os vizinhos: milho, aipim, taiá e mangarito. Eles tinham cana de açúcar e a levavam para alguém que tinha moinho para fazer o melado”. Em casa dos Brahma, eles mesmos faziam a manteiga, queijos e preparavam o tradicional *Köchkäse*²⁰, temperado com *kümmel*²¹, que também comercializavam na venda. O milho, inhames e aipim eram utilizados para alimentar os porcos que transformados em banha, constituíam uma das mais importantes fontes de renda do colono.

3.3 HÁBITOS SOCIAIS E SUA ADAPTAÇÃO À NOVA TERRA

A adaptação do homem ocorre com a influência do meio em que compartilha novas vivências. Assim explica Brace (1967, p.67): “a mais regular característica do ser humano é a sua capacidade para partilhar de experiência acumulada e transmitida

²⁰ *Köchkäse*: queijo envelhecido e cozido para reaproveitamento

²¹ *Kümmel*: tempero traduzido como alcarávia, introduzido na colônia através de sementes importadas da Europa

pelos seus semelhantes. Esta deve, portanto, ser considerada a mais importante forma de adaptação do homem”.

Para os imigrantes, tão importante quanto sua própria casa, era erguer a escola e a igreja. Eles já chegavam com professores e pastores e, uma vez estabelecidos nas suas funções, os professores eram pagos com carne de boi, porcos, galinhas, etc. (ZIMMER 2004).

A escola era presença marcante na própria formação das vilas rurais dispersas. Para que as localidades fossem criadas, independentemente do número de casas e habitantes, era imprescindível construir uma escola para garantir a educação, uma igreja para manter a fé religiosa, um cemitério para os mortos e um clube de caça e tiro onde se desenvolvia o lado social e lazer da colônia. Sem essas quatro instituições, uma localidade não era reconhecida (FONSECA, 1992).

O início da colonização de Blumenau não foi fácil; mesmo seguindo um planejamento, o desenvolvimento da colônia foi lento. O crescimento da população aflorou novas necessidades de vida, como a social e de lazer.

Acostumados ao manejo de armas de fogo perante a convivência e o confronto com índios e animais selvagens, os colonos optaram por formar uma sociedade de tiro, herança trazida da Alemanha. O *Schützenverein*²² foi o que melhor se adaptou ao meio, como modalidade de recreação e interação entre os imigrantes. Aos domingos e feriados, eram comuns as disputas de tiro, que por serem praticadas ao ar livre, representavam um perigo para a vizinhança.

Após a doação de Dr. Blumenau de um espaço de terra de 2.500 m² para a prática de tiro, foi criada, em 02 de dezembro de 1859, a primeira sociedade recreativa, o *Schützenverein Blumenau*.²³

²² *Schützenverein*: associação de caça e tiro, clube recreativo

²³ http://www.blumenauonline.com.br/conhecablumenau/cultura_cct.aspx

3.3.1 Festas

Quando os primeiros imigrantes chegaram à colônia de Blumenau, a festa mais popular da Alemanha era a *Schützenfest*²⁴, que celebrava as tradições dos Clubes de Caça e Tiro. Podemos considerar natural que essa prática tenha sido quase que imediatamente transplantada para a nova pátria.

Segundo Silva (1988, p.196) “pode-se dizer que essas festas de atiradores sempre, desde a primeira em 1859, foram realizadas com a mesma ostentação, o mesmo entusiasmo e a inteira participação de toda a colônia”.

Em 1862, foram enviados para o Governo da Província os estatutos do *Schützenverein*, a fim de serem aprovados. No ano de 1863, o Presidente da Província aprovou os estatutos fazendo algumas recomendações:

O *stand* de tiro deveria estar localizado distante da vila e cercado, para evitar perigos aos passantes. Também era proibida a presença de pessoas estranhas no local e restrito o número de armas a 10, e as munições apenas ao necessário.

As festas de atiradores aconteciam anualmente pela Páscoa reunindo a comunidade blumenauense trajando suas melhores roupas. Além de campeonatos de tiro ao alvo havia festas, bailes acompanhados por bandas que, na época, tocavam polca, valsa, entre outros ritmos, muitas barracas de bebida principalmente o chope e a cachaça, também barracas de comida e apresentação dos grupos de canto. Mais tarde, as festas contavam com apresentações teatrais.

As festas de atiradores duravam três dias. O primeiro dia era reservado ao festejo religioso, o segundo dia era de competições de tiro. Os atiradores, empunhando armas, reuniam-se para dar início ao desfile e seguir conforme a programação. Neste dia, valiam os prêmios de "rei do alvo" e "rei do pássaro". No terceiro dia, após a conclusão do "tiro ao pássaro" e a devolução da bandeira da Sociedade, era feito o desfecho da festa com grande baile social, proclamação dos vencedores do tiro de "rei do alvo" e "rei do pássaro" e os respectivos "cavalheiros" que eram os

²⁴ *Schützenfest*: Festa dos Atiradores

classificados em segundo e terceiro lugar com melhor tiro. No colete dos atiradores, estavam as medalhas que representavam o número de conquistas e títulos. Com o passar dos anos, os clubes foram diversificando suas atividades para atrair mais sócios sobretudo jovens para participar e manter a tradição (SILVA,op.cit).

Além do tiro, atividades como bocha, bolão, canastra, futebol, voleibol, basquete, dominó, danças folclóricas, ente outras, são realizadas nos clubes

Com o aumento populacional da colônia as sociedades: *Schutzverein*, *Liederkrantz*²⁵ *Turnverein*²⁶, *Theater-Verein Frohsinn*²⁷, *Krankenverein*²⁸, cujos sócios pagavam uma mensalidade e tinham direito a tratamento médico e a remédios com desconto, entre outras se multiplicaram pela cidade, trazendo novas modalidades de esportes como o *skat*²⁹ (Anexo 3), o bolão, ginástica, natação, xadrez, etc.

Estes encontros, além de estreitar os laços de amizade, também proporcionavam uma vida social ativa, recreativa e cultural, ocasiões em que se discutiam problemas comunitários, levando à realização de muitas iniciativas fundamentais para a evolução e o bem estar da comunidade.

Os Clubes de Caça e Tiro em Santa Catarina, mais precisamente no Vale do Itajaí e do Itapocú, preservam as características e as tradições centenárias trazidas por seus ancestrais das cidades alemãs das quais eram oriundos. Uma característica peculiar das regiões apontadas é que, como a agricultura funcionava como minifúndio, também o lazer era assim praticado. Em todas as localidades onde surgiram pequenos núcleos de colonos, formados por uma dezena de famílias, surgia logo um clube, onde se reuniam nos fins de semana para dançar, praticar o tiro ao alvo, tudo acompanhado dos respectivos comes e bebes.

²⁵ *Liederkrantz*: sociedade de canto e música

²⁶ *Turnverein*: associação de ginástica

²⁷ *Theater-Verein Frohsinn*: sociedade Teatral Alegria

²⁸ *Krankenverein*: sociedade de ajuda aos enfermos

²⁹ *Skat*: jogo de cartas com três jogadores, muito popular em Iemanha

De todas as festas comunitárias, como sempre a mais esperada era a da Sociedade de Atiradores que reunia os sócios e moradores das regiões vizinhas, como destaca Zimmer (2004, p.7):

Dependendo da região onde estavam localizadas as sociedades as festas tinham de um a três dias de duração. A cada edição era escolhido um novo rei das competições de tiro ao alvo ao tiro ao pássaro. As provas eram disputadas exclusivamente por homens. Eles participavam da marcha e da cerimônia de aclamação do novo rei das competições. Às mulheres, cabia a função de decorar os salões de bailes com flores e folhas de palmito. À noite, as mulheres acompanhavam os maridos, noivos e namorados aos bailes dos atiradores que duravam até a manhã do dia seguinte. Somente a partir do século XX as mulheres puderam participar das competições. Em todas as festas comunitárias havia empenho das pessoas em manter viva a herança da cultura alemã como o idioma, os costumes, as tradições[...] A sede as sociedade também abrigava os grupos de canto, ginástica, teatro amador, bolão e de skat.

Assim é que existem atualmente, na cidade de Blumenau, sede da Federação Catarinense de Tiro ao Alvo, cerca de quarenta clubes, todos dedicados ao culto das tradições germânicas, à cultura e à recreação, alguns com menos de 100 associados, variando entre 120 e 250 sócios, todos com sedes próprias, salão de dança e *stand* para a prática do tiro ao alvo. Já em Pomerode, que também preserva a tradição e a cultura dos Clubes de Caça e Tiro, existem 16 entidades em funcionamento.

Depois da festa do Rei, os clubes adotaram também a escolha da Rainha e, hoje, participam de desfiles no aniversário da cidade, da *Oktoberfest* e também mostram os seus trabalhos e conquistas dentro dos pavilhões da festa. Ainda com a finalidade de manter a tradição, em 1999 foi criada a Olimpíada dos Clubes de Caça e Tiro, onde todas as sociedades participam e interagem entre si. Em 2002, uma lei instituiu o dia 22 de março como o Dia Municipal dos Clubes de Caça e Tiro de Blumenau³⁰.

A festa de Natal, celebrada pelos imigrantes da Colônia Blumenau, não podia ter o mesmo efeito que tinha na Alemanha dadas as circunstâncias do clima e de alguns cultivos que ainda não estavam plenamente desenvolvidos. Isto é demonstrado em carta resposta de um dos primeiros colonizadores dirigida à sua irmã na Alemanha, em 1º de janeiro de 1867³¹:

³⁰ <http://www.turismoblumenau.com.br/bra/internas/internas.asp?pid=126&sid=1&tid=111>

³¹ BLUMENAU EM CADERNOS. Tomo XV. N. 9 – Set., 1977 p. 154-155

Não é que não estejamos gostando desta terra, mas tudo que tu nos escreveste nos é tão familiar [...] O serviço da colheita das uvas, o sabor do mosto da maçã, a colheita do trigo, tudo isto já há tempo não experimentamos mais aqui porque tudo isto aqui é desconhecido, mas no entanto com tuas narrativas reavivamos toda a nossa infância e adolescência [...] A chuva impiedosa e um vento cortante nos fazia sentir muito mais frio, quando trabalhávamos na roça e na tarefa diária de buscar a ração para nossos animais do que quando na velha pátria nos divertíamos sobre os lagos congelados ou deslizando em trenós pelas colinas cobertas de neve[...] Já estamos aqui pouco mais de cinco anos e neste ano teremos o nosso primeiro pinheirinho de natal. Mas não é o pinheirinho alemão “*abies pectinata*”, mas sim uma árvore com folhar aciculares mais duras, nasce no planalto, a “*araucária brasiliensis*” e que foi introduzida aqui na colônia pelo próprio Dr. Blumenau que arranhou as sementes na zona serrana. Nos anos anteriores nossa árvore de natal era um arbusto ou pequena árvore com galhinhos simétricos e que enfeitamos com pequenas fitas de cores, cortadas de restos de fazenda com as quais prendíamos aos ramos as flores de múltiplas orquídeas.

Os alemães foram se habituando a ter natais diferentes com novos pinheiros enfeitados de orquídeas e bromélias. Eles lembravam saudosos a diversão de deslizar sobre os lagos congelados, mas, ao mesmo tempo, a atração pelo solo virgem, ainda não dominado pelo homem, a terra fértil que aceitava as novas sementes preparadas para oferecer frutos novos, o desejo de progredir e alcançar independência econômica faziam com que a velha pátria ficasse, cada vez mais, só nas lembranças.

Durante o período da colonização, os imigrantes introduziram o *Kraenzchen*³², uma manifestação ainda preservada em Santa Catarina, que era um costume trazido da Europa. Já que as mulheres estavam distantes de parentes e amigos e precisavam estabelecer laços, marcavam encontros. Por causa da distância das propriedades, estes eram quinzenais ou semanais e, além de efetuar a leitura de correspondência e outros poucos documentos que recebiam da terra natal, trocavam receitas, adaptando os frutos da terra aos pratos originais, faziam costura e bordados, liam poesia. As mães incentivavam as filhas a formar seus grupos também, quando mocinhas de 13 anos. Há *Kraenzchen* com registros de duração até com setenta anos de funcionamento. Com a modernidade e a urbanização das cidades, as reuniões migraram da casa da família para as confeitarias (CHRISTIANO, 2005).

³² *Kraenzchen* é o diminutivo da palavra *Kranzm* que significa coroa ou o “popular lanche das senhoras”, a prática se iniciou na colônia e ainda é praticada por grupos organizados que registram seus encontros em livro ata

Atualmente, ainda existe o grupo da senhora Hedar Bona, que em entrevista concedida em 10/12/04 conta sobre suas reuniões mensais ou, às vezes, bimestrais.

Ainda hoje, ela mesma residindo no Ancionato Elsbeth Koehler mantém seu grupo de *Kraenzchen* há 50 anos. Sai do ancionato para se reunir com sua turma ainda todos os meses ou a cada dois meses. Os tempos mudaram, não fazem mais os encontros nas casas e nem preparam mais as cucas de antigamente; hoje, o serviço fica por conta dos tradicionais “cafés coloniais” espalhados pela cidade. Um dia, o domínio das “conversas” destes encontros se baseava em saídas para bailes, novos pretendentes, noivados e sempre intercambiavam receitas ou mostravam trabalhos manuais em ponto cruz, *crochet*, *tricot*, costuras etc. Com o passar do tempo, as conversas foram mudando o rumo, se concentravam falando de maridos e filhos e hoje, estenderam-se aos netos e às boas lembranças do passado.

Deeke (1995, p.57) aborda o lado social e solidário que se expandia na colônia:

Um conhecia a condição do outro e mutuamente participavam de seus destinos, não só com palavras, mas com o coração e ações. Diversas famílias preservavam os costumes patriarcais e mantinham o espírito de amizade. Os domingos, diversos colonos se reuniam em uma casa amiga e comentavam acontecimentos da semana: as pequenas alegrias ou alguma desgraça ou drama que ocorresse com algum dos colonos, no meio da floresta. Às vezes, um deles levava consigo um livro para que lessem alguns trechos, cujo teor era discutido em seus mínimos detalhes. Como não havia jornais, também não havia política e, como não havia política, em decorrência, também não havia discórdia partidária.

A importância do livro e da literatura, ainda maior entre os luteranos, educados na prática constante da leitura da bíblia, originou em Blumenau com os *Lesenzirkeln*³³. Na entrevista com Hedar Bona, percebeu-se que os hábitos de leitura impostos desde criança a fizeram carregar uma enorme biblioteca até a nova moradia (o ancionato) que divide com o marido. Ela e o marido ocupam dois cômodos relativamente pequenos do ancionato, mas uma parede está destinada exclusivamente à literatura alemã e alguns destes textos preservam a escrita gótica do alemão antigo.

³³ *Lesenzirkeln*: círculos de leitura para a troca de livros entre os associados.

3.3.2 Análise da gastronomia preservada pelos imigrantes

Hábitos alimentares são extremamente difíceis de mudar, no entanto o imigrante alemão, como o das demais nacionalidades, na região de Santa Catarina viveu a falta dos alimentos a que eles estavam acostumados na mãe pátria.

A economia é a ciência da escassez e escassez; é o que não faltou ao imigrante alemão que aportou no Vale do Itajaí em meados do século passado. Dinheiro não havia e, mesmo que houvesse, de nada serviria porque nada havia para comprar.

O principal problema estava na escassez de trigo; como não existia, o imigrante o substituiu pela farinha de milho, na elaboração do pão nosso de cada dia, mas só farinha de milho não resolvia o problema de um povo acostumado com uma imensa variedade de pães; era preciso diversificar: pães de aipim, de batata, de cará, de abóbora constituíram as possibilidades mais imediatas de substituição na época.

Em carta de 1867, o patriarca da família Bürguer escrevia do Brasil aos seus conterrâneos aldeões da Pomerânia: “aqui tomamos café todos os dias, mas café de verdade e não chá de chicória”.

A vida do colono era bastante solidária, não necessariamente por espírito fraterno, mas sim por necessidade. Dia de matança de porco era dia de distribuição de presentes ao fim da faina. Nessa tarefa, toda a família se envolvia e os pedaços mais nobres, o lombo da carne do porco semi-cozido eram mergulhados em banha líquida para serem preservados. Esta é uma técnica típica do sudoeste da França utilizada especificamente, para a conservação do pato que é frito em sua própria gordura e guardado em conserva. Esta iguaria é conhecida com o nome de *Confit*³⁴ *de Canard*. O *confit* de porco e o *confit* de ganso, usados também, são menos conhecidos (ALGRANTI, 2000).

Convém lembrar que não havia refrigeração e o inverno não era frio o suficiente para produzir neve que permitiria, como na Alemanha, a preservação da carne.

³⁴ Confit: é um termo francês que também designa frutas conservadas em calda de açúcar. Por exemplo: cerejas que depois de glaçadas em calda e açúcar são colocadas para secar ao ar livre.

Os órgãos internos do porco (coração, fígado, intestinos) devidamente transformados em torresmo, morcilhas e gelatinas eram devidamente separados e entregues aos filhos com a recomendação de entregá-los aos vizinhos mais próximos. Ao distribuírem seus presentes, a família esperava reciprocidade. Comprova-se, assim, que a solidariedade é mais comum entre populações de baixa renda. Solidariedade, porém, que não tem de altruísta, já que a espera da reciprocidade caracteriza um comportamento econômico e também uma manifestação de hospitalidade (ZIMMER, 2004).

Os encontros sociais e solidários foram marcas da imigração alemã. Segundo Renaux (1997, p.326) “a solidariedade também se manifestou na edificação da igreja e da escola. Aí, os imigrantes alemães demonstraram o mesmo empenho conjunto revelado na abertura das roças, na construção de suas casas e na organização do lazer”.

Este cooperativismo desenvolvido entre os imigrantes manifestou-se no plano econômico entendido por Renaux (op.cit,p.331) “como expressão da vida privada pelo simples fato de os colonos terem sido entregues à própria sorte depois de instalados em seus lotes de terra”.

O professor Mércio Jacobsen, Diretor do Centro de Ciências Aplicadas da UNIVALI, nasceu em Presidente Getúlio e morou toda sua infância na cidade de Indaial, próximo a Blumenau. Em entrevista concedida em 25/01/06, ele lembra que, no final de semana, costumava ir pescar com seu pai, da mesma forma, que seu pai fazia com seu avô, e os peixes que mais capturavam eram: traira, jundiá, cascudo e apiara. Estes se consumiam diariamente, e a forma mais comum de prepará-los era frito na banha. Mas, o curioso é que, em dias de festa, era difícil colocar um peixe frito ou assado na mesa. A comida de grandes celebrações era à base de aves: galinha, pato, marreco ou pernil de porco, aipim, batatas, repolho, pepinos, arroz, feijão, macarrão. A carne de boi era rara e cara, por esta razão era só servida na mesa das famílias mais abastadas.

Os velhos colonos não esconderam à sua descendência como foi difícil o começo de vida no vale do Itajaí. Eles demoraram a aceitar os novos alimentos: a farinha de

mandioca ou de milho; o charque e o feijão, em vez de carne fresca; trigo, centeio, leite, queijo, verduras, etc. A farinha de mandioca fervida em água era o alimento por excelência; comiam esse pirão com toucinho. Era freqüente a falta de sal; raspava-se, então, a crosta de sal do toucinho amarelo de Minas, para temperar o produto do mato. Jacobsen conclui que, “o sal era mesmo comercializado, ninguém o produzia. Era um dos poucos artigos que se comprava”.

Nas casas, por mais simples que fossem, um forno à lenha era indispensável para preparação de cucas e bolos. O pão de cada dia era feito com a farinha de trigo e enriquecido com as raízes próprias da terra.

O açúcar, a farinha de trigo e o arroz eram artigos de difícil aquisição. Com o progresso da lavoura e da criação, a carne fresca, os ovos, os legumes, o queijo, a lingüiça, a batata, o trigo, o centeio, etc., voltaram ao padrão habitual do colono alemão.

Com o tempo, os cultivos na Colônia Blumenau prosperaram e o açúcar não sofria mais a escassez de outrora. As mesas eram fartas de bolos, biscoitos doces, geléias, compotas de frutas etc. como descreve em carta uma imigrante alemã, escrita em 29 de maio de 1886³⁵:

[...] Und Du weisst doch, wie gerne Gustav susses isst. Nun sind hier Eier und Zucker so billig, da bin ich eine recht versschwenderische Hausfrau. Nach der “Davidis”³⁶ backe ich die herrlichsten Dinge. Jetzt gelingen uns auch die Baisers vorzuglich. Mit Apfelsinen, Pfirsich und Bananen belege ich Kuchen. Ich bin ganz stolz auf das, was ich gelernt habe.”³⁷

O fragmento desta outra carta já traduzida foi escrito pelo imigrante Julius Baumgarten ao seu pai no dia 28 de julho de 1853. Foi publicada em Blumenau em Cadernos (1986, p.322-323) e aqui testemunhava a enorme consideração proferida ao Dr. Blumenau:

³⁵ BLUMENAU EM CADERNOS. Tomo XXXIX - N. 07 - Julho, 1998

³⁶ Davidis é um livro alemão de arte culinária, editado na 2ª metade do século XIX

³⁷ Tradução Blumenau em Cadernos:... e você sabe como Gustav gosta de doçura. Aqui os ovos e o açúcar são baratos, estou sendo uma dona de casa bem esbanjadora. Pelo “Davidis”preparo coisas maravilhosas. Os suspiros ficam excelentes. Para cobertura de doce uso laranja, pêssego e banana. Estou muito orgulhosa com tudo o que aprendi [...]

Dr. Blumenau é um verdadeiro pai para todos nós: assim também foi para mim. É um homem que dificilmente posso descrever, de grande bondade, muito entusiasmo, trabalhando desde à manhã até à noite incansavelmente para sua obra. Vive como um colono numa cabana de barro, com uma pequena janela. Apartidário em todo sentido, tanto auxilia o pobre como o rico com seus conselhos, mesmo sabendo que pouco ou nada pode esperar como recompensa. Para facilitar a vida de seus colonos, compra os alimentos em grande quantidade para poder revendê-los mais barato e muitas vezes sofre grandes prejuízos. Para animá-los e fortalecê-los para piores tempos como também preservá-los de atos impensados. Circula diariamente com eles. Come com eles o feijão mal cozido e bebe da mesma vasilha. Sim, este é um homem que aqui tem seu lugar. “Deus que o conserve por bastante tempo”, esta é provavelmente a oração diária dos colonos, que o admiram realmente. Para mim é de verdade uma grande felicidade ter um homem como ele ao meu lado. Ele me ofereceu árvores como macieiras, uvas, limões, figos e chá para plantar e eu vou aceitar a oferta. Agora alguma coisa sobre o futuro. A cana-de-açúcar colherei em junho de 1853, e será então a segunda colheita. A cana é cortada cerca de meio pé da terra, limpa das folhas e levada de carroça para a moenda. As raízes dos pés antigos ficam na terra, brotam novamente e representam a segunda safra.

Bianquis (1974, apud SEYFERTH, 1956, p.66) registra que o camponês europeu estava acostumado a alimentos diferentes dos que encontraram aqui. Eles já consumiam a batata desde 1770 e o pão escuro fazia parte das refeições diárias:

A vida cotidiana era dura e frugal em quase toda parte. O camponês vivia dos produtos de sua terra, muito raramente comia carne, alimentava-se de pão escuro, de queijo grosseiro, de papas de cevada ou de aveia, de ervilhas e de feijões secos e de algumas raízes: cenouras, rabanetes, nabos, batatas que desde 1770 atenuou muito os riscos da fome. O camponês produzia tudo o que consumia, não só a alimentação mas os têxteis: lã, cânhamo, e linho que as mulheres fiavam e teciam .

Como explicam Marconi e Presotto, 2001, p.45-46:

Aculturação é a fusão de duas culturas diferentes que, entrando em contato contínuo, originam mudanças nos padrões da cultura de ambos os grupos. Pode abranger numerosos traços culturais apesar de, na troca recíproca entre duas culturas, um grupo dar mais e receber menos.

Dos contatos íntimos e contínuos entre culturas e sociedades diferentes resulta um intercâmbio de elementos culturais. Com o passar do tempo, essas culturas fundem-se para formar uma sociedade e uma cultura nova [...] Exemplo: a cultura brasileira resultou, em princípio, da fusão das culturas européia, africana e indígena.

Os imigrantes alemães de Blumenau e Pomerode têm orgulho de apresentar para seus visitantes as heranças de seus antepassados, a vontade de trabalhar e crescer e um forte apego às tradições e folclore, que passam de geração para geração, quando se trata da culinária.

Para Marconi e Presotto (2001, p. 46) “o processo de aculturação inclui o processo de sincretismo e transculturação (troca de elementos culturais entre sociedades diferentes). Ex: os sírio-libaneses trouxeram o *kibe*³⁸ e a *esfiha*³⁹ para o Brasil e adotaram o arroz com feijão”.

Segue outro trecho da carta da imigrante Maria Schurman Huber⁴⁰, sem data, mas deduz-se que seja bem no início da colonização quando tudo estava por fazer:

[..].moramos por algum tempo ali num galpão de imigrantes , mas meu pai comprara terras que já tinham uma casinha semi-pronta. Ele comprou tábuas numa serraria, distante cerca de duas horas e terminou a casa. Na cozinha não tinha assoalho e o fogão foi construído sobre estacas de madeira com tijolos feitos por nós mesmos, mas sem terem sido secados em forno, foram usados crus. Antes havia já um fogão construído no chão, de puro barro mas que assava bem. Nos dois primeiros anos, nós semeamos centeio numa roça recém-queimada, que deu bem, mas só por dois anos, depois nada mais se colheu [...] Nós, por outro lado, achávamos o pão de milho (de fubá) amargo e nosso pai pedia-nos sempre para torrar bem as fatias desse pão antes de comê-lo. Meu irmão mais velho Willy, não conseguia comer aipim no começo, por achá-lo também amargo e eu tinha que achar algumas batatas doces para ele [...]

Klug (1996, p.51) transcreve o trecho de uma carta escrita por Carl Hoepke, imigrante chegado ao Brasil em 1863. A carta é dirigida ao seu amigo Palm dizendo: “quando num dia comíamos feijão preto com farinha de mandioca e carne seca o dia seguinte comíamos carne seca, farinha de mandioca e feijão preto”. A ordem dos fatores não altera o produto, isto mostra que o feijão preto e a farinha de mandioca eram constantes nas refeições diárias.

A carne seca nem sempre fazia parte do conjunto; havia outras variações com carnes de aves, peixes, assim como também, a carne de porco.

Já no começo do século XX, o imigrante Andréas Kina⁴¹, que chegou a Blumenau em março de 1909, registrava:

³⁸ *Kibe*: especialidade árabe, síria e libanesa, consiste num bolinhos de carne moída, misturada com trigo integral e temperada com hortelã.

³⁹ *Esfiha*: consiste numa massa semelhante a de pão, dobrada em forma triangular recheada com carne, ou com queijo ou com ricota e espinafre. Existe também as *esfihas* abertas em formatos de pequenos discos com o recheio por cima. Ambas são assadas no forno.

⁴⁰ BLUMENAU EM CADERNOS. Tomo XXVIII – N. 07 – julho 1996 p. 1999

⁴¹ BLUMENAU EM CADERNOS. Tomo XXXVIII – N. 08 – agosto 1977 p. 39/40

Não sofremos com falta de carne, pois nossa região era rica em caça, já que fazia divisa com a floresta. A caça de pacas, tatus, javalis, veados e antas, assim como macucos e pássaros maiores como jacutingas, sempre trouxeram uma abundante variedade para a mesa, mas nunca nos descuidamos do trabalho em nossas plantações, pois não éramos caçadores aficionados. Logo conhecemos os frutos da terra e seu manuseio para o plantio e em pouco tempo pudemos colher batata doce, aipim e taiá, de cujas folhas se preparava espinafre. Do inhame se aproveitava o tubérculo e folhas para a ração dos porcos. Também colhíamos milho que alimentava homens e animais. A cana de açúcar servia para alimentar cavalos e gado. De árvores frutíferas plantamos pés de laranja, tangerina, pêssego, limão e banana que em poucos anos produziram em abundância. Não descuidávamos da horta, na qual semeávamos sementes alemãs.

Nota-se aqui que das folhas das raízes mais prósperas como o aipim, taiá e batata doce, os imigrantes substituíram o espinafre. Entre os cultivos trazidos de Europa se encontravam o legítimo espinafre, alcarávia, batata (originária dos Andes e levada à Europa pelos espanhóis), beterraba, repolho, couve-flor, pepino e rabanetes. (FONSECA, 1992).

A defumação também ocupou um importante plano na vida da colônia por falta de geladeira. As lingüiças e carnes tinham conservação mais duradoura através deste processo de cocção. Outro alimento muito consumido foi o *kockkäse* temperado com *kümmel*. Até hoje, o *kockkäse* faz sucesso nas mesas dos colonos, assim explicaram em entrevista, do dia 26/11/04, os irmãos Heicke e Jürgen Schwartz, proprietários do Restaurante *Siedlertal*, em Pomerode. A família tem o costume de consumir este queijo cozido ainda com a receita original da *oma*. No Restaurante *Siedlertal*⁴², da família Schwartz, preparam-se algumas receitas alemãs, como: o *spätzler*⁴³, o *eisbein*, que vem acompanhado de salsichões vermelho e branco, morcilhas vermelha e branca, o chucrute, o *kassler*, grelhado servido com *mehrectich*⁴⁴.

⁴² Siedlertal: nome do restaurante da família Schwartz, localizado em Pomerode, segundo eles a tradução é “Vale do Imigrante”

⁴³ *Spätzler*: espécie de massa de consistência mais mole, cozida em água fervente, servida com galinha ensopada ou molhos de carne.

⁴⁴ *Mehrectich*: uma espécie de nabo chamado também de “raiz forte” que ralado e curtido no vinagre acompanha muitos pratos da culinária alemã. (ALGRANTI, 2000)

O *Schlachtplatte*⁴⁵ é o prato mais pedido nos restaurantes que oferecem comida alemã. Ele é muito representativo porque oferece um pouco de tudo: *eisbein*, *kassler*, salsichões, morcilhas, chucrute, batatas e *mehrechtich* (Anexo 06).

Em entrevista concedida no dia 10/12/04, Victor Bona, residente do Ancionato Elsbeth Koehler em Blumenau, destaca que farinha do milho, da qual se fazia o “pão de fubá”, foi um produto importante na mesa do imigrante. Ele relatou que, quando criança, conhecia o fubá no pão e nos biscoitos, porque sua mãe, de família alemã, os preparava sempre. Já seu pai, de família italiana, apreciava muito a polenta, receita que ele só veio experimentar, quando a família contratou uma cozinheira italiana.

O Sr. Bona resgata uma lembrança curiosa ao narrar que ele e os seus irmãos ficavam à espera de “uma lasca torrada da polenta do fundo do tacho”. A polenta era pouco conhecida nas famílias alemãs, salvo de alguém como o Sr. Bona, que tinha duas ascendências européias de origens distintas: a alemã e a italiana.

Também era muito apreciado o “pão de cará” assado na folha da bananeira, como explicou Madalena Volkmann, proprietária da Confeitaria *Torten Paradies*⁴⁶ em Pomerode, em outra entrevista deste estudo, concedida no dia 26/11/04. Ela não sabe exatamente o porquê da “folha de bananeira”; sua avó a utilizava, sua mãe também e, hoje em dia, ela também prepara o “pão de cará” como manda a tradição. Provavelmente, a folha de bananeira ajudava para que o pão assasse e não grudasse. No nordeste, também é usada a folha de bananeira para assar o beiju. A utilização da folha de bananeira é um hábito indígena já adaptado à cultura do litoral a qual os imigrantes tiveram acesso.

O “pão de cará” era considerado um alimento forte que “sustentava o colono que acordava muito cedo para trabalhar na roça”. Era servido no *frühschtuck* – café da manhã com queijinho branco, melado ou com lingüiça defumada.

Outros pães criativos a base de raízes também faziam parte das refeições como o “pão de aipim”, “pão de taiá” e o “pão de inhame”. Para o engenheiro agrônomo

⁴⁵ *Schlachtplatte*: prato típico com eisbein, kassler, salsichões, batata, chucrute e mehrechtich

⁴⁶ *Torten Paradies*: Paraíso das Tortas

Antônio Henrique dos Santos, que trabalha na Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina S.A., EPAGRI,, em entrevista concedida em 08/07/05, o inhame veio da África no século XVI e foi introduzido no período da escravidão.

Os colonos também preparavam “pão de batata doce”, e uma outra forma de preparar esta raiz era assada na brasa. Os tubérculos substituíam, antigamente, a escassez da farinha do trigo, pois este ingrediente era de difícil aquisição. Para a elaboração dos pães, os imigrantes utilizavam a massa fermentada para não precisar usar o fermento.

Na hora do café da manhã ou café da tarde, um costume que nos dias atuais chocaria qualquer convidado que compartilhasse à mesa com os imigrantes, seriam as fatias de pão untadas com banha e por cima mel ou melado. O *schmir*⁴⁷, o queijinho branco (ricota), *kochkäse*, outros queijos, morcilhas e lingüiça, também eram acompanhamentos indispensáveis dos pães de milho, de aipim, misturados com farinha de trigo para obter consistência mais leve. O pão com banha e melado era consumido por adultos e crianças como grande iguaria. Hoje em dia, a banha foi substituída pela manteiga ou margarina, mas há muitas pessoas, como o casal Kieckbusch (Wihelmina e Klaus)⁴⁸, que lembram saudosos e reconhecem convictos: “o pão com banha de antigamente era melhor”, em entrevista concedida no dia 24/06/05 em Blumenau.

Da cana de açúcar extraíam o melado, o açúcar mascavo e a cachaça. Existem os tradicionais “biscoitos de melado”, herança das *omas* imigrantes que passaram suas receitas de mãe para filha através de gerações. Os biscoitos finos e crocantes são desenhados artisticamente e preparados em várias ocasiões principalmente para páscoa e natal. Como acrescenta em entrevista do dia 26/11/04 Marlene Volkmann de Pomerode⁴⁹, “um natal sem biscoitos de melado bem coloridos não seria nunca natal em Pomerode”. Mais uma vez, o melado não existia na Alemanha, mas foi utilizado para a confecção de biscoitos adaptados a receitas alemãs.

⁴⁷ *Schmir*: geléia

⁴⁸ Proprietários do tradicional comércio em Blumenau que fornece produtos para confeitaria

⁴⁹ Filha da Madalena sócia-proprietária da Confeitaria *Torten Paradise* em Pomerode

Guerda de Bastos Quadros⁵⁰, descendente da família Fieve, foi sócia-proprietária do tradicional restaurante Gruta Azul e responsável pelos banquetes nos salões de festas do Teatro Carlos Gomes em Blumenau. Em entrevista realizada no dia 18/02/05, ela conta que, pelos idos de 1950, os grandes bufês já eram preparados com “marreco recheado”, mas o trabalho era árduo porque se comprava o animal vivo. Matá-lo e limpá-lo exigia tempo. Ela lembra que para o banquete do centenário de Blumenau começaram a trabalhar dez dias antes da festa e tiveram de comprar as aves e leitões diretos das propriedades rurais.

Dona Guerda completa que o marreco recheado com seus miúdos, temperos, pão envelhecido farinha e ovos para dar liga era servido com repolho roxo e consumido em dias de festa ou de domingo, este também, não podia faltar no Natal, na Páscoa e nos aniversários. Já o porco assado era feito para celebrações maiores como casamentos e sempre acompanhado de raiz forte e farofa. Aos 14 anos, ela trabalhou no Café Expresso, estabelecimento de propriedade de um tio onde também se serviam refeições. A comida diária baseava-se no feijão, arroz, banana frita, panquecas recheadas e macarrão com batata. Combinações fortes para repor rapidamente as energias, porém estes pratos já não tinham nada de alemães.

A produção de leite e seus derivados como queijo, manteiga requeijão etc. tornou-se de grande importância na zona colonizadora. A base de sobrevivência econômica da colônia estimulava-se com a criação bovina para o leite, suína para a carne, banha e fabricação de embutidos, eqüinos para tração, aves para ovos e carne e também cultivos de hortaliças e cereais para fermentação e também produção de cerveja.

3.4 A TÉCNICA DA CERVEJARIA, SUCESSO EM BLUMENAU

A invenção da cerveja é atribuída aos antigos egípcios, que a chamavam de vinho de cevada. Atualmente, os belgas são os maiores consumidores de cerveja, ganhando por pouco dos alemães que há séculos possuem a fama de maiores produtores e consumidores também. Basicamente, a cerveja pode ser branca ou preta. Amargas,

⁵⁰ Proprietária da Confeitaria Nações em Blumenau

doces ásperas, pesadas, leves, assim como clara (loura), a escura (morena). O método básico de fabricação resulta numa bebida com 90% de água e 10% de ingredientes, como malte⁵¹, lúpulo e levedura. A cevada é submetida a um processo de limpeza, molha, germinação e degerminação, que resulta no malte. O lúpulo é o cereal originário da Europa Central, de cuja flor feminina e não-polinizada se extrai a lupulina, responsável pelo sabor amargo e pela durabilidade natural das cervejas. A levedura é um fungo microscópico que tem a função de transformar o açúcar do mosto em álcool e gás carbônico. A palavra francesa *bière* provém do hebraico *bre* que significa “cevada”. Essa é a mesma matriz do nome alemão *bier*, do inglês *beer* e do italiano *birra*. Tanto o nome português cerveja quanto o espanhol *cerveza* são derivados do latim *cervista* que significa “grão de trigo” (ALGRANTI, 2000).

Jochem (1997, p.374) explica que para a elaboração da cerveja artesanal os ingredientes básicos são: malte, lúpulo, fermento e água, e os descreve da seguinte forma:

Malte: é um produto rico em açúcar, obtido com a germinação parcial do grão de cereais. Para a cerveja, o malte mais adequado é o da cevada.

Lúpulo: é o responsável pelo aroma acre e o sabor amargo-refrescante tão característico da cerveja. O lúpulo é uma trepadeira da família das urticáceas, encontrado muitas vezes em estado selvagem, mas que para a cerveja, deve ser cultivado. É uma planta denominada dióica, o que quer dizer que produz flores masculinas e femininas. Na fabricação de cerveja, utilizam-se apenas as flores femininas, que se agrupam em pequeninas espigas; são estas que contêm a substância amarga lupulina.

Fermento: também chamado de levedura, o fermento é composto por microorganismos geralmente unicelulares que, colocados em meio propício, desdobram os açúcares contidos nesse meio em álcool etílico, liberando o gás carbônico.

Água: ingrediente importantíssimo, precisa passar por um tratamento indispensável, pois vem com alto índice de cloro que é inibidor da fermentação e que provoca a morte dos microorganismos e não vão dar cerveja. Deve-se filtrar à água da torneira para que parte do cloro seja eliminada, em seguida deve-se ferver a água por uns 15 minutos e depois de fria para oxigená-la é importante movimentá-la vigorosamente até formar muitas borbulhas. Passa-se de um balde a outro, despejando-a de bem alto ou utiliza-se um canecão. Só assim a água estará em condições de ser usada para a fabricação da cerveja.

⁵¹ Malte é um produto obtido da cevada germinada e torrada, usado na fabricação da cerveja associado ao lúpulo e à levedura. A germinação da cevada tem a propriedade de provocar o aparecimento de fermentos que estão nas farinhas maltadas e facilitam a digestão. (ALGRANTI, 2000, p. 325)

Todo cuidado é pouco para a elaboração da cerveja, pois a oscilação de temperaturas pode estragar a receita. Por isso, é recomendável controle constante com um termômetro.

Entre os primeiros fabricantes de cerveja que se destacaram em Blumenau, pode-se mencionar o imigrante, Heinrich Hosang⁵² que foi o primeiro cervejeiro de Blumenau. Chegou à Colônia aos 30 anos, em 1858, procedente do condado de Brunsvique de onde também procedia o fundador. Hosang era um empreendedor nato e logo pensou na criação de uma indústria de cerveja assim que viu a possibilidade de suficiente consumo em 1860, quando Blumenau contava, apenas, com pouco mais de 950 moradores, agrupados em 190 famílias. Sua pequena indústria foi instalada nos fundos da casa, depois de ter se casado com Helena Brandes. A população de Blumenau estava constituída, na sua maioria, por imigrantes vindos da velha Germânia onde o uso da cerveja era tradição das mais antigas, um quase culto. O consumo foi crescente de ano, em ano tornando-se a preferida no comércio local.

O casal Hosang teve cinco filhos: Elisa, Oto, Francisco e Helena que se casou com Hermann Schosslund. Hosang esteve à frente da sua indústria até 1888, quando faleceu aos 60 anos, e a viúva, auxiliada pelo filho Oto, continuou à frente da fábrica com a mesma eficiência, até que em 1898, o filho Francisco e o genro Hermann, associaram-se e passaram a dirigir a cervejaria sob a razão social Schosslund & Hosang.

Num curioso livro de vendas de cerveja, o fundador Hosang deixou registrado dados interessantes a respeito dos consumidores da época, entre 1880 a 1881. José Ferreira da Silva (1960, p.163) transcreve com eficiência:

⁵² BLUMENAU EM CADERNOS. Tomo III – N. 9 – setembro 1960 p.161

[...] a Sociedade de Atiradores de que era zelador Francisco Lungershausen, consumiu, só no primeiro daqueles anos 7.722 garrafas de cerveja fabricada por Hosang fora a de outras marcas que já havia na colônia o que representa uma média de 22 garrafas diárias. Maurício Holetz, dono do hotel e bar, era outro grande freguês da cerveja Hosang: cerca de 300 garrafas por mês.[...] Uma espiada indiscreta, por exemplo: o dr. Valloton que era médico da colônia, não era muito sóbrio no consumo de cerveja: mais de duas garrafas por dia. O engenheiro Krohberger, contentava-se com uma só, diariamente. O dr. Eberhardt outro médico farmacêutico e, depois agente de correio era mais moderado. O dr. Wigando Engelke, não lhe ficava atrás: 32 garrafas em dezembro, naturalmente para as festas no Natal. O dr. Vitorino de Paula Ramos, Chefe do Comissariado de Terras também contentava-se com uma garrafa por dia, assim como o dr. F. P. da Costa Moreira, juiz municipal. Ao escrivão Gloesen bastavam 6 garrafas por mês. A família do dr. Blumenau em seis meses, consumiu 126 garrafas de cerveja do Hosang.

Graças aos interessantes registros, ainda arquivados pelos descendentes, podemos avaliar que a nutritiva bebida de Hosang passou a ser parte de um grande mercado consumidor.

Francisco Hosang assumiu sozinho a responsabilidade da firma em 1906 e ficou à cabeça do negócio até 1923, quando, por motivo de saúde, viu-se obrigado a fechar a fábrica e vendeu todo o acervo e maquinarias à firma Bock, de Nova Breslau, atual Presidente Getúlio. A cerveja que Francisco Hosang popularizou foi chamada “Cerveja Vitória”.

José Ferreira da Silva (1972, p.164), esclarece:

[...] as garrafas, em vez de fechadas com as tampinhas de metal, como atualmente se usa, eram obturadas com rôlhas de cortiça. Um fio de barbante, passado sobre as rôlhas e amarrado ao gargalo das garrafas, assegurava maior resistência aos efeitos da fermentação da bebida.

Em 1862, outros fabricantes de cerveja existiam em Blumenau, porém sem muita expressão. Nos relatórios do Dr. Blumenau, este menciona a existência de 10 fábricas de cerveja distribuídas na colônia, pequenos manipuladores da bebida espalhada por toda a colônia, servindo a uma reduzida freguesia.

