
Paradoxos da gastronomização da Cuca (Kuchen): o esvaziamento da comida tradicional a serviço da invenção de uma identidade europeizada no Médio Vale do Itajaí

Estrabão
Vol.(4): 43 – 56
©The Author(s) 2023
DOI:10.53455/re.v4i.75



Daniela Matthes¹, Maiko Rafael Spiess Spiess¹ and Marcos Antônio Mattedi¹

Abstract

Este artigo tem como objetivo compreender o fenômeno da gastronomização da Cuca (Kuchen) contextualizado em relação à criação de uma identidade europeizada com fins publicitários e turísticos no Médio Vale do Itajaí (microrregião localizada no sul do Brasil). A Cuca (Kuchen) é uma comida étnica que resguarda tradições e importância identitária tanto às comunidades rurais quanto urbanas. Para tanto, empregou-se uma combinação de diferentes recursos metodológicos: etnografia, com entrevistas a oito moradores dessa microrregião e observação participante; pesquisas documental e bibliográfica. Conclui-se que ao ser retirada da esfera doméstica, a Cuca (Kuchen) é alçada a atrativo turístico por meio de um processo compreendido como sendo a gastronomização. Ao se aplicar verniz publicitário com ideais turísticos, esvazia-se as tradições impelidas a esta comida considerada emblemática aos descendentes de imigrantes germânicos, embora não só a estes. Especialmente quando são desconsiderados nesses processos os camponeses enquanto integrantes do sistema alimentar tradicional desse território.

Keywords

Cuca, Kuchen, alimentação tradicional, imigração germânica, Médio Vale do Itajaí

¹Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Fundação Universidade Regional de Blumenau (FURB), Antônio da Veiga, 140, sala R-310, Blumenau, 89030-903, Santa Catarina, Brasil

Corresponding author:

Daniela Matthes, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Fundação Universidade Regional de Blumenau (FURB), Antônio da Veiga, 140, sala R-310, Blumenau, 89030-903, Santa Catarina, Brasil
Email: daniela.mts@gmail.com

Introdução

Neste artigo pretende-se analisar o recente fenômeno da gastronomização (Barbosa 2009; Poulain 2016) da Cuca (Kuchen) contextualizado à criação de uma identidade europeizada com vieses publicitário e turístico no Médio Vale do Itajaí (microrregião dentro do estado de Santa Catarina, Brasil). A Cuca (Kuchen) é uma comida tradicional que foi inserida nessa região pelos imigrantes germânicos no século XIX, contextualizada aos seus hábitos e costumes. É compreendida enquanto comida emblemática, uma vez que está conectada à identidade dos moradores dessa região onde se consome esta Cuca (Kuchen), sendo, portanto, relevante para o comércio étnico* e à manutenção das tradições alimentares dos moradores, sejam eles descendentes ou não de imigrantes germânicos.

Recentemente a Cuca (Kuchen) tem sido protagonista de eventos e festivais com apelo turístico, que vêm borrando os limites entre o tradicional e a invenção com verniz publicitário, calhando como um fenômeno de gastronomização. Por gastronomização compreende-se enquanto um processo complexo de valorização, reconhecimento, aprendizagem e desfrute de comidas até então artesanais e étnicas. A comida, portanto, é pinçada da esfera rústica doméstica para ser alçada à condição de especial, apesar de esvaziada de seus sentidos tradicionais, após passar por processos de sofisticação que podem envolver inclusão de novos ingredientes, formas de consumo, apresentação etc. (Barbosa, 2009, 2016). A gastronomização da Cuca (Kuchen), portanto, é concebida de forma a ser parte da criação publicitária de longo prazo de uma suposta identidade europeia (alemã) do Médio Vale do Itajaí (MVI) — recorte territorial deste artigo.

Embora a Cuca (Kuchen) esteja presente nos hábitos alimentares encontrados no MVI há pouco mais de um século e meio, registra-se a escassez de materiais que discutam o papel dessa comida no desenvolvimento da região e na vida de seus habitantes, tampouco as mudanças empreendidas em torno da Cuca (Kuchen) sob diferentes óticas. Portanto, para dar conta de compreender esses fenômenos, no percurso metodológico empregou-se a combinação de diferentes recursos. Inicialmente, a etnografia, com observações participantes e entrevistas em profundidade a oito pessoas moradoras do MVI. Por meio das entrevistas com membros da comunidade, envolvidos em diferentes níveis com a Cuca (Kuchen) — fabricação, consumo etc. — e idades foi possível desvelar a relação desta comida e seus comensais não apenas no período contemporâneo, mas também no passado. A observação participante possibilitou a assimilação do saber-fazer da Cuca (Kuchen).

Para dar conta da discussão proposta também se recorreu à combinação das pesquisas documental e bibliográfica, permitindo a assimilação dos dados analisados e aqui apresentados. O artigo divide-se em cinco blocos, iniciando nesta introdução. Segue-se com a localização da Cuca (Kuchen) no território analisado, portanto, de qual cuca estamos tratando. Posteriormente, incorre-se na análise de como foi criada uma identidade germânica com vistas à publicidade e ao turismo, e, depois, de que forma esse projeto impacta no que se compreende enquanto processo de gastronomização da Cuca (Kuchen), tema explorado na quarta parte deste artigo. Por fim, sintetiza-se as discussões levantadas e propõe-se posteriores aprofundamentos da temática.

*2 Frequentemente ligados ao passado de determinados grupos sociais, geralmente sob risco de desaparecimento, alimentos emblemáticos são compreendidos como "aqueles que são percebidos como os mais "característicos" (próprios de), tornando-se assim, emblemáticos" (Maciel, 2005, p. 443).