Outra cervejaria de destaque foi a de Carlos Rischbieter, conhecida por “Rischbieter Brauerei”, estabelecida ao sopé do morro de Bela Vista por volta de 1875 e que anos depois foi adquirida por Walter Berner que veio de Joinville e que continuou

no ramo. Carlos Rischbieter nasceu em 1849 em Bremenbuetlet perto de Hannover. Chegou ao Brasil aos 12 anos com seus pais, mais um irmão e 6 irmãs. Aos 24 anos foi para Rio de Janeiro, onde aprendeu a profissão de cervejeiro. Ao seu regresso, instalou a sua primeira cervejaria, após 38 anos. Esta foi adaptada à eletricidade no ano de 1913 com uma produção de 100.000 garrafas anualmente. As marcas comercializadas eram: a “Bavária” (clara), “Favorita” (escura) e a “Schwartzbier”⁵³ (preta).

Carlos Rischbieter foi primeiro e segundo presidente durante longos anos da Sociedade de Atiradores de Blumenau fundada em 1859, tornando-se alma das diversões promovidas por esta instituição, tudo graças ao gênio alegre que o caracterizava.

Otto Jennrich também merece destaque entre os industriais da cerveja; instalou um bar num compartimento da fábrica ao estilo da legendária Munique como os tradicionais *Bierstube*⁵⁴ com seus jarros e canecos de barro e porcelana lavrada, ostentando figuras e legendas com chifres e cabeças de veado e de outros animais enfeitando as paredes. Aqui, as horas decorriam em barulhentas tertúlias sob o estourar das rolhas bombardeando o teto.

Ainda Ferreira da Silva (1972, p. 169) explica que Otto Jennrich criara-se com a família Hosang de cuja cervejaria se tornara auxiliar dedicado:

Já homem feito, estabeleceu-se por conta própria. Era além de bom cervejeiro, homem de bastante leitura e tinha grande paixão pelas coisas do passado blumenauense. Assim é que bancou a construção, em terreno fronteiro ao da cervejaria, um pequeno sobrado em que instalou um museu. Lá mostrava uma infinidade de objetos de raro valor histórico e etnográfico, como flechas, arcos e outros apetrechos dos botocudos que infestavam o Vale do Itajaí; exemplares de plantas exóticas, coleções de insetos e de moedas, minerais, fotografias antigas, rótulos de produtos industriais, enfim uma série enorme de pequenas coisas relacionadas com os primeiros tempos da colônia, com os seus fundadores e povoadores, com as nossas riquezas naturais.

O “Museu Jennrich” era tão conhecido e apreciado quanto a sua cerveja. Esta era vendida sob vários nomes, como a “Estrela”, a “Polar”, a “Kulmbach”, preta, em meias garrafas.

⁵³ *Schwartzbier*: cerveja preta

⁵⁴ *Bierstube*: estabelecimento onde se comercializa diversos tipos de cerveja

Jennrich foi um prestigiado cidadão pela sua contribuição no desenvolvimento urbano e social; nunca se casou e sua cervejaria passou, mais tarde, para a responsabilidade da “Cervejaria Blumenauense” em sociedade organizada por “Schmalz & Thiede” e foi, depois, incorporada ao patrimônio da Antártica Paulista.

As antigas cervejarias de Blumenau deixaram boas lembranças, ligadas aos bons tempos coloniais e aos primeiros anos do município. Este produto permanecerá como um dos fatores que mais concorreram para amenizar a vida dos primeiros blumenauenses.

Atualmente, a arte da cervejaria continua viva nos descendentes dos imigrantes em Blumenau, que prestigiam a cerveja *Eisenbahn*⁵⁵ nascida nesta cidade, em junho de 2002 e criada pela cervejaria da família Sudbrack. No início do século passado, existia, também, uma cervejaria com o nome de *Eisenbahn*, no bairro blumenauense Salto *Weissbach*⁵⁶. Este nome se deu em homenagem à estação ferroviária que existia no local.



Foto 01: Cerveja Eisenbahn

Fonte: http://www.uol.com.br/proximaviagem/viagens/blumenau_cerveja_59/imagem/03.jpg

⁵⁵ *Eisenbahn*: significa estrada de ferro

⁵⁶ *Weissbach*: ribeirão branco

O diretor, Juliano Sudbrack Mendes afirma que “ a cerveja *Eisenbahn* é regida pela *Reinheitsgebot*⁵⁷, lei alemã de pureza, promulgada na Baviera em 1516, quando o Duque Guilherme IV determinou que a cerveja pura devesse ser feita apenas com malte, fermento, lúpulo e água”⁵⁸,

A *Eisenbahn* segue à risca esta receita de quase 500 anos, para produzir uma cerveja artesanal "com o verdadeiro sabor de cerveja pura", frisa bem Juliano, mesmo que seja feita em uma fábrica moderna, totalmente automatizada, com todas as máquinas e equipamentos importados.

A Cervejaria Sudbrack trouxe do berço da cerveja o mestre cervejeiro alemão Gerhard Beutling, com mais de 25 anos de ofício e formado na mais antiga cervejaria do mundo, a *Weiheinstephan*, de Munique, fundada no ano de 1040.

Assim como ocorre com os vinhos, a *Eisenbahn* quer introduzir no Brasil o hábito de associar cada tipo de cerveja com determinados pratos. Seu novo catálogo de produtos já indica com que tipo de comida e copo cada cerveja combina.

⁵⁷ *Reinheitsgebot*: lei que se refere à pureza na produção da cerveja

⁵⁸ http://www.gestaodoluxo.com.br/segmentação/matéria_12.htm

4.

“A cozinha tem muito de invenção e descoberta, ela vem sendo considerada a mais nobre das artes exatamente porque apela, solicita e estimula todos os sentidos humanos, inclusive a visão, o tato e a audição, e não apenas olfato e paladar como supõem os espíritos mais simplórios. Cozinhar é portanto um constante devir de antigas tradições e contemporâneas inovações que podem e devem ser combinadas com saber, arte, bom senso e bom gosto”

Autor: Gabriel Bolaffi, escreveu o livro “A Saga da Comida.” Rio de Janeiro: Record, 2000 p. 17

4. GASTRONOMIA: IMPORTANTE PATRIMÔNIO CULTURAL NA ATIVIDADE TURÍSTICA

4.1 PATRIMÔNIO CULTURAL

Em 1988, a Constituição Federal Brasileira estabeleceu em seu artigo N° 216: "Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira".

No mesmo artigo, são incluídos como definidores de patrimônio cultural as formas de expressão; os modos de criar, de fazer e de viver; as criações científicas, as artísticas e as tecnológicas; as obras, os objetos, os documentos, as edificações e os demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; e, finalmente, os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e, inclusive, os de valor científico.

Para completar esse quadro legal, no ano de 2000, foi instituído um novo instrumento de preservação, o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, que constituem patrimônio cultural brasileiro, e criado o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, por meio do Decreto n° 3.551⁵⁹.

A UNESCO define como Patrimônio Cultural Imaterial as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas e, também, os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados, as comunidade, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos que se reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Há muito mais, contido nas tradições, no folclore, nos saberes, nas línguas, nas festas e em diversos outros aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo. A essa porção intangível da herança cultural dos povos, dá-se o nome de patrimônio cultural imaterial.

⁵⁹ <http://www.iphan.gov.br>

Já o patrimônio material protegido pelo Instituto do Patrimônio, Histórico, Artístico Nacional o IPHAN⁶⁰, com base em legislações específicas é composto por um conjunto de bens culturais classificados segundo sua natureza nos quatro Livros do Tombo: arqueológico, paisagístico e etnográfico; histórico; belas artes; e das artes aplicadas. Eles estão divididos em bens imóveis como os núcleos urbanos, sítios arqueológicos e paisagísticos e bens individuais; e móveis como coleções arqueológicas, acervos museológicos, documentais, bibliográficos, arquivísticos, videográficos, fotográficos e cinematográficos.

O tombamento é um dos elementos que protege o patrimônio. Segundo Barreto A . F. (2002, p.28):

Consiste num registro do bem num “livro do tomo” em cujas páginas ficam registrados os bens considerados valiosos e sujeitos às leis de preservação do patrimônio, o que implica não poderem ser demolidos nem modificados em seu aspecto externo ou em suas características essenciais, implicando também que, num raio de 300 metros nada pode ser modificado.

O tombamento tem como objetivo preservar bens de valor histórico, cultural, arquitetônico, ambiental e, também, de valor afetivo para a população, impedindo a desnutrição e ou a descaracterização de tais bens. Pode ser aplicado aos bens móveis e imóveis, de interesse cultural ou ambiental. É o caso de fotografias, livros, mobiliários, utensílios, obras de arte, edifícios, ruas, praças, cidades, régios⁶¹, florestas, cascatas etc. Somente é aplicado aos bens materiais de interesse para a preservação da memória coletiva.

O tombamento não é desapropriação; este não altera a propriedade de um bem, apenas proíbe que venha a ser destruído ou descaracterizado. Logo, um bem tombado não necessita ser desapropriado. Um bem tombado pode ser alugado desde que o bem continue sendo preservado. Não existe qualquer impedimento para a venda, aluguel ou herança de um bem tombado. No caso de venda, deve ser feita uma comunicação prévia à instituição que efetuou o tombamento, para que esta manifeste ser interesse na compra do mesmo.

⁶⁰ Adaptado da publicação “Tombamento e Participação Popular” do departamento do Patrimônio Histórico do município de São Paulo.

⁶¹ Régios: sem dono, público, realengo.

Salvaguardar um bem cultural de natureza imaterial é apoiar sua continuidade de modo sustentável. É atuar no sentido da melhoria das condições sociais e materiais de transmissão e reprodução que possibilitam sua existência.

O Programa Nacional do Patrimônio Imaterial já realizou os seguintes Planos de Salvaguarda: Arte Kusiwa – Pintura corporal e Arte gráfica Wajãpi; Samba de roda do Recôncavo baiano; Ofício das paneleiras, de Goiabeiras; Viola-de-Cocho.

Na Agência Folha, em Salvador, o artigo assinado por Luiz Francisco do dia 01/12/2004, comunica que o “acarajé” é tombado como patrimônio nacional:⁶²

O acarajé, o mais famoso bolinho da culinária baiana, foi tombado nesta quarta-feira pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) como patrimônio nacional. A decisão foi tomada pelo Conselho Consultivo do IPHAN, que se reuniu em Salvador (BA). Na mesma reunião, a atividade das “bairanas” de acarajé também foi reconhecida e regulamentada como profissão, somente em Salvador existem cerca de 4.000 mulheres que exercem a atividade.

No Brasil colonial, o acarajé era vendido nas ruas em tabuleiros que as escravas equilibravam sobre suas cabeças, enquanto iam cantando para atrair a freguesia. Com as vendas da iguaria, muitas delas conseguiam comprar sua própria liberdade. O nome “acarajé” pode ser uma versão reduzida do pregão cantado por essas mulheres, no início do século XIX.⁶³

Assim como o histórico “acarajé”, as conhecidas “cucas” no sul se fazem famosas por serem feitas com fermento de pão.

Esta receita veio na bagagem dos imigrantes que aqui a popularizaram com as frutas disponíveis ou só com cobertura de farofa chamada *streuzelkuchen*, antes já mencionada. “A cuca de farofa” é feita com farinha, manteiga e açúcar, sendo que, antigamente, a manteiga era substituída pela banha de porco.

A base das “cucas” é sempre a mesma, de acordo com o gosto de cada confeitadeira. As variações se dão, basicamente, na cobertura. Por exemplo, uma cuca de banana com nata e farofa pode ser feita só com a fruta ou só com a nata ou só com a farofa.

⁶² <http://www1.folha.uol.com.br/folha/cotidiano/ult95u102546.shtml>

⁶³ <http://www.tribunadabahia.com.br/turismo.htm>

Como já foi descrito no capítulo anterior, os pães mistos com raízes ou grãos também fazem parte do patrimônio de Blumenau e Pomerode. Consume-se muito o “pão de aipim”, o “pão de cará”, “pão de batata” o “pão de milho” e outros.

Existem os tradicionais biscoitos de melado ou de mel que, em época de Páscoa e Natal, fazem à alegria da criançada. Agora, podem ser consumidos ao longo do ano por isso, que nas épocas festivas a oferta não é suficiente para atender a demanda. Estes biscoitos são a maior prova de apego às tradições da terra natal, já que na Alemanha os biscoitos decorados marcam fortemente estas celebrações. Cada decoração é uma verdadeira “obra de arte”; pessoas se deslocam para comprar os “biscoitos decorados” preparados pelos descendentes alemães, os quais já fazem parte do patrimônio cultural herdado dos seus ancestrais.

Schlüter (2003, p.67) ressalta que “o uso que o turismo faz do patrimônio cultural determina que a gastronomia adquira cada vez maior importância para promover um destino e para captar correntes turísticas”. Nesse contexto, Camargo (2002,p.96) explica que:

Patrimônio Cultural em qualquer sociedade é sempre produto de uma escolha e, como toda escolha, tem um caráter arbitrário. Resulta da seleção de alguns elementos, enquanto outros seriam possíveis de esquecimento e destruição. Considerando que artefatos culturais são, em princípio, objetos dotados de funcionalidade que seriam obsoletos para nós, o patrimônio cultural só pode ser entendido como um conjunto de símbolos.

O patrimônio cultural não só está presente no conjunto de monumentos históricos e manifestações artísticas de culturas passadas, como ele vive e está presente em comunidades que preservam e mantêm sua identidade étnico-cultural como é o caso das cidades de Blumenau e Pomerode (GOULART; SANTOS, 1998).

Como patrimônio cultural, a gastronomia é, certamente, muito mais do que simples arte culinária. Assume-se, também, como um importante veículo da cultura popular, ao mesmo tempo em que possibilita uma percepção acerca da forma como vivem os habitantes de cada região, numa dada época (SERRA, 2001).

Nenhum estudo de geografia urbana que se respeitasse podia começar sem alusão à história da cidade, por isso, segundo Elisée Reclus: “Vista do alto, nas relações com

o homem, a Geografia não é outra coisa a não ser a História no espaço, do mesmo modo que a História é a Geografia no Tempo” (SANTOS, DE SOUZA, 1994, p. 21).

Tanto Blumenau como Pomerode possuem um valioso potencial turístico na história da gastronomia e pode-se desenvolver um turismo sustentável, promovendo a conservação do patrimônio cultural, os lugares históricos e as tradições culturais.

O artesanato, os trajes tradicionais, as cerimônias, os estilos de vida e de arquitetura precisam ser adequadamente utilizados, como a OMT (2003), preconiza no seu guia de desenvolvimento do turismo sustentável:

Em muitos lugares, as tradições culturais estão sendo perdidas por causa das influências do desenvolvimento moderno em geral. Por serem atrativos para os turistas, esses elementos culturais podem encontrar no turismo um importante veículo de revitalização e conservação, geralmente de forma seletiva. Ao observarem que os turistas apreciam suas tradições, é mais provável que os residentes renovem seu orgulho em relação à sua cultura e apoiem a sua conservação. (OMT, 2003:76).

Blumenau assim como Pomerode convivem mesmo nos dias atuais, com as mais antigas e simples tradições dos primeiros colonizadores, nos arredores da cidade do início da colonização, como a Vila Itoupava. Neste distrito, localizado a 25 Km. do centro de Blumenau, não há prédios e a maioria das casas é construída em estilo enxaimel, conhecido também como *Fachwerk*⁶⁴, em alemão.

Segundo Vilmar Vidor, Diretor do IPUB, Instituto de Planejamento Urbano de Blumenau e professor de Arquitetura da FURB⁶⁵:

⁶⁴ *Fachwerk*: enxaimel, técnica de construção quadrada ou retangular cuja fundação de madeira tinha mais ou menos 10 metros de profundidade dependendo da composição do solo. O corpo da construção, cubo ou prisma tem nas suas arestas pilares de madeira encaixados nos vértices. A cobertura em alguns casos com ramos vegetais, muito comumente com placas de madeira, posteriormente com telhas planas de argila ou ardósia. Os exemplares mais antigos mostram a estrutura travejada com encaixes e, no lugar de pregos de metal, usa-se pregos maiores de madeira. As paredes de vedação com tijolos de argila ficam aparentes. Construções com mais de três pavimentos são praticamente inexistentes. <http://www.ufsc.br/Blumenau/enxaimel.htm>

⁶⁵ www.ufsc.br/Blumenau/enxaimel.htm

O enxaimel do Vale do Itajaí não é inteiramente original, mas se reveste de importância pela sua transmutação, adaptabilidade e forte significado de um período onde procurou-se sedimentar um novo modo de vida, o evento de um processo cultural em gestação. A metamorfose cultural se materializa através da memória em forma arquitetônica cristalizada. O importante não é o ato, a originalidade intrínseca da tecnologia, ou no caso da arquitetura, mas da reinvenção de um processo cultural para justificar a cidadania nova.



Foto 02: Construção estilo Enxaimel

Fonte: <http://www.teutonia-latina.net/br/Santa-Catarina/pomerode/grafik/fw3.jpg>

Esta técnica também foi adaptada para prédios modernos como o da prefeitura de Blumenau que simula ser, mas não é enxaimel, porém representa bem a marca registrada da cidade com este falso estilo arquitetônico.

Na década de 1970 do século passado, a Prefeitura de Blumenau, em ato oficial, instituiu duas leis de incentivo: uma que isenta o IPTU pela conservação de imóvel antigo; outra, que beneficia as construções recentes em estilo enxaimel e tipo chalé suíço. Esta última lei, segundo explica Vidor, “deu origem a desastrosas construções de apelação inteiramente fachadista sem nenhum mérito arquitetônico, embora sirva de fundo para fotos turísticas”⁶⁶.

Krippendorf (1987) afirmava que “o turismo destrói tudo o que toca”, pois, lamentavelmente, algumas construções antigas não foram preservadas e deram origem a novas que descaracterizam o lugar.

⁶⁶ www.ufsc.br/Blumenau/enxaimel.htm

Antes do enxaimel, as moradias primitivas dos colonos eram feitas utilizando “palmitos”, como explica Ferraz (1976, p. 39 apud LICKFELD 2002, p. 32): “as paredes eram formadas por troncos partidos ligados por cipós e o teto formado por folhas entrelaçadas e amarradas a ripas de madeira. O tronco esguio e roliço da palmeira fornecia boa base para paredes e suas folhas para telhados”. Atualmente, é raro algum remanescente destas construções, embora caracterizasse bem as primeiras moradias.

4.1.1. Tendências do turismo hoje

Os produtos turísticos não podem ser comparados com os produtos industriais apesar de ambos terem um “ciclo de vida próprio”, como afirma Melgar (2001, p.109):

Os produtos industrializados quando finalizam seu ciclo de vida desaparecem e os equipamentos e recursos humanos são orientados a produzir novos produtos. Num produto turístico existem características que simplesmente não podem desaparecer, como estilos arquitetônicos, prédios, estradas, populações que surgiram conjuntamente com o empreendimento, infra-estruturas de serviços públicos.

Hoje em dia, muitos turistas saem em busca de novos destinos e produtos turísticos em recente expansão, nos quais esperam encontrar atrativos, instalações e serviços de boa qualidade. Uma tendência importante é a de desenvolver o turismo para promover a conservação de patrimônio cultural dos lugares históricos e das tradições.

De acordo com Huk (2004, p.27):

Há que se tomar muito cuidado com a chamada mercadorização do patrimônio cultural das cidades, para que não seja vendido como simples mercadoria, mas sim como parte da história dos homens, onde é possível aprender a identificar à própria história de vida que é contada ao longo dos anos nas edificações, usos, costumes, na cultura de uma forma geral.

Quando a comunidade é um conjunto cultural a ser preservado e o turismo descobre potencial para explorá-lo, há necessidade de um planejamento prévio que possa

reduzir os impactos negativos. Há de considerar o desenvolvimento sustentável como benefício às gerações presentes, sem diminuir as possibilidades de beneficiar, também, as gerações futuras.

Como pondera Barreto, M (2000, p.75):

Cabe ao planejador do turismo a intervenção consciente e profissional para que o patrimônio, as tradições, o legado cultural todo, possam ser transformados séria e conscientemente num produto turístico de qualidade, bom para ser usufruído também pela comunidade local sem que a população se sinta invadida.

Quando o patrimônio histórico, cultural e artístico é compreendido pela comunidade e esta se sente orgulhosa em participar como guardiã na preservação destes bens sejam materiais ou imateriais, qualquer visitante respeitará e valorizará a herança cultural da humanidade. O turismo sem planejamento está sendo responsabilizado pela destruição de culturas, degradação do meio ambiente e homogeneização de estilos de vida.

Em uma época em que todos os aspectos da sociedade estão sendo questionados em relação ao seu valor, à manutenção de sua relevância e, talvez, acima de tudo, à sua sustentabilidade em longo prazo, o patrimônio há de ser preservado.

O patrimônio cultural motiva o turista a conhecer o artesanato, história, arquitetura e gastronomia regional com roteiros pré-estabelecidos. Por exemplo: o “Roteiro da Boemia” é um guia patrocinado pela prefeitura do Rio de Janeiro que fez com que o jornalista Paulo Thiago de Mello e mais outros quatro colegas escrevessem “Rio Botequim”.

Este roteiro, direcionado para boêmios, turistas e curiosos, apreciadores do chope gelado e dos petiscos, conta a história dos bares mais antigos e tradicionais da cidade com toque humano de experiências pessoais para facilitar a compreensão dos turistas. O guia, didaticamente, divide os bares e botequins do Rio em cinco categorias: os pés-sujos, os históricos, os clássicos, os neo-tradicionais, para a boemia jovem e os musicais.

A humanização no turismo tem sua vez e não há máquinas que possam competir com ela, de acordo com Trigo (1998 p. 38-39):

[...] no turismo, aprendi que os recursos financeiros, equipamentos sofisticados, as bibliotecas bem prontas, a parceria com o mercado e a atualização incessante são realmente importantes para a formação profissional e o desenvolvimento de padrões elevados de qualidade em serviços. Mas só dinheiro e equipamentos não bastam; as pessoas são fundamentais. Com “gente” é preciso ter sentimento e sensibilidade, são necessários reflexão e estudos sistemáticos sobre os relacionamentos humanos.[...] Mas a grande diferença na qualidade, segundo os mais recentes “gurus” de administração é o aspecto pessoal, a compreensão profunda da pessoa humana a ponto de antecipar suas necessidades. Só o pensamento elaborado pode atingir tal nível de consciência profissional. É o campo filosófico da existência, quando a alteridade se faz presente e as motivações tornam-se existenciais, excedendo o profissionalismo.

Não adianta uma cidade bem estruturada que mostra seu desenvolvimento através dos avanços tecnológicos, se não existe um sorriso aberto, uma informação pessoal, comportamento atencioso com os visitantes. Num restaurante alguém que explique em que consiste o cardápio ou, melhor ainda, se este vem munido de alguma explicação sobre a origem dos pratos, se estes foram elaborados com ingredientes regionais ou importados etc.

O turismo se faz prestando atenção a pequenos detalhes que agradam o hóspede e fazem com que sua permanência seja agradável e a gastronomia contribui para que isto aconteça.

A gastronomia regional é muito valorizada pelo turista porque representa a culinária do lugar que o faz interagir e conhecer melhor a sociedade que visita. Em Blumenau e Pomerode, uma prova de apego às tradições da terra natal se manifesta no uso freqüente da língua alemã pela maioria dos moradores e por manterem influências germânicas em seus costumes, além das danças folclóricas das bandinhas alegrando as festas, as delicias da confeitaria que são um atrativo especial e motiva ao turista.

4.2 GASTRONOMIA E HOSPITALIDADE: IDENTIDADE CULTURAL DE UM POVO

O estudo da alimentação tem sido um tema recorrente na historiografia de diversos povos. Os franceses, por exemplo, têm excelentes trabalhos que tratam de

gastronomia de uma forma aprofundada, mostrando a importância da alimentação no seu desenvolvimento histórico e sócio-econômico.

Brillat-Savarin (1989, p.12) afirma que:

[...] um dos efeitos da Revolução Francesa, talvez o mais rico em consequências, foi a exportação pelos emigrados, da cozinha francesa a outros países. Segundo o autor, “esses fugitivos da Revolução agiram como abelhas quando polinizam: atendendo sua própria necessidade, carregaram consigo seus cozinheiros, seus conhecimentos e seus costumes culinários que espalharam pelo mundo”.

À semelhança dos franceses, os alemães que deixaram sua terra natal em busca de um pedaço de chão, no qual poderiam trabalhar e produzir melhores condições para suas vidas, romperam os mais sagrados laços de parentesco e deixaram, para sempre, os amigos e a terra natal. Partiram de um local onde já havia espaços rurais e urbanos definidos para os padrões do século XIX e saíram do Velho Continente rumo ao Novo, em longas viagens marítimas com o sonho de tornarem-se senhores de si mesmos. Quando aqui desembarcaram, às margens do grande rio Itajaí-Açú, muitos ficaram imóveis de susto ou de medo perante a mata virgem que se erguia à frente. Superado o primeiro choque, aos poucos, se adaptaram à vida colonial ainda no Barracão de Recepção aos Imigrantes (ZIMMER, 2004).

Nestas condições, o primeiro contato com o alimento local foi o aipim, o feijão e o milho. Impossível pensar em comer batatas, as que estavam acostumados no dia a dia, pois estas ainda não existiam nesta região do Brasil. Aquela raiz estranha chamada “aipim” poderia ser, então uma boa substituta para as saudosas “batatas”. Um pão com farinha de trigo, só nas boas lembranças; a semente do trigo demorou a chegar e até semear, cultivar e preparar a farinha de trigo, eles descobriram que com o milho podia-se fazer o fubá e conseguir improvisar o “pão”, alimento obrigatório em todas as refeições.

A gastronomia típica é aquela que ficou com o passar do tempo; sofreu adaptações com o uso de novos ingredientes, mas continua ligada à cultura do povo, como é o caso da conhecida sobremesa alemã “*apfelstrudel*”, feita com massa folheada e recheada com maçãs, nozes e passas.

Esta receita foi trazida pelos imigrantes que a adaptaram a outros sabores regionais como “*strudel* de banana” ou o “*strudel* de ricota” e, neste contexto, as pesquisas descobriram que o *strudel* é austríaco, fato que é imediatamente questionado: “não é alemão”? Volta-se ao Capítulo I (1.1.) e verifica-se que os imigrantes da Alemanha, antes de 1871, ano da unificação, vinham de diversos reinados, principados e ducados independentes, então a história registra “alemães” pelo idioma praticado, porém o território onde nasceu o *strudel* está fora da Alemanha atual.

Aqui se transcreve uma curiosa observação de Algranti (2000, p. 472), sobre a massa fina do legítimo *strudel*:

O *Strudel* é uma espécie de rocambole feito de massa muito fina ou folhada, com recheio a base de frutas ou, quando salgado, com recheio de salmão, camarão, frango, etc. Segundo consta originou-se na Áustria, no tempo do antigo império Austro-húngaro, onde nasceu o renomado *Apfelstrudel*, feito com recheio de maçãs ácidas, condimentadas com canela e açúcar e acrescido de passas. Na Hungria, o *Strudel*, que também é usado em sobremesa, é recheado com semente de papoula, temperada com mel, canela e açúcar. Apesar de o *Strudel* de maçãs ser o mais famoso, faz-se também com cerejas, ameixas, nozes, uva e queijo adocicado com passas. A frase popular resume: "O *Strudel* deve ser tão transparente que, pondo-se embaixo da folha uma carta de amor, seja possível ler as doces palavras".

A versão do *Strudel* que Heidi Bütow oferece no Anexo 4 é com “banana”; em Pomerode e Blumenau é muito fácil encontrá-lo nas diversas confeitarias. Quando um alemão experimenta o *Bananastrudel* em vez do *Apfelstrudel*, acha exótica a utilização de ingredientes tropicais numa receita européia, mas é sempre bem aceita.

Entre outras receitas conhecidas na região está o *Pretzel*⁶⁷, indicado para acompanhar um chope; os *Rollmops*⁶⁸, aqui feitos com sardinha, diferente da Alemanha, que são feitos com arenque; conservas de pepino, ovos de codorna e o *Mohn Brötchen*⁶⁹

Na gastronomia alemã, os doces têm destaque especial. Tanto pelos deliciosos sabores como pela forma como estes são preparados. Muitos encerram verdadeiros

⁶⁷ *Pretzel*: biscoito de origem alemã ou alsaciana, consumido com cerveja, geralmente como tira-gosto. Tem formato de pequena cobra em forma de laço, que antes de assar é polvilhada com sal grosso, dando certa crocância à preparação (ALGRANTI, 2000)

⁶⁸ *Rollmops*: pequenos filés de sardinha fatiados e marinados, enrolados e presos com palito, em geral recheados com anéis de cebolas e tiras de pepino em conserva. (ALGRANTI, 2000)

⁶⁹ *Mohn Brötchen*: pãozinho redondo polvilhado com sementes de papoula.

rituais que têm como base os segredos da receita que, na maioria dos casos, é repassada de mãe para filha, dentro de uma única família.

De acordo com Fernandez-Armesto (2004, p. 209):

As cozinhas tradicionais são sempre definidas em termos de uns poucos produtos básicos e temperos que estão sempre disponíveis nos lugares em questão: esses penetram no gosto coletivo e instruem os paladares, que ficam saturados com as memórias deles e, de um modo geral, passam a ser indiferentes ou intolerantes com relação a outros sabores. Mesmo os métodos de preparação podem ser características culturais ou símbolos de identidade em regiões onde os mesmos tipos de comida estão disponíveis em toda a área.

O cardápio do dia-a-dia nas mesas de uma família blumense ou pomerana, é muito similar a de qualquer catarinense, à base de arroz, feijão, aipim, carnes variadas, conservas e doces caseiros.

O arroz, feijão e pirão foram os alimentos hospitaleiros dos recém-chegados imigrantes e, até agora, são consumidos. Diferente da hospitalidade que os imigrantes europeus receberam dos índios na América do Norte, pois segundo Steingarten (2000, p. 439): “comemos peru no dia de Ação de Graças não porque seja um componente culinário apreciado e, sim, porque o peru representa a descoberta dos alimentos do Novo Mundo e a fraternidade oferecida pelos índios”.

Para os norte-americanos, o dia mais importante de reunir a família é o “Dia de Ação de Graças” onde se mantém viva a tradição de agradecer a comida que os índios ofereceram aos colonizadores. As mesas dos americanos neste dia são verdadeiros banquetes ao lado de familiares e amigos. Dificilmente, consegue-se experimentar todos os acompanhamentos que rodeiam o “peru”, protagonista desta festa.

Antigamente, o que mais se apreciava era uma mesa com enormes quantidades de comida, isto significava a fartura conquistada no novo mundo para esquecer, definitivamente, a fome.

A quantidade de itens na mesa do imigrante era importante; tinha de ser farta e variada; esta representava o seu maior “luxo” sem prezar tanto a qualidade. Os colonos sabiam o que era ter passado fome na Europa, então, quanto mais cheia a mesa, maior era o prazer.

Eles realizavam trabalhos pesados com constante desgaste físico: na agricultura, abrindo novas estradas, construindo casas, móveis, cortando lenha etc. e para recuperar as energias perdidas, a refeição, além de significar uma parada para descanso, tinha o objetivo de recarregar as energias. Esta comunhão em família com os alimentos os reanimava para reiniciar uma nova e dura jornada.

Segundo Muller (1999), os imigrantes usavam muito a seguinte expressão: *Wann nur mei Buckel aach noch Bauch war*, que significa: “que bom se minhas costas também fossem barriga”

Fernandez Armesto (2004, p. 172) explica que:

Quantidades tão espantosas são uma característica histórica importante dos estilos alimentícios das elites: comer por gula ou desperdício era uma forma habitual de exibição para a aristocracia; comer de uma forma heróica é um modelo de comportamento [...] A variedade alimentar é uma função da distância, ela alcança proporções inusitadas quando os produtos de climas e nichos ecológicos diferentes se unem sobre a mesma mesa

O ato de se alimentar com produtos específicos e a forma de ingeri-los estão intimamente ligados à identidade cultural de um povo e poder compartilhá-los está ligado à hospitalidade. Por exemplo, no Oriente Médio, as culinárias todas são muito parecidas e são servidas com fartura. Grande número de pratos são oferecidos ao convidado, que quanto mais comer, mais deixa o anfitrião satisfeito (LEAL, 1988).

A hospitalidade envolve um sem número de verbos como: convidar, oferecer, acolher, proteger, cuidar, receber, abrigar, sorrir, satisfazer, favorecer etc. e também muitas explicações como: dar com prazer o que temos de melhor, suprir necessidades, uma boa refeição, uma atenção especial, ou um simples convite para compartilhar de bons momentos. É aqui onde estas amplas definições verbais ou frasais são traduzidas por atitudes de pessoas simples que “fazem a diferença”.

Provavelmente, oferecer um *crème brûlée*⁷⁰ no qual o açúcar não esteja crocante ou uma *tarte tatin*⁷¹ que desmonte ao ser retirada da forma não fará os convidados irem

⁷⁰ *Crème brûlée*: considerada uma receita clássica da culinária francesa, trata-se de uma sobremesa cuja base é um creme de gemas, leite e açúcar levado ao fogo até engrossar, polvilha-se com mais açúcar na superfície e queima-se com maçarico ou com ferro em brasa, formando um caramelo crocante.

embora insatisfeitos, se o lado social do evento transcorre bem. Se os mesmos problemas acontecem no cenário comercial, talvez, então, o cliente, cujo foco nesse caso está na natureza da experiência de serviço pelo qual está pagando, fique insatisfeito e possa reclamar (LOCKWOOD & JONES 2004).

A hospitalidade vem de longa data. O início das civilizações está intimamente relacionado com a procura dos alimentos, com os rituais e costumes de seu cultivo e preparação, e com o prazer de comer. Segundo Franco (2001, p.21-24) :

[...] A refeição começou a existir provavelmente depois que a espécie humana deixou de se nutrir de raízes e de frutas. A preparação e a partilha das carnes exigiam a reunião do grupo ou da família. A refeição é, assim “a ritualização da repartição de alimentos”. Por isso mesmo, tornou-se tão rica em símbolos. A tendência humana de compartilhar alimento, idéia básica da hospitalidade, teria se originado quando o homem desenvolveu a capacidade de matar grandes presas. Esse tipo de caça muitas vezes o forçava à associação. Desconhecendo ainda outros métodos de conservação, além da cocção via-se obrigado a consumir a caça com certa rapidez. Isso o induziria a dividir com outros caçadores e famílias o produto de seu trabalho e, evidentemente, esperar gestos recíprocos. Teria nascido, assim, a hospitalidade à mesa.[...] Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do meio instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Por isso, as forças que condicionam o gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra.[...] A humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo de cultura. Assim, a exaltação de alguns pratos da culinária materna, ou do país de origem, mesmo quando medíocres, podem durar a vida inteira e a sua degustação gera, às vezes, associações mentais surpreendentes. Os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social de indivíduos. São por isso, hábitos mais persistentes no processo de aculturação dos imigrantes.

Fernandez Armesto (2004, p.204), ilustra um típico exemplo de aculturação:

Abandonar a culinária do próprio país em benefício da comida americana comum tornou-se um emblema da “assimilação” que qualificava os imigrantes para a cidadania. Em 1929, as franquias dos vagões-restaurantes da ferrovia Santa Fé na linha “Califórnia Ltd.” descobriram quando estavam organizando seus cardápios que, usando a expressão em inglês “*small tenderloin, mushrooms*” (filé pequeno com cogumelos) vendiam muito mais do que se usassem o nome do prato em francês “*filet mignon champignons*”, embora os pratos fossem idênticos.

⁷¹ *Tarte Tatin*: renomada torta de maçãs caramelizadas com açúcar e canela, interessante porque é “invertida”, ou seja, o recheio fica embaixo e a massa em cima. Na França não há quem não conheça essa especialidade do vale de Loire criada pelas irmãs Tatin, servida quente acompanhada de creme chatilly. (ALGRANTI, 2000)

No caso específico da cultura alimentícia, a transculturação tem propiciado a perda de usos e costumes alimentícios que tinham sido transmitidos por gerações e perdurado como elemento de identidade cultural. Seus efeitos têm atuado em favor de novos costumes que vieram a ser adotados como modelos associados ao progresso e a modernidade, como é o caso ilustrativo que o casal Kladstrup narra no seu livro *Vinho e Guerra* (2002 p.23):

O vinho era feito da maneira como avós e bisavós o haviam feito. Não havendo especialistas a que recorrer, cada um seguia as tradições que conhecia e com que crescera. A aradura era feita com cavalos. O plantio, a colheita e a poda eram feitos de acordo com as fases da lua. Pessoas mais velhas lembravam com freqüência aos mais jovens que os méritos da poda foram descobertos quando o burro de São Martinho se soltou nos vinhedos [...] em 345 d.c. São Martinho saiu de burro para inspecionar alguns vinhedos que pertenciam a seu mosteiro, perto de Tours, no Vale de Loire, amarrou seu burro junto a um renque de videiras e ficou ausente por várias horas. Ao voltar descobriu para seu horror que seu burro andava mascando as videiras e que algumas tinham sido mastigadas até o tronco. No ano seguinte, contudo, os monges tiveram a surpresa de ver que exatamente aquelas videiras tinham voltado a crescer com mais abundância e produzido melhores uvas. Os monges aprenderam bem a lição e, século após século, a poda tornou-se parte da rotina de todo vinicultor.

No capítulo o “Vinho para alegrar nossos Corações” (*Wine to gladden our Hearts*) do livro “*The Frugal Gourmet Keeps the Feast*” do reconhecido, Chef Jeff Smith (1995, p.12-13), ele narra um interessante trecho bíblico:

Wine is to make our hearts glad, and it works very well. Drunkenness is always condemned in the Biblical community but wine is to be shared as a communal symbol of joy. [...] The first thing that Noah did when the Ark finally hit solid ground was to shout to the crew that they were to land and plant the vines. Since vines takes about seven years before they produce grapes for wine we can assume that Noah and his friends waited about for seven years before they had the landing party. Closer to our time it was Ben Franklin who said: “Wine is sure proof that God loves us and wants us to be happy”. [...] So, wine becomes a symbol of Creativity and Love, and in the end it turns out to be our oldest and best medicine⁷².

⁷² Tradução livre da autora: “Vinho é para deixar os nossos corações alegres e funciona muito bem. A embriaguez é condenada na Bíblia, mas o vinho é para ser compartilhado em comunhão como símbolo de alegria [...] A primeira coisa que Noé fez quando a Arca tocou chão firme foi gritar para a tripulação, “Agora que chegamos vamos plantar as vinhas” já que estas demoram sete anos para produzir as uvas, deduzimos que Noé e os seus amigos demoraram sete anos para poder celebrar com vinho a chegada a terra firme. Mais perto de nossos dias, foi Franklin Roosevelt que disse: “O vinho é com certeza a maior prova que Deus nos ama e quer que sejamos felizes”[...] Então vinho torna-se o símbolo da criação e amor de Deus já que no fim ele se compara a melhor e a mais antiga medicina”

Em termos gastronômicos, o sabor de um prato quase sempre descobre as características de um vinho e as exalta, assim como as qualidades de um vinho completam as de um prato. Para os *gourmets* existe o lema “um prato, um vinho”.

A enologia, ciência que trata dos vinhos, é uma arte para especialistas e, segundo Márcia Algranti (2000, p.324), no Pequeno Dicionário da Gula, “um bom vinho não deve sobrar: uma vez aberta, a garrafa deve ser consumida”. Há estudos a respeito do consumo do vinho que asseguram que, ele proporciona “longa vida” e confissões de pessoas centenárias afirmando que um cálice de vinho diário é obrigatório nas suas refeições.

Para Arthur Azevedo, vice-presidente da Associação Brasileira de *Sommeliers*⁷³ (SP) “O vinho aproxima, faz amigos, ajuda até a melhorar os relacionamentos, não é preciso pedir os vinhos mais caros para impressionar, os melhores vinhos são aqueles que você degusta na companhia de quem ama” (ISTO É, 2003, No.216, p.50).

Outras aproximações também se conseguem com *sakû*, vinho de arroz, no Japão, ou com *vodka* na Rússia, ou com cerveja na Alemanha, com *tequila* no México, com *pisco sour* no Peru, ou mesmo com a caipirinha no Brasil.

As comidas são uma mostra de hospitalidade que permanece viva em nossa memória, como afirma This (1998,p.38):

Os temperos trazem uma ponta de malícia para os pratos; os aromas têm por objetivo reavivar as lembranças, tal como a célebre *Madeleine*⁷⁴ de Proust, que lhe fez um dia reviver sua infância na casa da avó materna (os perfumes são tratados, como todos os sinais olfativos, pelo sistema límbico do cérebro, que gera igualmente as lembranças e as emoções.

Ao registrar as boas lembranças de uma hospitaleira refeição, Isabel Allende (1998, p.70), na versão espanhola do seu único livro de receitas misturadas com contos e, segundo ela, outros afrodisíacos, relata que:

⁷³ *Sommeliers*: termo francês que designa garçom especializado em vinhos. Profissional que assessora os clientes na harmonização de vinhos com as refeições

⁷⁴ *Madeleine*: biscoitinho em forma de concha inflada; no romance de Marcel Proust (1871-1922) *Du Cote de Chez Swann*, a personagem, ao morder uma Madeleine, sente voltar a si todas as sensações e sentimentos de sua infância.

El placer de un sabor se centra en la lengua y el paladar, aunque a menudo no comienza por allí, sino en el recuerdo. Y parte esencial de ese placer reside en los otros sentidos, la vista, el olfato, el tacto, incluso el oído. En la ceremonia del té en Japón el gusto del brebaje es lo menos importante, en realidad el té es amargo pero la serena intimidad de las paredes desnudas, las formas depuradas de los utensilios, la elegancia del ritual, la concentrada armonía de los gestos de quien ofrece el té, el quieto agradecimiento de quien lo recibe, el olor tenue de la madera y el carbón, el sonido del cucharón al verter el agua en el silencio de la estancia, todo constituye una celebración para el alma y los sentidos⁷⁵.

É assim que a gastronomia induz a fazer do comer uma imensa fonte de satisfações, uma experiência sensorial total, como Franco (2001, p.234-235) explica:

... além dos sabores, consistências, texturas e odores são importantes, o cenário, os sons, as cores, a intensidade da luz, as alfaias, o flamejar das velas, o tilintar dos cristais e, evidentemente, a interação entre os convivas.[...] A história culinária foi, quase sempre ignorada pela maioria dos historiadores, sociólogos e etnólogos. É curioso que atividade tão importante como a obtenção, preparação e ingestão de alimentos tenha sido de tal omissão. Entretanto, apesar da pouca atenção que o mundo acadêmico lhes tem reservado, a alimentação e a arte culinária não podem ser consideradas aspectos secundários das civilizações. [...] Graças a antropologia, sabe-se hoje que a preparação dos alimentos e o comer são também atividades simbólicas que permitem perceber as sociedades e a sua complexidade. Nos últimos anos, a mesa e seus rituais representam um campo ativo da pesquisa.

Através de viagens ricas em atrações turísticas e hospitaleiras, relacionadas com a gastronomia, diversas experiências levam a conhecer e se aproximar das peculiaridades que definem as mais variadas identidades culturais.

4.2.1 Algumas visões de hospitalidade e gastronomia no mundo

Para melhor compreender a hospitalidade e a gastronomia oferecidas nos diversos continentes é preciso vivenciá-las, experimentá-las e senti-las; nem todos estão de acordo com os padrões habituais que cada cultura desenvolve, porém são respeitadas dentro e fora do seu território de origem.