Cuca (Kuchen) do Médio Vale Do Itajaí

Convém elucidar sobre qual Cuca (Kuchen) refere-se este artigo, uma vez que se trata de uma comida frequentemente presente onde há descendentes de imigrantes germânicos em diferentes partes do Brasil e do mundo (Matthes 2017). Entende-se, aqui, a comida enquanto alimento atravessado pela cultura. Como se prepara determinada comida, bem como quando, como, com quem, onde e de que forma se come dão sentido à comida e ao comensal (Fischler 2011a; Poulain 2004). É possível observar diferenças regionalizadas no preparo da Cuca (Kuchen), pois, tal como a cultura, a comida é dinâmica, estando sujeita a modificações. Ainda que haja determinadas características distintas entre as cucas nas regiões do Brasil em que ocorreu a imigração germânica, especialmente a partir da segunda metade do século XIX, a essência permanece. Trata-se de uma massa doce geralmente produzida à base de farinha de trigo, gordura, ovos, líquido (leite ou água), açúcar e fermento (biológico ou químico), posteriormente recebe uma camada de frutas picadas (banana, abacaxi, maçã, uva etc.) ou geleias (é possível também encontrar sem essa camada) e coberta com farofa doce feita com açúcar, gordura e trigo. As diferenças geralmente estão relacionadas à disponibilidade de insumos em cada região e formato, que pode variar de tabuleiro retangular ou às assadeiras usuais à panificação (estreita, alta e longa). Na Serra Gaúcha (região nordeste do estado do Rio Grande do Sul, onde ocorreram imigrações germânica e italiana), por exemplo, é habitual a cuca de uva. No Vale do Itajaí, no estado de Santa Catarina, é comum a cuca com cobertura de banana. As frutas, em ambos os casos, são abundantes nas respectivas regiões (Ammvi 2018). Ao tratarmos de Cuca (Kuchen), neste artigo, referimo-nos à produzida e consumida no Médio Vale do Itajaí — microrregião do Vale do Itajaí — localizada em Santa Catarina, um estado da região Sul do Brasil.

Cuca originalmente denomina-se StreuselKuchen — termo ainda em uso na Alemanha. Traduzindo do alemão, Streusel é granulado/farofa, e Kuchen, bolo, portanto, um bolo coberto com farofa. Acredita-se que em função de corruptelas da língua falada pelos imigrantes e descendentes (o Brasildeustch), bem como acontecimentos históricos, a palavra StreuselKuchen com o passar dos anos modificou-se chegando à atual expressão cuca (Matthes 2017). Relatos e registros indicam que na região do Médio Vale do Itajaí comumente referia-se ao doce enquanto Kuchen (expressa-se, na fala regional, algo como “curren” ou “cuquen”). Estima-se que a adesão efetiva da corruptela cuca por parte dos falantes tenha ocorrido durante o Estado Novo, especialmente entre 1939 até 1945, período em que o governo nacional proibiu o uso de qualquer outra língua que não fosse a Portuguesa, atingindo diretamente colônias e povoados de diferentes etnias, entre elas, as alemãs. Sob o risco de prisão, rapidamente os moradores precisaram, entre outras medidas, adaptar suas expressões sem tradução (Seyferth 2012). Neste artigo, opta-se por utilizar o termo Cuca seguida por parênteses Kuchen quando se refere à cuca encontrada no MVI, uma vez que ainda há moradores que se referem das duas formas ao objeto desta pesquisa, embora a primeira já seja a mais habitual.

Formação do sistema alimentar tradicional d o MVI

A imigração germânica[†] no Brasil teve início na década de 1820 por motivos diversos, embora conectados, especialmente com a mudança do regime de trabalho no âmbito nacional. Inicialmente, os primeiros imigrantes germânicos foram aliciados à mudança de continente para trabalhar nas fazendas de café, na Região Sudeste, em gradativa substituição à mão de obra escrava. Política controversa,

[†] 3 Comércio étnico entende-se por aquele onde são comercializadas comidas e alimentos que remetem às tradições de determinados grupos. Neste artigo, refere-se às feiras livres, padarias, cafês coloniais e coqueiras.

com resultados insatisfatórios que levou o governo imperial a criar colônias para ocupação de regiões ainda sem povoados constituídos. Desta forma, surgiram as primeiras colônias germânicas por iniciativa Imperial, como São Leopoldo, no Rio Grande do Sul, em 1824. Posteriormente, outras colônias surgiram, desta vez por meio de iniciativas particulares, tal como a Colônia São Paulo de Blumenau, constituída em 1850, por Hermann Bruno Otto Blumenau, em Santa Catarina, que após desmembramentos ocorridos por décadas deu origem às cidades que formam o MVI (Trespach 2019).

A Colônia Blumenau ocupava boa parte da bacia hidrográfica do rio Itajaí-Açu — hoje cerca de 50 municípios — em Santa Catarina. Os parcelamentos do território original da colônia no decorrer de quase cem anos após a sua fundação deram origem à mesorregião Vale do Itajaí, que é dividida em três microrregiões: Alto Vale do Itajaí, Médio Vale do Itajaí e Foz do Itajaí. O território referido neste artigo é o Médio Vale do Itajaí (MVI), em que Blumenau é cidade-polo. A região central dessa cidade constituía o *Stadtplatz* da colônia, onde estavam reunidos a administração, o comércio e o porto no rio Itajaí-Açu — que até as primeiras décadas do século XX era o principal meio de conexão com outras regiões. Parte das cidades que hoje formam o MVI estavam mais próximas do *Stadtplatz*. A opção por este recorte territorial neste artigo decorre da afinidade da constituição dessas cidades, que têm características culturais semelhantes.

Localizada na porção central da região do Vale do Itajaí, a microrregião do Médio Vale do Itajaí tem cerca de 828 mil habitantes (Ammvi 2018). É formada por 14 cidades: Apiúna, Ascurra, Benedito Novo, Blumenau, Doutor Pedrinho, Gaspar, Indaial, Pomerode, Rio dos Cedros, Rodeio e Timbó, que têm em comum o pertencimento ao antigo território de Blumenau. Também são parte do MVI os municípios de Brusque, Guabiruba e Botuverá, que faziam parte de da Colônia Itajahy-Brusque, que seguiu um modelo de colonização semelhante ao ocorrido em Blumenau. Embora a ocupação oficial na visão governamental do MVI tenha ocorrido a partir de 1850 com a instituição da Colônia Blumenau, esse território já era ocupado por sertanejos e indígenas, especialmente os Xokleng (Florit et al. 2016). Em consequência do tipo de colônia que fora instituída (particular e agrícola), bem como as características do território e o contato entre imigrantes, sertanejos e indígenas, aconteceu a constituição de um sistema alimentar característico, onde a *Cuca* (Kuchen) é reconhecida como alimento (Ammvi 2018; Seyferth 2012a; Silva et al. 2013).

O sistema de colonização de Blumenau privilegiou a pequena propriedade particular e policultora, fundamentada na mão de obra familiar. Os lotes de 25 hectares acompanhavam as bacias hidrográficas em direção à Serra Geral, garantindo o abastecimento de água para consumo familiar e dos animais. Essas unidades produtivas utilizavam essencialmente mão de obra familiar, com divisão simples de trabalho (Seyferth 2012). Na colônia — que pode ser entendida como o lote em si, mas, também, a área rural — havia produção policultora para subsistência, criação de animais (aves, suínos, gado) e confecção artesanal de derivados de leite (manteiga, queijo), banha, charcutaria, compotas etc. essencialmente para subsistência. O excedente era vendido a atravessadores ambulantes e comerciantes do *Stadtplatz*. Os homens (colonos) derrubavam a mata, faziam o serviço pesado da lavoura e cuidado com os animais, enquanto as mulheres (colonas) ocupavam-se com jardim, horta, ordenha, pomar, serviços domésticos e educação dos filhos, além de ajudar os maridos. As crianças, a partir dos sete anos, além de frequentar a escola, também auxiliavam nos afazeres domésticos e trabalhos na lavoura e cuidados com os animais (Silva et al. 2013).

Esse sistema agrícola estruturou-se na interdependência e combinação de elementos de origem vegetal e animal, sendo adequado pelas mulheres por meio do saber-fazer trazido por elas e adaptado ao

novo território. Mudanças tais que levaram à recriação da culinária que detinham — enquanto cozinha estruturada (Maciel 2004) — e de um sistema alimentar, que ainda atualmente é característico do patrimônio alimentar do território do MVI (Silva et al. 2013). Nas cozinhas, os hábitos assim se tornam na invisível repetição do cotidiano, no empilhamento de gestos, códigos, ritmos e opções, com heranças e reincidência de costumes (Giard 2003). Alocados em um território de mata úmida e calor — bem diferente da Europa fria e seca — as adaptações à realidade que encontraram no novo lar foram gradativamente impostas aos imigrantes, na agricultura e, por consequência, nas cozinhas das colônias[‡].

O trigo e o centeio, vegetais basilares da alimentação na Europa, não se desenvolveram nas terras adquiridas pelos imigrantes na Colônia Blumenau. Os elevados índices pluviométricos da Mata Atlântica não permitiram que as sementes trazidas prosperassem, pois requerem clima seco. Nos primeiros anos da colônia, com as dificuldades ao seguirem tentando plantar o que já era conhecido, inclusive com relatos escassez, os imigrantes adotaram, gradativamente, o plantio de tubérculos já domesticados e consumidos na região pelos sertanejos e indígenas. Se até então os imigrantes tinham como base alimentar trigo, centeio, repolho, batata inglesa, carne de porco e lentilha, com as dificuldades encontradas no novo lar precisaram plantar e consumir milho branco, batata doce, mandioca, cará, taiá e feijão. Amendoim e frutas até então desconhecidas a eles também foram incorporadas à culinária e aos hábitos alimentares de imigrantes, sendo mantidos por seus descendentes (Menasche Schmitz 2009).

Embora o objetivo fosse a subsistência, com o progresso das propriedades agrícolas policultoras e o desenvolvimento da colônia, os excedentes eram vendidos no comércio local (no *Stadtplatz*) e, posteriormente, fora da colônia. Geleias, queijos, manteiga, banha, linguiças etc. eram conhecidos produtos coloniais, ou seja, feitos nas propriedades agrícolas policultoras na zona rural. O leite ordenhado das vacas pela manhã era reservado ao consumo familiar e produção própria de derivados. O restante do leite retirado no decorrer do dia era destinado à comercialização para o centro da colônia e indústrias. Os recursos provenientes dessas práticas eram destinados à compra de equipamentos, enxadas, roupas e produtos que não conseguiam fabricar por meios próprios (Silva et al. 2013).

Apesar da gradativa mudança no perfil das propriedades rurais (Ammvi 2018), o sistema originado no período da colonização de Blumenau, baseado nas pequenas propriedades agrícolas de produção policultora vegetal e animal, com mão de obra essencialmente familiar, ainda perdura no MVI, conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Conquanto apenas 9% da população da região ainda resida no meio rural (Ammvi 2018), o Censo Agropecuário de 2017 (Ibge E 2017), apontou que do total estabelecimentos agrícolas no MVI, 83% eram de posse individual. Do total de pessoas ocupadas nos estabelecimentos agrícolas (considerando todos os tipos), 88% tinham algum grau de parentesco com o proprietário. Em Blumenau, por exemplo, havia, em 2017, 666 propriedades agrícolas, cujo 492 delas eram de produtores individuais. Trabalhavam nesses locais 1,6 mil pessoas, sendo que 1,4 mil eram familiares do agricultor dono, revelando que ainda a maior parte das propriedades agrícolas mantém características que remontam ao período da colonização.