⁷⁵Tradução livre da autora: O prazer de um sabor se centraliza na língua e no paladar, a pesar de que com frequência não se inicie por ali e sim na lembrança. E parte essencial desse prazer localiza-se nos outros sentidos, na visão, no olfato, no tato e inclusive no ouvido. No cerimonial do chá no Japão o sabor da infusão é o mais importante. Na verdade, o chá é amargo, porém na calma intimidade das paredes nuas, as formas bem apresentadas dos utensílios, a elegância do ritual, a concentrada harmonia dos gestos do anfitrião, o tranqüilo agradecimento de quem o recebe, o cheiro quase imperceptível da madeira e o carvão, o som da concha ao jogar a água no silêncio da habitação tudo constitui uma celebração para a alma e os sentidos

Na Tailândia, por exemplo, além dos *Chefs* que encantam com suas magníficas obras nos banquetes festivos, misturando flores com frutas, os jovens tailandeses praticam muito o domínio da técnica de esculpir, como parte da sua formação. Eles começam cedo, com nove ou dez anos, e começam esculpindo sabonetes em formas de flores com pétalas finíssimas ou variados formatos como borboletas. Eles vendem aos turistas suas minuciosas obras, que os levam como lembranças de viagem, já que um sabonete esculpido é mais fácil de transportar do que uma melancia.

Em Phuquet, ao sul da Tailândia, é comum ver os vendedores ambulantes oferecendo frutas asiáticas como a *Durian*⁷⁶ e outras já introduzidas no Brasil como o *mangusto*, *lichias* e abacaxis. Os abacaxis são pequenos (aproximadamente 0,15 cm.) e muito doces, vendidos sem casca, espetados por um palito de madeira e esculpidos em formato de espiral. A vendedora descasca os abacaxis com destreza e habilmente os esculpe na frente dos fregueses com facas muito afiadas, dando-lhes a original forma de colunas retorcidas, inesquecíveis obras artísticas feitas em minutos que chamam a atenção dos turistas.

Como explicam Chon e Sparrowe (2003 p.199):

Na verdade, as “raízes” das esculturas elaboradas de frutas e hortaliças estão em uma antiga arte tailandesa conhecida como *kaesalak*. O *kaesalak* é uma tradição da época em que as jovens tailandeses eram enviadas ao palácio real para aprender essa meticulosa arte. Cebolas, rabanetes, nabos, abacaxis, pepinos e até mesmo melancias eram delicadamente esculpidos para transformar-se em criações elaboradas. [...] O *kaesalak* exige muita arte e paciência no manuseio de facas afiadas para cortar com precisão frutas e hortaliças que vão tomando a forma de flores e animais.

As decorações na arte culinária expressam uma mostra de carinho, esforço e hospitalidade por parte do anfitrião para com o visitante ou hóspede. O fato de pensar no tempo que tomou a preparação de uma refeição bem elaborada, já é visto com especial apreço. Os olhos são os primeiros a sentir o encanto, seguido da vacilação entre “comer com os olhos ou comer com a boca”; há certa resistência de levar o garfo para a boca ou continuar admirando a obra feita especialmente “para você”.

⁷⁶ *Durian*: uma fruta asiática de sabor peculiar que lembra o sabor de um purê de banana com alho e levemente apimentada.

Os hotéis bem conceituados da capital chinesa, Pequim agradam aos hóspedes de diversas nacionalidades com um grande bufê de gastronomia internacional no café-da-manhã. Para os ocidentais, é servido o clássico mexido de ovos com bacon, pães, frutas, café, leite, frios e sucos. Para os indonésios, uma sopa quente com carnes, legumes e macarrão. Os filipinos se servem de uns ovos duros que os ocidentais os classificariam de “aspecto duvidoso”, mas eles os apreciam como uma iguaria, especialmente durante o café-da-manhã e os chamam de “ovos de mil anos” (não terão mil anos, mas certamente, passaram do prazo de validade).

Em certa ocasião, o Hotel Hilton de São Paulo, recebeu a delegação japonesa de lutadores de Sumo. O recepcionista sugeriu a visita a uma churrascaria tradicional paulista para experimentarem saborosas saladas e carnes. Dias mais tarde, o dono da churrascaria chegou até ao recepcionista para agradecer a indicação do seu estabelecimento e comentou que os famosos visitantes o deixaram preocupado por quase ter esgotado seu estoque de carne, porém estava honrado com a prestigiada visita e ele percebeu que os clientes voltaram ao hotel felizes, afinal, ele tinha oferecido um bom serviço. Os lutadores de Sumo sentiram-se felizes com a hospitalidade brasileira. A carne de boi é cara no Japão e, além do mais, servida com tantos outros acompanhamentos deixou os turistas impressionados e, ao mesmo tempo, satisfeitos. Como diz o provérbio japonês: “a felicidade raramente tem ligação com um estômago vazio”.

Grinover, colaborador da obra *Hospitalidade Reflexões e Perspectivas*, (organizado por Dias, 2002, p. 28-29) esclarece que:

quando surge a pergunta “o que faz com que uma cidade seja mais hospitaleira que outra?”, a primeira resposta está implícita na discussão a respeito do desenvolvimento sustentável, que ainda pode constituir a base de desenvolvimentos futuros da hospitalidade e a segunda refere-se ao urbano, à cidade e suas estruturas a serem desvendadas, lidas e interpretadas.

Percorrendo o velho continente sente-se muita falta dos tradicionais cafés-da-manhã brasileiros, servidos com variados pães, frios, sucos e frutas à vontade. Em algumas cidades turísticas européias, os hotéis servem o café-da-manhã com porções mínimas constituídas de um mini pãozinho, um sachê de manteiga e outro

de geléia e mais uma xícara de café com leite. Qualquer repetição é cobrado como extra. Isto já não se repete no México. Em Cancun, por exemplo, os cafés-da-manhã são servidos com muita fartura; os hotéis oferecem até *champagne*⁷⁷ francês e um *Chef* vestido a caráter, com impecável avental e sempre sorridente, oferece uma omelete feita na hora, com mais de cinquenta opções para combinar.

A hospitalidade mexicana é demonstrada através dos *mariachis* que recebem os visitantes com violinos e músicas românticas. Esse momento compartilhando com uma autêntica “margarita”⁷⁸ fica difícil tirar da memória.

O café-da-manhã em Tel-Aviv pode ser um choque para as papilas gustativas que não estão preparadas para receber uma salada temperada de tomates, cebolas, pepinos e azeitonas como primeira refeição do dia, ou no Japão que servem *arroz moti*⁷⁹, chá verde e pickles agridoces.

Cada cultura está dotada de costumes diferentes; através das viagens aprende-se a conhecê-las melhor, porém nem sempre as aceitamos ou as praticamos.

Os turistas que visitam *Hawai* são recepcionados com o típico *Aloha*⁸⁰ e um belo colar de flores naturais como sinal de boas-vindas. Participar de um *luau*⁸¹ com danças de *Hula-hula*⁸² faz parte de um encontro direto com a cultura desse território fragmentado por várias pequenas ilhas. Em cerimônias modernas de *luau*, os adultos recebem o “colar de flores” e as crianças um “colar de balas, bombons e guloseimas” como sincera demonstração de hospitalidade.

⁷⁷ *Champagne*: vinho espumante, branco ou rosado, fabricado na região de Champagne na França, ou do tipo igual de outra procedência.

⁷⁸ *Margarita*: coquetel a base de limão, tequila e sal na borda da taça onde é servido.

⁷⁹ *Arroz moti*: arroz de grão curto, que, depois de lavado, fica de molho por cerca de uma hora para amolecer. Caracteriza-se por ser preparado com generosa mistura de vinagre de arroz, sal e açúcar o que lhe confere sabor especial e maior conservação. Utilizado especialmente na culinária japonesa

⁸⁰ *Aloha*: palavra utilizada pelos nativos para dar as “boas-vindas” aos turistas ou visitantes do Havaí.

⁸¹ *Luau*: termo havaiano usado para designar qualquer celebração: casamento, aniversário, formatura, a entrada numa nova casa ou realização de bons negócios. O menu de um Luau é farto principalmente a base de porco temperado e assado em brasas baixo terra, costuma-se servir Kulolo, um delicioso pudim de coco e grande variedade de frutas tropicais.(ALEGRANTI, 2000)

⁸² *Hula-hula*: dança típica das nativas do Hawai com movimentos sensuais dos quadris, braços e mãos, as dançarinas usam uma coroa e um colar de flores, um bustié de cascas de coco e saia feita com fibras de palmeiras, uma espécie de cipó.

Uma mostra de hospitalidade brasileira é receber as pessoas com um cafezinho fresco passado na hora. Já no Peru, essa demonstração se manifesta, quando o anfitrião oferece um copo de *Inca-Cola*⁸³, refrigerante de cor amarelo produzido com essência de camomila. Considerado “refresco nacional”, possui um agradável sabor e os peruanos o consomem em grandes quantidades, É uma espécie de Guaraná para os brasileiros. Assim como a “caipirinha”, os peruanos servem o “pisco-sour”, preparado com limão, angostura, clara de ovo, açúcar e, em vez de aguardente da cana, eles usam o de uva.

A hospitalidade se enriquece com pequenos gestos. Por exemplo, num dia chuvoso num hotel de praia onde o mar não pode ser aproveitado, nem as piscinas externas, nem a caminhada na areia, “uma boa refeição é o ponto forte”. Com ela, o mau tempo é esquecido e são descobertas novas alternativas para se divertir, como uma sala de jogos, de TV, de leitura etc.

Para a gastronomia ser um complemento da atividade turística, o profissional destinado à preparação dos cardápios nos restaurantes deve realizar, pelo menos, cursos básicos para não cometer erros.

O crítico gastronômico Silvio Lancelotti (1999 p. 11-12) não se conforma com os erros expostos nos cardápios de restaurantes brasileiros que servem comida italiana, quando se refere ao tradicional prato de massas com molho:

...apenas respondo aos desrespeitos que fazem parte da incultura do Brasil[...] Não é culpa minha que inúmeros dos melhores Chefs de panelas do país sequer conheçam a verdade de um Bechamel, de um Stroganov, de um mero prato de Spaguetti allá Bolognese e que inúmeros dos melhores restaurantes do país sequer se preocupem em redigir corretamente os seus menus. Não me refiro apenas à troca de apelidos e à confusão de ingredientes, à insistência com que se escreve e se fala molho sugo por aí. Diabos, ninguém sabe que sugo significa “molho” e que molho sugo não passa da bobagem do molho molho?

Quando o desafio educacional se circunscreve ao sistema de turismo, convém lembrar que a atividade turística, no setor de serviços, requer elevados índices de especialização, além de uma crescente modernização tecnológica já que enfrenta um

⁸³ *Inca-Cola*, refrigerante peruano de cor amarela, em cuja produção é utilizada a camomila

mercado em expansão cada vez mais exigente. Isso, necessariamente, implicará estímulo à eficácia e à produtividade dos profissionais que atuam nesse setor.

De acordo com a OMT (2003: 94):

Dispor de pessoas bem qualificadas para o trabalho em todos os aspectos do turismo é essencial para o sucesso do seu desenvolvimento. Mesmo com as melhores instalações turísticas, funcionários qualificados são uma exigência para o oferecimento do nível de qualidade de serviços esperado e comprado pelos turistas.

A maioria das empresas que fornecem serviços, incluindo serviços de hotelaria, oferece algo intangível. Entretanto, são difíceis de descrever e medir. Frequentemente, são caracterizadas por termos como: sensação, conforto, experiência, aparência e satisfação. Em cada caso, esses termos são muito pessoais e definidos pelo cliente com base em suas percepções, atitudes e crenças.

A presença de um profissional bem vestido na área de Recepção e também na área de Alimentos e Bebidas de um hotel é sempre marcante e bem apreciada, e esta pode contribuir para realçar a hospitalidade e oferecer ao estabelecimento boa reputação.

Assim Janeiro (1997, p.26) acrescenta que:

A higiene pessoal não consiste só em tomar banho todos os dias ou no uso de perfumes. Há que mudar as roupas pessoais, tratar do cabelo, estar bem barbeado, cuidar da higiene da boca e do hálito, do arranjo das unhas, do tratamento das roupas e do calçado.

A cada época que transcorre os clientes se tornam mais exigentes; o mercado abre um imenso leque de opções, dando a chance de múltiplas escolhas. Na prestação de serviços, o que ajuda muito o cliente a se decidir é o relacionamento humano, o jeito de ser tratado, a importância de oferecer um serviço limpo, honesto e satisfatório.

Para Beni (2003, p.168) “tanto o melhoramento da qualidade dos serviços oferecidos quanto o aumento da produtividade dependem de uma melhor qualificação da mão-de-obra por meio da formação e capacitação dos recursos humanos.”

Hoje, os restaurantes dos hotéis também são abertos ao público em geral; esta é uma forma de gerar lucro sem se limitar ao serviço de hospedagem, e é aqui a função

onde o Chef exerce seu papel principal, onde ele deve mostrar sua criatividade, dinamismo e liderança. Este profissional deve dominar todas as técnicas de cozinha para poder ensiná-las aos seus colaboradores.

Há alguns anos, a presença de um *Chef* formado com experiências internacionais, era só encontrado em restaurantes de alta categoria. Nos tempos atuais, o curso de gastronomia forma turmas a cada ano e todos têm chances de fazer estágio em hotéis ou restaurantes de grandes capitais. O público paga, mas também exige.

As boas-vindas que um hóspede recebe no seu primeiro contato com a recepção é a que ele espera ter em todas as áreas do hotel e com todos os funcionários. A área de Alimentos e Bebidas faz a parte sensível, aquela que conquista pelo estômago. O significado da palavra “gastronomia” se refere justamente às leis que regem o estômago e induz a desfrutar das refeições, não pela quantidade, e sim, pela qualidade, produzindo uma imensa fonte de satisfações, uma experiência sensorial inesquecível e isto faz com que a hora de decidir por uma refeição, a pessoa se lembre do sabor que lhe agradou e queira repeti-lo. Por isso, um cardápio bem definido ajuda a tomar uma decisão rápida e satisfatória.

Os restaurantes ocupam um lugar importante dentro do crescimento hoteleiro; seu progresso está relacionado ao bom serviço prestado e, nesta área, entra a gestão da qualidade que é sempre um desafio para manter uma hospitalidade de nível.

Atualmente, o turista que vivencia bons momentos quer levar a experiência para casa e quando gostou, torna-se o melhor agente de viagem para o lugar que visitou, influenciando e até mudando o roteiro já escolhido pelos amigos. Já o turista insatisfeito, transforma-se em um exterminador, aniquilando os planos de viagem dos seus amigos, conhecidos e de pessoas que ainda irá conhecer.

Estas razões são sempre umas motivações para repetir a viagem. Além do mais, as atrações turísticas e hoteleiras propagam o turismo, de forma mais barata e convincente pelo “boca a boca”, interagindo com o intercâmbio de culturas.

4.3 TURISMO CULTURAL E GASTRONOMIA

A evolução na sociedade criou a necessidade de se viajar mais: uns, devido a negócios; outros, com fins turísticos, ou até por motivos religiosos, visita a parentes distantes, etc. Seja qual for o motivo, ninguém escapa de experimentar a “comida típica” do lugar visitado e de conhecer “a cultura local”.

Relacionando cultura, turismo e gastronomia, observamos que a experiência humana ao vivenciar diversas manifestações, constitui-se em um fator cultural, porém, a expressão turismo cultural, no parecer de Andrade (1997, p.71 apud DAL FORNO, 2000, p. 27):

[...] possui conotação restritiva e abrange exclusivamente as atividades que se efetuam através de deslocamentos para a satisfação de objetivos de encontro com emoções artísticas, científicas, de formação e de informação nos diversos ramos existentes, em decorrência das próprias riquezas da inteligência e da criatividade humanas.

Na visão do Swarbrook (2000, p.35), o turismo cultural é

[...] visto como um turismo sensível, suave e ‘inteligente’, complementar ao conceito de turismo sustentável”; já para Beltrão (2001, p.33) é baseado no conjunto de valores de cada local “o turista busca conhecer museus, teatros, galerias de artes, observar o patrimônio histórico e seus principais monumentos. [...] têm uma especial inclinação por atividades unicamente culturais, artísticas e educativas.

Moesch (2000, p.47) contribui afirmando que, “a cultura, no seu sentido mais amplo, é feita de participação e de taticidade”. Neste último caso, fica evidenciada que a cultura é sensível à lógica de tocar, palpar, sentir, viver experiências pessoais nas festas que reúnem multidões como: carnaval, *Oktoberfest* ou em menores proporções como a Festa Pomerana ou Festivais Gastronômicos.

Podemos dizer que o turismo também transporta as pessoas ao passado para mostrar a cultura da época através das construções, a gastronomia, os museus, as tradições preservadas, costumes, etc.

Para Ansarah (1996 apud CORNER, 1996 p. 119) “a cultura de uma cidade está expressa de distintas formas por cada um dos seus habitantes e transmitida através das gerações” e afirma, ainda, que:

A cultura na síntese do pensamento universal significa as crenças, valores e técnicas utilizadas pelos homens e suas inter-relações; é compartilhada entre os contemporâneos e transmitida de uma geração a outra em qualquer tipo de sociedade, em qualquer momento da história. Em qualquer contínuo de espaço e tempo. É a origem de toda expressão e atividade humana e é o depósito final de todas as suas manifestações.

Há vários tipos de recursos explorados dentro do turismo cultural como: atrações históricas, eventos especiais, indústria e comércio, locais religiosos, linguagem, tipos de arquiteturas, galerias de artes e teatro, atividades de esporte e lazer, férias com algum interesse especial, passeios e itinerários temáticos, festivais gastronômicos etc.

Em todos estes recursos estão incluídas, também, comidas e bebidas tradicionais, que motivam as pessoas a saírem de sua cidade para conhecer de perto as diversas opções que um determinado destino oferece.

Turismo cultural é aquele em que se busca satisfazer o desejo das emoções artísticas e informações culturais visando à visita de monumentos históricos, obras de arte, relíquias, antiguidades, concertos, musicais, museus e pinacotecas (EMBRATUR, 1992)⁸⁴.

A gastronomia é um dos apelos mais presentes dentro do turismo, enfatiza destinos turísticos e na área cultural, é um dos elementos mais marcantes na história de um povo.

Chom e Sparrowe (2003, p. 176) fazem menção aos restaurantes de comida típica com refeições rápidas como:

[...] a *taqueria* mexicana, um restaurante que serve diferentes tipos de tacos e *antijotos* (um petisco feito de milho). Ou, em vez de refeições completas, podem dar ênfase a porções de petiscos, como em um bar de *tapas* (restaurante especializado em diversos aperitivos espanhóis)

⁸⁴ EMBRATUR, disponível em <http://www.embratur.gov.br>

Nas grandes capitais como em São Paulo, encontram-se variados restaurantes étnicos concentrados em bairros específicos. Isto facilita a logística e a escolha da atração gastronômica. Por exemplo, no bairro do Bexiga, encontram-se vários restaurantes italianos; no bairro da Liberdade, restaurantes japoneses; em Pinheiros, os barzinhos são famosos pelo serviço de lanches rápidos, *drinks*⁸⁵ e música ao vivo; os próprios centros comerciais concentram uma praça de alimentação com variadas ofertas para múltipla escolha do cliente.

Em Balneário Camboriú, já foi criada a “via gastronômica” com várias opções, mas nada que se compare ao exemplo paulista de concentrar restaurantes étnicos em dimensões fabulosas de bairros inteiros como atrativo turístico. Isto só é compreensível dada à mistura de raças que esta cidade abriga. Outro exemplo é o de Santa Felicidade, em Curitiba, que abriga uma alta concentração de restaurantes, na maioria de etnia italiana.

Nossas cidades em estudo carregam a etnia alemã, mas esta pode ficar dividida em alguns segmentos como Choperias, *Kaffe-Haus*, Comida Regional, Comida Alemã, etc.

De acordo com Trigo (1998, p.152):

Com a modernização a estética não cuida apenas de grandes vertentes como arquitetura e decoração, móveis e utensílios. Os detalhes são igualmente importantes: caixas de fósforos, cartões de visita, porta-copos, guardanapos e veiculação na mídia, tudo é padronizado e personalizado [...] não existe uma cristalização absoluta no planeta. O Mc Donald's do Brasil serve guaraná e torta de banana; o da América do Norte batata mexida no café da manhã e torta de cereja, e o da Ásia serve chá e saladas.

A cadeia Mc Donalds nossa conhecida, no Brasil, para o serviço de refeições do almoço ou lanches rápidos, nos Estados Unidos funciona a todo vapor a partir das 6h 30 da manhã, para atender o café-da-manhã. O movimento é tão intenso durante as manhãs como a partir do meio-dia, para os almoços. Em cada centro de informações turísticas ao longo das estradas que unem uma e outra cidade, também há um Mc Donalds hospitaleiro que oferece mapas e dicas de como chegar ao lugar de destino.

⁸⁵ *Drinks* : bebidas, coquetéis

Nestes centros de informações, o turista obtém, inclusive, panfletos de museus, shows ou acontecimentos nas cidades próximas. Assim é que, mesmo não tendo interesse em visitar determinada cidade, os turistas, muitas vezes, desviam-se de seu roteiro para aproveitar melhor a viagem, assistindo a algum evento de interesse.

Os aposentados são grandes consumidores dos café-da-manhã Mc Donalds, que usa das suas estratégias de *marketing* para conquistar o público da terceira idade. Para atrair estes clientes, realizam bingos a partir das 10h; os prêmios são *tickets* com valores diferentes para serem consumidos em qualquer estabelecimento da cadeia Mc Donalds ou, conforme a preferência, podem ser consumidos no ato.

Os Mc Donalds conquistaram muitos mercados internacionais e, para isto, mudaram algumas normas da própria instituição. Na Índia, por exemplo, onde a maior parte da população não come carne bovina, eles preparam *hamburguers* com carne de ovelha e fazem o maior sucesso; na Rússia, durante o inverno, eles oferecem uma sopa para acompanhar seus *hamburgers*; nos países tropicais, uma refrescante salada e, na Ásia, a salada é temperada com molho oriental. Todas estas adaptações servem para continuar conquistando mercados. O sistema de atendimento *self service* que todos conhecem, cada um com sua bandeja pronta, serviço rápido e prático, porém totalmente impessoal, mostra que mesmo padronizado tem características específicas de acordo com as exigências do público consumidor.

No Brasil, o café-da-manhã com um pão quentinho, saído de uma padaria qualquer, mesmo que seja de fundo de quintal, tem o “diferencial” que a cliente precisa. Nos restaurantes de comida típica regional, o “diferencial” é mais notório porque é utilizada a mão de obra artesanal e, em muitos casos, o primitivo forno à lenha do passado que ainda faz sucesso no presente.

Nos últimos tempos, originaram-se destinos turísticos dos mais criativos, como: roteiro das *caves*⁸⁶ e dos restaurantes provençais da França. Segundo Willmott e Graham (2003, p. 38), “existe uma tendência para férias com um elemento educativo: aprender a cozinhar numa casa antiga da Irlanda, ou numa Vila da Toscana, ou, aprimorar os seus talentos literários numa ilha grega”.

⁸⁶ *Caves*: adegas para experimentar vinhos, muito populares na França

Quando o turista aprecia a natureza, interpreta esteticamente o que está vendo com enfoques perceptíveis dos atrativos naturais que se destacam por sua beleza, fazendo um juízo meramente subjetivo: o que é belo para um, não o é necessariamente para outro. Por exemplo: há pessoas que conseguem a paz de espírito, quando enxergam um mar calmo, azul turquesa nas praias do Caribe e uma vontade de devorar livros, quando a paisagem está coberta de árvores que possuem diferentes tons de verde como as turmalinas.

As diferentes paisagens naturais produzem indicadores de qualidade visual que mexem com os sentimentos sejam estes naturais ou urbanos, por exemplo: a vista paulistana desde o Terraço Itália (prédio mais alto do centro de São Paulo) onde se pode apreciar uma panorâmica de outros prédios menores e ao mesmo tempo o trânsito intenso dessa cidade. Já uma caminhada à noite pela rua principal do comércio na cidade de *Hong-Kong* vira uma inimaginável poluição visual graças aos gigantescos letreiros luminosos, porém fazem parte de uma outra experiência para ser lembrada.

Gostos não se discutem; com as refeições acontece o mesmo. Nem sempre o que um apetece, o outro também quer, pois, as vontades são subjetivas. Conhecer a culinária de um determinado lugar pode levar as diversas experiências prazerosas como também desastrosas, embora a gastronomia se encarregue de oferecer opções para todos os diferentes paladares.

Cada cozinha põe em prova a legitimidade e tradição de pratos típicos que constituem um atrativo turístico especial.

Segundo a OMT (2003, p. 67):

Muitas áreas oferecem oportunidades para várias formas especiais de turismo baseadas em atrativos locais interessantes e incomuns. Essas formas de turismo podem explorar alguns “nichos” de mercados turísticos em crescente expansão e atrair turistas que tendem a ser ambientalmente e culturalmente sensíveis.

Hoje, existem variados interesses turísticos; o turismo de interesse específico pode incluir temas de natureza, culturais, históricos e outros tipos oferecidos no ambiente local. Os temas são muito variados: como existem observadores de aves e de

orquídeas selvagens, medicina natural, estilos histórico-arquitetônicos, também há grupos de pessoas que viajam para degustar as mais variadas culinárias do mundo. Esse tipo de pessoa é atraído pela sua afinidade gastronômica com esta ou aquela cultura. Muitos restaurantes parisienses já formalizaram um verdadeiro *tour* gastronômico, sendo pioneiros a receber pessoas com essa finalidade, de toda parte do mundo.

Os turistas de interesse especial exigem guias de viagens bem treinados que saibam informar detalhes sobre o tema em questão do turismo praticado.

Fazem parte do “turismo cultural” a Rota do Enxaimel em Pomerode, região onde as construções coloniais foram tombadas e permanecem intactas como na segunda metade do século XIX. Com um simples passeio, é possível perceber como viviam e sobrevivem ainda as múltiplas gerações de descendentes alemães. Nas regiões rurais, o tempo parou porque as paisagens ainda não sofreram alterações, os cultivos da terra ainda mantêm os mesmos frutos que os colonizadores encontraram, quando aqui chegaram.

Nesta região, cresce o “mangarito”, aquela raiz que lembra a batata: casca escura e polpa amarelada, muito apreciada pela comunidade, é uma iguaria que vale a pena experimentar. O jeito mais comum de preparar o mangarito é com galinha caipira ensopada ou passado na manteiga com toucinho.

As comidas diferentes são sempre lembradas ou porque agradaram ou desagradaram. O turista aberto a novas experiências, sempre arrisca provar outros sabores dos já conhecidos. Dependendo do solo, do clima, da geografia etc. alguns cultivos são exclusivos da região escolhida para visitar. Esta experiência faz parte da cultura gastronômica do lugar que bem explorada pode desenvolver um atrativo único e diferenciado.

Normalmente, os moradores da região divulgam nas feiras seus produtos da terra e estão sempre à disposição para interagir com os visitantes, explicando a forma de preparar diversos pratos com os frutos não conhecidos.

Para despertar a curiosidade das pessoas apreciarem o turismo gastronômico, existem já as “rotas gastronômicas”, criadas para potencializar um atrativo local.

Assim, Schlüter (2003, p.72), esclarece que, “onde a gastronomia possui de certa peculiaridade, as rotas existem em função de um produto ou, traço cultural característico[...]o interesse é promover o desenvolvimento de uma área rural”. Isto se dá nas safras abundantes de algumas plantações como maçã, cebolas, uvas, bananas.

Para a Organização Mundial do Turismo (OMT, 2003, p. 95-96):

O envolvimento das comunidades locais é essencial no processo de desenvolvimento turístico [...], terão maiores condições de lidar e de participar dos benefícios deste desenvolvimento sendo, portanto mais provável que apoiem o turismo”. A participação dos moradores das “rotas gastronômicas” dá força ao turismo e ao mesmo tempo beneficia e estimula o comércio da região com a venda dos produtos típicos da região.

O interesse das pessoas pela história, a arte e a cultura em geral tem gerado grandes projetos, integrando turismo e cultura. Basta dar uma olhada, como afirma Trigo (2000, p.112), “nos guias franceses *Michelin* para constatar que o peso das atividades culturais iguala-se às seções de Gastronomia ou de entretenimento geral”.

4.4 POTENCIAL TURÍSTICO DE BLUMENAU E POMERODE

Blumenau e Pomerode têm coisas que dificilmente podem ser encontradas em outra parte do Brasil. Um grande número de estabelecimentos de pequeno porte ao lado de empresas transnacionais e uma variada paisagem geográfica e humana.

Ambas as cidades são visitadas por executivos brasileiros e estrangeiros. Esses visitantes, com tempo escasso e voltados para os negócios, podem sustentar o turismo gastronômico que oferece interessantes alternativas.

As festas populares em Santa Catarina que se desenvolvem no mês de outubro têm tudo a ver com o espírito empreendedor e dinâmico de sua gente, cujas descendências formam um conjunto cultural muito variado. Mas, há festas para todo o tipo do gosto o ano inteiro.

Nessas celebrações, festeja-se a natureza e suas influências em rituais característicos, homenageando a banana, o alho, a maçã, o pinhão, a cana, a cachaça, o arroz, a cerveja, o milho, a melancia, o porco, o peixe, o marreco, a flor, o mel e, por fim, o próprio homem que em cada ciclo anual de estações, perpetua tradições na sua contemporaneidade (MACHADO, E.V. 1999).

Os nomes “Blumenau” e “Pomerode” também carregam sua própria identidade. A primeira, homenageia seu fundador, o Dr.Hermann Bruno Otto Blumenau, já Pomerode recebeu esse nome em homenagem aos colonizadores que vieram em 1861 da Pomerânia, terra de pescadores de arenque no Mar Báltico que hoje não existe mais. Durante a Segunda Guerra Mundial, essa região européia, que ficava próxima da Prússia (atual Alemanha), foi invadida e destruída pelos inimigos poloneses. Seus habitantes acabaram imigrando para pequenas comunidades nos Estados Unidos, Canadá e Brasil e aqui se instalaram ao longo do Rio do Teste.

As famílias residentes se preocuparam em manter as tradições germânicas principalmente no que se refere ao falar o alemão e o pomerano, língua mais próxima do holandês, que as crianças aprendem em casa e, só mais tarde, quando ingressam na escola, incorporam o português (FARIAS, 2005).

A origem dos pomeranos é marcada pela busca de espaço para sobrevivência, viviam em terras do sul do Mar Báltico, cobiçadas por alemães, poloneses, dinamarqueses e suecos. No século XII, enfrentaram mais de 20 guerras. De 1128 a 1400, viraram dependentes comercial e culturalmente dos alemães, fugindo dos temidos poloneses. Mais tarde, no século XIX, suas terras serviram de passagem para as tropas de Napoleão. No Congresso de Viena, surgiu a Província Prussiana da Pomerânia. Nos anos 1800 a 1900, mais de 330 mil pomeranos migraram para os Estados Unidos, mas lá não se isolaram. Para o Brasil, vieram 30 mil, que se mantiveram em comunidades fechadas (NUNOMURA, 2005).

Com os nomes escolhidos para as cidades de “Blumenau” e “Pomerode” fica explícito mais uma vez o elo forte que a sociedade imigrante quis conservar, manter e transmitir aos seus descendentes para nunca esquecerem a sua história e como todo começou.

Foi após uma inesquecível enchente ocorrida em 1984 (Anexo 2) que Blumenau criou a *Oktoberfest*, tentando, resgatar a tradicional festa bávara celebrada no mês de Outubro em Munique⁸⁷. Esta festa foi criada para levantar o espírito de solidariedade dos seus habitantes que atravessavam uma face difícil: o da reconstrução da cidade (METTE, 2005).



Foto 03: Desfile de Oktoberfest em Blumenau

Fonte: <http://www.belasantacatarina.com.br/blumenau/blumenau5.jpg>

Recentemente, implantaram-se em Blumenau, as confrarias chamadas *Stammtisch*⁸⁸, muito comuns no passado. Essa foi uma sugestão da Secretaria de Turismo para o roteiro das comemorações dos 150 anos de Blumenau em 2000. O *Stammtisch* se consolidou; no início, foram apenas 16 grupos e, hoje, são 274 confrarias que se instalam de ponta a ponta na tradicional Rua XV de Novembro, invadida por alegres e coloridas barracas que oferecem variados pratos preparados com produtos típicos

⁸⁷ Registra-se, historicamente, que a primeira “Oktoberfest” aconteceu em 1810, por ocasião do casamento do filho do rei Maximiliano José, que se chamava Luis, com a jovem Teresa de Sachs-Hilburg, na cidade de Munique na Baviera, no local que leva até agora o nome da noiva “Theresien-Wiese” (Prado de Teresa). A celebração anual deste encontro foi metamorfoseando-se com o tempo, numa monumental festa da cerveja, patrocinada pelos fabricantes da região. Esta festa só foi interrompida durante os anos das guerras, mas nunca perdeu a tradição. <http://pt.wikipedia.org/wiki/Munique>

⁸⁸ *Stammtisch*: confraria de amigos reunidos para almoçar ou jantar com total descontração.

da região⁸⁹. Este encontro também se realiza em outras cidades vizinhas como Balneário Camboriú.

Blumenau, consciente da necessidade de fazer preservar as mais gratas tradições trazidas pelos pioneiros fundadores da comunidade, procedentes da Europa, tem procurado dar às sociedades tradicionais de atiradores, de cantos, de música e do folclore todo o apoio possível visando ao constante desenvolvimento dessas sociedades e seu maior entrosamento com a vida comunitária geral.

O turismo blumenauense desperta curiosidade pelos traços da cultura alemã nos padrões da arquitetura com características européias, jardins floridos, confeitarias para degustar um típico “café-colonial” com imensa variedade de bolos, salgados, geléias, queijos, lingüiças e pães de vários sabores como o pão de aipim, batata, milho, integral, etc., e também com a celebração da *Oktoberfest* que cresce todo ano, investindo muito em novas atrações, como bandas, comida alemã e muito chope. Conferir no Anexo 5.

A *Oktoberfest* virou uma tradicional festa blumenauense, que atrai muitos turistas com um grande festival de cerveja, música, pratos típicos e danças folclóricas. Ela divulga Blumenau como a cidade heróica, já que três meses depois de duas trágicas enchentes, seu povo estava pronto, fazendo uma festa com ruas limpas, jardins floridos e meio-fios pintados (RAMOS, 1997).

No caso de Blumenau e Pomerode sua peculiar arquitetura é marca registrada destas cidades. Mais uma vez, mencionamos o estilo enxaimel com suas armações de madeira encaixadas sem pregos o que permite que possam ser desmontadas e reconstruídas noutra local, já que cada viga de madeira traz uma marca indicativa e a argamassa é fácil de descolar.

O maior acervo de construções enxaimel fora da Alemanha está em Pomerode, cujos exemplares podem ser apreciados em diversos locais da cidade, especialmente, na Rota do Enxaimel, mencionado antes como exemplo de turismo cultural (BRAGA, 2005).

⁸⁹ Prefeitura de Blumenau

Desde 1984, realiza-se a Festa Pomerana⁹⁰, evento que celebra o aniversário do município e as origens de seu povo. São 10 dias recheados de muito chope, música, dança e comida típica, que transmitem ao visitante toda a riqueza da cultura alemã. De 14 a 23 de janeiro, a Festa Pomerana traz atrações para todos os gostos, corais, grupos de danças folclóricas, teatro, shows, desfiles, bandinhas e competições típicas como *Schneidermuller*⁹¹, competição de chope em metro e concursos de culinária doce e salgada (Anexo 6).

A estrutura do Parque da Festa Pomerana conta, ainda, com um Pavilhão Cultural para danças e apresentações, um Pavilhão Principal para shows e um ginásio de esportes, onde acontece a exposição de produtos industriais e artesanais feitos em Pomerode.

Durante um dos dez dias que dura o evento realiza-se um casamento à moda antiga, trazendo os costumes legítimos do passado dos imigrantes pomeranos envolvendo toda a comunidade. Os noivos são voluntários moradores da cidade e a cerimônia é celebrada por um pastor.

Entre os vários destaques da festa estão os concursos culinários de bolos, tortas, geléias, pratos salgados e licores. Roseli Zimmer, Chefe do Serviço de Apoio à Cultura de Pomerode, em entrevista concedida em 15/04/05, ressalta: “uma visita que os turistas não dispensam é o passeio pela Rota do Enxaimel na qual se encontra a maior concentração de casarões típicos dos colonizadores em excelente estado de preservação, é como dar um mergulho no passado”.

Parte da cultura local de Pomerode está baseada no cultivo da roça e na criação de animais para subsistência familiar. Os restaurantes, a fim de manter viva a tradição do colono, preparam a comida, com produtos de sua terra, comprando a manteiga, ovos, os vegetais e, até mesmo o marreco, é adquirido de propriedades locais que se dedicam à criação.

Em Blumenau e Pomerode, podem ser apreciadas paisagens bucólicas que não foram modificadas no tempo, áreas verdes, cachoeiras, árvores centenárias que

⁹⁰ Prefeitura de Pomerode 2

⁹¹ *Schneidermuller*: serrador de lenha

guardam a história dos seus imigrantes e visitas a museus como o da Família Colonial, Museu da Ecologia erguido em 1867, onde morou Fritz Muller⁹². Com tudo isso, pode-se promover o turismo cultural.

Os blumenauenses e pomeranos, descendentes dos primeiros colonizadores, guardam com zelo peças originais trazidas da Alemanha pelos seus ancestrais que hoje repousam em museus do folclore europeu como parte integrante das manifestações culturais que eles se empenham em divulgá-las e mantê-las presentes.

Em Blumenau e ainda mais em Pomerode os hábitos não se perderam com o tempo, ainda podem ser encontrados, fragmentos de dialetos da língua alemã; trajes típicos usados nas festas tradicionais nos Clubes de Caça, na *Oktoberfest* e na Festa Pomerana.

Só visitando estas cidades pode-se entender melhor o pioneirismo de gente que construiu com muito esforço seu espaço longe da terra natal sem perder sua identidade. Uma mostra disto está na fidelidade às velhas receitas da culinária alemã (Anexo 4).

A forma intensa com que é preservada em Pomerode a identidade cultural herdada dos imigrantes dá ao município o título de “A Cidade mais Alemã do Brasil” (Anexo 6) e a Blumenau a cidade da *Oktoberfest* (Anexo 5) onde não é necessário viajar longe se a pessoa quer se sentir num pedaço da Alemanha com bandas, desfiles, muita cerveja e pratos típicos.

⁹² *Fritz Müller*: naturalista, defensor da doutrina de Darwin sobre a Teoria da Evolução (a origem das espécies), escreveu o livro *Für Darwin* (Para Darwin) publicado em Leipzig, Alemanha, em 1964. Chegou à Blumenau em condição de colono em 1852. Estudou matemática e ciências naturais na Universidade de Berlim e em 1848 obteve o título de Doutor em Filosofia. Em 1868 a Universidade de Bonn outorgou-lhe o título de Doutor *Honoris Causa* e no diploma colocaram a seguinte inscrição traduzida do latim ao português: “[...] por ter ampliado de muito os conhecimentos nos ramos da Botânica e da Zoologia e por ter com os seus estudos sobre a evolução dos crustáceos do litoral brasileiro, ajuntando sólidas argumentações e provas às teorias darwinianas”. De 1844 a 1889 Fritz Muller deu publicação a 248 trabalhos científicos, vindo a falecer em Blumenau 21 de maio de 1897. (MULLER, 1990)



Foto 04: Vista de Blumenau, lembra uma paisagem típica alemã.

Fonte: http://www.aobrasil.com/home/img/log_blumenau_hp.jpg

4.5. A GASTRONOMIA DOS IMIGRANTES VERSUS A GASTRONOMIA CRIADA PARA DESENVOLVER O *MARKETING* TURÍSTICO.

A imigrante alemã, acostumada a comidas à base de batatas e farinha de trigo, achou difícil substituir estes alimentos por outros desconhecidos. Mais tarde, resignada ao seu novo destino, aceitou os frutos da terra e os incluiu, elaborando receitas adaptadas que lembrassem à terra natal.

A carne de gado era muito cara; chegava do Planalto por estradas em péssimas condições de transporte; as vacas leiteiras eram aproveitadas pelo leite, manteiga e queijo de fabricação caseira. A carne consumida na colônia era de animais de sua própria criação: aves e porcos. Os porcos destinados à produção de banha eram alimentados com aipim, inhames cozidos e milho. Com esta alimentação, os colonos obtinham melhor carne e gordura. As aves eram criadas em grande quantidade para aproveitamento da carne e ovos e as penas eram aproveitadas para travesseiros e cobertas (SEYFERTH, 1974).

Portanto, as refeições diárias dos imigrantes eram basicamente preparadas com aves (galinhas, patos, marrecos), suínos e frutos da terra. Hoje, a carne é acessível, porém

a predominância do comércio ainda se dá com os produtos coloniais como: lingüiças, queijos caseiros, geléias, conservas de legumes etc., servidos nos restaurantes ou nos *Kaffe-Haus*.

Chon e Sparrowe (2003, p.176) fazem menção aos restaurantes étnicos que “refletem a variedade e a diversidade de suas culturas originais. Podem ser caros ou baratos, elegantes ou informais”, mas não deixam de ser um atrativo à parte, promovendo deslocamentos consideráveis.

O *marketing* turístico, de acordo com Machado, J. (2004 p.142) “leva em consideração a experiência a ser vivida pelo turista no destino em todos os seus momentos”. O *marketing* se vale da promoção para comunicar ao mercado potencial os produtos e serviços oferecidos pelas empresas, estimulando e incentivando para a compra. No que se refere ao turismo, é só um trampolim para impulsionar a demanda, pois deve ser perfeitamente combinada com os demais componentes do *mix* de *marketing* para o turismo.

Vaz (apud MACHADO, J, 2002, p. 49) explica que a partir da teoria dos “4 Ps”, conhecidos no mercado por: “produto”, “preço”, “promoção” e “praça” foram acrescentadas mais “3 ps”: “pessoas”, “pacote” e “prestatividade”.

Para promover o turismo e agitar a “festa da cerveja”, “Oktoberfest”, algumas medidas foram tomadas pela secretária de turismo. Nesse sentido, esclarece a professora Sueli Maria Vanzuita Petry, diretora do Arquivo Histórico de Blumenau, em entrevista concedida no dia 18/03/2005:

As receitas que os imigrantes trouxeram na bagagem não eram as que aparecem na cidade durante suas festas. O *eisbein* foi coisa criada, isso de lingüiça branca e preta só aparece na década dos anos 60. O que se fazia antes quando se matava um porco nas casas das famílias eram as morcilhas brancas e as pretas, muito diferente dessas que aparecem nos dias de hoje. Quando se começa a explorar o turismo em Blumenau, como existe um volume grande de pessoas vindas com a divulgação das festas principalmente para *Oktoberfest*, foi trazido um cozinheiro alemão para desenvolver alguns pratos de tradição germânica. O “joelho de porco” (*eisbein*) as “bistecas” como são servidas hoje foram criadas e a cidade as foi adotando como se fossem delas, antigamente não eram conhecidas. No passado quando se matava um porco era comum fazer geléia, as articulações eram aproveitadas para fazer o mocotó, este alimento era muito apreciado.

No que se refere aos doces estes sim podem ser explorados como autênticos de igual forma que os “pães”. A diferença da Alemanha é que lá não se encontram as “cucas de coco” de “banana” ou de “abacaxi” tão comuns nas nossas confeitarias e servidas nos *Kaffe-Haus*. Por outro lado, lá na Alemanha impossível encontrar um “pão de aipim” ou de “cará”, estes sim são produtos típicos, nascidos no Brasil, criados pelos imigrantes. e podem ser um atrativo gastronômico também.