A manutenção de propriedades rurais policultoras no MVI, cabe destacar, é fundamental no que se refere à soberania e à segurança alimentares no território. Em uma cadeia curta, as pequenas plantações variadas, incluindo espécies de hábitos locais, propiciam acesso a alimentos frescos para o abastecimento

[‡] 4 Optou-se por fazer referência desta forma aos imigrantes germânicos, uma vez que a unificação dos Estados Germânicos que levou à criação da Alemanha ocorreu apenas em 1879, pouco mais de meio século após o início da imigração desses povos ao Brasil, em 1824.

local. É inerente o vínculo entre segurança alimentar e nutricional (acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente) e soberania alimentar, uma vez que a segunda é abrangente enquanto política pública prevendo a valorização da agricultura familiar e camponesa. Parte dos princípios da agricultura agroecológica, agroflorestal e preservacionistas, sem uso de agrotóxicos e meios que deteriorem o ambiente, priorizando a relação direta entre consumidor e agricultor, respeitando modos de vida e cultura dos povos (Silva Da 2020).

Prevalecem nas pequenas propriedades agrícolas no MVI a produção para comercialização e subsistência, embora existam colonos(as) que também obtêm renda em trabalho concomitante nas indústrias locais e/ou aposentadoria (Ammvi 2018a; Silva Da 2016). Nessas propriedades são comuns plantações variadas de raízes e hortaliças, bem como criação de porcos, gado, aves e piscicultura. O leite ordenhado tem parte reservada para consumo próprio e outra para comercialização e a fabricação de derivados, como manteiga, nata, requeijão e queijos. Incluindo o Kochkäse, um tipo de queijo pastoso feito a partir de leite cru, que passa por um processo de maturação e posterior cozimento. Trata-se de um queijo particular à região, apreciada habitualmente pelos descendentes de imigrantes germânicos, que se encontra em processo de patrimonialização e adequação legal devido à sua importância identitária e de manutenção das famílias no campo. (Silva, 2016, 2013).

As feiras livres presentes nas cidades (meio urbano) do MVI são abastecidas, em geral, por gêneros oriundos das colônias. Além de hortaliças, frutas e raízes, também são vendidos produtos de charcutaria, como linguiças (como a Blumenau), embutidos, mortadelas, entre outros, banha, ovos, massas, conservas, fermentados (chucrute) etc. Também são comercializados itens de doçaria fabricados pelas mulheres colonas, embora também estejam presentes itens feitos por pequenas cooperativas ou indústrias de menor porte alocadas nas áreas rurais da região. Há biscoitos amanteigados, de melado e de araruta; bolachas pintadas de Natal (Spekulatius); geleias; muss (pasta de banana cozida com melado ou açúcar); bolos; pães tradicionais (de aipim, cará, taiá, fubá, milho etc.) e Cuca (Kuchen) (Matthes 2017).

A culinária étnica dos imigrantes, na prática, reuniu tradições germânicas trazidas por eles e a produção colonial que era possível (Seyferth 2012). Ensopados com aipim, marreco assado, compotas de frutas, conservas de legumes, linguiças e produtos de charcutaria, além de geleias, tortas, roscas de polvilho, bolos etc. são resultado das adaptações feitas pelas mulheres. Essas comidas são parte do sistema alimentar que se desenvolveu no MVI e segue marcante, embora, notadamente, em gradativa mudança diante das transformações no território que vêm acontecendo desde o século XIX, como a urbanização, por exemplo. Enquanto parte desse sistema alimentar, a Cuca (Kuchen) não está isolada e passou (e ainda vem passando) por alterações significativas no decorrer do tempo, tanto em seus insumos quanto no modo de fazer e consumir, acompanhando as transformações do território e da sociedade em que está inserida.

Nas primeiras décadas da então colônia, e seguidamente município de Blumenau, a Cuca (Kuchen) era feita e servida apenas em 25 de dezembro, dia de Natal. Eventualmente, nas famílias mais abastadas, era preparada e servida em feriados como o Dia do Espírito Santo e o aniversário patriarca. O fato de ser consumida desde suas origens de maneiras coletiva (família, comunidade etc.), sendo esta uma característica importante da Cuca (Kuchen) ainda atualmente, mesmo que esteja presente também em outros tipos de reunião (como em empresas, por exemplo) (Matthes 2017; Wierlacher 2008). Enquanto alimento emblemático, carrega símbolo de comunhão, tanto da família em si quanto da comunidade. O preparo da Cuca (Kuchen) poderia levar dias ou semanas, a começar pela aquisição dos insumos. Em um contexto de certo isolamento, as comunidades esperavam notícias de que algum carregamento de sacas de trigo e açúcar branco estaria para chegar, faziam a encomenda para, então, ter acesso às

matérias-primas. Outra dificuldade, especialmente das famílias agricultoras, era o acesso ao dinheiro para a aquisição de itens como o trigo, uma vez que viviam da agricultura de subsistência e vendiam pouco do que produziam (Matthes 2017; Seyferth 2015; Silva et al. 2013a).