O eisbein, kassler, salsichas bockwürst foram pratos introduzidos a partir dos anos 80, quando Blumenau resolveu se erguer depois das duas enchentes de 1983 e 1984 e promoveu a *Oktoberfest*.



Foto 05: Chucrute com eisbein (joelho de porco) e bockwürst (salsichas vermelha e branca)

Fonte: <http://www.teutonia-latina.net/br/Santa-Catarina/pomerode/grafik/fw3.jpg>

Estes não são pratos que tenham pertencido aos hábitos alimentares dos imigrantes, mas fazem parte do cardápio de uma festa que eles também não trouxeram e sim foi inserida cento e trinta e quatro anos depois da colonização, para atrativo turístico.

Hoje, pouco importa se estes pratos vieram depois; eles já têm a cara da região e, inclusive, aparecem no cardápio dos restaurantes de Blumenau e Pomerode preparados exatamente como seriam servidos na Alemanha atual.

Na região de Blumenau e Pomerode, um prato que é celebrado em dias de festa é o marreco recheado com repolho roxo. Outras presenças constantes são: asucas, os *strudel*, os *spätzel*, *klösse*, *flädchen*⁹³, etc., mas, sobretudo o marreco. (Anexo 8)

A gastronomia local caminha lado a lado com a história do imigrante, que se vê obrigado a assimilar hábitos diferentes para sobreviver e acaba abrindo as portas da hospitalidade a ingredientes nunca antes vistos nem menos experimentados.

⁹³ Flädchen: tiras de panquecas

Os imigrantes consumiam muito os suínos, como na Alemanha; aves como galinha, pato, e marreco que muitos confundem com o pato, porém, o marreco não tem carúnculas, aquelas verrugas avermelhadas sobre o bico e em volta dos olhos, típicas dos patos. As penas da cauda do pato são viradas para cima como se fosse uma vírgula. “Ao contrário do marreco, o pato tem penas lisas na cauda e postura mais horizontal”, identifica Roberto Dias, especialista em avicultura⁹⁴.



Foto 06: Marreco recheado com repolho roxo

Fonte: <http://www.belasantacatarina.com.br/brusque/marreco.jpg>

Para o preparo do marreco os imigrantes utilizavam como acompanhamento o repolho roxo, aipim frito e, numa versão mais recente, o purê de maçã. A forma mais tradicional de servi-lo, atualmente, é recheado com os próprios miúdos e uma farofa de pão, temperos e ovos. Pessoas se locomovem grandes distâncias para experimentar o “marreco recheado” nos restaurantes de Pomerode, onde garçons e garçonetes atendem ao público com trajes típicos alemães e são chamados popularmente de “Fritz” e “Frida”, nomes muito comuns na colônia.

Um atrativo também são as lingüiças defumadas típicas desta região, servidas especialmente nos “cafés coloniais” para acompanhar os pães artesanais.

⁹⁴ www.aviculturaindustrial.com.br/site/dinamica.asp



Foto 07: Queijos e lingüiças coloniais

Fonte: <http://www.teutonia-latina.net/br/Santa-Catarina/pomerode/grafik/pomm10-kl.jpg>

De acordo com Fernandez-Armesto (2004, p. 209):

Culinárias “nacionais” nunca são originalmente nacionais. Começam como hábitos regionais de cozinhar com ingredientes limitados pelo ambiente natural. Mas estão abertas aos intercâmbios locais de influência e à modificação por novos produtos que possam ser acomodados em uma tradição regional, porque a forma é conservada ou por causa da longevidade natural do produto ou sua capacidade de viajar.

Os imigrantes conseguiram superar as dificuldades de adaptação aos alimentos tropicais e aprenderam a utilizar: o aipim, da qual é feita a farinha que é usada no beiju, na rosca de polvilho, no pirão de farinha fervida em água, no sagu, produzido da fécula do aipim, que acabou conhecido como “sago” pelos alemães. O sagu virou uma sobremesa muito utilizada em dias de festas ou servida aos domingos nas versões vermelho, feita com vinho tinto, ou branco, feita com leite. Atualmente, já existem versões mais modernas como o “sagu de maracujá” e “sagu de abacaxi” que eram desconhecidos na época da colonização.

As inigualáveis sobremesas alemãs são, indiscutivelmente, reconhecidas no mundo inteiro e, com o toque brasileiro, ficam melhor ainda: *Strudel*, que originalmente foi criado com maçã, recebeu suas variações com bananas, coco, ricota, abacaxi e outras frutas; e a popular *Käsetorte*⁹⁵, já conquistaram muitos visitantes.

⁹⁵ *Käsetorte*: torta de ricota fresca



Foto 08: *Apfelstrudel*

Fonte: <http://www.worldcook.net/Cooking/Pictures/PicturesLarge/Apfelstrudel.jpg>

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Gastronomia é um ramo da culinária aprimorada que está andando em um vôo crescente e faz uma boa parceria com a atividade turística e cultural, mas o seu sucesso depende de profissionais preparados e do desenvolvimento de uma cultura que exige tempo para ser reconhecida, apreciada e respeitada.

A gastronomia está estreitamente ligada à hospitalidade que com suas mais amplas manifestações, tem como principal objetivo agradar e proporcionar satisfação àquele que chega a solo estrangeiro. As “boas-vindas” utilizadas aqui como adjetivo, podem estar expressas nas diversas formas de “dar”, por exemplos: um abacaxi esculpido na Tailândia; uma sopa no café da manhã em Pequim; ou uma salada de cebolas, tomates e azeitonas em Tel-Aviv; um colar de balas e bombons no Havaí com o respectivo *Aloha* especialmente para crianças; um cafezinho passado na hora no Brasil; ou uma *Inca-cola* ou *pisco-sour* no Peru. Tudo isto pode justificar a atenção com que um anfitrião pode seduzir seu hóspede.

Para se sentir bem recepcionado não é preciso muito; basta um sorriso ou, quem sabe, até um copo d'água fresca num dia quente. Ações como estas ficam sempre vivas nas “boas lembranças”. Como explica Bosi (1987), só um fragmento registrado do infinito cabedal da nossa memória é suficiente para jamais esquecer.

A imigração alemã se adaptou a novos hábitos alimentares sim, sendo um dos principais fatores, o clima brasileiro que propiciou cultivos diferentes como: milho, aipim, feijão, inhame, mangarito, palmito, cana-de-açúcar, batata doce, taiá, cará, amendoim etc. e frutas como as banana, laranja, tangerina, limão, abacaxi, goiaba, jabuticaba, mamão e outras.

As sementes e plantas nativas que os imigrantes trouxeram, como o centeio, não deram certo, inicialmente; já a batata se adaptou muito bem e, com ela, aos poucos, foram colhendo raiz-forte, repolho, pepino, pêssigo, alcarávia, beterraba e cebola.

Curioso descobrir que os alemães se acostumaram a consumir pêssigos suculentos e maduros em época de Natal celebrada no Brasil durante a estação de verão. Este fato seria impossível de acontecer em época de Natal europeu pelo frio do inverno.

O consumo de raízes na elaboração dos pães também foi uma mudança de hábito alimentar marcante.

O pão de centeio, comum na gastronomia germânica, reapareceu quando se pôde importá-lo em grãos, já que aqui seu cultivo não prosperou. O mesmo acontecendo com tudo que levasse farinha de trigo como ingrediente entre eles: o *spätzler*, os biscoitos *spekulatus*, *lebkuchen*, cucas etc.

O *strudel*, além do característico recheio de maçã, foi inovado com sabores tropicais como: banana, abacaxi e até com ricota doce. O marreco com repolho roxo, a galinha ensopada com mangaritos, as lingüiças no café-da-manhã, no lanche e no feijão eram muito consumidas. O chucrute acompanhado do *eisbein* e salsichas *böckwurst*, ou *kassler* já é uma receita adquirida a partir dos anos 80 para promoção turística, mas fazem parte do que é conhecido como comida “típica alemã”.

Este trabalho também contribuiu para os meus programas: “Dez Minutos do Sabor”, na Rádio Educativa UNIVALI, e o “Tour Gourmet”, na TV UNIVALI, pois ambos ficaram enriquecidos de informações graças a esta pesquisa que além de agradável experiência, solidificou mais ainda, minha paixão pela gastronomia.

Algumas sugestões ficam aqui registradas para um futuro planejamento turístico-gastronômico a quem possa interessar e viabilizar, por exemplo:

A Bahia promoveu o 1o Encontro Anual do Fórum Mundial de Turismo em dezembro de 2004 e lá estava a “Oficina do Acarajé”. Baseada nesta mesma idéia, por que não criar um guia denominado “O Roteiro das Cucas”, aproveitando os tradicionais *Kaffee Haus* ou a “Oficina do *Strudel*” para todos os interessados?.

O turista é curioso por experimentar as especialidades regionais, um “docinho diferente” sempre tem sua hora e, para os apreciadores de uma refeição quente, no almoço ou jantar, pode ser “uma galinha ensopada com mangaritos” ou o “marreco recheado”, que já atingiu popularidade catarinense como iguaria regional. As lingüiças, geléias, queijos e conservas sempre vão ter um lugar na bagagem. Assim, o turista, mesmo voltando para casa, levará um pedaço de Blumenau e Pomerode para sua mesa.

Em Blumenau e Pomerode, é possível criar algumas “rotas gastronômicas”, aproveitando a safra dos mangaritos ou das tangerinas. Os primeiros, menos conhecidos, provocariam grande curiosidade e as tangerinas, abundantes na região, poderiam ser exploradas de diversas formas como: *in natura*, em cucas, sucos, geléias, batidas, caipirinhas e licores. Nestes lugares, os frutos da terra servem como atrativo turístico.

Então, por que não promover a “Festa do mangarito”, na época da colheita, ou criar uma “Feira de licores de fruta” durante o inverno e que estes sejam utilizados em saborosas sobremesas?. Fazer uso do momento para concursos gastronômicos com a comunidade local e vizinha.

Partilhar o saber com os agricultores locais fomenta a venda de mudas e sementes cultivadas na região

No dia 2 de Setembro, junto com o aniversário de Blumenau, ou 25 de Janeiro, aniversário de Pomerode, promover a degustação dos “Pães dos Imigrantes”, pão de cará, de milho, aipim, batata etc., para marcar os novos hábitos alimentares, adquiridos pela falta de farinha de trigo na época.

Assim como já são feitos os *Stammtish*, organizar o “fim de semana das cucas alemãs”, que pode ser instituído numa data qualquer num dos municípios alternadamente, uma vez por mês, ou a cada três meses (nas viradas de estação) e junto promover a grande “Feira Colonial”, oferecendo produtos regionais como: queijo, lingüiças, melado, conservas caseiras, *kochkäse*, etc.

Estabelecer a “Feira dos Biscoitos” (amanteigados, *spekulatius*, bolachas de mel e melado decoradas para Páscoa e Natal) durante os meses de Março e Dezembro.

A gastronomia típica é muito valorizada pelo turista, que procura sempre os restaurantes que servem especialidades locais. Assim, é preciso capacitar estes restaurantes para atenderem adequadamente os visitantes, sem perder suas características.

Blumenau e Pomerode são cidades com marcadas expressões européias seja pelas suas construções, costumes, festas, culinária e hábitos, podendo oferecer aos seus

visitantes um grande diferencial e a saborosa experiência de poder degustar a fusão da gastronomia e confeitaria germano-brasileira.

Hoje, os restaurantes dos hotéis também são abertos ao público em geral. Esta é uma forma de gerar lucro sem se limitar ao serviço de hospedagem. E é aqui onde o profissional da cozinha, o *Chef*, pode deixar correr a sua criatividade sem limites no intuito de desenvolver pratos com ingredientes regionais, fazer com que o turista que visita Blumenau ou Pomerode também viva emoções diferentes.

De acordo com Isabel Allende: “o prazer de um sabor centraliza-se na língua e no paladar, embora quase sempre comece com uma boa lembrança”. E foi neste contexto que, graças às boas ou más lembranças, foi possível desencadear e recuperar este estudo gastronômico.

Esta pesquisa disponibiliza consulta de estudos para acadêmicos do curso de Gastronomia, de Turismo e Hotelaria, de História, de Antropologia, Ciências Sociais e outros afins, pois o que suscitou este estudo, pode dar origem a outros

Permito-me concluir dizendo a maior riqueza do patrimônio cultural e atrativo turístico catarinense está marcada por esta minoria étnica, os alemães, que aqui chegaram e reconstruíram num solo de índios a sua própria história e, além do mais, preservaram seus hábitos, sua cultura e acabaram se rendendo, também, ao prazer de uma culinária adaptada com as novas riquezas da região.

Quando o descendente direto de um imigrante experimenta a cuca da *oma*, acredito que deve acontecer o que Proust explica no seu romance. Quando a personagem morde a *Madeleine*, voltam para si todas as sensações e sentimentos da infância. Já o pioneiro de quem se originou a descendência diria: *Danke mein Lieber Gott! Hunger nicht mehr!!* (Obrigado Senhor! Fome nunca mais!!)

GLOSSÁRIO

Agrikulturvereine: associações agrícolas de ajuda aos colonos.

Aloha: palavra utilizada pelos nativos para dar as “boas-vindas” aos turistas ou visitantes do Havaí.

Arroz moti: arroz de grão curto, que, depois de lavado, fica de molho por cerca de uma hora para amolecer. Caracteriza-se por ser preparado com generosa mistura de vinagre de arroz, sal e açúcar o que lhe confere sabor especial e maior conservação. Utilizado especialmente na culinária japonesa

Bierstube: estabelecimento onde se comercializa diversos tipos de cerveja.

Blumenauzeitung: jornal de Blumenau.

Bockwurst: salsichas grossas, podem ser vermelhas ou brancas, servem-se com mostarda escura.

Cassoulet: receita francesa preparada com lingüiças, carne suína e outros temperos, é uma versão da feijoada brasileira utilizando feijão branco.

Caves: adegas para experimentar vinhos, muito populares na França

Champagne: vinho espumante, branco ou rosado, fabricado na região de Champagne na França, ou do tipo igual de outra procedência.

Crème brûlée: considerada uma receita clássica da culinária francesa. Trata-se de uma sobremesa cuja base é um creme de gemas, leite e açúcar levado ao fogo até engrossar. Polvilha-se com mais açúcar na superfície e queima-se com maçarico ou com ferro em brasa, formando um caramelo crocante.

Cucas: corruptela da palavra alemã *küchen*, refere-se a um bolo de massa feito com fermento de pão e variadas coberturas de frutas.

Davidis: é um livro alemão de arte culinária, editado na segunda metade do século XIX.

Drinks: bebidas, coquetéis

Durian: uma fruta asiática de sabor peculiar que lembra o sabor de um purê de banana com alho e levemente apimentada.

Eisbein: joelho de porco defumado.

Eisenbahn: significa estrada de ferro.

Fachwerk: enxaimel, técnica de construção quadrada ou retangular cuja fundação de madeira tinha mais ou menos 10 metros de profundidade dependendo da composição do solo. O corpo da construção, cubo ou prisma tem nas suas arestas pilares de madeira encaixados nos vértices. A cobertura, em alguns casos, com ramos vegetais, muito comumente com placas de madeira, posteriormente com telhas planas de argila ou ardósia. Os exemplares mais antigos mostram a estrutura travejada com encaixes e, no lugar de pregos de metal, usam-se pregos maiores de madeira. As paredes de vedação com tijolos de argila ficam aparentes. Construções com mais de três pavimentos são praticamente inexistentes.

Flädchen: tiras de panquecas

Fruhstück: café-da-manhã.

Gumboskrut: definição alsaciana para chucrute.

Hula-hula: dança típica das nativas do Hawai. Com movimentos sensuais dos quadris, braços e mãos, as dançarinas usam uma coroa e um colar de flores, um *bustié* de cascas de coco e saia feita com fibras de palmeiras, uma espécie de cipó.

Inca-Cola: refrigerante tipicamente peruano de cor amarela produzido com essência de camomila

Kabis: repolho.

Kaffe-haus: confeitarias nas áreas de colonização alemã onde se oferecem os produtos típicos da região na área de panificação, confeitaria e biscoitos, acompanhados de café, leite e sucos.

Kaertoffelpuffer: panquecas de batata

Käsertorte: torta de ricota fresca

Kassler: bistecas de porco.

Klösse: prato preparado com batatas amassadas, toucinho, farinha de rosca e ovos. Formam-se bolas uniformes para serem cozidas em água fervente, semelhante ao nhoque italiano. O nome *klösse* significa “bolinha”. Este prato é conhecido assim, ao norte da Alemanha.

Knödel: refere-se a mesma receita de *klösse*, só que recebe este nome no sul da Alemanha.

Kochkäse: queijo envelhecido e cozido para reaproveitamento.

Kohl: repolho.

Kraenzchen: é o diminutivo da palavra *Kranzm* que significa coroa ou o “popular lanche das senhoras”. A prática se iniciou na colônia e ainda é praticada por grupos organizados que registram seus encontros em livro ata.

Krankenverein: sociedade de ajuda aos enfermos.

Krauts: erva que cresce rapidamente, utilizado aqui como sinônimo de repolho.

Kümmel: tempero traduzido como alcarávia, introduzido na colônia através de sementes importadas da Europa.

Lebküchen: bolo de mel e nozes

Lezenzirkeln: círculos de leitura para a troca de livros entre os associados.

Liederkranz: sociedade de canto e música.

Luau: termo havaiano usado para designar qualquer celebração: casamento, aniversário, formatura, a entrada numa nova casa ou realização de bons negócios. O menu de um Luau é farto principalmente a base de porco temperado e assado em brasas debaixo da terra. Costuma-se servir Kulolo, um delicioso pudim de coco e grande variedade de frutas tropicais (ALEGRANTI, 2000).

Madeleine: biscoitinho em forma de concha inflada; no romance de Marcel Proust (1871-1922) *Du Cote de Chez Swann*, a personagem, ao morder uma Madeleine, sente voltar a si todas as sensações e sentimentos de sua infância.

Makron: biscoitos de amendoim ou coco preparados sem farinha, só com açúcar e ovos.

Margarita: coquetel a base de limão, tequila e sal na borda da taça onde é servido.

Mehrectich: uma espécie de nabo chamado, também, de “raiz forte” que, ralado, e curtido no vinagre, acompanha muitos pratos da culinária alemã.

Mohn Brötchen: pãozinho redondo polvilhado com sementes de papoula.

Muss: uma espécie de geléia pastosa diferente da *schmir*. Na *muss* a fruta não se identifica, ela se apresenta como uma pasta e na *schmir* os pedaços de fruta são visíveis.

Oma: avó.

Pretzel: biscoito de origem alemã ou alsaciana, consumido com cerveja, geralmente como tira-gosto. Tem formato de pequena cobra em forma de laço, que antes de assar é polvilhada com sal grosso, dando certa crocância à preparação.

Reinheitsgebot: lei que se refere à pureza na produção da cerveja.

Rollmops: pequenos filés de sardinha fatiados e marinados, enrolados e presos com palito, em geral recheados com anéis de cebolas e tiras de pepino em conserva.

Sauerkraut: chucrute.

Schlachtplatte: prato típico com eisbein, kassler, salsichões, batata, chucrute e mehrectich.

Schmir: geléia.

Schneidermuller: serrador de lenha

Schützenfest: Festa dos Atiradores.

Schützenverein: associação de caça e tiro, clube recreativo.

Schwartzbier: cerveja preta.

Siedlertal: nome do restaurante da família Schwartz, localizado em Pomerode. Segundo eles, a tradução é “Vale do Imigrante”.

Skat: jogo de cartas com três jogadores, muito popular em Alemanha.

Spätzler: espécie de massa de consistência mais mole, cozida em água fervente, servida com galinha ensopada ou molhos de carne.

Spekulatus: biscoitos temperados com especiarias secas

Stollen: pão doce típico do Natal, com frutas, amêndoas e frutas cristalizadas.

Stammtisch: confraria de amigos reunidos para almoçar ou jantar com total descontração.

Streuzelküchen: cuca com cobertura de farofa doce preparada com manteiga, açúcar, farinha, canela e raspas de limão.

Strudel: massa folhada em alemão. Enrola-se como rocambole e recheia-se com maçãs, nozes e passas.

Süßkartoffel: batata doce.

Tarte Tatin: renomada torta de maçãs caramelizadas com açúcar e canela. Interessante porque é “invertida”, ou seja, o recheio fica embaixo e a massa em cima. Na França, não há quem não conheça essa especialidade do vale de Loire, criada pelas irmãs Tatin, servida quente acompanhada de creme chantilly.

Sommeliers: termo francês que designa garçom especializado em vinhos. Profissional que assessora os clientes na harmonização de vinhos com as refeições.

Theater-Verein Frohsinn: sociedade teatral “Alegria”.

Torten Paradies: Paraíso das Tortas.

Turnverein: associação de ginástica.

Weissbach: ribeirão branco.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACIB, Associação Comercial e Industrial de Blumenau. Blumenau: Fundação Casa Dr. Blumenau, 1989.

ALGRANTI, Márcia. **Pequeno Dicionário da Gula**. Rio de Janeiro. Record, 2000.

ALLENDE, Isabel. **Afrodita; Cuentos recetas y otros Afrodisíacos**. Barcelona: Plaza & Janés Editores, 1998.

ALVIM, Zuleika. Imigrantes: a vida privada dos pobres do campo. In: NOVAIS, Fernando A . **História da vida privada no Brasil III**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

ANDREAZZA, Maria Luiza; NADALIN, Sérgio Odilon. **Imigrantes no Brasil: Colonos e Povoadores**. Curitiba: Nova Didática, 2000.

ARENDE, Silvia Maria Fávero. Relações inter-étnicas na província de Santa Catarina (1850-1980). In: BRANCHER, Ana; AREND, Silvia Maria Fávero (orgs.) **História de Santa Catarina no Século XIX**. Florianópolis: UFSC, 2001.

BARRETO A.F. Marketing Turístico para o Espaço Urbano: Comentários Acadêmicos e Profissionais. In: CASTROGIOVANNI A.C. (Org.) **Interpretar o patrimônio: um exercício do olhar**. Belo Horizonte: UFMG; Território Brasilis, 2002.

BARRETO, Margarita. **Turismo e legado cultural**. Campinas: Papyrus, 2000.

BELTRÃO, Otto di. **Turismo: a indústria do século 21**. Osasco: Editora Novo Século, 2001.

BENI, Mario Carlos. **Globalização do turismo: megatendências do setor e a realidade brasileira**. São Paulo: Aleph, 2003.

BRACE, C. Loring. **Os estágios da evolução humana**. Rio de Janeiro: Zakar, 1967.

BLUMENAU EM CADERNOS. Tomo III – N. 9 – Setembro 1960

_____ Tomo VII - N.10 - Outubro, 1965

_____ Tomo XV – N. 9 – Setembro 1977

_____ Tomo XXXVIII – N. 8 – Agosto, 1977

-
- Tomo XXVII - N. 7 - Julho, 1986
-
- Tomo XXVII- N.11 e 12-Nov./ Dez., 1986
-
- Tomo XXVIII - N. 02 - Fevereiro, 1987
-
- Tomo XXVIII – N. 7 – Julho 1996
-
- Tomo XXXIX - N. 07 - Julho, 1998
-
- Tomo XLII – N.1 e 2 – Jan./Fev. 2001

BLUMENAU, Hermann Bruno Otto. **A Colônia Alemã Blumenau**: na província de Santa Catarina, no sul do Brasil. Blumenau: Cultura em Movimento, Instituto Blumenau 150 anos, 2002.

BOLAFFI, Gabriel. **A Saga da Comida**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

BOSI, Ecléa. **Memória e Sociedade: lembranças de velhos**. 2da. Edição, São Paulo: Universidade de São Paulo, 1987.

BRAGA, Rodrigo. Indústria e Comércio de Pomerode. Informe Comercial. **Suplemento do Jornal de Santa Catarina**. Florianópolis. Julho 2005, p.3.

BRILLAT- SAVARIN, Jean Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**. Tradução, introdução e editoração Enrique Renteria. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

CABRAL, Oswaldo Rodrigues. **História de Santa Catarina**. Florianópolis: Lunardelli, 1994.

CARVALHO, B. de. Blumenau: suas raízes e sua fama. BIPA, 1979.

CASCUDO, Luis Câmara.(1898). **História da Alimentação no Brasil**. v.1, Itatiaia, São Paulo: USP, 1983.

CASCUDO, Luis Câmara.(1898). **História da Alimentação no Brasil**. v.2, Itatiaia, São Paulo: USP, 1983.

CASTRO, C de M. **Estrutura e apresentação de publicações científicas**. São Paulo: Mc Graw-Hill do Brasil, 1976.

CHON, Kye-Sun (Kaye) e SPARROWE Raymond T. **Hospitalidade: conceitos e aplicações**. São Paulo: Pioneira, Thomson Learning, 2003.

CHRISTIANO, Luiz. Cultura Invisível. Caderno Anexo. **Jornal A Notícia**. Joinville 16 jan.2005. Página cinco, p.5.

CÓRNER, Dolores Martín Rodríguez. La Gastronomía Española como Patrimônio Cultural. In: GANDARA, José Manoel G.; SCHLÜTER, Regina, G. (coord.) **Gastronomia y Turismo**. Argentina: CIET, 2003.

CORRÊA, C.H. **História da Cultura Catarinense. O Estado e as idéias**. Florianópolis, Editora da UFSC/Diário Catarinense, 1997.

DAL FORNO, Daniella. **Cadastramento e mapeamento para valorização turística dos caminhos coloniais das antigas colônias Blumenau e Brusque**. Relatório de Pesquisa. Balneário Camboriu, 2000.

DANDREA, Isolde Hering. Dados sobre Imigração Alemã. 180 anos da Imigração Alemã. **Jornal de Santa Catarina**, Blumenau 17/18 jul. 2004. p.2.

DEEKE, José. **O Município de Blumenau e a História do seu Desenvolvimento**. Blumenau: Ed. Nova Letra Editoriação e Impressão, 1995.

DENCKER, Ada de Freitas. **Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo**. São Paulo: Futura, 1998.

FARIAS, Juliana Barreto, Tradições preservadas. Revista **NOSSA HISTÓRIA**. Outubro/2005 – ano 2, nº 24. São Paulo: Editora Vera Cruz, 2005. Página trinta, p.30.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FLANDRIN, JL, & MONTANARI. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONSECA, Edltraud Zimmermann. **Indaial: cidade das plantas e das flores, sua história, sua gente, seus costumes**. Blumenau: Fundação Casa Dr. Blumenau, 1992.

_____ **Localidade Braço do Baú**. Ilhota: Odorizzi s/d.

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet: uma história da Gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

GANDARA, José Manoel G.; SCHLÜTER, Regina (coord.) **Gastronomia y Turismo: una introducción**. Buenos Aires: CIET (Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos), 2003.

GERTZ, René E. A construção de uma nova cidadania. In: MAUCH Cláudia e VASCONCELLOS, Naira. (Org.) **Os alemães no sul do Brasil: cultura, etnicidade e história**. Canoas: ed. ULBRA, 1994.

GOMENSORO Maria Lúcia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

GOULART, Marilandi e SANTOS, Roselys Izabel C. dos. Uma abordagem histórico – cultural do turismo, em **Turismo Visão e Ação**. Itajaí: Editora da UNIVALI, 1998.

GRINOVER, Lúcio. Hospitalidade: um tema a ser reestudado e pesquisado. In: DIAS, Célia Maria de Moraes (org.) **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. Barueri, São Paulo: Manole, 2002.

GUIA RURAL. PLANTAR. São Paulo: Abril s/d.

GUIA TURÍSTICO DE SANTA CATARINA. Editora de Guias e Catálogos do Paraná Ltda., 2001.

HERING, Ingo. Desenvolvimento da Indústria Blumenauense. In: **Centenário de Blumenau**. Blumenau: Comissão de Festejos, 1950.

HUBERMAN, Leo. **História da Riqueza dos E.U.A. (Nos, o povo)** Tradução de Mary Fonseca. São Paulo: Brasiliense, 1978.

HUK, Soeli Regina. **Laguna/SC: patrimônio histórico e turismo cultural. Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria**. Balneário Camboriú: UNIVALI, 2004.

JAMUNDÁ, Theobaldo Costa. **Centenário de Blumenau 1850 – 2 de set- 1950**. Edição da Comissão de Festejos, 1950.

JANEIRO, Joaquim Antônio. **Guia Técnico de Hotelaria**. Portugal: Edições Cetop, 1997.

ISTO É, 2003 No. 126, página cinquenta. p.50.

JOCHER, Toni Vidal. **Pouso dos Imigrantes**. Florianópolis: Papa-Livro, 1992.

A epopéia de uma imigração: resgate histórico da imigração, fundação da colônia alemã Santa Isabel e emancipação político administrativo do município de Rancho Queimado, Santa Catarina: Ed. do autor, 1997.

KLADSTRUP, Don e Petie. **Vinho e Guerra: os franceses, os nazistas e a batalha pelo maior tesouro da França;** tradução: Maria Luisa X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Jorge Zahar. Ed. 2002.

KLUG, João. Fragmentos de Vida: Carl Hoepcke e a Germanidade em Santa Catarina, em **Revista Catarinense de História** 4. Florianópolis: Editora Insular Ltda., 1996.

KOCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica**. Caxias do Sul, Porto Alegre: Universidade de Caxias do Sul; Escola Superior de Teologia São Lourenço e Brindis: Editora Vozes, 1992 .

KRAUSE, Rodolfo Wendhausen. **Educação Superior em Gastronomia no Brasil da Necessidade ao Projeto Pedagógico do Curso da UNIVALI: dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria**. Itajaí: UNIVALI, 2001.

KRIPPENDORF, Jost. *The Holiday Makers: Understanding the Impact os Leisure and Travel*.. Heinemann, London, 1987.

LAGE, Beatriz Helena Gelas; MILONE, Paulo César: **Turismo Teoria e Prática**. São Paulo: Atlas, 2000.

LAGO, Paulo Fernando. A Terra e o Homem. In: SANTOS, Sílvio Coelho dos.(org.) **Santa Catarina no Século XIX**. Florianópolis: Edição da UFSC:FCC. Edições, 2000.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina Andrade. **Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 2004.

LANCELOTTI, Silvio **O livro da cozinha. A história das receitas mais famosas da história clássica**. Porto Alegre: L&P, 1999.

LASHLEY, Conrad e Morrison, Alison (org). **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um modelo globalizado**. Tradução de Carlos David Szlak. Barueri, São Paulo: Manole, 2004.

LAVILLE, Christian ; DIONE Jean. **A Construção do Saber: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas**. Porto Alegre: Editora Artes Médicas Sul Ltda. Belo Horizonte: UFMG, 1999.

LAZZARI, Beatriz Maria. **Imigração e ideologia; reação do parlamento brasileiro à política de colonização e imigração (1850-1875)**. Porto Alegre, Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindis; Caxias do Sul, Universidade de Caxias do sul, 1980.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da Gastronomia**. SENAC. DM, Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

LICKFELD, Wieland. **As primeiras moradias dos imigrantes e o surgimento da atividade hoteleira em Blumenau no século XIX: dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria**. Itajaí: UNIVALI, 2002.

LOCKWOOD, Andrew; JONES, Peter. Administração das operações de hospitalidade. In: LASHLEY Conrad (org.) e MORRISON Alison (org.). **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri, SP: Manole, 2004.

MACHADO, Ewerton Vieira. Festas de outubro em Santa Catarina: notas para compreensão de suas influências na (re)organização do espaço. In: LEMOS, Amália Inês Geraiges de (org.) **Turismo: Impactos Socioambientais**. São Paulo: Editora Hucitec, 1999.

MACHADO, Jamille de Freitas. **Cruzeiros Marítimos em São Francisco do sul: análise do potencial turístico de São Francisco do Sul para o receptivo de navios de cruzeiros marítimos**. Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria. Itajaí: UNIVALI, 2004.

MAGNÉE, Henri M. **Dinheiro por quilo: manual de *self-service*; roteiro e guia prático para montagem e administração de restaurantes *self-service* por quilo**. São Paulo: STS, 1995.

MARCONI, Marina de Andrade e PRESOTTO, Zélia Maria Neves. **Antropologia, uma introdução**. São Paulo: Atlas, 2001.

MELGAR, Ernesto Guillenea. **Fundamentos de Planejamento e Marketing em Turismo**. São Paulo: Contexto, 2001.

METTE, Patrícia. **Calendário Histórico Cultural: a contextualização das festas tradicionais realizadas em Blumenau – SC para promoção turística**. Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria. Balneário Camboriú: UNIVALI, 2005.

MOESCH, Marutschka Martini. **A Produção do Saber Turístico**. São Paulo: Contexto, 2000.

MÜLLER, Fritz. **Fatos e argumentos a favor de Darwin**. Tradução e apresentação: Hitoshi Nomura. Florianópolis: Edições Fundação Catarinense de Cultura; Rio de Janeiro, CPRM/DNPM, 1990.

MÜLLER, Telmo Lauro. **Os imigrantes alemães e sua cozinha**. Nova Petrópolis, rio Grande do Sul: Editora Amstad, 1999.

NOVAIS, Fernando A . **A Colonização e sistema colonial: discussão de conceitos e perspectiva histórica**. Anais do IV Simposium Nacional de Professores Universitários de História-Colonização e Migração (Porto Alegre), São Paulo, Revista de História, 1969.

NUNOMURA, Eduardo. **No Brasil, pomeranos buscam uma cultura que se perde**. O Estado de São Paulo. Caderno Sociedade. Especial do 13/02/2005

NIEMEYER, Alda. A Origem das Festas. 180 anos da Imigração Alemã. **Suplemento do Jornal de Santa Catarina**. Blumenau 24/25 jul.2004. Página onze, p.11.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO – OMT. **Guia de Desenvolvimento do Turismo Sustentável**. Porto Alegre: Boojman, 2003 p.95-96.

PADOVANI, Maria Izabel. **Banana, um mercado crescente para este alimento milenar**. São Paulo: Ícone Editora Ltda. 1986.

PIAZZA, Walter Fernando.(1925). **A Colonização de Santa Catarina**. 3 ed. Florianópolis: Ed. Lunardelli, 1994.

RADÜNZ, Roberto. Os custos sociais da europa revolucionária: o século XIX e a imigração. Em Metis: **História & Cultura. Revista de História da Universidade de Caxias do Sul**. V.1, N° 1, jan-jun, 2002.

RAFFESTIN, Claude. **Por Uma Geografia do Poder**. São Paulo: Ática, 1993.

RAMBO, Arthur Blasio. Nacionalidade e cidadania. In: MAUCH, Cláudia e VASCONCELLOS, Naira. (orgs.) **Os alemães no sul do Brasil: cultura, etnicidade e história**. Canoas: ed. ULBRA, 1994.

RAMOS, Maria Bernardete Flores. **Oktoberfest, turismo, festa e cultura, na estação do chopp**. Florianópolis: Livraria e Editora Obra Jurídica Ltda, 1997.

RENAUX, Maria Luiza. Caras e modos dos migrantes e imigrantes. In: NOVAIS, Fernando A . **História da vida privada no Brasil II: Império**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

_____. **O Papel da Mulher no Vale do Itajaí – 1850-1950**. Blumenau: Ed. da FURB, 1995.

SANTOS, Milton (1926). **Espaço e método**. 4° edição. São Paulo: Nobel, 1997.

_____, SILVEIRA Maria Laura. **O Brasil: Território e Sociedade no início do Século XXI**. Rio de Janeiro: Record, 2001.

_____, DE SOUZA, M.A. (orgs.) **Território, Globalização e Fragmentação**. São Paulo: Editora Hucitec, Associação Nacional de Pós-graduação e Pesquisa em Planejamento urbano e Regional (co-edição ANPUR) 1994.

SCHULTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SERRA, Célia S. **Olhares comportamentais sobre o turismo**. Campinas: Papirus, 2001.

SEYFERTH, Giralda. **A Colonização Alemã no Vale do Itajaí-mirim**. Porto Alegre: Ed. Movimento/ Brusque, Sociedade Amigos de Brusque, 1974.

_____. A Colonização Alemã no Brasil: etnicidade e conflito. In: BORIS, Fausto. **Fazer América: a imigração em massa para a América Latina**. São Paulo: UDUSP 2000.

SILVA, José Ferreira da. História de Blumenau. Florianópolis: Edeme, 1972.

_____. História de Blumenau. Blumenau Fundação Casa Dr. Blumenau, 1988.

SMITH, Jeff. **The Frugal Gourmet Keeps the Feast. Past, Present and Future**. New York: The Frugal Gourmet Inc. 1995.

STEINGARTEN, Jeffrey. **O homem que comeu de tudo: feitos gastronômicos**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

SWARBROOK J. **Turismo Sustentável: turismo cultural e ética**. São Paulo: Aleph, 2000.

THIS, Hervé. **Um Cientista na Cozinha**. São Paulo: Ática, 1998.

TRIGO, Luis Gonzaga Godoi. **A sociedade pós industrial e o profissional em turismo**. Campinas, São Paulo: Papyrus, 1998.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à Pesquisa em Ciências Sociais**. A pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987.

WEISSHEIMER, Egídio. **Imigração Alemã no Rio Grande do Sul**. Trabalho apresentado no Culto do dia 25/07/1999 na Igreja Evangélica, Martin Luther de Porto Alegre, comemorativo aos 175 anos da imigração alemã ao Brasil.

WILLMOT Michael e GRAHAM, Sarah. Turismo e Hospitalidade no Século XXI. In: LOCKWOOD, A & MEDLICK, S (orgs.). **O Mundo de Hoje e de Amanhã: o Cenário Europeu**. Barueri, São Paulo: Manole, 2003.

ZIMMER, Roseli. A Origem das Festas. 180 anos da Imigração Alemã. **Suplemento do Jornal de Santa Catarina**. Blumenau 24/25 jul.2004. Página cinco, p.5.

Fontes Eletrônicas:

[http://www. Brasilonline.com.br](http://www.Brasilonline.com.br)

http://www.marquardt.com.br/hist_imigr2.htm

www.multirio.rj.gov.br/historia/modulo02/nabuco.html

<http://www.hemmer.com.br/hp/index.php?secao=8#>

<http://www.blumenauonline.com.br/conheçablumenau/cultura.cct.aspx>
<http://www.aviculturaindustrial.com.br/site/dinâmica.asp>
<http://www.tribunadabahia.com.br/turismo.htm>
<http://www.fcc.sc.gov.br/patrimônio/imaterial.htm>
<http://www.turismoblumenau.com.br/bra/internas/internas.asp?pid=126&sid=1&tid=11>
<http://www.iphan.gov.br>
http://www.uol.com.br/proximaviagem/viagens/blumenau_cerveja_9/imagem/03.jpg
<http://www1.folha.uol.com.br/folha/cotidiano/ult95u102546.shtml>
<http://www.tribunadabahia.com.br/turismo.htm>
<http://www.geocities.com/atine50/frutas/abacaxi.htm>
<http://www.geocities.com/atine50/frutas/palmito.htm>
<http://www.geocities.com/atine50/frutas/mamão.htm>
<http://www.geocities.com/atine50/frutas/bababa.htm>
<http://www.geocities.com/atine50/frutas/goiaba.htm>
<http://www.geocities.com/atine50/frutas/jaboticaba.htm>
http://www.triplov.com/letras/dicionario/pages/apricot_jpg.htm
http://www.gestaodoluxo.com.br/segmentação/matéria_12.htm
<http://www.vitaminasecia.hpg.ig.com.br/batataorientacao.htm>
<http://www.vitaminasecia.hpg.ig.com.br/beterrabaorientacao.htm>
<http://www.2.correioweb.com.br/hotsites/alimentos/cara/alimentos.htm>
<http://www.mangarito.com>
<http://www.thesauros.eti.br/cadeia - alimenticia/index.p.htm>
<http://www.culinária.terra.com.br/abcint/0,,0I1798-E1149-CTR,00.html>
<http://www.culinária.terra.com.br/abcint/0,,0I1785-E1149-CTR,00.html>
<http://www.culinária.terra.com.br/abcint/0,,0I1787-E1149-CTR,00.html>
<http://www.culinária.terra.com.br/abcint/0,,0I1719-E1149-CTR,00.html>
<http://www.culinária.terra.com.br/abcint/0,,0I1709-E1149-CTR,00.html>
<http://www.culinária.terra.com.br/abcint/0,,0I1796-E1149-CTR,00.html>
<http://www.culinária.terra.com.br/abcint/0,,0I599666-E1149-CTR,00.html>
<http://www.netmarkt.com.br/noticia2003/411.html>
<http://www.prefeituradepomerode>

<http://pt.wikipedia.org/wiki/amendoim>

<http://www.ufsc.br/blumenau/enxaimel.htm>

<http://www.embratur.gov.br>

<http://www.wikipedia.org/wiki/Munich>

<http://www.worldcook.net/Cooking/Pictures/PicturesLarge/Apfelstrudel.jpg>

Fontes Orais:

Alda Niemayer, presidente da Associação Brasileira de Rádio-Amadores em Blumenau. 28/01/05.

Antônio Henrique dos Santos, engenheiro agrônomo da EPAGRI. 08/07/05

Aristheu Bruns Klein, chefe da Divisão de Cultura de Pomerode. 15/04/05

Edla Grützmacher, das Conservas Grützmacher em Pomerode. 15/04/05

Família Bona: Hedar e Leandro Vítor, do Ancionato Lar Elsbeth Koehler, em Blumenau. 10/12/04.

Família Brahm: Wilhem, Lídia, Edgar, Miriam, em Pomerode. 04/03/05.

Família Kiechbush: Klaus e Wilhelmina, fornecedores de produtos para confeitaria em Blumenau. 24/06/05.

Família Schwartz: Renilda Jürgen e Heicke, do Restaurante Siedlertal em Pomerode. 26/11/04.

Família Volkmann: Madalena e Marlene, da Confeitaria Torten Paradies em Pomerode. 26/11/04.

Guerda Fieve, da Confeitaria Nações, em Blumenau. 18/02/05.

Magrit Krüeger, secretaria de Agricultura Indústria e Comércio de Pomerode. 15/04/05.

Mércio Jacobsen, diretor do Ceciesa da UNIVALI. 05/08/05.

Roseli Zimmer, chefe de Serviço de Apoio à Cultura de Pomerode. 15/04/05.

Sueli Petry, diretora do Arquivo Histórico de Blumenau. 18/03/05.