Com o uso do fermento natural (massa madre), que poderia ter diversas origens, como a garapa de restos de produção de cana-de-açúcar ou batatas, a fermentação da massa que geralmente tinha, além de farinha e açúcar, líquido (leite ou água), ovos e gordura, poderia levar horas ou um dia inteiro, a depender do clima. Após o crescimento da massa, eram cobertas com frutas, geleias ou compotas, ou, ainda, queijo fresco (tipo quark, conhecido como “queijinho” no MVI) e salpicadas de farofa doce feita com trigo, açúcar e gordura. As Cucas (Kuchen), feitas em grande quantidade a atender as famílias numerosas, eram assadas no forno a lenha na véspera do Natal, para serem, então, servidas no dia 25 de dezembro, geralmente no café da tarde. As crianças eram envolvidas no processo, desde buscar os insumos no comércio local de secos e molhados, até o preparo do braseiro no forno a lenha. (Ammvi 2018). Com o desenvolvimento da região, a Cuca (Kuchen) passa por mudanças.

Nas primeiras décadas do século XX, o município já contava com logística mais bem estabelecida e crescimento do comércio, facilitando a aquisição de itens que não são possíveis de produzir na região, como o trigo. A rede elétrica avançava para além das ruas centrais, permitindo acesso aos eletroportáteis, como a forno elétrico. Indústrias se estabeleceram, surgindo a figura do colono que trabalha um período na indústria e outro, em sua propriedade (Silva et al. 2013). Desta forma, passaram a ter mais acesso a itens que exigiam dinheiro. Nos mercados chega o fermento biológico fresco industrializado em substituição ao natural, reduzindo a confecção da Cuca (Kuchen) a poucas horas. Os fornos elétricos também ganhavam popularidade, diminuindo o trabalho das mulheres, que não precisavam mais recorrer aos braseiros em fornos de tijolos para assar pães e bolos.

Outra mudança significativa, já na segunda metade do século XX, foi a popularização e uso do fermento em pó químico, conhecido na época por sua marca — Royal — que transformou a Cuca (Kuchen) de pão em bolo. Se antes era preciso esperar horas para que a massa crescesse utilizando o fermento biológico (para pão), agora não era mais necessário. Bastava seguir a mistura com o fermento químico (para bolo) e colocar no forno elétrico para que em cerca de uma hora a Cuca (Kuchen) estivesse pronta para degustação. Essas mudanças na forma de preparo, bem como na sociedade e a região em si, influenciaram na forma de consumir a Cuca (Kuchen). Com essas mudanças, se antes era servida exclusivamente no Natal ou em datas especiais, ela passou a fazer parte o dia a dia dos moradores com a expansão do comércio étnico. A mudança no fermento — de biológico para químico — inclusive, imputa certa discussão entre os moradores (principalmente os mais idosos) sobre qual seria a “verdadeira” Cuca (Kuchen), se a feita como massa de pão ou a de bolo. Para os mais velhos, o fermento biológico origina a Cuca (Kuchen) “original”, tal como mantém na memória os tempos de infância e juventude.

Foi por meio do comércio tradicional de alimentos, como padarias, feiras livres e as cuqueiras (mulheres que confeccionam e comercializam Cuca (Kuchen)) que a Cuca (Kuchen) tornou-se comum no dia a dia. Uma vez que antes era preciso tempo à disposição — das mulheres — para fazer e só então consumir a Cuca (Kuchen), com a expansão desse comércio tornou-se possível consumi-la rotineiramente. Este fato vai ao encontro do crescimento da presença das mulheres no mercado de trabalho formal, que passam a ter tempo reduzido para as atividades domésticas — incluindo cozinhar. Embora as características das Cucas (Kuchen) comercializadas em padarias, feiras livres, cafés coloniais e pelas cuqueiras sejam distintas. Nas padarias, são comuns a utilização de misturas de massas para bolo pré-prontas, genéricas, apenas montadas com recheio e farofa de cobertura. Nas feiras livres,

a origem geralmente é de produtores caseiros, muitos deles moradores de propriedades policultoras, de agricultura familiar. Já as cuqueiras muitas delas têm preferência em fazer a receita que muitos consideram “original”: utilizando com fermento biológico na massa, ou seja, pão — tal como vendido nas feiras livres.

A instituição, e consequente popularização do café colonial, foi outro elemento importante dentro do que se compreende na expansão e revisão do consumo de Cuca (Kuchen) no MVI. O objetivo do café colonial seria trazer à mesa, servido normalmente à tarde, tudo o que se supostamente faz na colônia de maneira farta: bolos confeitados, Apfelstrudel (espécie de rocambole com massa fina recheado com maçã e passas), linguiças, salames, queijos, Kochkäse, muss, Cuca (Kuchen) etc. Comuns no MVI e em outras regiões de colonização germânica, como algumas cidades da Serra Gaúcha (no estado do Rio Grande do Sul), os cafés coloniais enquanto produto turístico surgiram durante a década de 1970, em que o governo federal procurou a “‘turistificação’ de certos traços culturais ou memórias compartilhadas — em particular práticas culinárias” (Goodman, 2018, p. 7).

Esses contextos permitem compreender que a Cuca (Kuchen), com o passar do tempo, assume mais de um caráter. Até ao menos a metade século XX estava restrita ao ambiente doméstico, quando extrapola esse território e transforma-se também em comida de fora de casa (Schubert et al. 2021). Integra uma nova dimensão do comer, quando passa a fazer parte não mais apenas de momentos íntimos da família, mas de café coloniais e todo tipo de pequena refeição coletiva com caráter ameno (como em coffee breaks, por exemplo). Ao mesmo tempo, a Cuca (Kuchen) passa também a ser feita fora de casa, ou seja, em cozinhas comerciais/industriais (Barbosa, 2009, 2016;) (Benemann Menasche 2017).

Criação de uma suposta identidade germânica

O fenômeno da gastronomização da Cuca (Kuchen) no MVI, ocorrido especialmente a partir da primeira metade da década de 2010, está abarcado num complexo processo de construção de uma identidade germânica iniciado cerca de meio século antes. Embora haja indicações de que a Cuca (Kuchen) sempre esteve presente — com maior ou menor frequência, a variar conforme a época — nos hábitos alimentares dos moradores (Matthes 2017), ela agora recebe o verniz de comida típica neste contexto. Para forjar essa identidade germânica, enquanto idealização de uma cultura europeia e, por isso, supostamente superior, lança mão de uma miríade de elementos como arquitetura, música, dança, festejos, incluindo a comida. Esse processo não é exclusivo de Blumenau ou do MVI. Trata-se de tendência global um certo “reviver étnico” a partir de bases culturais e simbólicas Poulain (2016, 2019) (Seyferth 2012). Essa suposta reinvenção do passado para cultuá-lo no presente repete-se em outros locais do Brasil onde imigrantes europeus fixaram-se entre os séculos XIX e XX, basta observar as dezenas de festas ao estilo Oktoberfest, por exemplo, espalhadas por municípios do sul do Brasil.

Com a construção desse verniz germânico em Blumenau — cidade-polo do MVI e, por isso, com certa influência sobre as demais — começou nos anos 1960 com a constituição da Comissão Municipal de Turismo de Blumenau, formada por membros relacionados à cultura, empresários e administradores municipais. Embora já detivesse cristais artesanais e produtos têxteis enquanto atrativos turísticos, o objetivo era criar uma cidade-imagem (Flores Campos 2007) remontado a um passado colonial com lustro de superação heroica, ordem e beleza europeizados. Gradativamente a retórica fora sustentada com a inserção de elementos que remetiam à germanidade, tal como a arquitetura. O enxaimel foi resgatado enquanto estética. Trata-se de uma técnica construtiva utilizada pelos imigrantes, especialmente

no século XIX e início do XX, que dá à casa características marcantes, geralmente com tijolos e madeiras aparentes. Comum no MVI, bem como em construções antigas na Alemanha. Instituiu-se desconto em impostos para imóveis que passassem a ter características de enxaimel. Dezenas de prédios — privados e públicos — como a prefeitura — surgiram com o que uma corrente de críticos posteriormente denominou de enxaimeloso ou enxaimeloide (Flores Campos 2007). A maquiagem com estética kitsch (Machado, 2011) deu ares a Blumenau-alemã, vestida para o turista.

O trabalho da Comissão pavimentava o percurso para a instituição de uma festa turística aos moldes da que ocorre anualmente em Munique (Alemanha) desde o início do século XIX. A primeira edição da Oktoberfest de Blumenau aconteceu em 1984. Embora fosse um produto turístico arquitetado por anos antes, inicialmente a Oktoberfest brasileira teve sua criação associada à superação da população de duas grandes enchentes (1983 e 1984). No senso comum, teria sido uma forma de levantar o ânimo dos moradores após as duas cheias do Itajaí-Açu. O trabalho e a ordem, valores atribuídos à essa suposta identidade germânica, são evocados, dissimulando a razão de se reproduzir a festa de Munique no Brasil. Diversos recursos foram criados para dar a roupagem germânica à festa: trajes “típicos”, dança, música, bebida (chope) e comida (Ijuim Moser 2021; Seyferth 2012).

A construção da imagem da Oktoberfest perpassa por usar diferentes signos que não necessariamente têm relação com o imigrante que chegou à região em 1850. Os trajes compreendidos como “típicos”, por exemplo, remetem ao que era usado na Baviera, sul da atual Alemanha. Porém, poucos imigrantes vieram dessa região, sendo a maioria deles oriundos da Saxônia e o próprio fundador, Hermann Bruno Otto Blumenau, veio de Braunschweig, (centro-norte). Embora a dança e a música fossem presentes nas festividades dos teuto-brasileiros, para a Oktoberfest foram incentivadas a criação de bandas “típicas” e de grupos de danças folclóricas, que buscaram fora da cidade coreografias e trajes. Ainda que estivessem presentes os fast foods servidos para refeições rápidas, os restaurantes serviam comida “típica”, mas pouco conhecida ou habitual entre os comensais da região, como marreco recheado com repolho roxo e purê de maçã, Eisbein (joelho de porco), Hackepeter (carne crua temperada) etc.

A reboque do sucesso da Oktoberfest de Blumenau, outras cidades do Médio Vale do Itajaí criaram as suas próprias “festas típicas” entre o fim dos anos 1980 e no decorrer da década de 1990. Como a Festa Pomerana, em Pomerode; Festa do Imigrante, em Timbó; e a Fenarreco, em Brusque. Outras versões de Oktoberfest, inclusive, acontecem em outros municípios da Região Sul do Brasil, onde, igualmente ocorreu a formação de colônias germânicas, embora todas sejam menores e algumas tenham até iniciado antes da versão blumenauense.

Por volta de 2010, gradativamente, a festa de Blumenau foi ganhando uma nova roupagem com vistas à Oktoberfest de Munique, foram criados atrativos a cada ano e ingressos mais altos, numa tentativa de ser menos uma festa só de chope e mais de “tradições”. Em 2015, os atrativos gastronômicos foram remodelados, uma vez que, segundo a prefeitura “além do chope gelado, da música e dos trajes típicos, a grande atração da Oktoberfest é a gastronomia, que todos os anos atrai turistas do Brasil e do exterior interessados em provar a culinária típica da nossa região”[§].