APÊNDICES

APÊNDICE A

Relação das entrevistas da pesquisa: vídeo, gravação e manuscrito

DATA	NOME	ENDEREÇO	TELEFONE	OBSERVAÇÃO
26/11/04	Família Schwartz do Restaurante Siedlertal Renilda, Jürgen e Heicke	Pomerode	387 1658	Vídeo
26/11/04	Família Volkman da Confeitaria Torten Paradies Madalena e Marlene	Pomerode	387 0950	Vídeo
10/12/04	Família Bona Hedar e Leandro Vitor	Ancionato Lar Elsbeth Koehler em Blumenau	Casa: 222 2073 Ancionato: 322 30 22	Vídeo
28/01/05	Alda Niemeyer Presidente da Associação Brasileira de Radio-Amadores	Blumenau	9979 1487	Vídeo
18/02/05	Guerda Fieve Da Confeitaria Nações	Blumenau	322 0103	Gravação com foto
04/03/05	Wilhem Brahm Lídia (nora) Edgar (filho) Miriam (neta)	Pomerode		Gravação com fotos
18/03/05	Sueli Petry Diretora do Arquivo Histórico de Blumenau	Blumenau		Vídeo
08/04/05	Edla Grützmacher Avó do proprietário das Conservas Grützmacher	Pomerode	387 24 33	Vídeo
	Roseli Zimmer Chefe de Serviço			

15/04/05	de Apóio à Cultura	Pomerode	387 2626	Vídeo
15/04/05	Aristheu Bruns Klein Chefe da Divisão de Cultura	Pomerode	387 2626	Vídeo
15/04/05	Magrit Krueger Secretária de Agricultura. Indústria e Comércio	Pomerode	387 2626	Vídeo
24/06/05	Família Kiechbush Wilhelmina e Klaus Fornecem produtos para confeitaria	Blumenau		Gravação com foto
08/07/05	Engº Antônio Henrique dos Santos Agrônomo da EPAGRI	Bal. Camboriú	9925 3799	Vídeo
05/08/05	ProfºMércio Jacobsen Diretor do Ceciesa/Univali Criado em Indaial, próximo a Blumenau	Itajaí	3341 7773	Manuscrito

APÊNDICE B

Roteiro de Pesquisa Semi-estruturado

1. Nome
2. Nacionalidade
3. Nome Pai e Mãe
4. O sr./ sra. Poderia nos contar a história de sua família?
5. Na residência onde o sr/sra morava havia plantações (verduras e legumes) e pomar?
Que tipo?
6. No dia-a-dia que pratos da culinária alemã eram feitos?
7. Havia adaptações nesses pratos?
8. Quais são as comidas que trazem boas lembranças? E por quê?
9. O sr/ a sra saberia me dizer como era elaborado esse prato?
10. Em sua família, preserva-se alguma receita ou caderno de receitas?
11. Existe algum prato que era consumido em sua residência e hoje não se consome?
12. Em dias festivos (natal, páscoa, etc.), quais eram os pratos que estavam na mesa?
13. Em sua família, preserva-se alguma tradição na elaboração de pratos para o dia festivo?
14. Quais são as sensações que trazem para sr./sra. lembrar o seu passado?

APÊNDICE C

Termo de consentimento livre esclarecido

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO

Nome: -----

Idade:-----Sexo:-----Naturalidade:-----

Profissão-----

Cargo que exerce:-----

Fui plenamente informado (a) de que estarei contribuindo para a realização da Dissertação de Mestrado intitulada – Resgate da Gastronomia Germânica em Blumenau e Pomerode/SC: Patrimônio Cultural e Atrativo Turístico, que faz parte do trabalho de conclusão do Mestrado em Turismo e Hotelaria ofertado pela UNIVALI – Universidade do Vale do Itajaí – Campus Balneário Camboriú.

O trabalho em questão tem como objetivo principal resgatar a gastronomia germânica agregando valor ao produto turístico das cidades de Blumenau e Pomerode.

Após ter recebido as informações acima, este Termo de Consentimento foi lido e eu decidi participar desta pesquisa de forma livre e esclarecida.

Balneário Camboriú-----de-----de-----

Assinatura do Entrevistado (a)

Assinatura do(a) Pesquisador(a)

APÊNDICE D

Entrevista realizada com Sra. Hedar Bona e Sr. Leandro Victor Bona, no Ancionato Elsbeth Kohler em Blumenau

Data: 10 de dezembro de 2004

Nome

Hedar Bona. Sou uma Deeker, sou descendente do prefeito Ercílio Deeker que era primo irmão do meu pai. E tem muitas ruas com nomes dos Deeker, como Jose Deeker Caetano Deeker que eram irmãos e o Caetano era meu avô. **E seu esposo como se chama?** Leandro Victor Bona, que também tem muitos Bonas por ai. Os Bonas eram de Indaial, sendo que meu pai era corretor lá e depois que mudou para Blumenau continuou sendo. Todo mundo conhecia seu Arthur Bona. Também tem ruas com nome Bona e tem filhos que se chamam Luiz Bona também. **Quantos filhos a sra. tem hoje?** Eu tenho cinco. Eu queria que a sra. dissesse o nome dos pais da sra. e do sr. também? O nome do pai do Sr. Leandro era Arthur Bona e de mãe Margarida Bona. Meu pai Actar Deeker e minha era Hedar Deeker. Ela faleceu faz dois anos aqui com 97 anos, aqui no lar. Ela ficou mais de dez anos aqui no lar. **Quanto tempo são casados?** 54 anos, 30 de setembro de 1950. **Idades?** Ele 77 anos e eu 76 anos, um ano a menos. **Seus filhos todos moram em Blumenau?** Sim, todos perto, em Indaial e também Florianópolis.

Nacionalidade

Brasileiros – de Blumenau e Indaial. **Os dois nasceram em Blumenau?** Sim.

Nome dos pais

Mas o avo dele não nasceu na Itália

E de que lugares da Alemanha vieram? Lá do norte da Prússia.

O sr./ sra. Poderia contar a historia de sua família?

Nos somos a quarta geração descendente do Fritz Muller que tem a estatua lá na praça. Aquele naturalista, por parte de mãe ele era Muller. Agora meus avós eram primos casados Hans Florest e Schmitt, isso por parte de minha mãe. Por parte de meu pai era Frederico Deeker, ele era chamado capitão do mato. Na época, ele entrava no mato e ficava semanas e semanas (para caçar bugres, Sr. Leandro falou), caçar índios não; ele conversava com os índios; ele negociava coisas com ele não era caçador de índios. Chamavam de capitão do mato; mas acho que ele também foi um topógrafo; todos os Deekers eram topógrafos e guardas florestais lá na Europa desde de 1400. Meu pai era caçador e topógrafo. Meus avós também tiveram cinco filhos. Teve Udo Deeker que era interventor do estado, mas ficou pouco tempo. Os avós paternos como já falei o Hans Florest que fundou a feccularia no Encano que era Cia Lorest ele também fundou a papelão Timbó, fundou uma fábrica de porcelana Mauá em São Paulo que faliu também, mas o filhote da porcelana Mauá é a porcelana Schmitt porque eles são sobrinhos, também são parentes que continua ate hoje. Foi ele que começou lá em São Paulo, mas ele só tinha filhas; quatro

filhas; então, as empresas não foram muito bem administradas pelos genros, não teve muita sorte.

E que a senhora se lembra pela sua avó e mãe na cozinha?

Minha avó era ótima cozinheira, uma boa dona de casa e minha mãe também. Elas eram confeitadeiras ou...? Na época quando a gente tinha o lanche de tarde chamado café, convidava para café a tarde fazia em casa, esse negócio de comprar torta isso não existia, nos fazia tudo em casa. Eu também naquela época nos primeiros anos de casados eu fazia, hoje eu compro, mas ainda faço, pois sempre acho um defeito em algumas coisas.

Mas que tipo de prato era servido doce salgado?

Ai eu não sei, é o que comemos ainda hoje ainda, né?

Na residência onde o sr. / sra. moravam havia plantações (verduras, frutas e legumes)? Que tipos?

A gente tinha muita criação em casa; não comprávamos ovos, gente criava porco e vaca, lá em Indaial (sr. Leonardo) nos primeiros, quando foi isso; em 1927, quando ele nasceu e eu nasci 1928, naquele bons tempos, nos tempos que tinha pato, eu tenho medo dos quadrúpedes. Eu criava desde pequena pato, marreco, galinha de todo tipo e ganso; a gente sempre tinha em casa e a gente comia também. Os últimos que nos tínhamos na casa que nos construímos no Salto Weistein eu comprava pinto criava três a quatro meses ai eu matava, nós fazia isso em casa e botava no freezer. Então essas coisas que se compra hoje, eu tenho nojo; isso é tão branquinho e tão sem graça, eles não apanham nenhum raio de sol, não piscam na terra, e eu colocava num curralzinho e deixava e dava milho e ração, eu dou valor mais a esse tipo de coisa.

A minha mãe sempre mantinha uma horta, sempre tinha todo tipo de verdura, mas tarde começaram aqueles colonos lá da colônia; vendia verduras e ela comprava. Ela nunca comprava era alface, eu também não comprava. Hoje em dia tem essas plantações de alface e água. A gente plantava beterraba, batata não, pois não cresce tão rápido, alface, couve-flor, brócolis. Brócolis quando era bem pequena a gente não conhecia, só couve-flor, tinha nabo de sopa, repolho ouros tipos e couve branca, que a gente fazia chucrute; era uma coisa que todo mundo fazia antigamente; eu também cheguei, a fazer; já era uma época mais moderna. Nos casamos em 50. (Sr. Leonardo) Nos eram todos colonos, nós plantávamos mandioca, batata doce abobora em virgula, uma coisa que nunca mais vi era o nabo amarelo, mais tarde nos conhecemos; o quiabo eu também não tinha e também a berinjela, mais tarde mamãe também tinha na horta, tomate nos tinham em casa.

Os índios lhe ensinaram alguma coisa na cozinha outros tipos de plantas?

Não, nos já estávamos muito longe dos índios, isso era bem antes, até os anos 20. Nós tivemos uma reunião em 2001 ou 2002 dos Bona, onde um Bona tentou reunir todos os Bonas, pois eles vieram da Itália, aí eles começaram lá em cima Benedito Novo e lá eles eram atacados pelos índios. Eles escreveram um livrinho. Bona Abraço, chamou aquela reunião de Bona Abraço. Com os italianos aprendi a comer polenta, isso em casa na minha família não conhecia, isso era comida italiana. E o milho? **O milho nós comia a espiga, cozinhava rapidinho, fazia também sopa de milho e pão de milho**, a gente **conhecia o fubá; mas não conhecia a polenta**. Alias gosto muito. Frutas; **nós tínhamos laranja, tangerina, banana, caqui, jabuticaba, cambucá**. Nas casas dos meus, pais aquela casa que se localiza na rua Sete de Setembro que hoje e uma clínica, era a casa dos meus pais; esse terreiro ia até naquele paredão. Nesse mato atrás, meu pai fazia caminhos lá dentro, cavucou, arrumava e **não tirava nenhum palmito ate no topo tinha varias árvores de palmito, porque ele adorava árvores**. Como eram brasileiros, nós sempre conhecemos o palmito, o palmito a gente comprava; não tirava do nosso terreno, **mas tinham alguns nativos que roubavam os nossos palmitos**. Nos livros de Fritz Muller eles contam que também foi atacado pelos índios, ele não era colono, era médico e farmacêutico, sei lá; ele era cientista, um cientista. Mas ele foi obrigado a plantar, a derrubar para construir a primeira casinha dele perto do Garcia.

No dia-a-dia que pratos da culinária alemã eram feito?

Era arroz, feijão... lá em casa sempre tinha carne de gado, galinha ou carne porco. Em casa era um exagero porque tinha sempre arroz, aipim e batata, mas gostava mais de aipim do que batata. Sempre cozinhava arroz ou batata doce, macarrão também; macarrão mamãe fazia. **Isso ela aprendeu com os italianos?** Não, isso ela aprendeu em casa e spätzler ela também fazia spätzler eu não tenho uma tradução; era um tipo de bolinho tipo nhoque, mas nhoque era feita com batata e trigo e **esse bolinho a mamãe colocava trigo e ameixa dentro e fazia todas as bolinhas e depois cozinhava na água**, isso ela fazia para molhos de carne; às vezes, quando não tinha carne, ela fazia uma bola ou bolo bem grande e era embrulhado e amarrado e fervido na água, eu não sei era chamado de **Shistecloser**. Isso era feito com fermento biológico e depois de fervido ela tirava e desenrolava do guardanapo e rasgava e colocava manteiga e dourava comia-se com compota. **Compota geralmente era de pêssego, na época de pêssego mamãe colhia e cortava em metade; era mais fininho e colocava no sol e secava, eram frutas secas**. Hoje em dia encontramos vários tipos de frutas secas; na época tinha só fruta da época, era guardado em saco bem arejados para não mofar e isso ela cozinhava com bolo e arroz doce. **O arroz doce com leite é coisa de alemão?** Para mim o arroz doce e prato de alemão, bem que lá na Alemanha não encontrasse muito arroz. **Limão nós tinha que ter em casa, não podia ficar sem limão e não se comprava. E uma coisa**

que não vejo mais hoje é aquele limão grande, aquele que fica amarelo, aquele que utilizava para raspa de bolo. Hoje em dias o tem os pequenos galegos, galeguinho, os sicilianos e tem o de caipirinha e tínhamos nectarina, amêndoas, castanha e outros tipos de sementes viam da Europa e também tínhamos pecã. Pro natal comprávamos frutas secas, amêndoas, tudo viam de fora do Oriente, a tâmara, o figo comprasse ate hoje. A tâmara não cresce aqui, o figo já.

Sra./ sr. Saberria me dizer como eram elaborados esses pratos?

O pato e marreco, é tão divulgado com repolho roxo, os que naquele tempo era mais gostoso, o recheio que mamãe fazia, a comida de outros lugares não era tão bom, com maçã dentro, marreco no fundo a maçã e depois o recheio. Esse recheio muitos colonos colocavam carne moída de gado, mas isso não era muito bom, o principal era o fígado, pode colocar um pouco de pimentinha só para dar aquele gosto perfumado bem pouco, ovos, pão e salsinha.

E o sr.? Também o marreco. E doce?

Sim, a gente fazia muito agridoce, eu também fazia repolho branco agridoce você corta em palito e fica refogando e coloca um pouco de vinagre e depois o cominho alemão como é que chama alcarávia, é parecido com erva doce. Eu sempre tinha isso em casa; o pezinho é parecido com a erva doce. Só que a erva doce é mais amarelinha, esse verde azulado. Eu não encontro mais o endro mais, isso e tão gostoso; quando fazia a salada de alface picada toda arrumadinha com; isso eu nunca mais vi, sal, açúcar vinagre e nata fresquinha e colocava umas pontas verdes em cima. Que não gosta de agridoce não gosta dessas coisas. **E a cuca?** A cuca isso e um caso específico; a cuca de farofa; isso e uma massa com fermento de pão. **A verdadeira é com fermento de pão?** Parecido com massa de pizza (sr. Leonardo) sim só que mais diferente que o pão; com mais ovos, a mamãe colocava muitos ovos inclusive com mais gemas do que clara; ela ficava mais fofa e batia por meia hora ate formar bolhas. Coisa que nunca consegui fazer e ela depois de velha ela fazia, tinha essa força de bater, ela era magrinha. **O que também faziam era pepino na salmoura, a gente fazia também, essas coisas que compra tudo, fazia tudo em casa e faziam muita conserva, pois no verão não da para ter muitas coisas, só umas outras coisas como espinafre, então pepino, a vagem, a beterraba tudo dava conservar em vinagre; como no verão não tinha tanta coisa abria e consumia.** A cobertura da cuca pode ser de farofa por cima ou nata com açúcar que fica gostoso, ou frutas qualquer coisa e assa muito rápido; tem que ter um forno muito quente e ficar no lado. Nós em casa tínhamos um forno fora à lenha e aí agente fazia pão também. A gente tem saudades podíamos ter morado em um sitio e ter tudo isso e seríamos auto-suficiente. **Nós não comprava pão nós faziam em casa.** **Que tipo de pães vocês faziam em casa?** **Pão de milho** que chamam de broa (sr. Leandro). Sua mãe deveria fazer muito mais pão, pois vocês eram em oito filhos, em minha casa eram três. (sr. Leandro) **Minha mãe fazia por semana quatorze pães.** Eu fazia pão também. **Que tipo de pão era feito?** **Trigo, tinha com fubá, tinha de centeio; minha**

mãe não fazia muito pão de centeio, pois meu pai gosta de pão branco, mas ele (sr. Leandro) gosta de pão preto. **E pão preto era feito em casa?** Sim, porque até duas semanas atrás comprei um pão preto no Beiquendof e tinha esquecido que comprava pão lá, pode até usar o centeio fininho, mas prefiro o centeio grosso fica mais seco. Eles trouxeram bastantes sementes de lá, coisa da terra era batata doce. O marreco existe Alemanha e não foi uma adaptação nossa. **Mas temos um tipo de ave que bem parecido com marreco?** Sim, nos tínhamos o pato, mas e cruzamento com outro tipo de ave que eu não sei te dizer. **Meu pai era caçador por hobbie, ele caçava tucanos, jacupemas e aracuã , ele caçava no mato consumia lá ou trazia pra casa para consumo. Tucano boi era aquele pequeno, eu ia caçar atrás daquele, mato atrás da nossa casa. Também sei caçar, só que hoje não se faz mais. No início a única carne que se comia era a carne de caca, depois que veio o gado.**

9 Em sua família reserva-se alguma receita ou caderno e receitas?

Nós temos uma torta que minha avó fazia na época que não tinha geladeira; era a tal da torta de fubá. Que era feita com açúcar, fubá, manteiga e o recheio era feito com ovos , açúcar e suco de limão; não vai trigo, pois o trigo estraga fácil. Mas o resto não estraga tão fácil, o creme não estraga, conservava melhor. Eles não tinham geladeira e eles faziam esses tipos de coisas. Esse é o que lembro, pois minha filha gosta de fazer ainda hoje.

Tem uma gente que eu fiz a capa que eu ganhei de uma ex-nora que a mãe dela tinha essa escolinha, então no fim do ano ela colocou o histórico e os trabalhos das crianças e, ai, eu comecei a colocar e a marcar as receitas.

Existem alguns pratos que eram consumidos em sua residência e hoje não se consomem mais? Vocês têm algum prato do passado que queriam em sua mesa?

Eu fazia muito o risoto com frango; hoje se compra, não é o mesmo sabor daquele que criava-se em casa.

14 Quando as crianças eram pequenas, cozinhar fazia parte de sua vida?

Fazia; ficava o dia inteiro na cozinha, eu nunca trabalhei fora.

15 Cozinha era sua paixão?

Não era exatamente minha paixão, pois eu tinha que fazer. Hoje eu tenho saudades; hoje, eu não preciso fazer mais, eu invento qualquer coisa.

16 Tria alguma coisa que as crianças gostavam de comer e pediam bis?

Não que me lembro; eles gostavam de comer tudo.

A comida alemã e misturada com italiana? A polenta eu conheci na família dele, Bona.

E tem um segredo especial? Hoje, na casa é polentina; para mim isso não é polenta. Polenta tem que ser feito, aquela uma hora inteira cozinhando e mexendo. Eu tinha uma panela em casa que eu fervia a água, vai o fubá e até que aquilo fique numa consistência firme; essa panela eu fechava e colocava num fogo bem baixinho e depois de uma hora estava pronto. Sempre gruda, cria uma crostinha.

Dias festivos (natal, páscoa, etc.) quais eram os pratos que estavam sempre na mesa?

Era o leitão, paca (que era uma caça). No natal as bolachas; a minha mãe fazia tudo; eram latas de querosene cheia, doce e melado e doce mel ou bolacha colorida; que era massa branca que mamãe passava clara batida. O stollen isso veio da Baviera, mas mamãe fazia na forma do pão porque era uma massa meio dura e era enrolado isso, e vai ovos, passas e casca cristalizada.

18 Tanto as tradições como bolachinhas de natal e ovos de páscoa mudaram muito?

Bom, ainda se faz compras, mas antes mamãe fazia tudo em casa, tudo mamãe fazia; doce melado ou então facacucu que leva um pouco de pimenta na massa e também levava salamoníaco.

APÊNDICE E

Entrevista realizada com a Sra. Alda Niemeyer, presidente da Associação Brasileira de Radioamadores, na sua residência em Blumenau

Data: 28 de janeiro de 2005

Nome

Alda Niemeyer

Nascida /o

Brusque. A sua família vem de que região da Alemanha? Nos temos uma mistura desgraçada. Os primeiros vieram em 1848 até 1953 vieram os outros da Dinamarca, do Norte da Alemanha, do Sul da Alemanha e da Suíça. Esse estojo aqui veio com os imigrantes, meus antepassados; tudo que se usava na cozinha, não tinha plástico ainda, era tudo de porcelana e madeira, ate o rolo.

Quais são as comidas que trazem boas lembranças? E por quê?

Um monte de coisas. Quem tem seis filhos tem sempre um prato predileto para cada um deles. **Aqui em casa, usa-se muito, nós fazemos muito o Spätzler, aquele macarrão alemão que vai na água borbulhante; a massa não e seca como dos italianos e dos chinês. A massa é líquida . A sobremesa que e especiais que são feito com queijinho branco, tem a torta da Oma; que todo mundo reclama quando eu não faço.** Tem essa forma preta ali, por causa dos fornos a lenha. Ela é preta porque, não sai mais, porque ela foi utilizada em forno de lenha; antigamente e eu não tive coragem em desfazer. E **um dos meus netos quando vem é sagrado; vai o bolo de mármore, massa branca e de chocolate alternadamente. E depois a gente vira e fica nesse formato a massa toda.**

Em sua família preserva-se alguma receita ou caderno de receitas?

Temos, temos uma série de escritos a mão que eu mandei para a minha cunhada que faz coleção, mas um eu guardei. Esse aqui foi escrito e feito a mão. Fundo de Torta, isso aqui você faz com uma espécie de massa podre que você põe fruta em cima e depois cobre muitos sabores. **Isso é tudo em alemão? É, isso tudo é em alemão. Esse aqui são aquelas bolachas de massa de fermento você coloca um pouquinho de marmelada dentro. Isso aqui é uma torta de nozes a mais deliciosa que eu conheço, natalina também. Esse aqui é uma sobremesa de queijinho também.** Esse aqui é a massa que vai nessa forma que lhe mostrei “O pe de panela”. Esse aqui Wancoque é uma espécie de massa de torta bem rala, bem suave. **Como foi a experiência de transcrever algumas receitas para a Hemmer?** Eles pediram para traduzir o livro porque não tinha ninguém que soubesse ler; **então eu descobri nesse livro uma imensidade de coisas boas, receitas boas, pizza de chucrute, sopa de chucrute, essa**

salada de chucruttel; uma imensidade de receita, uma mais gostosa que a outra. Não é só chucrute com salsichinha e kassler como nós temos nos restaurantes. É uma bíblia sobre o chucrute, inclusive ele fala sobre a procedência do chucrute, do valor nutritivo e do valor medicinal.

Quais são as sensações que traz para sr/ sra lembrar o seu passado?

Quase todas as receitas, por exemplo o natal passado. Para mim não existe natal sem o gosto e cheiro de pêssego em casa, compota de pêssego. Não existe para mim natal sem compota de pêssego. Com canela, com cravo e açúcar de baunilha. O pão de mel que nós fazemos, os meus netos querem de forma diferente. A receita é básica, mas um não come nozes, outro não come passas, o terceiro não gosta de frutas, o quarto gosta só da massa, então eu faço para cada gosto de cada um. E eles vêm antes do natal com as minhas noras, e eles sentam aqui na mesa fazem glacê e põem o colorido em cima da bolacha. Para eles saberem que esse é meu, esse é dele e esse é daquele. Essa receita é da minha avó, também é rápida e muito bem feita. Eu não gosto de receita quando diz que se pega uma colher de pau e mexe duas horas do lado direito e depois para lado esquerdo. Não é comigo. Tem que ser tudo rápido; como você viu que as receitas do chucrute é rápida, o pão de mel é rápido, compota de pêssego é rápido e eu sou muito rápida. **Os imigrantes também gostavam de fazer coisas rápidas?** Sim, porque a mulher geralmente cuidava dos filhos, da casa, do jardim, das flores e da horta. E não tinha muito tempo para perder no fogão.

APÊNDICE F

**Entrevista realizada com a Sra. Guerda de Bastos Quadros (Família Fieve),
proprietária da Confeitaria Nações, em Blumenau**

Data: 18 de fevereiro de 2005

Nome

Guerda de Basto Quadros

Nascida em

Presidente Getúlio

Nome Pai e Mãe

Fieve e Ander Fieve

O sr./sra. Poderia nos contar a história de sua família?

Eu sou casada a segunda vez; meu primeiro marido era Händer e me casei em 1947; era viúva com 38 anos; ali fomos morar em Curitiba com um viúvo que se chamava Quadros. Primo de Jânio Quadros. E então eu morei em Curitiba 11 anos e depois fiquei viúva até hoje. E assim eu voltei para Blumenau de novo; meus filhos queriam que eu voltasse, para trabalhar em alguma coisa. Foi assim que começamos a padaria. Já temos 22 anos essa padaria aqui. Isso foi em 1981 e depois nos temos lá na rua Ângelo Dias, temos restaurantes e confeitaria Blumenau, ao lado do Correio. Todos os doces eram feitos aqui e levado para lá, mas o restaurante é lá.

Antes de casar, eu trabalhava com meu tio; está seis anos no Café Expresso; eu com minha prima. Depois fomos sócios da Gruta Azul, mas lá fiquei um ano e meio e depois casei e depois sai de lá porque tinha um lar para cuidar. Mas meu marido morreu quando nos estávamos casados 17 anos, fiquei viúva com 38 anos. E ali eu trabalhei no grande hotel, o proprietário pediu que eu fosse lá para cuidar. Porque ele estava doente e teria que fazer tratamento, então ele pediu para eu cuidar, pelo menos dois meses. Cuidar do restaurante do hotel em geral. De lá então fiquei com a minha prima na Gruta Azul, nós sempre trabalhamos juntos; você era sócia aqui dentro; então volta para a Gruta outra vez se você vai trabalhar fora. Se com 38 anos eu vou sentar e esperar a morte. Eu tive que estudar, meu filho. E assim então fui trabalhar na Gruta outra vez, ai eu não era mais sócia, só fiquei de empregada. E lá fiquei então, para casar a segunda vez. Casei em 1944 fomos morar em Curitiba. Só tenho um filho e tenho três enteados.

Na residência onde o sr/sra morava havia plantações (verduras e legumes) e pomar? Que tipo?

Não eu tinha plantações, eu morava no Carlos Gomes 14 anos e depois nos fizemos uma casa aqui em cima. Casa Muito bonita. E lá morei, depois de dois anos da morte do meu marido. Aí a casa era muito grande para mim sozinha, meu filho estudava fora e ali morei com meus enteados até casar a segunda vez. Ali no tempo do Carlos Gomes eu cozinhava, tinha os banquetes.

No Carlos Gomes tinha os banquetes e as cozinheiras eram bem de idade. Um dia, tivemos dois casamentos e baile de gala no mesmo dia. De manhã era um casamento, de noite era um casamento e depois começava o baile de gala. Então a cozinheira chefe quebrou o braço e ela não poderia vim para trabalhar. Eu me prontifiquei e eu fui fazer tudo. E eu consegui fazer tudo com eles queriam. Tinha um casamento que tinha o governador, isso já faz muitos anos, acho que foi em 58, não sei quem era o governador. Ele tava convidado para aquele casamento. E queria conhecer a cozinheira. E no final chegou o dono do casamento era o Cônsul Alemão Lindiz aqui. Chegou na cozinha e falou: eu quero ver a cozinheira. E eu disse sou eu. Eu estava de chinelo de dedo, com avental sujo e eu fui lá, ele me deu um buquê de flores grandes. E disse que nunca comeu tão bem, aquele jantar de casamento. Aquele casamento era simples, era servido a francesa. Foi servido primeiro a entrada, depois creme de aspargo, depois pratos com frios pequenos e depois peixe. O garçom servia, não tinha que botar na mesa como hoje, cada um escolhe o que quer; não era tudo servido no prato. O cardápio estava pronto, cada um tinha cardápio e ali tinha marreco e acompanhamento e depois veio a sobremesa e depois o cafezinho. Era um monte de louça para cada pessoa. Depois tinha o casamento do Casa Royal, o sr. Vilik; nesse casamento tinha 500 pessoas. Eles acharam que eu não daria conta. Eles perguntavam, Guerda você vai dar conta? mas é claro que vou dar conta, vou fazer tudo que esta aqui. Eu fiz tudo e estava tão bom. Depois o sr. Vilik veio falar comigo e elogiou. Depois tinha o sr. Guemar, mas ele não tinha experimentado nossa comida. Então, ele disse assim Frendas eu vou trazer a comida do Grande Hotel eu não conheço a sua comida, mas lá eu conheço. Mas sr. Por que o senhor não experimenta, quem sabe? O senhor vai ficar contente. Está bom a senhora faz a comida do casamento. Eu fiz a comida; eu fiz tudo; quando terminou o jantar ele veio falar comigo e ele disse: Eu nunca comi tão bem como hoje. E ele me deu uma gorjeta. Eu fiquei feliz não pelo dinheiro, mas pelo reconhecimento, que nós fazíamos a comida com carinho e amor. Fizemos muitos casamentos e também para as filhas do sr. Fuke, proprietário da Cremer. Em abril, saímos do Carlos Gomes.

No dia-a-dia que pratos da culinária alemã eram feitos?

Marreco recheado, eu faço com os miúdos, moela coração e fígado. Então mata 50 marrecos e ali temos 50 recheios, cada marreco dá um recheio. Também vai cebola, pedaço de bacon, ovos, pão amanhecido e sal. Se Limpa o animal e depois coloca sal e pimenta e depois recheio e costuro, coloco na assadeira e levo ao forno. E

também Eisenban e muitas coisas, leitão. Nos utilizamos forno a lenha. Peru tem que colocar de molho no vinho branco e limão e também sal e pimenta e deixa de um dia para outro e depois assa, não precisa rechear. Se vai servir um banquete tem que cortar em fatias sem ossos, ao montar o prato deve-se colocar a carne escura em baixo e o file em cima e serve com farofa ou com frutas; pêsego, banana frita e ameixa. Tudo tem seu acompanhamento como leitão que acompanha o repolho roxo, o marreco tam bem acompanha repolho. Hoje é muito fácil, mas antigamente tinha que comprar o animal vivo, matar e limpar. Fiz também o banquete do centenário de Blumenau; foi dez dias e dez noite festa e muita comida. Fui para Witmarzum comprei aves.

Quais são as comidas que trazem boas lembranças? E por quê?

Todas as comidas trazem boas lembranças. **Tem alguma comida que especial quando a sra. era criança que seus pais ou que a família sempre fazia em diferentes ocasiões?** Eu vivia na colônia e aos domingos sempre tinha ganso recheado, marreco, etc. Marreco; era comida de domingo. Em feitos também no natal, na páscoa, aniversário e espírito santo. A comida variava? Sim, tinha assado de porco e de leitão..

Muito porco sempre? Sim, porco se fazia assado da coxa ou leitão; mas era coisa mais chique; que era servido com farofa e raiz forte.

Os seus pais cultivavam legumes e verduras?

Sim, nós plantávamos para consumo, mas eu me lembro pouco, pois minha mãe morreu quando eu tinha 12 anos. E eu vim para centro de Blumenau com 14 anos. E fui trabalhar no café expresso com meu tio e ajudava no balcão e atendia os freguês. E lá era feito feijão arroz todo dia; as vezes macarronada com batata junto. No restaurante era feito quatro coisas diferentes por dia no mínimo; à noite tinha outra coisa na janta; tinha banana frita, fazia panqueca essas coisas.

Em sua família preserva-se alguma receita ou caderno de receitas?

Feijoada, cozido de carne verduras, aipim batata, batata doce isso tudo vai nessa panela junto. Faço dobradinha. **Em relação a confeitaria e aos doces?** Bolo céu, Frankfrut,... **Frankfrut?** É uma massa amanteigada, nós alemães nós comemos mais massa amanteiga e o brasileiro come pão de ló. Sem gordura, apenas ovos açúcar e trigo, isso brasileiro gosta. E alemão já não gosta, gosta mais amanteigada. Com fermento, limão ralado que da um cheiro bom. **O bolo do céu como é feito?** Com amêndoas, se faz três discos e coloca clara de ovo em cima, amêndoas cortadas e açúcar e coloca para assar. E depois junta aquele bolo só com nata batida recheada e esta pronta. **Tem algum doce de sua autoria?** Sim, mas nós temos confeitaria com

receitas brasileira. Nós temos que variar um pouco. A senhora dirige a padaria? Não, o meu filho dirige eu só acompanho.

Existe algum prato que era consumido em sua residência e hoje não se consome?

Não se lembro. **Hoje é mais fácil cozinhar, do que antigamente.**

A sra. Comandava a cozinha?

Sim, e meu marido nas bebidas.

Quais são as sensações que traz para sr/ sra relembrar o seu passado?

Trabalhei muito sempre, trabalhava 12 a 15 por dia somente. Antigamente, não tinha feriado, natal, etc. não tinha nada. Gosto muito de trabalhar. **A sra considera que Blumenau tem algum prato típico?** Blumenau é representado pela sua comida salgada ou confeitaria? Mas a confeitaria nós temos de 20 anos para cá, mas antigamente era restaurante mesmo. **O Eisban com chucrute, schlachtplatte com salsicha branca é mais representativo.**

E os cafés coloniais?

Os cafés veio mais ou menos há vinte anos, faz muito tempo.

A sra tem netos? **Sim.** Os netos pedem algum prato da oma?

Sim, eles pedem e a oma faz e dá até na boca deles. Eles pedem alguma coisa em especial? **Não tudo que a oma faz é bom. Eles gostam muito da comida da oma.**

APÊNDICE G

Entrevista realizada com o Sr. Wilhem Brahn na sua residência em Pomerode

Data: 04 de março de 2005

Nome

Wilhen Brahn. Geração já nascida no Brasil? Já. **A família veio da onde?** Belga – Ketilin. O pai do sr. Wilhen; o sr. Wilhen (pai) nasceu na Pomerânia em 1875, a família veio com seus pais Karl Brahn e Karolina Bubles em 23 de maio de 1878. A mãe se chamava Anna Könnel que conheceu o sr. Wilhen (pai) aqui em Pomerode. **Seus irmãos** Alda, Hermann, Karl, Mina, Ida, Beta, Karolina e Mary (tio do entrevistado). A Ida e Mary eram gêmeas.

Antigamente, as pessoas davam o nome do pai para um dos filhos.

Nascido

Em Pomerode, no Testo Alto, no dia 14 de abril de 1915 (90 anos).

Nome Pai e Mãe

Karl Brahn e Karolina Bubles, cassaram-se no dia 18 de novembro de 1894; em 1896 nasceu o primeiro filho batizado com o nome de Karl (como o pai).

O sr. Poderia nos contar a história de sua família? Qual era a profissão do sr.?

Primeiro o pai do entrevistado trabalhava como agricultor, quando conheceu a esposa aí eles se casaram e foram morar em Rio dos Cedros, onde ele foi três anos professor. Vocês sabem que antigamente os professores não tinham muita formação então aquela pessoa que mais sabia na comunidade acabava sendo escolhida e paga pela comunidade escolar. Então o pai dele foi escolhido pelo pessoal de Rio dos Cedros para ensinar lá. **Era escola primaria?** Sim. Foi professor por 3 anos. E aí eles viveram lá. O irmão mais velho do sr. Wilhem nasceu em Rio dos Cedros e se chamava Karl. **Quantos são seus irmãos?** São nove. O irmão mais velho do entrevistado nasceu em 10 de Junho de 1896. Nome dos irmãos do Sr. Wilhem: Karl, Elsa, Frida, Helen, Herbem, Lídia, Anna, Wilhem, Cecilie. Cecilie esta viva também. **Quantos anos tem a Cecilie?** 86 anos, fez em agosto. **E ela mora aqui também?** Não, em Blumenau. **O que o Sr. Wilhem fazia como profissão?** Trabalhou na serraria e ajudava a trabalhar na rosa. E ele ajudava a tirar a tora do mato para a serraria. E ele que ficou para cuidar os pais dele. E os outros casaram e foram para outros lugares. Ele sempre morou aqui e ele estudou naquela escolinha que passamos antes na Bonifácio Cunha. **O senhor viajou ou morou em outro lugar?** Ele serviu em 1936 em Lages e viveu no Paraná. **Quem foi a esposa do sr.?** Ela morava no Testo do Salto, aqui perto. Ela se chamava Amanda Zipper. **E quantos filhos com a Amanda o sr. teve?** Quatros filhos: Hellen, Anna Elisa, Edgar e Ditmar. Ele trabalhou na serraria primeiro com o irmão dele Herbem e

tocaram 20 anos. E depois de construir a casa de sua moradia. Ele tocou sozinho a serraria e cuidou por 9 anos seu pai e o sogro ele cuidou por 22 anos, pois não tinham uma aposentadoria. A casa foi construída em 1947; a casa enxaimel e depois foi construída a parte rebocada.

Na residência onde o sr/sra morava havia plantações (verduras e legumes) e pomar? Que tipo?

Milho, aipim, taiá, mangarito(mangrete em alemão), feijão, legumes, cana, batata doce, pepino, chuchu, frutas etc. O mangrete é uma raiz avermelhada parecida com o cará, um pouquinho diferente. Como se prepara o mangrete? Cozinha como aipim com sal. Com a casca vermelha e sem casca amarelada.

No dia-a-dia que pratos da culinária alemã eram feitos? Havia adaptações nesses pratos?

A maior parte era aipim e também feijão; se não tinha aipim, trocava por cará, taiá e mangrete, arroz e macarrão. Carne? Na época do avó e pai do sr. Wilhem eles viviam de carne de caça. Mas quando o sr. Wilhem tinha carne de caça, e criação de boi, galinha, marreco, pato, porco; é isso que se alimentavam. Eles assavam ou cozinhavam carne no fogo de chão; a carne era perfurada por espeto de madeira que era sustentado por dois espetos laterais, que também poderia ser usada para segurar panelas, como os gaúchos, isso no tempo do avo e do pai do sr. Wilhem. Bem no começo do casamento do pai do sr. Wilhem cozinhava fora e depois foi construído o fogão dentro de casa, mas o fogão as pedras eram empilhadas e depois foi acimentado. Eles não comiam carne todo dia; nos domingos eles consumiam batatinha e tinha sobremesa. Faziam nhoque de taiá e batata doce; isso ele gosta de comer até hoje. E qual era a sobremesa? Na maioria era arroz doce, sago (sago), compota de goiaba, pêsego, schmir, melado, etc. Eles tinham a cana-de-acucar e eles levavam para alguém que tinha moinho para fazer o melado; e a schmir ele comprava de pessoas que fazia. Do leite eles fazia queijo, manteiga e kochkäse (queijo cozido). O que se bebia na época? Café, chá mate, hortelã e cana de cheiro. Naquela época não tinha geladeira, como conservava a carne? Eles salgavam a carne de porco e colocavam dentro de uma barrica. A carne de boi salgava tudo e eles colocavam dentro de um forno para secar bem e depois embrulhavam na folha de palha de milho e guardavam no sótão e também em barricas. Da carne de porco eles faziam lingüiça e defumavam. A de boi eles salgavam e colocavam dentro de forno, esse forno era de que? Colocava dentro de forno a lenha mesmo, e tinha a casinha de defumar. Eles deixavam secar (assada). E quanto tempo durava? Eles faziam bastante fogo esquentando bastante o forno e depois tiravam as brasas e colocavam as carnes salgadas embrulhadas em folha de palha de milho e colocavam nas formas de cuca e colocavam no forno até secar; até desidratar. Eles conservavam a carne também em banha de porco? Não, eles não

faziam. Quando matavam porco ou boi era dividido com os vizinhos, por causa da conservação.

Quais são as comidas que trazem boas lembranças? E por quê?

A esposa fazia cuca de farofa (struezelküchen), era o que ele gostava. Nos dias de chuva era preparada alguma massa de taiá e aí fritava, bolinho e bolinho de banana. Quando a mãe fazia pão de fubá, ela fazia também pãezinhos pequenos, eles comiam sem musse sem nada. Pão de taiá, milho, cara não tinha pão branco. Era passado banha no pão? Sim. Colocava a banha com sal e fatia de cebola em cima do pão.

Em dias festivos (natal, páscoa, etc.), quais eram os pratos que estavam na mesa?

Bolacha de natal e cuca, sua esposa fazia bolos e tortas para festas e vendia para vizinhos, chucrute.

Quais são as sensações que traz para sr/ sra relembrar o seu passado?

Wilhem Brahs foi casado 63 anos e sua comida preferida era o “struezelküchen”, que Amanda, sua falecida esposa fazia como ninguém!

Quais são as comidas que trazem boas lembranças?

Dona Lúcia (nora): pato assado e cuca de farofa, queijo e bolo.

Edgar(filho): pão milho com trigo e cuca coco.

Miriam(neta): purê de batata, churrasco e pudim caseiro, compota de pêsego, abacaxi e sagu de leite.

APÊNDICE H

Entrevista realizada com a Prof.ª Sueli Petry, diretora do Arquivo Histórico de Blumenau

Data: 18 de março de 2005

Quando você se viu envolvida com história de Blumenau? E o que levou a se interessar por isso?

Eu fui aluna do curso de história da Univali; fui uma das primeiras turmas do curso de história de 1973, sou formanda desse ano. E o que me levou a história, justamente foi uma disciplina que sempre me chamou a atenção, fui despertada a ir para esse caminho pelo meu pai. Ele sempre tinha em casa a revista O Cruzeiro, Seleções, ele comprava coleções de obras da época, e eu gostava muito de ler e aprendi a ler nessas revistas que eu citei. E ao fazer o meu curso de História, eu dei continuidade indo depois para uma especialização. Quando chegamos na especialização, aquele curso já não era mais especialização em Florianópolis na universidade Federal e sim, um mestrado. Eu faço parte daquela geração das primeiras turmas do curso de Mestrado. E nós tínhamos que defender a nossa tese na dissertação, e o tema que eu escolhi foi justamente sobre clube de caça e tiro, que é uma tradição, que veio na bagagem cultural do imigrante. Esses imigrantes que aqui vieram deixaram essas marcas tão fortes que ainda hoje prevalece, com mais de 34 clubes só na cidade de Blumenau, onde a prática do tiro ao alvo é muito forte. E ao desenvolver essa pesquisa que tive que ir a campo, e à medida que ia a campo meu encantamento pela cidade e pela história foi aumentando, se empolgando e quando me dei conta, estava pesquisando no arquivo da cidade, que não era um arquivo, mas, um começo de algumas documentações que estavam reunidas na Biblioteca Pública. Eu deixava uma documentação reservada; no outro dia ou na semana seguinte eu voltava e ela não estava mais, e eu comecei a fazer umas críticas; daquelas minhas críticas; me chamaram para organizar o acervo e hoje eu estou aqui há 30 anos.

Por falar em imigração você acha que os alemães que vieram para o Vale do Itajaí passaram fome? E qual você acredita foi o principal sustento alimentar da época?

Na vinda desse migrante para a Região do Vale do Itajaí e que fica muito claro nas correspondências do Dr. Blumenau. Em 1851 ele publica uma obra que se denomina “As recomendações úteis aos imigrantes que querem viajar para a província de Santa Catarina” e na verdade as recomendações em termo de alimentação como devem ser o que deve trazer, como deve ser a viagem. E ao chegar aqui os imigrantes vão se deparar com uma situação completamente diferente daquilo que eles estava habitados,; que aqui não existe a cevada, não existia no primeiro momento as tapas, as farinhas, as batatas. Então eles vão se adaptar naquela alimentação que o nosso luso-brasileiro herdo do nativo ‘indígenas’; como a farinha de mandioca e existem relatos muitos interessante,

voltados a essa alimentação de imigrantes que diziam que comiam uma espécie de uma goma aquilo pegava nos dentes mas que era bastante nutritivo, que seria o pirão. E também os seus pães como eram feitos com a farinha e eles comiam o feijão, batatas; que eram os tubérculos extraídos da terra na qual não estavam habituados a se se alimenta, por exemplo o mangarito. O mangarito era uma espécie de um taiá amarelo; esse taiá eles vão substituir pela batata inglesa com eles assim à chamavam. E esse mangarito ela passa a ser assim a comida mais nobre de um domingo e eles a fazem de uma forma de uma salada e foram elas que vão introduzir em nossa região os repolhos, as alfaces; que não eram próprias da nossa região. Porque os lusos – brasileiros que aqui viviam não tinham esse hábito de alimentar-se desse tipo de verdura que eles introduziram para cá.

Esse mangarito é fácil ser encontrado nos dias de hoje?