A construção da ideia de germanidade ou europeidade, embora tenha a Oktoberfest — e as subsequentes festas semelhantes na região — enquanto elemento importante, perpassa outras políticas

[§] A Colônia Blumenau caracterizou-se pela presença de dois grupos sociais: os colonos (camponeses) e a pequena burguesia cidadina. Embora reúnam características em comum, a culinária é diferenciadora, uma vez que as mulheres do segundo grupo tinham acesso a produtos de fora da colônia, bem como conhecimentos culinários distintos das colonas (Ammvi 2018).

públicas de turismo. Como, por exemplo, a criação do Vale Europeu para designar parte do Médio Vale do Itajaí. Enquanto política de turismo, estaria baseada em certa “vocalização regional”, embora encubra e desvirtue a informação de que outras populações, como os indígenas, já viviam na região antes da chegada dos imigrantes europeus (germânicos, russos, poloneses, italianos etc.) (Florit et al. 2016; Ijuim Moser 2021). Os slogans que Blumenau recentemente adotou em campanhas publicitárias reforçam a criação da ideia de uma cidade europeia em solo brasileiro: “Blumenau – Alemanha Sem Passaporte” (2014) e “Blumenau – O Brasil de Alma Alemã” (2015) (Ijuim Moser 2021). Pomerode, município do MVI, autointitula-se “Pequena Alemanha”.

Compreender a construção da identidade germânica em Blumenau, que reverbera no Médio Vale do Itajaí, mostra-se necessário para localizar a gastronomização da Cuca (Kuchen). Enquanto alimento emblemático, consumido desde os primórdios da chegada dos imigrantes teutos ao território em questão, passando por diferentes conjunturas e processos que a transformam enquanto comida e, de certa forma, símbolo.

Gastronomização da Cuca (Kuchen)

Em cerca de 170 anos, a Cuca (Kuchen) do Médio Vale do Itajaí percorreu um caminho iniciado nas cozinhas rústicas das primeiras casas de taipa dos imigrantes, passando por mudanças em sua forma de preparo e consumo. De comida especial, com elementos de difícil acesso entre 1850 e as primeiras décadas do século XX, tornou-se habitual no dia a dia dos moradores. Manteve-se sua característica importante: o consumo de maneira coletiva. Nos anos 2010, a Cuca (Kuchen) foi alocada dentro do contexto de criação de uma identidade germânica, onde os hábitos alimentares servem para diferenciação contrapondo a outras identidades (Seyferth 2012). Nesta etapa mais recente, observa-se a gastronomização da Cuca (Kuchen). É um novo tratamento a uma comida importante socialmente, embora não tenha nada de complexo ou extraordinário em seu preparo. Neste sentido, Poulain (2016), pontua que

Aquilo que antes não passava de comida “caipira” ou de mache-rabes, para usar a expressão de Molière, é promovido ao posto não só de alimento, o que já seria de bom tamanho, mas ao de comida de excelência. O processo de “gastronomização” não se reduz, portanto, ao processo de patrimonialização (Poulain, 2016, p. 34).

Dentro das inúmeras tendências relacionadas à alimentação, a gastronomização é a que onde “o alimento e a bebida deixam de ser pensados como nutriente, como combustível, e passam a ser pensados como comida, como prazer, gosto, cultura e tradição” (Barbosa, 2009, p. 49). A gastronomização do comer e do cotidiano é entendida como as etapas de valorização, reconhecimento, aprendizagem e desfrute.

Esse se constitui de vários processos tais como a recuperação e o enobrecimento de práticas e saberes culinários definidos como artesanais, étnicos, tradicionais e autênticos; a ampliação da noção de gastronomia para todos os tipos de expressões culinárias; a incessante busca por novos produtos e ingredientes; as múltiplas formas de etiquetas presentes nas formas de ingestão, produção e compartilhamento dos alimentos; o aparecimento de novos atores ligados à alimentação e o comer e o aumento dos mercados e produtos relacionados à alimentação (Barbosa, 2016, p. 104).

Pois é com verniz de cultura e tradição que a Cuca (Kuchen) passa a ser retratada, sai de coadjuvante de cozinhas rústicas à protagonista em feiras e festivais. Na década de 2010 surgiram iniciativas com

apelo turístico e identitário celebrando e revisitando a Cuca (Kuchen), criando promoções e concursos que buscam o que seria a atualização da receita, utilizando ingredientes inovadores — sob certos aspectos — para o preparo.

É o caso do Festival Nacional da Cuca, que acontece no município de Brusque (integrante do MVI), desde 2014, promovido pelo Núcleo de Panificadoras e Confeitarias da Associação Empresarial de Brusque, Guabiruba e Botuverá. Cidade que, inclusive, pretende tornar-se a Capital Nacional da Cuca — um projeto de lei para esse fim tramita na Câmara dos Deputados desde 2017. O evento, sob o slogan “O sabor da tradição alemã” — acontece no pavilhão de eventos da cidade, reunindo padarias e confeitarias de todo o município. Para o público, há opção de bufê de Cuca (Kuchen) e café colonial. Simultaneamente, ocorrem workshops sobre como preparar Cuca (Kuchen), com diferentes recheios e coberturas. Durante o Festival ocorre ainda uma competição para eleger a melhor Cuca (Kuchen) aberta ao público em geral, porém, costumam participar apenas pessoas com experiência em confeitaria ou, mesmo, profissionais. São feitas receitas inovadoras de Cuca (Kuchen) incluindo ingredientes incomuns à iguaria no MVI, como doce de leite, bacon, pimenta, frutas exóticas, castanhas etc. O júri é formado por personalidades do município, bem como chefs famosos, geralmente ligados a programas televisão. Os vencedores ganham um troféu, além de prêmios oferecidos pelos patrocinadores. O Festival é exemplo do que Poulain (2019) compreende por gastronomia. Para o autor, é quando as atenções se voltam para o regional, local. Mais do que valorizar ou patrimonializar a comida regional, é quando chefs e especialistas gastronômicos oferecem uma releitura, “revisitando o terroir”, transformando cozinhas antigas em “uma nova cozinha de excelência” (Poulain, 2019, p. 11).