Nos dias de hoje nós só vamos encontrar nas zonas rurais. Ele é uma espécie de um taiá. Acostuma-se comer nas refeições ainda tem? Nos interiores sim, eu diria que até é um prato nobre; porque ele é gostoso, ele tem uma cor amarela. É um tubérculo? É tubérculo, e eles fazem uma maionese, como nos fazemos de batata; eles faziam um tipo de maionese ou uma salada com cebola verde cortadinha e uma gordura a banha, dessa forma.

Você consideraria uma comida germânico brasileira?

O que acontece que esses imigrantes eles vão adaptar a essa comida daqui, o que eles trazem as sementes da verdura, como já falei, dos legumes, dos pepinos; isto que não era comum na alimentação da nossa região. Eles vão introduzir as compotas, eles vão fazer os doces; então o que eles se alimentavam aqui, as galinhas assadas, matava-se porco, fazia-se a geléia, fazia-se as morcilhas branca, morcilhas escuras de sangue, quando matava-se a galinha, o pato, o marreco eles aproveitavam o sangue fazia aquele sangue qualhar colocando vinagre e faziam ele frito ou faziam uma sopa. Então essa de como aproveitar do pato, na galinha esse sangue ele trouxe da sua bagagem cultural isso é dele, não era comum na nossa região. Ele introduziu aqui. Então o que vou dizer que era desse imigrante ele conciliavam o aipim, a batata doce, o taiá, o mangarito; que ficou introduzida na sua alimentação e durante a semana era feijão preto mesmo com farinha, fazendo pirão; a carne não era tão cotidiana como nós imaginamos. Era bastante uma alimentação deficitária.

E aquilo que eles comentam que comiam macaco, pacas,...?

Isso acontece, as caçadas existiam e ocorriam. Comia-se macaco? Olha, dependia da época; normalmente o que se faziam era as caçadas que aconteciam em setembro, julho; nesse período do outono para setembro então eram determinados tipos de macacos, era pássaros tucanos, e hoje são preservados. Na época, isso acontecia e até fazia isso muitas vezes por uma lazer, mas inicialmente era para

sobrevivência, o porco do mato, a capivara; esses eram os alimentos que utilizava num primeiro momento; isto está escrito na documentação. E disser que alimentação era muito farta, estaríamos exagerando, que as dificuldades eram muito grande. Mas, também nesse tempo, já começam aparecer por volta de 1860, 1870; os primeiros vinte, trinta anos começam também as casas de comércio de importação e exportação. Nessas casas de comércio se percebe nos anúncios de época que eles estão informando que esta chegando peixe importados da Alemanha ou então uma farinha alguns doces, então isso mostra o que percebemos nos anúncios que tipo de importação que faziam. Os vinhos, isso era muito comum, para recuperar essas informações nos anúncios de época.

E acha que os pratos típicos conhecidos na região como típico o Eisenben, o chucrute, o marreco, poderiam ser um atrativo turístico ou o lado da confeitaria é mais atraente as cucas, os strudels; conseguiriam um atrativo maior?

Olha isso vai depender muito do gosto da pessoa e o caminho que ela vai querer explorar. O que for nos doces, nós temos uma riqueza muito grande de tipo de doces que poderiam ser usados como atração para explorar turisticamente, as tortas. As receitas que já vêm na bagagem desses imigrantes são muito rica, muito preciosa; havia na época muito ovo que pudesse aplicar a essas receitas. Então, eu acredito a parte de doces é muito rica e a parte do Eisbein isso foi uma coisa criada. Não veio na bagagem do imigrante. Essa coisa da lingüiça branca e da lingüiça preta, ela aparece na década dos anos 60. O que se fazia antes, quando se matava um porco nas casas das famílias, fazia as morcilhas brancas e a morcilha preta. Diferente dessa que aparece nos nossos pratos de hoje e quando se começa a se explorar o turismo em Blumenau, existe assim um volume maior de pessoa vinda a cidade; precisamos ter uma atração, e essa atração seria também a gastronomia. E dentro da gastronomia foi trazida então, trazido exclusivo para cá um bom cozinheiro alemão, (isso você resgata nas atas da Secretaria de Turismo da época) um cozinheiro alemão que ficou aqui; e que começa então a criar determinados pratos típicos; então, o Joelho de Porco, os lombinhos. Não existia. É uma gastronomia atualizada? Bem atualizado. O que era comum na casa do colono, vamos matar um porco, então vamos; fazer a geléia, vamos fazer aproveitar aquela parte das articulações para fazer o mocotó, não que isso era um prato típico. Um momento que se matava um porco ou um boi se fosse o caso de aproveitava. Mas isso não era uma rotina do dia-a-dia, não podemos dizer que isso era um prato típico.

Você lembra de algum prato que prevalece na família por anos, e sempre tem a mesma aceitação que tenha passado por gerações?

Olha, normalmente, o que aparece nas famílias, nas famílias que eu digo, mas me lembrando dos interiores. Porque hoje as pessoas vão mais em restaurantes, dos descendentes, indo mais para o interior é comum você encontrar nas famílias ainda galinha assada com bastante salada, uma sopa que anteviam a parte; a entrada. Uma sopa bem rala bem fina com alguns verdes, uma sopa bastante gordurosa e a

sobremesa que é uma sobremesa de sagu. De sagu com leite, de sagu com vinho inclusive; já em 1916, nos tínhamos uma fábrica de fecularia que já produzia sagu nesse tempo. Que se fazia muita broinha nesse tempo de araruta isso era comum você encontrar como sobremesa nas casas de descendentes de imigrantes.

Como você montaria uma mesa de domingo de uma família de imigrante do século XIX, que chegara 1850, e uma década depois colocada em 1860?

Não mudaria muito não, pois as dificuldades eram muito grandes. E esses imigrantes que vieram para cá não tinham um poder aquisitivo, era bastante baixo, nós sempre tivemos que eram pessoas bem abastadas; até poderiam ser, mas seu dia-a-dia, sua dificuldade para adquirir esses alimentos eram bastante difícil. O aipim estava bastante presente, esses mangaritos, o taiá, a batata doce, o feijão era pratos que estavam sempre. Se fosse uma comida de domingo e uma festa galinha recheada, o pato, eles constituíam muito isso e a tarde o café com cuca. O arroz não era aquele arroz branco nós temos hoje; era o arroz que hoje faz parte daqueles que praticam a parte naturalismo, o arroz selvagem; bem embrutecido. É o arroz integral; feito no pilão. E o café é a mesma coisa. Nós temos assim aquela impressão; que é vieram da Alemanha vão cultivar. Aqui tiveram que se adaptar aos modos de viver aqui, o que a natureza lhes proporcionava e as condições lhes permitiam; por que era muito difícil. Eles poderiam trazer um chá, mas esse chá eles também começam a cultivar aqui também. E o Dr. Blumenau começou a fazer as primeiras experiências; até é interessante esse aspecto, a que temos registrado que plantou essas sementes dessas gramas; muitas pragas dessas cebolinhas ele trouxe para cá cultivou com todo carinho para fazer as suas experiências. E nós temos determinados descrições dele, que ele havia plantado também sementes de determinadas gramas que eram climatizadas, que mais tarde aproveitadas para fazer perfume ou para finalidade. Então que se introduziu aqui era pensado, planejado. Ele tinha uma preocupação muito grande o que ele ia introduzir aqui e era uma colônia agrícola e industrial, a intenção dele era de constituir essa colônia.

Na questão de bebida, as cervejarias; comenta-se que almoçava e tomava café, foi real?

Não, nós temos que ver o seguinte o café estava sendo incorporado por esses imigrantes, lá se tomava muito chá, e aqui se tomava o café sombreado. O que é o café sombreado? Como eles não tinham condições de comprar o café pronto de semente eles plantavam debaixo das árvores, por isso sombreado para protegê-los, e era um café que eles recolham com muita dificuldade então o que se tomava aqui era o café sombreado. Cultivados nas sombras, para evitar um inverno muito intenso prejudicado o que estava sendo cultivado. E as bebidas realmente, se você olhar ao longo da história do século XIX, nós tínhamos aqui 12 cervejarias ou produtoras de cervejas e o malte vinha da Alemanha; o malte vinha de lá e eles faziam essa cerveja quente. Inclusive existe estatística das cervejarias que aqui existiam os compradores e se sabe perfeitamente quem era os maiores tomadores de chopp

dessa região. E como tinham muitas associações de canto, clube de caça e tiro e teatro, quando as pessoas se confraternizavam essas cervejas faziam presentes. Esse hábito de tomar a cerveja eles tinham, mas eu não diria que era tão contínuo ou que era mais contínuo e que eles aprenderam aqui a tomar era a cachaça. E existiam muitas destilarias, engenhos de cachaças.

Você tem uma amiga muito querida, e você gostaria que visitasse em Blumenau o que diria: “Venha aqui, venha visitar Blumenau.” Venha por quê? O que atrairia Blumenau?

Nós temos doces muitos gostosos, e o que nos iriam fazer; vamos levá-la a tomar um café no Café Haus. Porque no Café Haus? Por que lá nós temos cuca, o café colonial que nos dissemos. Mas, se você vai ver o café colônia, quando você vai numa festa do interior onde a colonização alemã ainda é forte, o que é oferecido lá? As cucas de farofas, aquelas variedades de tortas nata com canela coco; que já é uma invenção, uma criatividade, uma interferência da cultura brasileira, você vai ter de ricota, de queijo com nata em cima bastante grossa; naquela massa bem própria da receita alemãs. E é isso que eu iria oferecer, aquele pão feito em casa bem molinho, com heribrot; o que seria isso, aquele peixe comprado em latas grandes onde a sardinha ela é colocada ali, tira apenas a sujeiras básica, e depois coloca ali por alguns tempo, ela fica forte com bastante sal. Pega-se pedaço dessa sardinha e uma rodela de ovo cozido por cima, é uma coisa deliciosa. Isso é uma coisa própria que você só vai comer na casa desses imigrantes ou dos descendentes. Ou uma outra coisa o *kochkäse*, que também é próprio da casa do descendente de imigrante. É um queijo cozido? É um queijo cozido, é um queijo que deixa envelhecer quanto mais velho ele fica mais forte mais ácido e mais picante. Você deixa-o ferver, cozinha e ele dependendo do lugar onde você coloca numa vasilha ele fica duro e você corta em fatia e coloca em cima desse pão bem molinho feito em casa, ele é um queijo forte, uma cor e um cheiro forte. As pessoas gostam, mas ele é muito saboroso. E outra coisa que você vê nessas festas, isso eu estou falando do que eu vejo ainda nas festas de atiradores e nas festas de igreja, onde a influencia germânica ainda é forte; são as cucas, bolos não muito confeitados; o confeitados são as natas com canela e também a lingüiça, pão com lingüiça. Isso é muito próprio. E isso que eu ia levar a minha amiga a sentir o gosto. Era isso que fazia parte do cotidiano das pessoas. Das famílias abastadas; eles se alimentavam dessa mesma forma. Se você for ver a os utensílios do Dr. Blumenau; um jogo de jantar que estava lá no Museu da Família Colonial; muito lindo de várias peças, mas nos ficamos imaginando o que era ali servido; eu consigo visualizar perfeitamente aquela sopa, aquela consome, que ante vinha o jantar ou almoço e as batatas, os mangaritos, o taiá, as batatas doces; que estava ali presente. Não essa maionese, não. Muito verde, muitas saladas, mais saudável. E sua amiga nunca mais iria esquecer de Blumenau. Não. E ela ia pedir aquela torta de ricota, torta de queijo; que muitas pessoas vêm a Blumenau leva isso em avião, ou no ônibus e quando se sabe de alguém que vai para a cidade dela, isso acontece muito a Rio e São Paulo, me traz uma cuca ou uma torta de queijo. Seria o carro chefe da confeitaria e na parte de salgados eu diria as lingüiças que aqui

faziam muito, que aqui não existe mais, as lingüiças temperada com alho, lingüiça com bastante pimenta forte, lingüiça Blumenau. Tem uma lingüiça que é para comer com chopp, especial; que é bem fininha, bem sequinha, bem pequinininha e você cortam em fatias pequenas e ela é muito boa para acompanhar um bom chopp. Produzida em Blumenau

APÊNDICE I

Entrevista realizada com Roseli Zimmer. Chef de Serviço de Apóio à Cultura

Data: 15 de abril de 2005

Nome

Roseli Zimmer

Na festa Pomerana quais as tradições germânicas que se preservam para ser mostrada para os turistas?

A festa Pomerana foi criada em 1984 com intuito de mostrar as nossas tradições e mostrar o que tem mais bonito e nessa hora nós mostramos varias atrações. Sempre tentando retratar aquilo que preservamos o ano inteiro. Então, nós temos os desfiles; nesses desfiles trouxemos sociedade de caça e tiro que mostra então os reis as rainhas das competições que são o centro da sociedade, nós temos os carros alegóricos que trazem e retratam, então, o cotidiano da nossa agricultura, carros que mostra os produtos industriais também. **Quais são os de mais destaques?** Nós enfatizamos muitos a carroça puxada a cavalo, que é muito utilizada no interior e que não é mais tão vista aqui no centro da cidade, entretanto nos temos os carros de mola que final de semana eles fazem os passeios no centro da cidade, eles são os chamaris para o nosso desfiles. E além dos desfiles nós temos a atração a música que é um elo muito forte, Pomerode também é conhecida com a cidade musical, temos também a culinária que é destacada na hora do restaurante com as comidas típicas que já foi anteriormente falado. Também temos o café colonial ali o Aristeu esqueceu de falar do strudel, o strudel é muito apreciado na festa Pomerana como no nosso dia a dia. **Quais os sabores ?** Temos o strudel de queijo, de banana e de maçã e alem dessas atrações nos temos às cucas. **Elas têm um segredinho especial? Você me faz contar o segredo nas nossas cucas é usar uma pitada de raspa de limão na hora de preparar a cuca.** Além disso, na festa Pomerana também tem o teatro, nós temos algumas apresentações de teatro que são peças em português e peças em alemão. **As competições? Nós temos vários tipos de competições três delas que são típicas que são o serrador, que são duas pessoas que tentam serrar um tronco em menos tempo, depois a do lenhador e depois a do pescar o pescador. Sobre essas duas que são da tora e do lenhador, a gente verificou que antigamente as pessoas batalharam para construírem as suas casas, eles precisavam cortar a arvore. Então, essas competições são feitas para rememorar e para valorizar aquele trabalho que era feito antigamente,** só que agora tem a noção de ser uma competição ganha aquele que serrar em menos tempo ou cortar com machado em menos tempo. Esse ano nós tivemos mais atrações que foram o tira ao alvo, que foi tirada dentro dos clubes de caça e tiro e foi colocada dentro da festa Pomerana e tivemos o arremesso de bastão. Pois muita sociedade antes de fazer a competição de tiro ao alvo propriamente dito, eles colocavam bonecos como se se representa aquele boliche e tinha uma boa distância e eles atiravam naqueles bonecos pra derrubar, para saber qual era a pontuação que tinha feito. É um esporte que deriva do bolão? Seria

anterior ao bolão. O *kultenplazst* é um culto que feito no primeiro domingo de manha, feito em dialeto pomerano na festa. Nós também temos as apresentações de cinco grupos folclóricos de Pomerode, durante toda a programação cultural da festa, temos também o dia do aniversário da cidade, 21 de janeiro, a apresentação do programa dos ilustres de Pomerode; que é um programa que reúne todas as atrações: o teatro, canto, coral, música instrumental que faz a homenagem ao município e nos três anos tivemos o *kultenplazst* realizado pelo pastor Aldo e tem convidado outros pastores de outras igrejas luterana de Santa Catarina e Espírito Santo, e todo culto é falado e cantado no dialeto pomerano; isso porque é uma forma de valorizar o dialeto pomerano que foi trazido pelo nossos imigrantes que ainda é falado pelas pessoas de maior idade; de 50, 60 anos jovens e ainda criança mais no interior do município. **Tem um concurso de culinária dentro da festa?** O concurso culinário vem se destacando desde da primeira edição da festa Pomerana e ele começou com um concurso de bolo, tortas, geléia e pratos salgados e licores também. **E cada noite da festa Pomerana tem concurso culinário onde os turistas é que vão provar, e o turista é tanto aquela pessoa visitante dos outros municípios quanto aquela pessoa que vem de outro estado; elas fazem a degustação do prato, dão uma nota, e no final, é computada.** Outro destaque da festa Pomerana, no primeiro momento, ela é um evento que foi criado para mostrar nossa cultura, mas também para mostrar os produtos de Pomerode, desde da primeira edição em 84; até hoje em dia nós temos a exposição industrial e comercial de Pomerode e também entra os artesanatos. **Como quais artesanatos?** Pintura em madeira, alguma coisa feita em tecido.

APÊNDICE J

Entrevista realizada com Sr. Aristheu Bruns Klein, chefe da Divisão de Cultura de Pomerode.

Data: 15 de abril de 2005.

Quais os pratos colônias que ainda existem na atualidade?

Hoje, ainda é muito típico de Pomerode o marreco recheado, repolho roxo é preparado com ameixa preta e fica um gosto adocicado, é um prato que é bastante procurado aqui em Pomerode nos restaurantes e nas festas. Ele é um prato que se perpetua, onde os colonos os trouxeram, ou descobriram aqui? O marreco recheado não é um prato que veio da Europa, não do jeito que nos conhecemos aqui, ele foi formado aqui, ele foi desenvolvido aqui pelos próprios colonos aqui de Pomerode.

O forte de Pomerode está na confeitaria ou nos pratos salgados?

A confeitaria é bastante característica as cucas que são muitas difundidas, uma mais deliciosa que a outra. Em qualquer confeitaria que a gente vá, as cucas são muito gostosas, os mais diferentes sabores e do mais diferentes frutas. E uma outra coisa que é bastante difundida aqui é as bolachas, as confecções de bolachas, bolachas doces, especialmente aquelas bolachas pintadas com efeitos em cima. Na páscoa? Especialmente na páscoa e no natal, mas durante o ano todo tem essas bolachas aqui em Pomerode tem a venda nas confeitarias. São amanteigados ou bolachas de mel? Ai esse ponto eu não sei responder que tipo de bolacha. As mais comuns são feitos com melados e amanteigado também. Além dessas, temos as bolachas que não são confeitadas, com ararutas, essas bolachinhas crocantes. Para acompanhar um cafezinho. Nos gostaríamos de saber das suas lembranças quando criança. O que a oma preparava e que ainda gostaria de experimentar? O que me deixou saudades da minha oma era a banana seca. Ela fazia o pão, a cuca no forno e depois que ela assava no forno a lenha ela deixava; o forno ainda estava quente e ela já tinha preparado as bananas descascadas e cortada ao meio e colocava tudo naquelas formas e terminava o cozimento do pão e colocava aquilo tudo no forno e deixava até no outro dia. Então, desidratava a banana e a gente chamava isso de banana seca. Então ela tinha um artifício muito infalível; ela botava tudo isso dentro de uma lata e quando a gente vinha para a casa dela ela dizia assim: Lá naquela lata tem banana seca; vocês não podem mexer, mas ela não olhava mais para trás e aí quando ela voltava, a lata estava vazia; a gente comia tudo era eu e meus irmãos. Nós tínhamos uma verdadeira atração fatal por aquelas bananas. Existe agora essa banana passas? Sim existe, não sei se no interior ainda se faz. Mas nunca igual a da oma? Não igual a da minha oma.

Num dia especial, no seu aniversário, ou em um dia de festa, o que pede para a esposa como prato especial?

Bom, preparar, ela mesma não prepara porque as confeitarias já estão abarrotadas de coisas. Mas não pode faltar em um aniversário a cuca típica daqui de Pomerode ou um bolo gostoso de nossas confeitarias. As cucas têm diferentes sabores. **Tem alguma de sua preferência?** Da minha preferência é já que eu gosto da banana seca, eu gosto da cuca de banana, da cuca de queijo daquele queijinho branco que é feito do leite, é da cuca de nata que é muito gostosa, essas são as minhas preferidas. A minha esposa já gosta de amendoim, de nozes, de tudo do que é tipo, para todos os sabores.

Se teria que convidar alguns amigos para vir a Pomerode, a primeira coisa que diria é, fazer um chamado, qual seria o chamado?

O café colonial. Esse é que tem de mais especial aqui, além de procurar um restaurante onde se sirva um marreco recheado com repolho roxo.

APÊNDICE K

Entrevista realizada com Sra. Magrid Krueger, secretária de Agricultura, Indústria e Comércio de Pomerode.

Data: 15 de abril de 2005

Quais os cultivos que prevalecem em Pomerode ?

O que continua sendo cultivado aqui no nosso município é o aipim, a mandioca, batata doce, o taiá e mangarito. São produtos que nossos antepassados começaram a plantar que hoje esta sendo cultivado aqui em Pomerode.

Pode se considerar que esses alimentos são pratos do dia a dia na população pomerana ?

Ah!, com certeza, no interior e nossos restaurantes. O mangarito você em época de safra, você almoça ou janta, o que está sendo cultivado aqui em Pomerode que também é uma tradição é a raiz for que acompanha todos os pratos típicos, principalmente o marreco. A raiz forte é chamada de retich, e ela veio com os imigrantes, as sementes para serem plantadas aqui no Brasil? Exatamente, os antepassados trouxeram sementes na época. O mangarito é daqui ou foi trazido da Alemanha? Isso eu não poderia de dizer; o mangarito em alemão é mangret, na época crescia no mato, o taiá a mesma coisa, é uma planta que uma folha parecida com o inhame. Na época era usada e até hoje em dia é utilizada para tratar os porcos. O inhame também pode ser usado, eu me lembro na época da minha avó ela usava para fazer, tinha outro, o cará que era uma raiz redonda maior, ela ralava junto com a raiz inhame, o fubá, que na época plantava o milho e fazia o fubá para fazer o pão; o pão bem molinho que era feito no fogão a lenha. Na época, era utilizado muito o inhame, o cará, que são tudo raízes que, quando eles chegaram aqui existiam no mato. Só que hoje, não existe mais, hoje em dia que continuar plantando.

Poderia nos explicar sobre o *krost*?

É o primeiro leite quando a vaca dá cria. Nos tempos dos meus avós e da minha mãe, também tinham vaca leiteira; quando eu cassei também tinha vaca leiteira, então nos tratava e criava os bezeros com esse leite 5 dias. Mas tem pessoas que utilizam esse leite para fazer o queijo, tipo o queijo prato; esse queijo vem rico em vitaminas. Inclusive, eu li uma reportagem o que esse queijo é importante para o ser humano. Mas hoje em dia, é muito difícil: aqui em pomerode não sei se tem pessoas que fazem esse queijo de tipo de leite. O leite da vaca que recém pariu, é um leite nobre, é um leite dos primeiros cinco dias, é um leite grosso, amarelo e muito forte.

As pessoas dessa região ainda experimentam em dia de festa o *Schwartzsauer* (cabidela)? Isso é utilizado na galinha?

Pato. É bastante, nos restaurantes ate bastante servido. É usado o sangue do pato, misturado com um pouquinho de água e vinagre para ele não engrossar, e depois é cozido o miúdo do pato. Quanto mais carne dentro da cabidela é mais gostoso. E pra esse prato então é cozinhado a mandioca/aipim, depois é cortado é frito com bacon, e é servido com cabidela. **Em dia de festa?** Aqui é tradicional. Eu em minha casa faço de vez em quando, e todo mundo gosta. Mas, para isso tem que matar o pato? Hoje em dia, aqui em Pomerode nós já conseguimos comprar o sangue separado.

Alguma receita rapidinha do mangarito. Como você o prepararia?

Mangret em alemão. O mangarito é uma raiz mais forte, ela não tem nenhum gosto, como a batata doce, ela é mais forte. Muitas pessoas apenas descascam e cozinham com água e sal e depois acompanha uma galinha velha, que é uma delicia. Mas eu na minha casa eu faço, eu cozinho com água e sal e depois eu corto bem fininho e frito com bacon e coloco tempero verde salsinha cebolinha; isso com uma galinha velha fica uma delicia.É a melhor coisa.

ANEXOS

ANEXO 1
A Colônia Blumenau: instruções práticas aos imigrantes e os estatutos segundo o Dr. Blumenau

A Colônia Blumenau : instruções práticas aos imigrantes e os estatutos segundo o Dr. Blumenau

Para imigrar na nova Colônia Blumenau, seu fundador (o Dr. Blumenau) elaborou um livreto “Guia de Instruções”⁹⁶, oferecido a todos os interessados para terem uma visão mais ampla do que esta viagem significaria para o imigrante, aqui destacam-se algumas recomendações e informações pertinentes:

- *Atualmente pode-se contar com apenas três carpinteiros, entretanto, haveria trabalho por vários anos para uma dúzia ou mais.*
- *A elaboração de pedras de amolar seria um ramo industrial muito lucrativo para pedreiros e canteiros, pois, no Rio de Janeiro, uma pedra de tamanho regular custa 30 mil-reis.*
- *Existem alguns tanoeiros⁹⁷, construtores de moinhos, fabricantes de ferramentas, ferreiros, alfaiates, sapateiros, segeiros⁹⁸ e carpinteiros, todos muito procurados e sempre ocupados, de modo que poderia haver destas pessoas e ainda assim todas teriam uma boa renda.*
- *Há falta de oleiro e de fabricantes de telhas e tijolos que entendam da queima e pintura, eles conseguiriam imediatamente trabalho por empreitada.*
- *O colono que possui experiência no cultivo de tabaco pode realizar excelentes negócios, caso entenda ou consiga aprender rapidamente a manufatura de charutos.*
- *As pessoas solteiras não são compatíveis de modo algum com uma colônia agrícola independente. Minha experiência deu-me motivos de sobra para isso. Um homem solteiro que precisa dedicar-se à cozinha, à roupa e às tarefas domésticas, enfim, a tudo isto ao mesmo tempo, não consegue fazer progressos na agricultura.*

⁹⁶ O livro “Guia de Instruções aos emigrantes no sul do Brasil” foi traduzido e publicado em 1999, por ocasião do centenário de falecimento de Hermann Bruno Otto Blumenau, sob o título “Um alemão nos trópicos: Dr. Blumenau e a política colonizadora no sul do Brasil”.

⁹⁷ Aquele que faz ou conserta pipas, cubas, barris, dornas (vasilha destinada a pisar uvas), tinhas, tonéis etc., segundo Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa, Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1986

⁹⁸ fabricante de carruagens, ibidem.

- *Um autêntico colono ou agricultor precisa ter ao seu lado uma mulher corajosa ativa e econômica, que realmente saiba e deseje administrar uma casa, e agora minhas amáveis compatriotas, perdoem-me a expressão, mas que seja ao mesmo tempo um tesouro e um móvel necessário e indispensável, devendo acima de tudo ser honrada pelo marido e não podendo ser substituída por nada.*
- *Com relação aos objetos que precisam ser levados, gostaria de lembrar o ditado “uma casa sustenta-se com muito, mas para viver precisa-se pouco”, em outras palavras: não se deve investir muito dinheiro em coisas novas. Isto acontece com frequência, assim como também levar utensílios supérfluos e desnecessários.*
- *Às vezes, o imigrante traz uma bagagem volumosa e repleta de artigos que proporcionam conforto, mas enfrenta dificuldades durante algum tempo por causa do alto custo do frete, chegando desprovido de qualquer recurso.*
- *Os caixotes não devem ser muito grandes, se possível apenas 3 a 4 quintais⁹⁹. Como o transporte é difícil, também não podem ser muito pesados, pois quebrariam e perderiam o conteúdo.*
- *Os caixotes forrados com folha-de-flandres¹⁰⁰ não devem ser soldados, porém fechados com uma tampa que encaixa em um canaleta ou com encaixe duplo de 1/6 polegada de largura com 1/2 de profundidade na parte superior do caixote e, então, vedados com cera vegetal. Um caixote destes é muito apreciado quando não é soldado, pois depois de rompido, perde o valor.*
- *As sementes devem ser transportadas somente neste tipo de caixotes.*
- *É conveniente levar acolchoados de pena, pois podem ser vendidos por um bom preço. Ma se estes forem acondicionados, nos caixotes, precisam ser bem prensados, pois senão o frete pode custar tanto quanto os acolchoados.*
- *Não devem trazer sinos para gados, arreios para cavalos e bois, carroças, arados e outras coisas mais.*

⁹⁹ Antiga unidade de medida de peso, equivalente a quatro arrobas ou 58,758 kg., *ibidem*

¹⁰⁰ Folha de ferro estanhado, usada no fabrico de numerosos utensílios, lata, uma canastra, um cabide um baú, *ibidem*.

- *Não convém sobrecarregar-se com sementes de grama, trevo, cereal e outros, pois normalmente estragam antes de serem semeadas. Se alguém precisar de sementes, consigo encomenda-las rapidamente por um preço barato ou então intermediar o caminho para sua obtenção.*
- *Árvores frutíferas só devem ser trazidas no final de outubro ou novembro.*
- *As sementes de temperos e verduras são muito úteis, mas precisam ser acondicionadas com cal em caixotes de folha-de-flandres ou em garrafas de abertura larga e vedada com pez¹⁰¹*
- *Para o agricultor, uma espingarda de cano simples ou duplo é extremamente necessária e pode fornecer excelentes assados. Caso possua uma espingarda de pressão ou carabina, pode trazê-las, porém a espingarda usada para a prática de tiro ao alvo, tipo Schiessprügel¹⁰² ou Standbüchs¹⁰³ e, não compensa o frete.*
- *Todos os utensílios de ferro devem ser pulverizados ao ar livre ou borrifados com cal de pedra apagada. Nunca se deve trazer alfanjes¹⁰⁴ e foices, pois sem o molde adequado sempre são confeccionados errados.*
- *Cada colono deveria ter um a dois machados americanos de tamanho médio e de ótima qualidade.*
- *Todo emigrante que, em breve pretende aproveitar a oportunidade de embarcar diretamente para Itajaí, deve trazer uma relação do conteúdo de sua bagagem, tornando a inspeção na alfândega mais fácil e rápida.*
- *Se algum baú ou mala for aberto e estiver de acordo com a relação apresentada, os demais volumes não serão revistados, mas, caso contrário, a inspeção será realizada com muito mais rigor.*
- *Conseguir uma passagem gratuita é um privilégio muito importante, por isso preciso alertar seriamente os passageiros para não trazerem contrabando, pois as multas aplicadas ao navio são significativas. Não ajudarei aqueles que*

¹⁰¹ Designação comum a substâncias betuminosas....piche...breu. Ibidem

¹⁰² Espingarda antiga na qual se socava a pólvora.

¹⁰³ Espingarda antiga com câmara para inserir o cartucho.

¹⁰⁴ Sabre de folha curta e larga. ibidem

deixarem de agir corretamente, mas ao contrário, empenhar-me-ei para que recebam o devido castigo e arquem com todo prejuízo.

- *Para os imigrantes com destino direto ou indireto ao porto de Itajaí, é oportuno que o cônsul brasileiro emita seus passaportes para a Colônia Blumenau, pois isto vai agilizar o despacho na alfândega do Rio de Janeiro e Santa Catarina, desde que não tenham trazido mercadorias para comercialização.*
- *Exige-se uma reputação irrepreensível do cidadão para que seja aceito e possa adquirir uma propriedade na Colônia. Se durante a viagem algum recém-chegado tenha sido desonesto, cometendo qualquer deslize ou roubo contra seus companheiros, podem estar certos de que, mesmo que já tenha sido aceito na Colônia, vou empenhar-me para que seja punido pelas autoridades competentes e afastado da mesma, como se o delito tivesse sido cometido nela.*
- *Meu sobrinho, Sr. Reinhold Gärtner, de Blankenburg-Harz, condado de Brunswick, viajou para a Alemanha sob minha incumbência, munido com uma procuração, para resolver vários assuntos que se tornaram necessários, em face da iminente expansão da minha Colônia. Ele permanecerá lá até março ou abril de 1856.*
- *Como agricultor, meu sobrinho está habilitado a responder, com profundidade e conhecimento perguntas técnicas sobre economia rural e, como cabe a um homem honrado e íntegro, responderá com a verdade. Não esconderá e nem encobrirá dificuldades e obstáculos pelos quais o imigrante precisa passar, mas também mencionará e provará através de fatos reais as coisas boas que o mesmo espera conseguir, com trabalho ativo e conduta prudente.*
- *Está prevista uma expedição de um ou mais navios para o porto de Itajaí na próxima primavera, sendo que um deles será acompanhado pelo meu sobrinho.*

Estatutos do Dr. Blumenau:

O Dr. Blumenau criou um estatuto com medidas para promover sua colonização e algumas destas são explicadas no Relatório de 1855, no seu livro, *A Colônia Alemã Blumenau, na Província de Santa Catarina no Sul do Brasil* traduzido por Annenarie Fouquet Schünke em 2002:

- *Uma vez da posse do terreno dá-se início aos trabalhos de construir uma casa no prazo de quatro meses. Caso isto não acontecer e a casa não for construída no prazo de seis meses, perde-se todo direito sobre o terreno e as benfeitorias realizadas, sendo inválida a quantia eventualmente paga, salvo motivos de doença ou acidente.*
- *O primeiro proprietário só pode vender ou transferir seu terreno, após ter morado com sua família na casa durante oito meses ininterruptos.*
- *Após o lote ter sido ocupado e habitado por um mês, a compra será efetuada e o título de propriedade expedido. Sobre o valor pago será emitido um recibo, que representa o título provisório.*
- *Todo lote da região rural deve ser habitado por seu proprietário durante dez anos; caso não for possível, precisa haver um substituto casado ou um arrendatário que habite a propriedade, efetuando um constante cultivo.*
- *Se isto não acontecer, deverá ser vendido pela melhor oferta e a metade do rendimento recairá para a Colônia, a outra para a caixa das escolas e igrejas.*
- *Os lotes da região central também devem ser habitados do mesmo modo por dez anos, mas, neste caso, o proprietário pode ser solteiro.*
- *Caso áreas maiores forem entregues sem a demarcação completa, pode-se através de mútuo entendimento, avaliar e estabelecer a divisa e, se após nova demarcação, for verificado que foi pago a mais ou menos, a quantia em questão deverá ser restituída com juros de 6% ao ano ou a quantia devida quitada.*

ANEXO 2

Enchentes de 1898, 1911, 1927, 1957, 1976, 1983, 1984, nasce a *Oktoberfest*

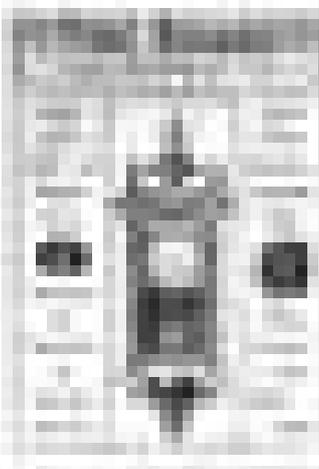
Fonte: ACIB, Associação Comercial e Industrial de Blumenau. Blumenau:

Fundação Casa Dr. Blumenau, 1989

1994

1994
1994
1994
1994

[Faded text block]



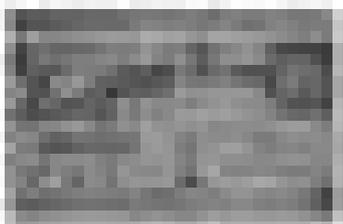
Journal of the Library of Congress

[Faded text block]

[Large vertical faded text block on the left side of the page]

**Comprehensive Research
in International Management
and Marketing in Europe**

**College has
received new
equipment**



[Faded text block]

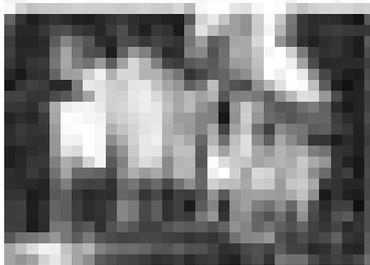
[Faded text block]



1937

Mais uma arquitetura atinge a cidade

Um novo edifício de escritórios, com 15 andares, foi inaugurado na cidade de São Paulo, em 1937. O prédio, projetado por um dos mais importantes arquitetos brasileiros, tornou-se um marco na arquitetura modernista do país.

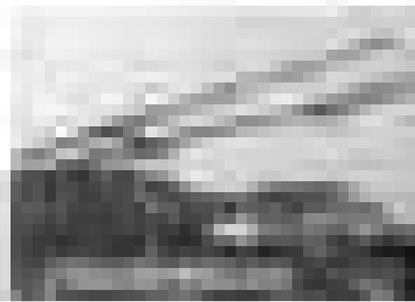


Este edifício, conhecido como o Edifício Itália, foi projetado por Oscar Niemeyer e tornou-se um dos símbolos da arquitetura modernista brasileira.



Um edifício que só
chama atenção minutos

Este edifício, conhecido como o Edifício Itália, foi projetado por Oscar Niemeyer e tornou-se um dos símbolos da arquitetura modernista brasileira. A obra é caracterizada por suas linhas curvas e o uso de concreto armado, elementos que a tornaram um marco na história da arquitetura brasileira. O edifício foi construído em São Paulo e se tornou um dos mais importantes exemplos de modernismo no país.



Este edifício, conhecido como o Edifício Itália, foi projetado por Oscar Niemeyer e tornou-se um dos símbolos da arquitetura modernista brasileira. A obra é caracterizada por suas linhas curvas e o uso de concreto armado, elementos que a tornaram um marco na história da arquitetura brasileira. O edifício foi construído em São Paulo e se tornou um dos mais importantes exemplos de modernismo no país.

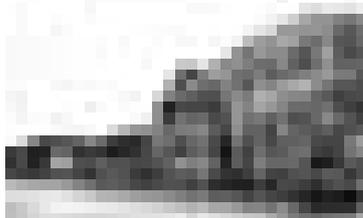
1976

General procedure in the steel manufacturing

Text describing the general procedure in the steel manufacturing process.

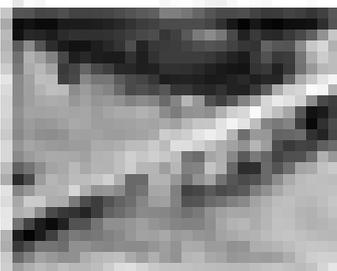
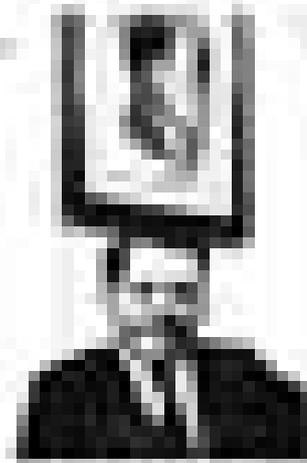
General description of the steel manufacturing

Text describing the general description of the steel manufacturing process.



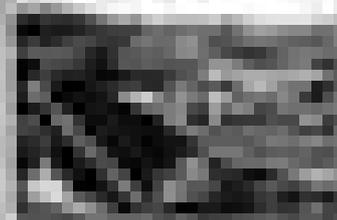
General description of the steel manufacturing

Text describing the general description of the steel manufacturing process.

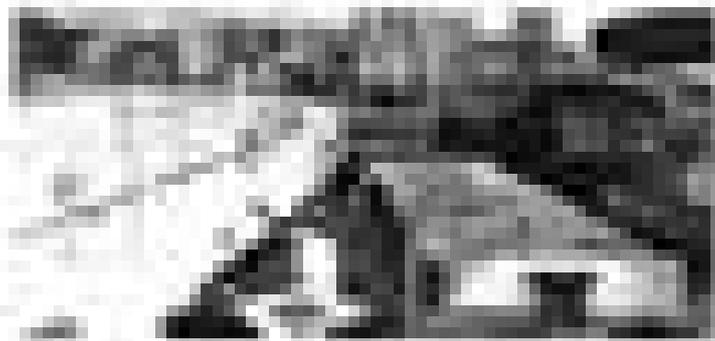
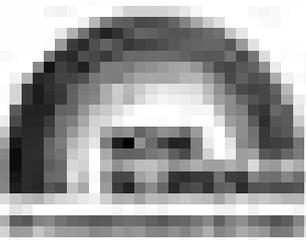


General description of the steel manufacturing

Text describing the general description of the steel manufacturing process.

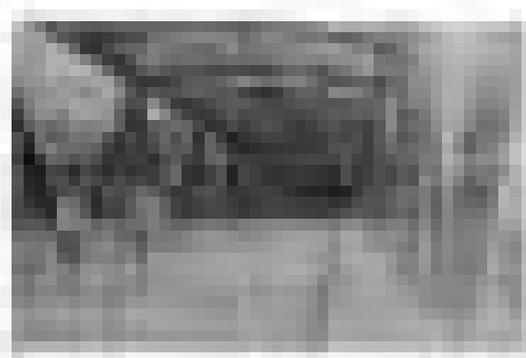
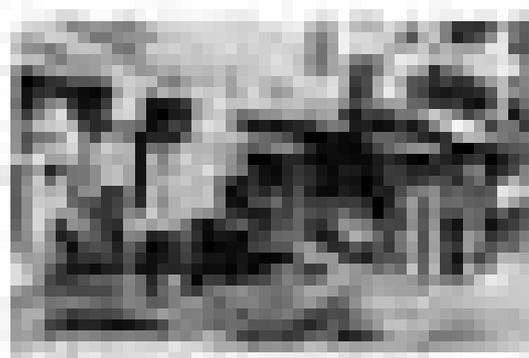


1983



Exposición de Julio de Urquiza convive con sus más tradicionales

La exposición de Julio de Urquiza, que se inauguró el día 15 de mayo, convive con sus más tradicionales. El espacio está dividido en varias salas que muestran diferentes aspectos de la vida y la obra del autor. En una de ellas se exhiben sus obras más conocidas, mientras que en otra se muestran sus trabajos más recientes. La exposición es una excelente oportunidad para conocer la obra de este gran artista.



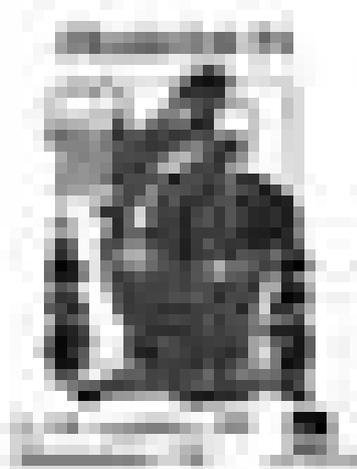
La exposición de Julio de Urquiza, que se inauguró el día 15 de mayo, convive con sus más tradicionales. El espacio está dividido en varias salas que muestran diferentes aspectos de la vida y la obra del autor. En una de ellas se exhiben sus obras más conocidas, mientras que en otra se muestran sus trabajos más recientes. La exposición es una excelente oportunidad para conocer la obra de este gran artista.

1984

Muñer parque industrial cerca a San O grande dentro da cidade

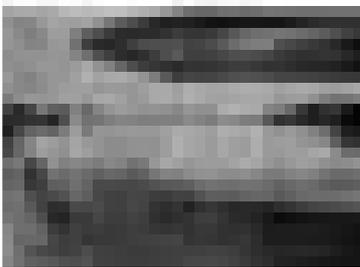
San O grande, a cidade máis industrializada do país, está a ser rodeada por un parque industrial que ocupará unha gran parte do territorio que rodea a cidade. O novo parque industrial, que se vai desenvolver en varias fases, ocupará un total de 1.500 hectáreas e será o maior do país.

O novo parque industrial, que se vai desenvolver en varias fases, ocupará un total de 1.500 hectáreas e será o maior do país. O primeiro lote de 500 hectáreas xa está en funcionamento e os outros lotes irán sendo desenvolvidos ao longo dos próximos anos.



A tragedia se repete

Unha nova tragedia se repete en San O grande, onde un accidente de tráfico provocou a morte dunha persoa. O accidente ocorreu nunha estrada próxima ao novo parque industrial.



O accidente ocorreu nunha estrada próxima ao novo parque industrial. O conductor do vehículo non foi identificado e a causa exacta do accidente non se coñece. A policía local está a investigar o caso e a familia da vítima está a solicitar información sobre o desenvolvemento do proceso.

Unha nova tragedia se repete en San O grande, onde un accidente de tráfico provocou a morte dunha persoa. O accidente ocorreu nunha estrada próxima ao novo parque industrial.

O accidente ocorreu nunha estrada próxima ao novo parque industrial. O conductor do vehículo non foi identificado e a causa exacta do accidente non se coñece. A policía local está a investigar o caso e a familia da vítima está a solicitar información sobre o desenvolvemento do proceso.

Unha nova tragedia se repete en San O grande, onde un accidente de tráfico provocou a morte dunha persoa. O accidente ocorreu nunha estrada próxima ao novo parque industrial. O conductor do vehículo non foi identificado e a causa exacta do accidente non se coñece. A policía local está a investigar o caso e a familia da vítima está a solicitar información sobre o desenvolvemento do proceso.

O accidente ocorreu nunha estrada próxima ao novo parque industrial. O conductor do vehículo non foi identificado e a causa exacta do accidente non se coñece. A policía local está a investigar o caso e a familia da vítima está a solicitar información sobre o desenvolvemento do proceso.

Unha nova tragedia se repete en San O grande, onde un accidente de tráfico provocou a morte dunha persoa. O accidente ocorreu nunha estrada próxima ao novo parque industrial. O conductor do vehículo non foi identificado e a causa exacta do accidente non se coñece. A policía local está a investigar o caso e a familia da vítima está a solicitar información sobre o desenvolvemento do proceso.

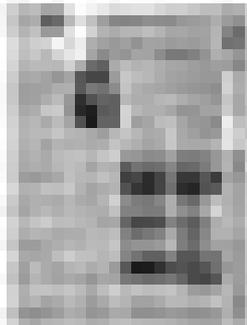
ANEXO 3

Sociedades Recreativas: jogo de *Skat*, *Theater Verein Frohsinn* celebra 25 anos, inauguração do Teatro Carlos Gomes

Fonte: ACIB, Associação Comercial e Industrial de Blumenau. Blumenau: Fundação Casa Dr. Blumenau, 1989

1993

...the ...



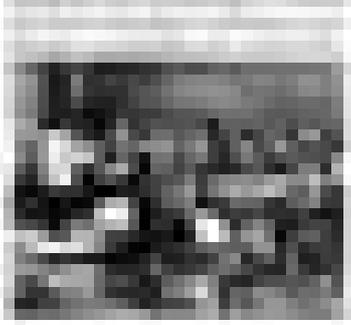
...the ...

...the ...

Competition and ...

...the ...

Circle in ...



...the ...

1999

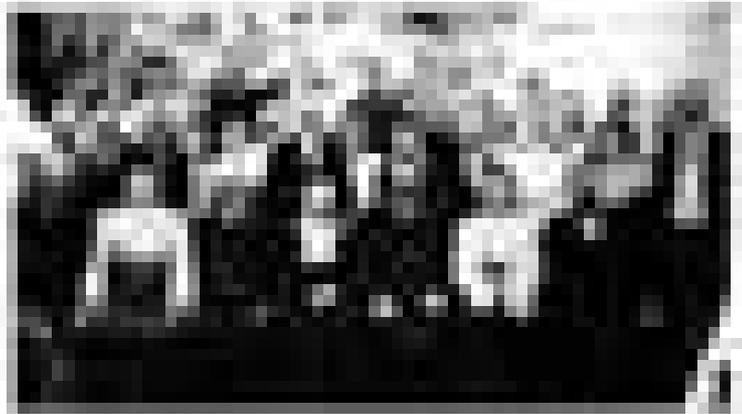
Comitato per crisi ambiente Bologna

Il Comitato per la crisi ambientale di Bologna, presieduto dal sindaco, ha convocato una riunione straordinaria per discutere le misure da adottare in caso di emergenza. L'obiettivo è quello di coordinare le azioni delle diverse amministrazioni comunali e provinciali, nonché delle autorità competenti, per affrontare in modo efficace e tempestivo qualsiasi situazione di crisi ambientale che possa verificarsi sul territorio bolognese.

La riunione si è svolta in un'aula della sede del Comune di Bologna, presieduta dal sindaco. Hanno partecipato i rappresentanti delle diverse amministrazioni comunali e provinciali, nonché delle autorità competenti. L'ordine del giorno era quello di discutere le misure da adottare in caso di emergenza.

Il sindaco ha sottolineato l'importanza di questa riunione e ha invitato tutti i partecipanti a lavorare in modo coordinato e tempestivo per affrontare in modo efficace e tempestivo qualsiasi situazione di crisi ambientale che possa verificarsi sul territorio bolognese.

Il Comitato per la crisi ambientale di Bologna, presieduto dal sindaco, ha convocato una riunione straordinaria per discutere le misure da adottare in caso di emergenza. L'obiettivo è quello di coordinare le azioni delle diverse amministrazioni comunali e provinciali, nonché delle autorità competenti, per affrontare in modo efficace e tempestivo qualsiasi situazione di crisi ambientale che possa verificarsi sul territorio bolognese.



Il Comitato per la crisi ambientale di Bologna, presieduto dal sindaco, ha convocato una riunione straordinaria per discutere le misure da adottare in caso di emergenza. L'obiettivo è quello di coordinare le azioni delle diverse amministrazioni comunali e provinciali, nonché delle autorità competenti, per affrontare in modo efficace e tempestivo qualsiasi situazione di crisi ambientale che possa verificarsi sul territorio bolognese.

TRAD

TRADITION AND MODERNITY

The first part of the article discusses the historical context of the study, highlighting the importance of understanding the cultural and social background of the participants. It also mentions the challenges faced by researchers in this field.

RESEARCH DESIGN

The second part of the article describes the research methodology used, including the selection of participants, the data collection process, and the analysis techniques employed.

RESULTS

The third part of the article presents the findings of the study, showing the results of the data analysis and the key observations made by the researchers.

CONCLUSION AND RECOMMENDATIONS

The fourth part of the article summarizes the main findings and provides recommendations for future research in this area.

The fifth part of the article discusses the implications of the study for the field of research and the broader community.

The sixth part of the article provides a final summary of the study and its contributions to the field.

The seventh part of the article discusses the limitations of the study and the need for further research.

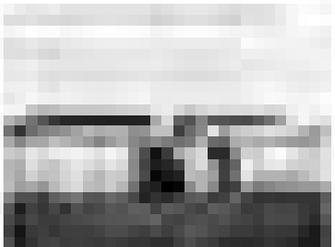


Figure 1: A group of people in a field, possibly engaged in a traditional activity or ceremony.

The eighth part of the article discusses the broader context of the study and its relevance to the field.

The ninth part of the article provides a final summary of the study and its contributions to the field.

The tenth part of the article discusses the limitations of the study and the need for further research.

The eleventh part of the article provides a final summary of the study and its contributions to the field.

ANEXO 4
Produtos do solo brasileiro e principais ingredientes da gastronomia
teuto-brasileira

PRODUTOS DO SOLO BRASILEIRO E PRINCIPAIS INGREDIENTES DA GASTRONOMIA TEUTO-BRASILEIRA

Aipim

Nome científico: *Manihot dulcis pax e manihot utilíssima*.

Raiz comestível, também chamada mandioca, mandioca-mansa, mandioca-doce, ou macaxeira. Planta da família das euforbiáceas tem a casca marrom, fibrosa e a polpa branca e dura. Empregada em bolos, pudins, purês ou pratos salgados, cozido com carnes, aves ou frutos do mar, pode ser também frito ou cozido em água a sal e temperado com manteiga. Empresta aos pratos uma textura muito delicada. Existem dois tipos de aipim: o amarelo e o branco. Diferentes farinhas de mesa são feitas a partir dele. Apresenta uma variedade tóxica, a mandioca-brava ou amargosa, igual a não tóxica na aparência, mas que possui quantidade maior de ácido cianídrico. É um alimento energético, rico em minerais e vitaminas. Alimento básico dos indígenas brasileiros era usado por eles na forma de farinha ou de beijus. (ALGRANTI, 2000, p.18).

Nem todos os imigrantes se apaixonaram pela mandioca no primeiro contato, apreenderam a aceitá-la para substituir a batata da qual sentiam muita falta. Julius Baumgarten, imigrante alemão escreveu uma carta à seus pais em Setembro de 1853¹⁰⁵, aqui ele expressa suas impressões respeito ao pirão:

[...] se vocês tivessem que comer um dia um pedaço de carne seca, com o pavoroso pirão de mandioca, que parece ter o gosto de serragem misturado a água, então vocês reconheceriam o que tem de bom. Nós aqui, temos que comer isto duas vezes por dia e ao meio-dia, feijão preto. Mas logo que sobrar dinheiro para adquirir uma vaca, um porco e algumas galinhas e ainda tiver uma esposa, tudo vai melhorar.

Atualmente, a mandioca ou aipim faz parte das refeições diárias nas mesas dos descendentes dos imigrantes, não falta nas feiras e é aproveitada de várias formas: em pães, cozidas, fritas com toucinho, em bolos etc.

¹⁰⁵ Blumenau em Cadernos Tomo XXVI fev. 1987 N° 2 p. 38

2. Batata

Nome científico: *Solanum tuberosum*

A batata injustamente chamada de batata-inglesa, pois é originária dos altiplanos dos Andes (provavelmente do Peru, Bolívia e Equador, de onde foi levada a Europa) é considerada uma das maiores fontes de alimento para a humanidade. Só perde em volume, para o arroz e o trigo (a produção de milho também é maior, mais parte dela vai para a alimentação animal).

Na sua região de origem, os Andes, há cerca de 160 espécies selvagens e 20 cultivadas. (GUIA RURAL. ABRIL s/d. p. 34)

A batata¹⁰⁶, originária da região dos Andes, na América, vem sendo cultivada a cerca de 7000 anos. A batata só foi introduzida na Europa no século XVI.

A batata fez uma longa viagem dos Andes para Europa para retornar a América trazida pelos europeus. A cordilheira dos Andes foi sempre uma grande barreira para os exploradores abrirem caminho e conhecer outras civilizações.

A batata já passou por diversas fases de aceitação com preços muito diferenciados segundo explica Fernandez-Armesto,(2004, p.194):

Em Argentina a batata começou como uma novidade preferida pelos ricos, como guarnição para a carne ou como um primeiro prato recheada ou cozida, depois se espalhou pelas categorias mais baixas da sociedade. No começo do século XIX a batata valia tanto quanto a carne. Em 1913, já custava 12 centavos o quilo, enquanto a carne bovina estava a uns 55 ou 60 centavos. A comida sempre alimenta a diferença de classes, mas parece impossível prever de que maneira isso ocorre, e com que pratos e ingredientes, quando e onde.

Depende de vários fatores: safras, pragas, moda, popularidade, mas é imprevisível quando isto ocorre.

A batata, embora sendo a base da alimentação na Alemanha, como não fosse cultivada nos primeiros anos da colônia, perdeu prestígio como prato indispensável. Eles aproveitavam que o cará e o aipim nas refeições diárias. Hoje porém, se faz indispensável nos churrascos em família de fins de semana, assada, frita ou na tradicional “salada maionese”. Aqui

¹⁰⁶ <http://www.vitaminasecia.hpg.ig.com.br/batataorientacao.htm>

registramos uma versão diferente com adição de maçã oferecida por Erika Schmidt no Anexo 4.

3. Batata Doce

Nome científico: *Ipomoea batatas*

A batata-doce, muito rica em carboidratos e açúcares, originária da América do Sul, é uma planta fácil de cultivar, de baixo custo de produção e muito adaptável à diversas condições. Seu caule rastejante atinge de 2 a 3 m de comprimento e a rama, verde ou arroxeada, tem folhas em formas de coração ou ponta-de-lança. (GUIA RURAL. ABRIL s/d. p. 35)

A batata doce é uma raiz de textura semelhante à da batata comum, mas de polpa doce. Podem ser cozidas, assadas ou fritas, sendo também empregadas no preparo de doces. É rica em vitaminas A e C, em alemão é conhecida como *Süsskartoffel*¹⁰⁷ (GOMENSORO, 1999 p.54)

Os colonos usavam também a batata doce para preparar os *Klösse*¹⁰⁸, uma especialidade culinária do norte da Alemanha, originalmente feita com batata temperada com toucinho e pão cortado em cubos. Esta mesma receita no sul de Alemanha recebe o nome de *Knödel*¹⁰⁹; há quem os chama também, de “nhoque-alemão” pela semelhança da preparação com o prato italiano. Mônica Schultz ofereceu uma receita de *Klösse* de batata doce com kummel no anexo 4..

4. Cara

Nome científico: *Dioscorea alata*, originário do Brasil e *Dioscorea cayeniensis rotundata*, da África.

¹⁰⁷ *Süsskartoffel* : batata doce

¹⁰⁸ *Klösse*: prato preparado com batatas amassadas, toucinho, farinha de rosca e ovos, formam-se bolas uniformes para serem cozidas em água fervente, semelhante ao nhoque italiano. O nome *klösse* significa “bolinha” este prato é conhecido assim ao norte de Alemanha.

¹⁰⁹ *Knödel*: refere-se a mesma receita de *klösse*, só que recebe este nome no sul da Alemanha

O cará é uma herbácea trepadeira, com tubérculos que contém as principais vitaminas do complexo B. É amplamente cultivado em regiões tropicais, servindo de alimento nas Américas Central e do Sul, na Ásia e nas ilhas do Pacífico. É ainda conhecido como inhame, que é outra cultura. A confusão dos nomes se deve ao nome do cará em espanhol (mame) e em italiano (igname). As folhas são estreitas, em forma de ponta de lança e os tubérculos subterrâneos. A espécie *Dioscorea alata* também possui tubérculos aéreos.

O cará é um alimento altamente energético. Contém ainda em sua composição, grande quantidade de vitaminas do Complexo B, como Tiamina (B1) e Niacina (B5), que fortificam os nervos, estimulam o apetite, o crescimento e auxiliam o processo digestivo¹¹⁰.

Na cozinha mostra-se muito versátil, pelo fato de poder substituir a batata, uma vez que tem praticamente a mesma textura.

Em Blumenau e Pomerode, nas áreas rurais, os agricultores acordam às cinco e meia da manhã para tratar dos animais e da lavoura, eles voltam a casa às oito para desfrutar do *frühstück*¹¹¹, um café da manhã mais reforçado onde não pode faltar o tradicional “pão do cará” acompanhado de: queijinho com nata, geléias, lingüiças etc. Os colonos consideram o “pão de cará” um alimento ideal para recuperar as energias do trabalho pesado do campo. No Anexo 4, Erna Jung oferece sua versão.

5. Inhame

Nome científico: *colocassia esculenta*.

O inhame é um tubérculo rico em amido, comestível e saboroso. Sua casca é grossa e a polpa branca. Apresenta diversas variedades, pertence a família das aráceas, que produzem grandes tubérculos, em geral comestíveis. Supõe-se ser planta originária da África, pois a palavra inhame, na língua dos negros da Guiné, provém de *yam*, que significa comer. Trata-se de alimento energético que muitas vezes substitui o pão e a batata. Rico em amido contém também ferro, cálcio, fósforo e vitaminas do complexo B. Há quem o confunda com o cará, que tem outras características e pertence a família das dioscoreáceas. É

¹¹⁰ <http://www2.correioweb.com.br/hotsites/alimentos/cara/alimentos.htm>

¹¹¹ Frühstück: café-da-manhã.

considerado um vegetal com o poder de ser grande depurativo do sangue. Os inhames mais utilizados na culinária são os inhames comum ou branco e o inhame-chinês ou japonês, embora exista uma enorme variedade de inhames. Come-se simplesmente cozido em água ou com melado; em sopas e purês. Na região dos Açores, come-se com chouriço assado ou frito. (ALGRANTI, 2000 p. 280)

Em Blumenau e Pomerode o inhame é utilizado para fazer pães, sopas e bolinhos fritos, também para a alimentação dos suínos, quando o inhame é colhido verde produz coceira na garganta.

Mangarito

Nome científico: *Xanthosoma Sagittifolium*.

O mangarito é nativo da América do Sul. Tem muita gente que faz confusão entre ele e a taioba. Elas são plantas da mesma família, parecidas, mas têm raízes diferentes. A raiz lembra a batata. É da mesma família do inhame e do cará. Nos países centro e sul americanos, os mangaritos são conhecidos com diversos nomes: *Yautia* (Puerto Rico), *Tânia* (Trinidad-Tobago), *Macal* (México), *Quiscamote* (Honduras), *Tiquisque* (Costa Rica), *Otó* (Panamá), *Okumo* (Venezuela), *Uncucha* (Peru), *Gualuza* (Bolívia), *Malangay* (Colômbia), *Malanga ou Sango* (Ecuador).

As famílias teuto-brasileiras se adaptaram ao arroz, batata, macarrão, etc., como em qualquer outra parte do Brasil. Mas nas casas dos velhos colonos, o arroz só acompanhava certos pratos, como carne de galinha ou língua com molho. O mangarito era o prato que acompanhava a carne, por ser uma raiz mais nobre, e comer carne na época era motivo de grande celebração.

O mangarito também é conhecido como “falso-inhame”, não é muito popular no país, porém já se encontram em algumas feiras livres de Blumenau e Pomerode. Em São Paulo e Minas Gerais, esta raiz é petisco tradicional das velhas populações do interior de Minas e do vale do Paraíba graças ao trabalho artesanal de pequenos agricultores. Esta planta é conhecida desde os primórdios da nossa colonização, a menção à ilustre batatinha é antiga, como se pode perceber na leitura dos velhos cronistas que trataram das coisas do Brasil. A primeira citação a ela parece ser do padre Fernão Cardim, que no seu livro “Do Clima e

Terra do Brasil”, escrito em 1585, informa :“Nesta terra há [...] outras raízes que chamam mangará,[...]”Outro cronista, Gabriel Soares de Souza, no seu célebre livro escrito na Bahia e publicado em 1587, é bastante detalhista ao descrever a planta: “Dão-se nesta terra outras raízes tamanhas como nozes e avelãs, que se chamam mangarazes, e quando se colhem arrancam-nos debaixo da terra em touças como junça, e tira-se de cada pé duzentos a trezentos [...] “Nossos avós conheceram e saborearam esses pequenos tubérculos”¹¹²

O mês da colheita do mangarito é maio, os colonos alemães ainda o chamam de “mangret” é muito apreciado por aqueles que já o experimentaram tanto em receitas doces como salgadas. Magrid Krüeger, Secretária de Agricultura, Indústria e Comércio de Pomerode, registrou na entrevista concedida em 15/04/05 uma receita rápida e simples, ela sugere cozinhar o mangarito em água e sal depois cortá-lo finamente e fritá-lo com bacon e melhor ainda se acompanhado de uma galinha velha. Para os pomeranos mais do que para os blumenauenses o mangarito é considerado uma raiz delicada de gosto forte e lamentam que é colhida só uma vez por ano.

Palmito

Nome científico: *Euterpe edulis* (juçara)

Broto terminal de algumas palmeiras (açai, bacaba, buriti, palmito e outras)¹¹³ Sua textura macia e seu sabor inconfundível o tornam um ingrediente muito apreciado em saladas ou como recheio em tortas e salgados. Palmito é o miolo das palmeiras, exigindo a derrubada da árvore, abertura da madeira, extração da medula. Alguns palmitos podem ser comidos crus e outros são demasiados travosos pelo tanino. Comumente são assados ou cozidos e há indústrias de enlatados com sabor delicado. (CASCUDO,1983).

O Palmito é extraído do broto de palmáceas.

As palmeiras das quais se extrai o palmito desempenham um papel essencial para a manutenção do ecossistema. A mais famosa delas é a juçara, pela sua qualidade superior,

¹¹² www.mangarito.com.

¹¹³ <http://thesaurus.eti.br/cadeia-alimenticia/index.p.htm>

ainda é intensamente explorada de forma ilegal e predatória do Rio Grande do Sul ao Espírito Santo e lamentavelmente está ameaçada de extinção¹¹⁴.

Uma região rica nessa espécie é a mata atlântica, mas, com a degradação da floresta nas últimas décadas, houve escassez de palmito. A partir dos anos 90, as leis ambientais, tornaram a exploração desta espécie restrita a um manejo florestal. A palmeira juçara é uma das espécies-chave para o funcionamento do ecossistema. O palmito desta palmeira é considerado um dos mais saborosos e ricos em nutrientes do que os de outras espécies, os frutos e sementes são importantes para a sobrevivência de várias espécies de aves, roedores e até de macacos. Esses animais, por sua vez, participam da dispersão das sementes de várias espécies de plantas e árvores por toda a floresta.

A derrubada das palmeiras juçara afeta em vários níveis os processos ecológicos, fragilizando ainda mais os escassos remanescentes da Mata Atlântica.

O aproveitamento é só um vigésimo de sua imponente estrutura. A exploração predatória desse produto é uma atividade criminosa.

A palmeira juçara não é a única a produzir o palmito, que também pode ser extraído da palmeira real da Austrália, pupunha e açaí. Atualmente há empresas idôneas que têm plantações próprias e que respeitam a natureza.

Entre os documentos originais e correspondências dos imigrantes¹¹⁵ encontra-se uma carta com data 7 de maio de 1886, onde a autora, não identificada, faz referência a um encontro com amigos e aqui registra o palmito porém não como alimento e sim na utilização de móveis:

Vou falar do piquenique que fizemos esta semana na Velha e que foi ótimo. A sugestão partiu do Gustav e o tempo estava muito bom.[...] Meu marido mandou fazer os bancos e mesas de palmito. O lugar escolhido encontra-se à beira da estrada nova que está sendo construída mata adentro, É um local amplo, limpo da vegetação rasteira, e as copas das árvores formam uma abóbada. A bandeira alemã pendia num palmito formando o portal de entrada deste abrigo verde.

¹¹⁴ <http://www.geocities.com/rainforest/andes/1185/palmito.htm>.

¹¹⁵ BLUMENAU EM CADERNOS. Tomo XXXIX - N. 07 - Julho, 1998

Atualmente, a forma mais comum de consumir o palmito é em conserva e acompanha pratos frios (saladas) e quentes (recheios de torta, pasteis etc). As tortas fechadas recebem o nome de “pastelão” na região de Blumenau e Pomerode e marca presença em quase todos os cafés coloniais ou em festas familiares.

8. Milho

Nome científico: *Zea mays*.

Originário da América Central, o milho é um dos cereais mais cultivados em todos os continentes. Encontramos hoje aproximadamente 150 espécies de milho, com grande diversidade de cor e formato dos grãos.

Com o milho do Brasil e a ajuda atenciosa dos nativos aculturados os portugueses perpetraram estupendos milagres culinários. Conheciam um produto semelhante desde o século XV, na sua conquista da África. Tal produto seco, e finalmente moído, redundava numa espécie de farinha – o fubá. Os nativos, no entanto realizavam a sua farinha de modos bem diversos e variados. Debulhavam o milho ainda verde e o socavam num pilão. Às vezes, deixavam que a pasta resultante se desidratasse ao ponto de uma farinha grossa e fascinantemente grumosa. Em outras ocasiões, peneiravam a pasta obtendo um creme espesso, matriz dos futuros curau e pamonha. Melhor, os nativos adoravam o milho assado na brasa. Foi ao tentar imitar os nativos que os portugueses, também involuntariamente, descobriram que os grãos secos do milho, em contato com o calor muito forte, tendiam a estourar e virar do avesso. Assim apareceu na gastronomia a pipoca (LANCELOTTI, 1999). Pão só havia na colônia quando chegava a lancha de Itajaí. Mas a quantidade não dava até a próxima chegada da lancha. Acontecia, então, que se ralava o milho para servir como prato no domingo.

Repolho e chucrute

Nome científico: *Brassica oleracea*.

O repolho é uma hortaliça derivada da couve-selvagem, é originária da Europa e provavelmente da Ásia Ocidental, onde é cultivada desde a Antiguidade. É muito

importante para a alimentação, por sua riqueza em vitamina C, B¹, B² e G, além de sais de ferro e cálcio. (GUIA RURAL. ABRIL s/d. p. 122)

O repolho é um vegetal da família das brassicas, como a couve-flor, a couve-de-bruxelas e o brócolis. Muito difundido em todo o mundo, apresenta inúmeras variedades como o repolho redondo, o chato, o pontudo, ou coração de boi, o crespo de Milão e o roxo. De acordo com o tipo, muda a cor, o tamanho, a forma, e a textura das folhas. Emprega-se de diversas maneiras: folhas inteiras embrulhando uma mistura de arroz e carne temperada, folhas cozidas em molho; picado em tiras, cozido, fermentado ou não; cozido e frio como salada. Em alemão é conhecido como *kabis*¹¹⁶ ou *kohl*¹¹⁷. (GOMENSORO, 1999 p.342 / 343)

Grande fonte de vitamina C pobre em calorias e rico em fibras o repolho pode ser usado de diversas maneiras de sucos a saladas, cru ou fermentado¹¹⁸.

Quando fermentado o repolho recebe a denominação de *sauerkraut*¹¹⁹, prato muito apreciado na Europa e que nos remete as regiões da Alemanha. Apesar de ser associado à culinária européia, em especial a alemã, a origem mais provável do chucrute é a China. Historiadores relatam que durante a construção da Grande Muralha, iniciada por volta de 220 a.c. pela dinastia Chin, o repolho picado fermentado em vinho de arroz já fazia parte da dieta dos trabalhadores que por causa das grandes distâncias armazenavam essa iguaria em grandes jarros¹²⁰.

É provável que esse prato tenha sido apresentado aos povos eslavos por meio das invasões mongóis que assolaram a China e depois se arrastaram pela Europa durante o séc. XIII, essas invasões culminaram em um império que durou de 1206 d.C. a 1406 d.C. e se estendeu do Mar do Japão ao Mar Mediterrâneo.

Após tantas andanças o chucrute acabou na Alsácia, onde foi misturado com toucinho e salsichas e virou prato nacional. Alguns estados alemães como a Bavária, Baden, Renânia e

¹¹⁶ *Kabis*: repolho

¹¹⁷ *Kohl*: repolho

¹¹⁸ <http://www.hemmer.com.br/hp/index.php?seca=8#>

¹¹⁹ *Sauerkraut*: chucrute

¹²⁰ <http://www.hemmer.com.br/hp/index.php?seca=8#>

Westfalia também adotaram e dominaram a fabricação do chucrute, mas este nunca chegou a ser um prato nacional alemão.

Alda Niemayer, presidente dos Rádio-Amadores de Blumenau colaborou numa pesquisa sobre o “chucrute” para incluí-la num livro editado pela Companhia Hemmer, em entrevista concedida em 28/01/05 ela registra que, de fato o “chucrute” é a comida que mais se relaciona com Alemanha e aos alemães. “No entanto não é invenção de nenhum alemão nem é comida tradicional germânica. Os americanos e franceses consomem *per-capita* muito mais “chucrute” que os alemães. Os caricaturistas pintam o alemão barrigudo, consumindo salsichas e “chucrute”. Na primeira guerra mundial os soldados alemães eram chamados de *Krauts*¹²¹. Mas em nenhuma guerra o “chucrute” foi fundamental na alimentação dos soldados, nem em 1870, nem em 1914 ou em 1939 onde a ração mais comum eram sardinhas com molho de tomate”.

Alda Niemayer acrescenta que na sua pesquisa descobriu que, “foram os alsacianos, um povo descendente dos alemães, que produziram o primeiro “chucrute”, eles o misturaram com salsicha e toucinho e o declararam como seu prato nacional”. Alguns estados da Alemanha adotaram o “chucrute”, como a Bavária, Baden, Renani e Westfalia, mas nunca se tornou prato nacional alemão. O chucrute não é para o alemão o que é o *spaguetti* para o italiano, o *goulash* para o húngaro, o arroz para o chinês ou a *paella* para o espanhol. O “chucrute” é somente comida nacional na Alsácia. Lá no século XV ele era preparado nos mosteiros, sob o nome de *Gumboskrut*¹²².

O famoso navegador Capitão Cook, por recomendação do cozinheiro Heirich Zimmermann, introduziu o chucrute na comida a bordo de seus navios, levando “repolho fermentado” em grandes tonéis durante suas viagens.

Não se sabe realmente, quem inventou o “chucrute”. Para uns foram os chineses. No entanto não se encontra nada nos livros de receitas e nos cardápios chineses. Esta tese é muito duvidosa, pois o medico grego Hypocrates já o menciona quatro séculos a.C. Sem dúvida gregos e romanos já o preparavam, sendo provável que surgiu no Oriente. Marcus Portius Catus (234-152 a.C.) e pouco mais tarde Gaius Plinius Secundus (23-79 d.C.) já

¹²¹ Krauts: erva que cresce rapidamente, utilizado aqui como sinônimo de repolho.

¹²² Gumboskrut: definição alsaciana para chucrute

mencionaram em seus livros o preparo e os benefícios do repolho fermentado. Tanto chinês, como romano, grego ou alemão, propagam durante séculos o emprego do “chucrute” para o uso culinário.

O repolho segundo alguns historiadores é uma hortaliça cultivada na Europa desde 5000 a.C. Consumido por quase todos os povos, cozido ou na forma de saladas cruas, e ingrediente principal do chucrute alemão e do repolho recheado árabe, essa verdura é na realidade uma variedade de couve.

Apesar de não ser tão nutritivo quanto os brócolis, a couve-de-bruxelas e couve-flor, o repolho supera-os no consumo. Rico em fibras e pobre em calorias (uma xícara de repolho contém menos de 30 calorias), o repolho é uma rica fonte de vitamina C (com 50mg por xícara). Ele também contribui com quantidades significativas de potássio, fosfato e betacaroteno, um precursor da vitamina A¹²³.

A receita mais popular de consumir o repolho é no famoso “chucrute”, um acompanhamento especial para o *Schlachtplatte*, prato típico preparado com carne suína: bistecas, salsichas, lingüiças e Joelho de porco.

Cana de açúcar e Melado

Nome científico: *Saccharum officinarum*

São várias as espécies de cana-de-açúcar. As chamadas nobres ou tropicais, originárias da Oceania, e as outras da Ásia. A cana já era conhecida 3000 anos antes da era cristã, na Índia, onde os gregos encontraram em 327 a.C. no Brasil, a indústria açucareira data do século XVI. Trazida da Ilha da Madeira, cultivou-se a cana quase simultaneamente em Pernambuco e São Paulo. Os primeiros engenhos foram construídos perto de Santos (SP). Durante 150 anos a cana-de-açúcar esteve entre os principais produtos agrícolas brasileiros. Esse ciclo interrompeu-se com a descoberta de ouro e diamantes em Minas Gerais. A importância da cana-de-açúcar começou a diminuir no final do século XVIII, quando espanhóis e holandeses passaram a cultivá-la e a construir engenhos nas suas colônias do Caribe. Com o declínio da mineração do ouro no começo do século XIX renasceu a cultura

¹²³ <http://culinaria.terra.com.br/abcint/0,,OI1798-EI149-CTR,00.html>

de cana-de-açúcar no Brasil, voltando a ser um dos principais produtos de exportação. (GUIA RURAL. ABRIL s/d. p. 44)

Já nos primeiros três anos de fundação a Colônia Blumenau contava com engenhos de açúcar, aguardente e farinha de milho e mandioca. Em 1863, segundo Ingo Hering “já se mencionava a existência de 55 engenhos de açúcar e aguardente, 52 de farinha, 3 fábricas de cerveja, 2 de vinagre e 4 pequenas serrarias”¹²⁴,

Da cana nasceu a cachaça, de acordo com Lancelotti (1999, p.17) “a mais antiga contribuição do Brasil, à gastronomia universal”. Entre um dos cinco maiores estabelecimentos rurais e indústrias de Blumenau no período de 1861 e 1880 o destaque maior é para os engenhos de cana e os alambiques. Registram-se em 1861 50 engenhos de cana e 51 alambiques e em 1880 154 engenhos de cana e 143 alambiques¹²⁵

11. Bananas

Nome científico: *Musa spp.*

A bananeira originária do Sudeste Asiático, apesar de pobre em proteínas, seus frutos contém cálcio, potássio, fósforo, ferro e vitamina C, e constituem importante item na alimentação em vários países, inclusive o Brasil, que é seu maior produtor e consumidor. A banana pode ser consumida ao natural, assada, frita, seca (passa), sob a forma de compotas, pastas, geléia, licores etc.

A bananeira é plantada em todo o território brasileiro, mas as condições ideais de clima são: temperatura de 26.5 °C (não podendo ser inferior a 15 °C nem superior a 35 °C) e chuvas em torno de 100 milímetros por mês. A umidade relativa do ar elevada favorece seu desenvolvimento. As mais cultivadas no Brasil são: prata, nanica, nanicão, maça, da terra, pacová e ouro. A nanica e nanicão são plantadas em São Paulo e Santa Catarina e destinam-se ao mercado interno e externo. (GUIA RURAL. ABRIL s/d. p. 33)

¹²⁴ HERING, Ingo. Desenvolvimento da Indústria Blumenauense. In: Centenário de Blumenau. Blumenau: comissão de Festejos, p. 161

¹²⁵ BLUMENAU EM CADERNOS – Tomo XLII – N. ½ - Janeiro/Fevereiro - 2001

Todas as grandes e primitivas mitologias, como a grega, a indiana e a de diversos outros países do sul da Ásia, falam da banana e atribuem a ela muitas lendas e história dos mais variados tipos. (PADOVANI, 1986)

Acredita-se que, depois de ter se originado naqueles recônditos tropicais da Ásia, a banana atingiu então a África, ganhou a Europa e conquistou o mundo junto com os navegantes e suas caravelas.

A introdução da banana no continente americano ainda é alvo de controvérsias: alguns garantem que ela foi introduzida em nossas terras com a chegada dos colonizadores europeus, que para cá trouxeram as mudas originadas no extremo Oriente ou de regiões tropicais da África. Outros, no entanto, afirmam que - bem antes de aqui aportarem os europeus - a banana já era nativa em nossas florestas.

Para aqueles que defendem a origem não européia da banana americana, ela teria chegado até nós por intermédio de navegantes fenícios ou outros povos orientais que - hoje se sabe - aportaram no Continente bem antes dos europeus.

A possibilidade de que a banana que hoje consumimos tenha se originado em nosso próprio continente, independente da banana de origem asiática, é descartada pelos estudiosos. A bananeira se reproduz assexuadamente, ou seja, por intermédio de mudas que se originam na gema do rizoma, obviamente, passam por vários estágios de desenvolvimento, emergindo no solo junto à bananeira mãe.

A característica essencial de clima exigido pela bananeira, como não poderia deixar de ser para uma planta tipicamente tropical, é aquele onde existe abundância de água e calor, sem grandes variações ao longo das estações. (PADOVANI, op.cit.)

Como Cascudo (1983, p.127) define, “é a fruta íntima e comum, fiel ao pobre, saboreada por todas as idades e paladares. Sem trabalho e sem complicações, o mais fácil descascamento. É um engana-fome”. Considerada a fruta mais popular do Brasil ela é consumida crua, assada, cozida, com açúcar ou mel, canela, doce em calda, a bananada compacta, desidratada, são apreciadas também as balas de banana, as tortas etc.

A banana é a fruta mais popular do Brasil. Embora não seja nativa do continente americano (é originária do Sul da Ásia e da Indonésia), adaptou-se muito bem ao solo e

clima brasileiro e transformou-se num dos principais produtos de exportação do país. A bananeira é uma planta de caule subterrâneo, que se desenvolve em sentido horizontal, e do qual surgem as folhas que crescem para fora da terra, formando o falso tronco. Apenas uma vez na sua vida, cada caule falso dá um ramo de flores, que, aos poucos vai, se transformando num cacho de bananas, formado por pencas que, ao todo, podem chegar a somar até duzentas bananas. Depois de ter produzido o cacho, outro pé começa a crescer do rizoma subterrâneo e dele nascerá o próximo cacho¹²⁶.

A banana é uma fruta de alto valor nutritivo, muito rica em açúcar e sais minerais, principalmente cálcio, fósforo e ferro, e vitaminas A, B1, B2 e C. Fácil de digerir pode ser dada às crianças a partir dos 6 meses de idade. Como quase não tem gordura, é indicada nas dietas baixas em colesterol.

Existem cerca de cem tipos de banana cultivadas no mundo todo, porém os mais conhecidos no Brasil são: banana-nanica (conhecida também como banana-d'água, banana-da-china, banana-anã ou banana-chorona) - tem casca fina e amarelo-esverdeada (mesmo na fruta madura) e polpa doce, macia e de aroma agradável. Cada cacho tem por volta de duzentas bananas¹²⁷.

A banana-prata (ou banana-anã-grande) - tem fruto reto, de até 15 cm de comprimento, casca amarelo-esverdeada, de cinco facetas, polpa menos doce que a da banana-nanica, mais consistente e indicada para fritar.

A banana-da-terra (banana-chifre-de-boi, banana-comprida ou pacová) - são as maiores bananas conhecidas, chegando a pesar 500 g cada fruta e a ter comprimento de 30 cm. É achatada num dos lados, tem casca amarelo-escura, com grandes manchas pretas quando maduras, e polpa bem consistente, de cor rosada e textura macia e compacta, sendo mais rica em amido do que açúcar, o que a torna ideal para cozinhar, assar ou fritar.

A banana-maçã (ou banana-branca) - de tamanho variado, pode atingir, no máximo, 15 cm e pesar 160 g. É ligeiramente curva, tem casca fina, amarelo-clara, e polpa branca, bem aromática, de sabor muito apreciado. Recomendada como alimento para bebês, fica muito gostosa amassada e misturada com aveia, biscoito ralado ou farinhas enriquecidas.

¹²⁶ <http://www.geocities.com/atine50/frutas/banana.htm>

¹²⁷ *ibidem*

A banana-de-são-tomé (banana-curta ou banana-do-paraíso) – existe em dois tipos, que se diferenciam apenas na cor da casca - roxa ou amarela. São pouco apreciadas, devido à polpa amarela e ao cheiro muito forte. Recomenda-se consumi-las cozidas, fritas ou assadas.

A banana-ouro (inajá, banana-dedo-de-moça, banana-mosquito ou banana-imperador) - é a menor de todas as bananas, medindo no máximo 10 cm. Tem forma cilíndrica, casca fina de cor amarelo-ouro, polpa doce, de sabor e cheiro agradáveis. É muito usada para fazer croquetes.

A banana-sapo - fruto curto, grosso e anguloso, com casca espessa e dura, e polpa pouco delicada, mais usada como alimento de animais domésticos.

Embora a banana possa ser encontrada o ano todo, durante os meses de maio e junho são comercializadas as melhores safras. A fruta deve ser colhida ainda verde e deixada à sombra e em temperatura ambiente para que possa amadurecer. Isso garante que não sofra alterações que prejudicam sua qualidade e seu valor nutritivo¹²⁸.

Cascudo (1983, p.128-131) registra algumas declarações referentes à banana:

Gabriel de Sousa em 1584 declara que “Pacoba é uma fruta natural desta terra...na Índia chamam a estas pacobeiras figueiras e ao fruto figos” , distinguindo o nome daquelas que “foram ao Brasil de São Tomé, aonde aos seu fruto chamam bananas e na Índia chamam a estes figos de horta” [...] Fernão Cardim, que veio para o Brasil em 1583, escrevia sobre a pacova: “He fruta ordinária de que as hortas estão cheias, e são tantas que he uma fartura, e dão-se todo o ano”. O mesmo diria em Pernambuco o doutor Piso. Banana é vocábulo congolês e há no antigo Congo Belga a vila e porto de Banana, onde desemboca o rio Congo. [...] Em 1788 Lacerda e Almeida, viajando pelo Matto Grosso, menciona a “espécie chamada banana-da-terra, sendo assada antes da sua perfeita maturação, pode suprir a falta de pão”.

Quando os imigrantes chegaram as bananas já existiam no Brasil há mais de 250 anos, embora não sejam originárias daqui, como Cascudo conclui (1983, p.32) “é uma hóspede, desde o século XVI, tomando lentamente posse da casa...” e assim seu consumo foi propagando-se e suas as receitas diversificando-se tanto na confeitaria como na culinária alemã.

Num trecho da carta escrita pela imigrante, Tereza Stutzer¹²⁹ moradora de Blumenau em 1886, ela faz menção às bananas: “A banana cresce sem qualquer cuidado, não sabes como

¹²⁸ ibidem

¹²⁹ BLUMENAU EM CADERNOS . Tomo XXXIX – N. 6 – Junho 1998 p. 11

é deliciosa. Os brasileiros a assam na casca e dão aos recém-nascidos. Nós a apreciamos crua, assada, cozida, como doce (*muss*) e também como cobertura de bolos”.

Em Blumenau e Pomerode é usual servir no café da tarde uns bolinhos de banana fritos, receita rápida para o aproveitamento das bananas maduras, também na cobertura das “cucas”. O tradicional *strudel*, cuja receita original era feita com maçã, agora é comum encontra-lo nas confeitarias com banana. Conferir a receita de Heidi Bütow no Anexo 4.

Abacaxi

Nome científico: *Ananás comusos*

O abacaxizeiro é uma planta da família das bromeliáceas, originária do Brasil e do Paraguai. Das flores geradas pela gema da planta, é produzido o abacaxi ou ananás, uma das frutas mais saborosas o mundo (dizem até que o abacaxi é o rei dos frutos: já vem coroado pela natureza).

As folhas podem ser utilizadas para produção de fibras. Além disso, ele contém bromelina, um eficiente amaciante de carne.

Como subprodutos do abacaxi obtêm-se álcool e rações para animais.

O abacaxi não tolera solos encharcados e resiste bem à seca. (GUIA RURAL. ABRIL s/d. p. 7)

O abacaxi é uma infrutescência cada gominho é um fruto independente que se juntou durante o processo de crescimento. Pelo seu perfume marcante, sabor agridoce e valor nutritivo ficou famoso no mundo todo. Na culinária tem vários usos e faz parte dos mais variados pratos, podendo ser consumido ao natural, como sobremesa ou no café da manhã. A palavra abacaxi vem do tupí *iba-cati* (fruto que cheira muito) e, na linguagem indígena, era chamado de *ananás* (fruta excelente)¹³⁰.

Do seu plantio até a colheita leva em torno de 18 meses e sua oferta no mercado é forte em agosto, setembro, outubro, novembro e dezembro, média nos meses de janeiro, fevereiro, março e abril, e fraca nos meses de maio, junho e julho.

¹³⁰ <http://www.geocities.com/atine50/frutas/abacaxi.htm>

Para se escolher um bom abacaxi, não se pode considerar apenas sua cor, que varia muito dependendo da qualidade, está no ponto quando as folhas da coroa se soltam com facilidade. Quando o abacaxi está maduro demais, sua casca têm manchas escuras e partes amolecidas próximas à base, sendo menos ácidos os que possuem espinhos nas folhas da coroa.

Já que a deterioração do abacaxi começa em torno da coroa, ela só deve ser retirada no momento em que se for usar a fruta.

Alcarávia

Nome científico: *Carum carvi*

A alcarávia é também conhecida como *carvi*, é uma planta da família das umbelíferas, oriunda das regiões de clima subtropical da Europa, Ásia e África. Assemelha-se ao anis, *aneto*, funcho (erva-doce) e cominho (principalmente pelas sementes). Tem flores brancas reunidas em umbelas (agrupamento de flores dispostas em forma de raios nas extremidades dos ramos). As folhas e principalmente as sementes possuem aroma e sabor característico e agradável.

Produz melhor em climas frescos e úmidos e prefere as regiões mais frias.

Os frutos são utilizados na culinária como aromatizante. As folhas frescas servem como tempero em saladas, sopas e molhos. (GUIA RURAL. ABRIL s/d. p. 15)

A alcarávia também é conhecida como cominho-do-prado, cominho-armênio e cariz, que cresce facilmente nos campos da Holanda e norte da Alemanha, sendo suas sementes muitas vezes confundidas com o cominho. Segundo consta é oriunda da Suíça, onde foram encontrados vestígios desse condimento em palafitas primitivas. A alcarávia possui coloração negra e sabor acentuado, entre o anis e o funcho, e tanto pode ser utilizada em grãos inteiros como moída. Com o óleo extraído dos grãos da alcarávia é preparado o famoso licor Kümmel, muito apreciado nos países frios. Por Ter um sabor forte, é tempero que deve ser utilizado com parcimônia, mas, se bem dosado, dá sabor especial a carnes, salsicharia, sopas e principalmente ao repolho, à beterraba, aos queijos e pães, ao pão preto, aos biscoitos e às maçãs assadas. (ALGRANTI, 2000 p.30)

O *Kümmel* é utilizado na preparação de tortas, massas, biscoitos, no *Kochkäse*, molhos com nata fresca, pães integrais etc. as receitas com este condimento por ser forte sempre realçam o sabor.

Amendoim

Nome científico: *Arachis hypogaea*

O amendoim é uma leguminosa originária do Brasil, Paraguai, Bolívia e Norte da Argentina e tem uma característica bem diferente das outras plantas de sua família: é a única que dá embaixo da terra. Outras plantas que tem a parte comestível debaixo da terra são raízes, tubérculos ou rizomas (mandioca, batata, inhame, etc.). Quando os portugueses chegaram ao Brasil, os índios já cultivavam o amendoim. (GUIA RURAL. ABRIL s/d. p. 23)

Cascudo (1983, p. 157) acrescenta respeito a cultura do amendoim que, “...só as índias e as mestiças costumavam plantar o amendoim, os maridos não entendem desta lavoura, se eles plantarem os amendoins não nascerão”, e ainda tem mais as mulheres que o plantaram tinham que ser as mesmas na hora da colheita para poder durar o ano todo, também atribuíam poderes que ajudava a curar do fumo.

Ainda Cascudo (ibid) explica que:

Foi esse amendoim para Africa, onde reina e governa em massa bem maior que toda a população do Brasil atual. E com ele viajou a superstição do exclusivismo feminino. Hermann con Wissmann em 1884, visitando o Kassai, no Congo, encontrou ativa indústria doméstica do óleo de amendoim, exclusivamente feminina, proibindo-se formalmente a presença ou simples aproximação masculina aos locais da fabricação, sob pena fatal de estragar a produção.

Muitas vezes a força da superstição prevalece ao longo do tempo, no caso dos índios e africanos esta é transmitida através de gerações, é melhor não contrariar.

A palavra amendoim deriva do Tupi-Guarani que significa, fruto enterrado. O amendoim é uma planta originária da América do Sul, na região compreendida entre as latitudes de 10° e

0º sul, com provável centro de origem na região de Gran Chaco incluindo os vales do Rio Paraná e Paraguai¹³¹.

Os colonos alemães preparam biscoitos utilizando o amendoim cru sem torr -lo, triturado e misturado com a ugar e claras de ovo, são uma espécie de suspiros assados, atualmente têm os fazem com coco fresco. Ambas versões recebem o nome de *Makrom*¹³².

Beterraba

Nome científico: *Beta vulgaris*

A beterraba, originária da Europa, da família das quenopodi ceas (a mesma da acelga e do espinafre),   uma planta bienal que, além da raiz principal, produz uma raiz tuberosa vermelho-escura, arredondada, achatada e comestível, muito rica em a u ares, sais minerais e vitaminas.

Uma curiosidade   que a beterraba   o vegetal que possui o maior  ndice de a u ar, apesar disso, possui poucas calorias - cerca de 50 por x cara¹³³.

Os blumenauenses descendentes dos colonos alemães a consomem preferencialmente em conserva, feitas artesanalmente ou industrializadas as beterrabas são muito consumidas em dias comuns e em especiais comemora es têm, os colonos cozinhavam a beterraba com cravo, canela, cebola e grãos de mostarda, deixando-as com um gosto especial e agradável.

Cebola

Nome científico: *Allium cepa*

A cebola, conhecida desde a Antiguidade, era o principal alimento dos escravos no Egito Antigo, a da popula o pobre em diversas regiões em épocas distintas. Só na Idade Média passou a ser usada como condimento. No Brasil,   hoje a terceira hortaliça chegando a ser a mais importante em alguns estados, como Santa Catarina.

¹³¹ <http://pt.wikipedia.org/wiki/Amendoim>

¹³² *Makron*: biscoitos de amendoim ou coco preparados sem farinha só com a ugar e ovos

¹³³ <http://www.vitaminasecia.hpg.ig.com.br/beterrabaorientacao.htm>

Segundo trabalho apresentado pelo Grupo de hortigranjeiros da Secretaria Nacional do Abastecimento, no I Curso Técnico Intensivo Nacional sobre a Cultura da Cebola, em Viçosa (MG), em novembro de 1986, as safras do Rio Grande do Sul e Santa Catarina são responsáveis pelo abastecimento de janeiro a maio, vindo então a safra do sul de São Paulo, que abastece parte do mercado até julho, enquanto a safra do Vale de São Francisco, Pernambuco e Bahia. (GUIA RURAL. ABRIL s/d. p. 49)

A versatilidade das cebolas é bastante grande: fatiadas cruas em saladas e sanduíches, cozidas em ensopados, sopas e omeletes, assadas, refogadas, enfim, podem ser consumidas em diversas formas. Seus talos verdes são uma boa fonte de beta-caroteno e vitamina C. As cebolas podem, também, ajudar a reduzir o colesterol e a capacidade de coagulação do sangue e a pressão arterial.

O leve efeito antibacteriano das cebolas pode ajudar a prevenir infecções superficiais, e contam com a vantagem de dar mais sabor aos pratos. Sua desvantagem diz respeito ao baixo teor de nutrientes. Cebolas cruas produzem hálito desagradável e odor na pele. Podem, ainda, causar distensão abdominal e gases¹³⁴.

Feijão

Nome científico: *Phaseolus vulgaris*

O feijão, originário da América (Sul do Brasil e Paraguai- segundo alguns autores-e México e Guatemala- conforme outros), é um dos principais alimentos da população brasileira, especialmente da baixa renda.

Quase toda a safra nacional vem de pequenas propriedades sem apoio oficial, pois os agricultores plantam para sua própria subsistência e acabam tendo excedente. (GUIA RURAL. ABRIL s/d. p. 68)

A introdução do feijão no Brasil data da mesma época, trazido da América Central, pelos espanhóis que, durante sete décadas, mandaram em Portugal. Por germinar e por crescer

¹³⁴ <http://culinaria.terra.com.br/abcint/0,,OI1719-EI149-CTC,00.html>

muito depressa, praticamente em qualquer tipo de roça, o feijão velozmente se tornou o ingrediente básico da alimentação na terra nova do início do século XVII. Os bandeirantes, em suas investidas rumo ao oeste, eram obrigados, por um decreto a semear plantas, digamos, de fácil cultivo, que lhes garantissem algum mata-fome no trajeto de volta. Abóbora, feijão e milho foram as iguarias prediletas de tais aventureiros. (LANCELOTTI, 1999)

Goiaba

Nome científico: *Psidium guajava*

A goiabeira, originária da América tropical, é muito apreciada não só pela excelência de seu fruto saboroso e rico em vitamina C, mas também pela facilidade com que cresce em quase todo o território nacional. Quando verdolengos, seus frutos são de grande poder adstringente, e o chá preparado com suas folhas é usado para combater disenterias. A goiaba, de polpa branca ou vermelha, podem ser consumidas ao natural, em calda ou como goiaba. (GUIA RURAL. ABRIL s/d. p. 78)

A goiaba é uma fruta nativa da América tropical e fácil de encontrar em todas as regiões do Brasil. Tem forma arredondada ou ovalada, casca lisa ou ligeiramente enrugada e a cor pode variar entre o verde, o branco ou o amarelo. Conforme o tipo, a cor da polpa também varia entre o branco e o rosa-escuro ou entre o amarelo e o laranja-avermelhado.

A goiaba pode ser consumida ao natural, mas também é excelente para se preparar doces em pastas, sorvetes, coquetéis e a tão conhecida goiabada. Ao natural contém bastante vitamina C e quantidades razoáveis de vitaminas A e do complexo B, além de sais minerais, como cálcio, fósforo e ferro. De modo geral, não tem muito açúcar e quase nenhuma gordura, sendo indicada para qualquer tipo de dieta e, de preferência, deve ser comida crua, pois é a forma em que conserva todas as suas propriedades nutritivas, principalmente a vitamina C. É contra-indicada apenas para pessoas que tenham o aparelho digestivo delicado ou com problemas intestinais¹³⁵.

¹³⁵ <http://www.geocities.com/atine50/frutas/goiaba.htm>

Os colonos preparavam a geléia de goiaba para aproveitar a safra, sua consistência não chegava a solidificar ao ponto de “goiabada” a empregavam para untar o pão artesanal que eles também produziam.

Jaboticaba

Nome científico: *Myrciaria cauliflora*

Árvore originária do Brasil, a jabuticabeira produz frutos roxo-escuro, com polpas esbranquiçadas muito doces, utilizadas também na medicina caseira. O chá de cascas de jaboticaba é usado no tratamento de anginas, disenterias e erisipela. Elas servem também para a fabricação de um extrato que se usa como corante do vinho, vinagre etc. (GUIA RURAL. ABRIL s/d. p. 82)

A jaboticaba é uma fruta silvestre, de cor roxo-escuro ou negra, segundo a variedade da planta, e polpa suculenta, mole e esbranquiçada. Pode ser consumida ao natural ou usada para fazer doce, geléia, licor ou vinho. É rica em ferro e contém, em menores quantidades, cálcio e fósforo. Também fornece algumas vitaminas, principalmente a C.

A melhor escolha das jaboticabas são as viçosas, firmes, brilhantes e sem rachaduras. Como é uma fruta que se estraga com muita facilidade é melhor consumi-la no dia da compra, ou melhor, ainda tirada do pé, lave, enxugue bem e guarde na gaveta da geladeira, só por algumas horas para refrescá-las¹³⁶.

Para fazer licor ou vinho de jaboticaba, a fruta deve ser amassada com socador de madeira ou numa vasilha de vidro. Já para preparar geléia não é necessário estourar a jaboticaba, pois elas arrebentam com o calor do fogo.

Os colonos a aproveitavam em sucos e geleias.

Mamão

Nome científico: *Carica papaya*

¹³⁶ <http://www.geocities.com/atine50/frutas/jaboticaba.htm>

O mamoeiro é provavelmente originário da América tropical, entre a América do Sul e o sul do México. A planta produz o ano todo e os frutos verdes dão um látex do qual se extrai papaína, empregada na culinária como amaciante de carnes, na industrialização de cervejas e queijos, fabricação de remédios, curtumes etc. Das folhas, frutos e sementes extrai-se um alcalóide chamado carpaína, usado como ativador cardíaco. O Brasil é o principal produtor de mamão, com 20% do total mundial, seguido do México, Indonésio, Índia e Zaire. (GUIA RURAL. ABRIL s/d. p. 93)

O mamão é uma fruta típica das regiões tropicais e subtropicais, conhecido por vários nomes: papaia, no México; fruta-bomba, em Cuba; passa-raíva, no Nordeste do Brasil. É encontrado durante o ano todo e, dependendo da variedade a que pertence, tem diferente tamanho, peso, sabor e cor. A polpa, macia e muito aromática, também varia de cor, entre o amarelo-pálido e o vermelho, passando por diversos tons de laranja e salmão. A casca geralmente é fina, bastante resistente, aderida à polpa, lisa, de cor verde-escura, que vai se tornando amarelada ou alaranjada à medida que o fruto vai amadurecendo.

O formato do mamão varia segundo a espécie. O mamão-da-baía é alongado, lembrando uma grande pêra. O mamão-da-índia tem saliências no sentido longitudinal. O mamão-macho, também conhecido como mamão-corda, é fino e comprido. O mamão-fêmea é bem maior e com forma arredondada.

Em geral, o mamão é consumido ao natural, com ou sem açúcar, acompanhado de sucos cítricos como limão ou laranja combina bem. Quando maduro e consumido ao natural, o mamão é um excelente alimento, pois a polpa é muito rica em nutrientes. contém grandes quantidades de sais minerais (cálcio, fósforo, ferro, sódio e potássio) e vitaminas A e C.

Pepino

Nome científico: *Cucumis sativus*

O pepino, originário da Ásia (Índia), é uma hortaliça anual que produz frutos e, como todas as cucurbitáceas, têm flores masculinas e femininas, e depende das abelhas para a polinização. Pode se desenvolver em culturas rasteiras ou tutoradas. Neste caso, o tutoramento protege os frutos contra doenças transmitidas pelo contato com o solo. É muito

procurado para o consumo ao natural ou pelas indústrias, que a utilizam para a fabricação de pickles. Na medicina caseira, o pepino é tido como um dos melhores diuréticos naturais, recomendado para a eliminação do ácido úrico do organismo. Além de ser usado pela indústria de cosmético natural. (GUIA RURAL. ABRIL s/d. p. 111)

Os pepinos pertencem à mesma família do melão, da abóbora e da abobrinha, mas não são tão nutritivos. Apesar da casca conter vitamina A, os pepinos são geralmente consumidos sem ela, visto que são cobertas por uma camada de cera protetora para retardar a deterioração.

Como são compostos por aproximadamente 95% de água, os pepinos têm um teor de calorias muito baixo - menos de 15 calorias em uma xícara de pepino. Eles são muito usados em saladas ou como pickles. O seu suco é utilizado em máscaras faciais, cremes, loções, xampus e outros cosméticos¹³⁷.

Em todo o mundo os pepinos são muito valorizados. No Brasil o prato mais comum é a salada, onde são servidos crus cortados em cubos ou em fatias, junto com tomate e cebola e temperados com azeite, vinagre e ervas e, alguns casos, iogurte. A forma mais comum dos imigrantes e seus descendentes utilizarem o pepino é na conserva.

Pêssegos

Nome científico: *Prunus pérsica*

O pessegueiro, originário da Europa e da Ásia Ocidental, é uma planta de clima temperado que só há cerca de trinta anos passou a ter valor comercial no Brasil, apesar de ter sido aqui introduzida pouco depois do descobrimento. É cultivado principalmente no sul do país. (GUIA RURAL. ABRIL s/d. p. 114)

O pêssego é nutritivo e versátil, o pêssego pode ser saboreado fresco, acrescentado a saladas de frutas ou cozido com carnes e aves. Ele também pode ser assado, grelhado ou escaldado para fazer bolos, tortas e outras sobremesas, como pêssegos em calda.

¹³⁷ <http://culinaria.terra.com.br/abcint/0,,OI1785-EI149-CTP,00.html>

O pêssego fresco é uma fonte pouco calórica de vitaminas antioxidantes. Uma fruta de tamanho médio contém apenas 35 calorias. Ele é rico em uma fibra solúvel, a pectina, que ajuda a reduzir o colesterol sanguíneo. Os pêssegos enlatados e congelados contêm níveis mais baixos de vitaminas A e C e contêm mais calorias que os frescos¹³⁸.

Os imigrantes acostumavam prepará-los em calda com açúcar cravo e canela, muitas famílias o aproveitavam para as ceias de natal, seu singular perfume atraía crianças e adultos. Uma curiosidade para os imigrantes era celebrar o natal com frutas que eles só conheciam nas safras primaverais. O frio intenso do natal europeu não lhes permitiria nunca ter pêssegos nesta época.

Raiz Forte

Nome científico: *Colchlearia armoracia*

A raiz forte é conhecida desde a Antigüidade, no sudeste da Europa e no oeste da Ásia, não era muito apreciada pelos gregos. Consideravam-na muito amarga e de difícil digestão. Apesar de existir em abundância na Grécia e em Roma, até os mais pobres a desprezavam. Entretanto, atribuíam-lhe algumas qualidades como, contra-veneno e aconselhavam que se lavassem as mãos no seu suco quando tivesse de lidar com aranhas, cobras e outros animais peçonhentos. É pobre em gordura e sódio. Encontra-se fresca ou em pó, sendo a fresca e ralada superior ao tempero em pó. Seu sabor é forte e adstringente. Utiliza-se para temperar caldos, sopas, ensopados, molhos, salsichas, saladas como também os pratos de peixe cru japoneses. É condimento tradicional das cozinhas escandinava, alsaciana, russa e alemã. Em espanhol é conhecida como: taramago; em francês: raifort; em italiano: barbaforte ou rafano; em inglês: horseradish; em alemão: mehrectich ou kreem). (GOMENSORO, 1999 p.338)

A raiz-forte é chamada também de rábano-picante, pertence à família das crucíferas, a mesma da couve-flor, repolho, couve-de-bruxelas e brócolis.. Trata-se de uma raiz grossa, de forma cilíndrica, cor amarelada e polpa branca, com sabor bem picante e um aroma

¹³⁸ <http://culinaria.terra.com.br/abcint/0,,OI1787-EI149-CTP,00.html>

pungente. Durante muitos anos foi conhecida como mostarda germânica e usada terapeuticamente, durante as navegações do século XVI, na prevenção do escorbuto, grave doença causada pela deficiência de vitamina C.

Outra raiz semelhante à raiz-forte é o *wasabi* fresco (*Wasabia japonica*), usado para acompanhar *sushi* e *sashimi*, originário do Japão, embora a raiz-forte, apresenta ainda um sabor mais delicado. Na forma de pasta ou seco, muitas vezes o *wasabi* é feito a partir de raiz-forte, mostarda e corante¹³⁹.

A raiz-forte pode ser consumida ao natural, ralada ou em lâminas finas, ou adicionada em molhos (o que suaviza o sabor) e servida com carnes, presunto e peixes, especialmente os defumados. Ideal para vinagrete e conservas, pode ser usada para acentuar o sabor de condimento à base de mostarda, para temperar manteiga e aromatizar vinagre ou azeite de oliva. Uma maneira interessante de usar o condimento é ralar diretamente na preparação já pronta, principalmente em saladas, carnes, peixes defumados e sopas frias. Pode ser encontrada na forma fresca e em pó. Pode ser armazenada por várias semanas na geladeira, embalada em saco plástico, próprio para alimentos, ou no congelador. Quanto mais tempo for armazenada, menos picante fica a raiz-forte. Em pó, deve ser armazenada em recipientes secos e bem fechados, guardados em local arejado e longe da luz.

Com os mencionados cultivos podem ter-se uma idéia do alimento básico dos imigrantes, as combinações ficavam por conta deles. Algumas receitas foram apresentadas no Anexo 4, todas cedidas por descendentes dos imigrantes, receitas testadas, aprovadas e herdadas pelas *omas*, personagens de grande importância nesta pesquisa.

¹³⁹ <http://culinaria.terra.com.br/abcint/0,,OI599666-EI149-CTR,00.html>

ANEXO 5

Quadro das receitas criadas, adaptadas e importadas

EVOLUÇÃO DE ALGUMAS RECEITAS DE ORIGEM TEUTO-BRASILEIRA		
RECEITAS ORIGINAIS	RECEITAS ADAPTADAS	RECEITAS CRIADAS
<p><i>Apfelstrudel</i> (espécie de rocambole feito com massa folheada recheado com maçã, nozes e passas)</p>	<p>Bananastrudel Ricotastrudel Abacaxistrudel</p>	<p>Cuca de banana Cuca de maçã Cuca de ricota ou queijinho Cuca de abacaxi e outras frutas</p>
Salada de batata com maçã	Salada de batata com ovos e maionese	Salada de batata, pepino, ovos, cebolinha e maionese
Biscoitos de mel	Biscoitos de melado	Biscoitos de melado com chocolate
Chucrute	Chucrute c/bisteca de porco	<i>Schlachtplatte</i> (prato composto de bisteca, batatas salsichas e chucrute)
Pato assado com batatas	Marreco recheado com miúdos e repolho roxo	Marreco recheado, com purê de maça e ameixas e repolho
Pão de centeio com grãos	Pão de milho	Pães feitos com raízes: batata, aipim, cará, taiá, etc,
<i>Lebküchen</i> (bolo de mel com nozes)	Bolo de mel com amendoim	Bolo de mel com castanhas-do-pará
<i>Klöße</i> (bolas feitas de farinha de trigo ou de pão velho com ovos, cozidas em água)	Bolas de batata doce ou aipim, farinha de trigo, ovos , cozidas em água e servidas c/molho	Bolas de batata, farinha de trigo, ovos, cozidas em água e servidas com lingüiça ou com galinha ensopada.

ANEXO 6

Receitas germânicas adaptadas utilizando produtos do solo brasileiro

RECEITAS GERMÂNICAS ADAPTADAS UTILIZANDO PRODUTOS DO SOLO BRASILEIRO.

Esta coleção de receitas oferecidas pelos descendentes alemães, é uma demonstração fiel das modificações que os seus ancestrais conseguiram com os produtos da terra e os deixaram como herança para as gerações futuras.

Bananastrudel

Receita de Heidi Bütow

<p><u>Ingredientes para a massa:</u></p> <p>200 g. de farinha de trigo</p> <p>1 colher de chá de sal</p> <p>1 colher de chá de açúcar</p> <p>½ copo de água gelada</p> <p>200 g. de manteiga</p> <p><u>Ingredientes para o recheio:</u></p> <p>12 bananas firmes picadas em rodelas</p> <p>Suco de ½ limão</p> <p>½ xícara de açúcar</p>	<p>1 colher de chá de canela em pó</p> <p>¼ de xícara de uvas passas brancas sem sementes</p> <p>½ colher de sopa de casca de limão ralada</p> <p>Manteiga derretida para pincelar</p> <p>½ xícara de amêndoas sem pele picadas</p> <p>Farinha de rosca para polvilhar</p> <p>Creme de leite fresco batido para acompanhar</p>
--	--

Modo de Preparar

Coloque a farinha numa mesa de mármore coloque o sal, açúcar e a água gelada. Junte com as mãos a massa até dar-lhe consistência uniforme. Leve a massa à geladeira por 15 minutos. Retire e abra com o rolo dando-lhe formato retangular. No centro coloque em pedaços 50 g. de manteiga. Feche a massa em direção ao centro e volte a geladeira por mais 15 minutos. Repita a mesma operação 4 vezes até acabar com os 200g de manteiga.

Abra um pano limpo e fino sobre uma superfície de trabalho e polvilhe com bastante farinha de trigo para a massa não grudar. Com um rolo de cozinha, abra a massa até ficar bem fina. Pincele a massa com manteiga derretida. Polvilhe as amêndoas picadas sobre a massa formando uma faixa com cerca de 10 cm. De largura e deixando uma margem de 4 cm nas duas bordas. Espalhe a mistura de banana sobre as amêndoas polvilhadas. Com ajuda do pano enrole o *strudel* sobre o recheio e continue dobrando até chegar à extremidade da massa. Pincele a parte superior com manteiga derretida e polvilhe com farinha de rosca. Pressione as pontas do *strudel* para o recheio não escapar e coloque-o numa assadeira. Leve ao forno pré-aquecido (200°) e asse por cerca de 10 minutos. Reduza a temperatura do forno para média (180°) e asse por mais 20 minutos, aproximadamente até ficar dourado.

Servir acompanhado de nata batida em chantilly.

Flädchen (tiras de panquecas)**Receita de Norbert Donau****Ingredientes:**

1 ovo

½ xícara (120 ml)de água

sal a gosto

½ xícara (75g) de farinha de trigo

1 colher (chá) de salsa picada

manteiga para fritar

caldo de galinha ou carne para acompanhar

Modo de Preparar

Numa tigela, junte o ovo, a água e sal a gosto, e bata até misturar bem. Adicione a farinha de trigo e bata até a massa ficar lisa e fina. Junte a salsa picada e misture.

Derreta 1 colher de manteiga, em fogo médio, numa frigideira de 20 cm de diâmetro. Junte 1 colher (sopa) de massa. Balance a gire a frigideira para a massa se espalhar no fundo, e frite até dourar os dois lados. Retire do fogo, coloque numa travessa e repita a operação até fritar toda a massa.

Enrole cada panqueca como se fosse um rocambole e corte em tiras finas. Sirva as panquecas em seguida, acompanhadas de caldo de galinha ou carne.

Kartoffelpuffer (panquecas de batata)**Receita de Aracy Bacellar**Ingredientes

7 batatas médias (cerca de 1,2 Kg.)
1 cebola grande (200g.)
2 gemas
2 colheres (sopa) de fécula de batata
½ colher (sopa) (8g.) de sal
½ colher (chá) de pimenta-do-reino branca
2 claras
¾ xícara (150 g.) de manteiga para fritar
Acompanhamento: purê de maçã
12 maçãs ácidas grandes (3 Kg.)
açúcar a gosto

Modo de Preparar

Descasque as batatas e rale sobre uma peneira apoiada em uma tigela. Em seguida, rale a cebola sobre a batata e misture. Aperte com as mãos para retirar a maior quantidade de líquido possível. Deixe descansar por alguns minutos e escorra o líquido da tigela, deixando o amido que ficou depositado no fundo. Ponha a massa de batata e cebola na tigela com o amido, junte as gemas e misture bem. Acrescente a fécula de batata, o sal e a pimenta-do-reino, e misture novamente. Bata as claras em ponto de neve e acrescente a mistura de batata, mexendo delicadamente com uma espátula.

Numa frigideira com aproximadamente 15 cm de diâmetro, coloque 1 colher de manteiga, leve ao fogo brando e deixe derreter. Coloque cerca de 2 colheres de massa de batata na frigideira, achate com ajuda de uma colher ou espátula e frite por cerca de 2 minutos ou até dourar. Vire e deixe dourar do outro lado. Retire da

frigideira e coloque sobre toalhas de papel absorvente. Vá colocando mais manteiga na frigideira e fritando as panquecas restantes.

Prepare o purê de maçã: com uma faca afiada, retire a casca das maçãs. Corte as maçãs ao meio, elimine as sementes e corte a polpa em fatias grossas. Coloque as fatias de maçã numa peneira apoiada sobre uma panela, leve ao fogo brando e deixe no vapor até ficarem macias.

Tire as fatias de maçã do fogo, passe para uma tigela e amasse bem com um garfo. Junte açúcar a gosto e misture. Passe para uma panela e cozinhe, mexendo sempre, até secar e ficar bem consistente.

Coloque as panquecas num prato de servir e leve imediatamente à mesa, acompanhadas do purê de maçã

Käsertorte (torta de ricota)**Receita de Anke Gerstein**Ingredientes para a massa:

200 g de farinha de trigo

3 colheres de chá de fermento em pó

75 g. de açúcar

1 colher de açúcar baunilha

1 ovo

75 g. de manteiga em cubinhos

Misturar tudo até formar uma massa lisa e forrar uma forma redonda

Ingredientes para o recheio

750 g. de ricota

150 g de açúcar

1 colher de açúcar baunilha

4 gemas

½ limão espremido

250 ml. de leite

4 claras batidas em neve com uma colher de açúcar

Modo de Preparar

Misturar todos os ingredientes na batedeira menos as claras. Por ultimo incorporar as claras delicadamente e4 levar ao forno. Retirar quando ficar dourada

Lebküchen (bolo de mel)**Receita de Elsa Reuter**Ingredientes:

2 ovos

1 xícara de açúcar

½ xícara de chá de óleo

1 xícara de chá de mel

2 colheres de sopa de rum ou de conhaque

3 colheres de chá de café preto forte e morno

Ingredientes Secos::

2 colheres de chá de fermento em pó

½ colher de chá de bicarbonato de sódio

1 pitada de sal

1 colher de chá de canela

¼ de colher de chá de cravos moídos

Casca ralada de uma laranja

2 xícaras de chá de farinha de trigo

½ xícara de nozes picadas ou amêndoas em lascas

40 g. de passas brancas

Frutas secas opcional

Modo de Preparar

Misturar todos os ingredientes até formar um creme homogêneo e mistura-lo com os ingredientes secos.

Mangarito com Galinha Ensopada**Receita de Magrid Krüguer**Ingredientes:

1 galinha em pedaços
¼ de xícara de óleo
4 dentes de alho bem picados
1 galho de alecrim fresco picado
sal e pimenta a gosto (opcional)
½ litro de água
1 quilo de mangaritos cortados em rodelas
salsinha e cebolinha para temperar
1 copo de nata fresca

Modo de Preparar

Numa frigideira coloque o óleo e frite os alhos com o alecrim, acrescente os pedaços de frango até dourar e adicione o meio litro de água para cozinhar os frangos até ficarem macios, temperar com sal e pimenta e adicione os mangaritos para cozinhar com o molho da galinha. Quando os mangaritos ficarem macios adicionar a cebolinha e salsinha e por ultimo a nata fresca, no primeiro fervor, desligar o fogo e servir imediatamente com arroz branco.

Spätzle (massa caseira)

Receita de Robin Könell

<p><u>Ingredientes para a massa:</u></p> <p>12 colheres cheias de farinha de trigo</p> <p>pitada de sal</p> <p>6 ovos</p> <p>1 xícara de leite</p> <p>2 colheres de manteiga</p>	<p><u>Cebolas caramelizadas para acompanhar (na frigideira)</u></p> <p>1 colher cheia de açúcar mascavo</p> <p>1 pouco de água</p> <p>2 cebolas em anéis</p> <p>1 pitada de sal</p> <p>1 colher de manteiga</p>
--	---

Modo de Preparar

Misture os ingredientes da massa e passe numa peneira de furos grandes diretamente para que cozinhem numa panela com água fervendo. À parte prepare o acompanhamento, numa frigideira coloque o açúcar mascavo até derreter aumente um pouco de água para evitar que se faça um caramelo, adicione as cebolas até dourarem, tempere com uma pitada de sal e por ultimo a manteiga pra dar brilho, Sirva num prato fundo o spätzler, por cima as cebolas e se quiser pode servir acompanhado de queijo parmesão a gosto.

Spekulatius (biscoitos temperados)**Receita de Wilhelmina Kieckbusch**Ingredientes:

3 ½ xícaras de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó
1 1/3 xícara de açúcar
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de chá de cascas de limão raladas
½ colher de chá de cravo em pó
½ colher de chá de noz moscada
½ colher de chá de cardamomo
1 colher de chá de essência de baunilha
2 ovos
1 xícara de manteiga em pedacinhos
1 ½ xícara de amêndoas moídas

Modo de Preparar

Unte com manteiga e polvilhe com farinha de trigo uma assadeira grande. Junte todos os ingredientes secos (menos as amêndoas), a baunilha e os ovos, e misture. Acrescente a manteiga e as amêndoas e amasse até obter uma massa lisa. Enfarinhe uma superfície de trabalho e abra a massa até ficar bem fina. Corte a massa com cortadores próprios para biscoitos de formatos variados. Coloque na assadeira e asse por 10 minutos até ficarem dourados e sirva.

Stollen (pão doce típico do natal)**Receita de Annelice Krämmer****Ingredientes:**

500 g. de farinha de trigo

2 colheres de fermento em pó

1 ovo + 1 gema

250 g. queijo Quark

150 g. de manteiga ou margarina amolecida

Deixar de um dia para outro:

1 xícara de uvas passas

1 xícara de frutas cristalizadas

1 colher de sopa de canela

mergulhados num cálice de licor de frutas ou rum

1 xícara de nozes picadas

Modo de Preparar

Misturar a farinha de trigo com o fermento, fazer um buraco e colocar o queijo, ovos e margarina. Amassar bem até formar uma massa homogênea. Colocar as passas e frutas que ficaram embebidas no licor e na canela e por último as nozes. Assar dando o formato de pão.

Depois de assado ainda quente untar com manteiga até derreter e em seguida espalhar açúcar de confeiteiro, espetar uns palitos de dente e cobrir com pano úmido. Deixar esfriar e servir

Streuselküchen (cuca com farofa)

Receita de Amanda Zipper

<u>Ingredientes para a massa:</u>	<u>Ingredientes para a Farofa:</u>
1 xícara de leite	1 xícara de amêndoas ou nozes picadas
1 tablete de fermento biológico para pão	1 1/2 xícara de farinha de trigo
5 colheres de açúcar	1/2 xícara de açúcar
4 1/2 xíc. de farinha de trigo	1 colher de chá de canela
1 colher de chá de sal	1 colher de raspa de casca de limão
4 colh. de sopa de manteiga	3/4 de xícara de manteiga derretida
1 ovo	

Modo de Preparar

Prepare a massa: coloque o leite numa panela e deixe amornar, acrescente o fermento até dissolver, uma colher de açúcar e meia xícara de farinha de trigo. Deixe em repouso com pano coberto até dobrar de volume. Depois de crescida a massa fermentada, incorporar o restante dos ingredientes: farinha de trigo, açúcar, sal, manteiga e ovo. Amasse até obter uma massa lisa e coloque-a numa forma untada, cubra novamente a massa até crescer novamente. Faça a farofa misturando todos os ingredientes até formar uma farofa granulada.

Espalhe a farofa sobre a massa, formando uma camada uniforme, leve ao forno pré-aquecido e asse por 30 minutos até dourar. Retire do forno, deixe esfriar, corte em pedaços quadriculados e sirva.

Dica: a base da cuca é a mesma e pode ser preparada com diversos sabores como: banana, maçã, ameixa, coco fresco etc. Pode ser acrescentado passas, nata fresca com um pouco de açúcar e farofa por cima.

Pastelão de Palmito

Receita de Teresa Schreiber

<p><u>Ingredientes para o recheio:</u></p> <p>3 colheres (sopa) de azeite</p> <p>1 cebola</p> <p>4 tomates</p> <p>1 vidro grande de palmito (300g)</p> <p>2 colheres (sopa) de salsinha</p> <p>½ xícara de azeitonas verdes sem caroço,- temperos a gosto</p> <p>Num recipiente misturar todos os ingredientes do recheio, enquanto se faz a massa.</p>	<p><u>Ingredientes para a massa</u></p> <p>150g de queijo ralado</p> <p>3 ovos</p> <p>1/4 xícara (chá) de azeite</p> <p>1/2 colher (chá) de sal</p> <p>1 xícara (chá) de farinha de trigo</p> <p>1 1/2 xícara (chá) de leite</p> <p>1 xícara (chá) de amido de milho</p> <p>1 colher (sopa) de fermento em pó</p>
---	---

Modo de Preparar

Bata no liquidificador, o leite, os ovos e o azeite. Reserve. Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, o amido de milho e o sal (peneirados). Acrescente o queijo ralado e a mistura do liquidificador. Mexa para que todos os ingredientes se agreguem. Coloque parte da massa em uma assadeira untada e polvilhada. Espalhe o recheio e cubra com o restante da massa. Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno (180°) por 25 minutos.

Dica: substitua o recheio de palmito por atum, frango, bacalhau ou camarão.

Escondidinho**Receita de Helga Fützenreuter**Ingredientes

Mandioca cozida em água e sal

Molho com a carne de sua preferência (carne seca, frango, camarão, bacalhau...tudo fica ótimo)

Leite de coco

Requeijão

Modo de Preparo

Amasse a mandioca e misture o leite de coco.

Faça três camadas: o purê, o molho e o requeijão.

Leve ao forno e sirva.

Pode ser feito em uma única travessa ou em porções individuais.

Sopa de Pepino com Iogurte**Receita de Cinthia Baumgarten****Ingredientes:**

1 colher de sopa de azeite de oliva
1 cebola picada
1 cubo de caldo de legumes
1 pepino sem casca picado
Raspas de limão
Sal e pimenta a gosto
500 ml. de água quente
1 pote de iogurte desnatado
Suco de um limão
Folhas de hortelã

Modo de preparar:

Numa panela, aqueça o óleo e coloque a cebola picada até que fique macia e transparente, adicionar o caldo de legumes, os pepinos, raspas de limão e água fervendo, cozinhe por 10 minutos, deixe esfriar e liquidifique

Klöße de Batata Doce com Kümmel**Receita de Mónica Schultz****Ingredientes**

1kg de batata inglesa 1 colher (sobremesa) de manteiga

2 ovos

200g de farinha de trigo

Sal a gosto

Cubinhos de pão frito na manteiga

Modo de Preparar

Cozinhar as batatas descascadas e escorrer. Passar as batatas ainda quentes no espremedor e acrescentar a manteiga, os ovos, o sal e a farinha de trigo. Amassar bem e abrir pequenas porções de massa na palma da mão, formando bolas.

Cozinhar as bolas em água fervente temperada com sal e duas folhas de louro durante 10 minutos.

Escorrer e servir com molho de carne assada.

Salada de Batata com Maçã**Salada de Érika Schwartz**

<p><u>Ingredientes</u></p> <p>4 batatas cozidas em cubos</p> <p>1 maçã grande picada em cubos</p> <p>Suco de ½ limão para a maçã não escurecer</p> <p>1 talo de salsão em cubos</p> <p>1/2 xíc. de temperos verdes, cebolinha e salsinha</p> <p>sal a gosto</p>	<p><u>Para o molho:</u></p> <p>½ xícara de maionese</p> <p>1 col. (sobrem.) de mostarda</p> <p>1 col. (sobrem.) de molho inglês</p> <p>sal e pimenta do reino a gosto</p>
---	---

Modo de Preparar

Em uma vasilha, coloque as batatas, a maçã, o suco de limão, o salsão e tempere com a cebolinha e salsinha, ajuste o sal e misture com o molho

Bolinhos de Banana**Receita de Olindina Schreiber****Ingredientes para a massa:**

1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo

½ xícara (chá) de açúcar

½ colher (sopa) de fermento

½ colher (chá) de canela em pó

6 bananas-nanicas maduras

1 ovo

1 pitada de sal

Modo de fazer:

Descasque as bananas e amasse-as muito bem com um garfo. Em uma tigela, misture bem as bananas amassadas, o açúcar, o fermento em pó, a canela, o ovo e o sal. Por último, coloque a farinha de trigo aos poucos, mexendo sempre, até ficar homogêneo. Aqueça o óleo em fogo baixo. Ponha colheradas da massa no óleo, aumente o fogo e frite até dourar. Escorra os bolinhos sobre papel-toalha. Misture o açúcar com a canela, polvilhe os bolinhos ainda quentes e sirva.

Pão de Cará

Receita de Erna Jung

Ingredientes

2 tabletes de fermento para pão (30 gramas)
1/2 xícara (chá) de água morna
1 colher (sopa) de açúcar
colheres (sopa) de óleo
1 colher (chá) de sal
2 xícaras (chá) de cará cru ralado
4 xícaras (chá) de farinha de trigo

Modo de Fazer

Dissolva o fermento na água quente. Misture o óleo, o açúcar e o sal a cará ralado. Junte o fermento à metade da farinha e bata bem. Junte o restante da farinha e amasse por uns 8 minutos. Ponha em uma vasilha untada e cubra para a massa dobrar de volume.

Assim que a massa estiver crescida, amasse por mais um minuto e forme dois pães. Coloque-os em uma fôrma untada e enfarinhada, passe gema por cima, cubra-os e deixe crescer por uma hora. Asse em forno quente por 50 minutos.

Chucrute

Receita de Heinz Berguer

Ingredientes:

1 repolho grande
2 xícaras (chá) de água
2 xícaras (chá) de vinho branco seco ou vinagre
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1/4 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de creme ácido
1/4 de xícara (chá) de açúcar
1 colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de óleo
1 ou 2 dentes de alho
2 cebolas médias
1 colher (café) de pimenta-do-reino
2 folhas de louro
12 cravos-da-índia
1 gengibre pequeno esmagado

Modo de Preparo:

Cortar o repolho em tirinhas. Numa panela a água e o sal e aferventar o repolho picado. À parte, fazer o refogado com o óleo, o alho esmagado, e as cebolas picadas. Quando as cebolas começarem a dourar, acrescentar a pimenta-do-reino, o louro, os cravos, o açúcar e o gengibre. Juntar o vinho (ou vinagre), a farinha de trigo e o creme ácido. Misturar com o repolho aferventado e escorrido.

* Na Alemanha, o *Sauerkraut* acompanha salsichas ou costeletas de porco.

Salada de Chucrute com Maçã e Ameixas**Receita de Alda Niemayer****Ingredientes:**

1 vidro de chucrute pronto
1 maçã no ralo grosso
½ xícara de ameixas secas picadas

Modo de Preparar

Misturar todos os ingredientes e servir com o seguinte molho

1 cebola picada
1 colher de açúcar
Pimenta do reino e sal a gosto
1 colher de vinagre
1 colher de maionese
1 colher de mostarda
1 colher de nata fresca

Relish de Pepino**Receita de Silvia Zondler****Ingredientes:**

2 xícaras de pepinos picados
1/2 xícara de cebola picada
1 colher de sopa de sal
3/4 de xícara de açúcar
1/2 xícara de vinagre
1/4 colher de chá de páprika
1/4 colher de mostarda em grãos
pitada de bicarbonato de sódio

Modo de Preparo:

Pique finamente os pepinos (inclusive as cascas) e as cebolas. Misture os pepinos e cebolas picadas. Acrescente o sal, misturar bem e deixe descansar por 1 hora em uma peneira para que os líquidos possam escorrer. Coloque a mistura em uma panela e acrescente os ingredientes restantes. Ferva por 10 minutos. Deixe esfriar e guarde em vidros na geladeira.

Este patrimônio não pode acabar, !! *Guten Appetit!!*

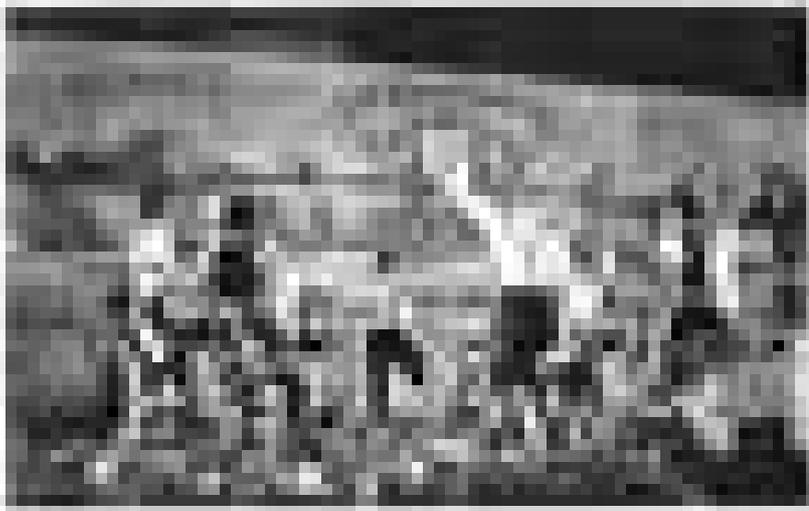
ANEXO 7
Oktoberfest

**Fonte: Guia Turístico de Santa Catarina. Editora de Guias e Catálogos do Paraná
Ltda. 2001**



The following table shows the results of the survey conducted in the year 2000. The data indicates that the majority of respondents (85%) were satisfied with the quality of the service provided by the company. This suggests that the company has a strong reputation for customer service and quality control.

Year	Number of Respondents	Satisfied (%)	Dissatisfied (%)
2000	100	85	15
2001	120	80	20
2002	150	75	25
2003	180	70	30
2004	200	65	35
2005	220	60	40
2006	250	55	45
2007	280	50	50
2008	300	45	55
2009	320	40	60
2010	350	35	65





ANEXO 8

“A Cidade mais Alemã do Brasi”, pratos regionais de Blumenau e Pomerode

Fonte: Guia Turístico de Santa Catarina. Editora de Guias e Catálogos do Paraná Ltda. 2001