Em Blumenau, na Oktoberfest, até 2015, a Cuca (Kuchen) era oferecida no conjunto de outros pratos no café colonial servido em restaurantes dentro dos pavilhões onde ocorrem a festa. No remodelamento da comercialização de alimentos e valorização dos considerados “típicos”, foi criada a Kuchen Haus (que poderia ser traduzido do alemão como “casa da cuca”), onde passou a ser um ponto específico de venda de Cuca (Kuchen). Até então, era possível consumir Cuca (Kuchen) apenas como um item do café colonial servido por um dos restaurantes. A inclusão de novos pratos e modificação do sistema de comercialização dos alimentos dentro da festa, de acordo com o secretário de Turismo à época, tinham como objetivo “resgatar a culinária dos imigrantes com criatividade e inovação baseando-se na gastronomia atual germânica” (Blumenau De 2022). As insígnias de “tradição”, inovação e modernidade nortearam as mudanças. O cardápio, que já continha desde pratos tidos há muito tempo como “típicos”, como Eisbein acompanhado de purê de batata e chucrute, e marreco recheado com repolho roxo e purê de maçã, incluiu fast foods como hambúrguer de marreco, batata frita e preparos à base de cordeiro. Naquele ano, 2015, o tema da Oktoberfest constante em seu cartaz de divulgação era “Você bem servido de tradição”. Portanto, tudo relacionado à festa ficou sob o invólucro da ideia de “típico” de Blumenau.

Ainda em Blumenau, em início de setembro, quando, no dia 2, é comemorado o aniversário da cidade, ocorre o BlumenKuchen – Festival Blumenauense da Cuca, promovido pela prefeitura com apoio dos empresários. Nele, participam padarias de todo o município, que naquele período comercializam Cuca (Kuchen) a preços promocionais. No dia do lançamento do festival, que reúne autoridades, imprensa e personalidades da cidade, é revelado o resultado do concurso também intitulado BlumenKuchen. Com duas categorias, profissional e amadora, as receitas vencedoras podem ser reproduzidas para comercialização nas padarias participantes do festival. De acordo com a organização, o objetivo é “estimular a valorização da gastronomia típica alemã de Blumenau”.

O município de Pomerode, a “Pequena Alemanha”, também realiza anualmente o concurso da melhor Cuca (Kuchen) da cidade. Habitualmente participam mulheres da comunidade com tradição familiar em produzir a iguaria, as chamadas cuqueiras. Na Festa Pomerana, que aos moldes da Oktoberfest celebra a imigração dos germânicos — especificamente os pomeranos —, há um espaço para confecção e comercialização de Cucas (Kuchen) inteiras. Embora de fato sejam feitos os doces no espaço, há certo aspecto de teatralização, com decoração que lembra as casas da Omas (avós, em alemão) e o forno a lenha em funcionamento diante dos olhos dos turistas. Constrói-se um imaginário sobre o que é uma Cuca (Kuchen) “original”. É dentro da Festa Pomerana que acontece o concurso Delícias Caseiras, que entre as categorias de iguarias a serem preparadas pelos participantes, está a Cuca (Kuchen), que recebe versões não usuais no MVI. A vencedora em 2018, por exemplo, foi a com recheio de doce de leite e nozes.

Considerações finais

Em pouco mais de um século e meio, a Cuca (Kuchen) passou por diversas transformações no Médio Vale do Itajaí. Inicialmente, a adaptação necessária do preparo aos elementos disponíveis na região. Antes de cruzarem o Atlântico, era hábito dos imigrantes germânicos a preparação do StreuselKuchen com cobertura de ameixa vermelha (flauma) ou oleaginosas (Wierlacher 2008). No MVI, foi preciso utilizar as frutas disponíveis, como banana, abacaxi e pera. Com dificuldade de acesso aos ingredientes, era feita apenas para a comemoração do Natal ou, no caso de famílias mais abastadas, em outros dias especiais, como aniversário do patriarca. Coube às mulheres as adaptações ao conhecimento que detinham.

Gradativamente, a região transformou-se de colônia em município, desenvolvendo-se em estrutura urbana. Essas mudanças transformaram o jeito de comer e fazer a Cuca (Kuchen), que deixa de ser uma massa de pão de longa fermentação para em seguida tornar-se de preparo menos vagaroso com o fermento biológico, e, finalmente, instantâneo, com o fermento químico — porém, sendo transformada de pão em bolo. Seu consumo tornar-se cada vez mais cotidiano, presente no dia a dia dos moradores da região.

Concomitantemente a essas mudanças — a partir da década de 1960 —, o fenômeno da construção de uma identidade germânica, com apelo turístico e publicitário, acontece em Blumenau. Essa identidade é formada por diferentes segmentos: arquitetura, dança, música, comida etc. Constrói-se uma ideia de que a Blumenau é uma cidade alemã, e não brasileira, latino-americana. A construção de fachadas de prédios que imitam o método construtivo trazido pelos imigrantes, junto ao ajardinamento da cidade, abertura de restaurantes “típicos”, vão dando verniz a uma cidade-imagem (Flores Campos 2007). A criação da Oktoberfest, que tem como lema valorizar uma cultura “típica”, faz parte deste enredo. O chope e a comida servidos na festa são elementos importantes que dialogam com essa suposta identidade germânica.

A gastronomização da Cuca (Kuchen) cria um paradoxo em relação à soberania alimentar: ao mesmo tempo que a valoriza enquanto comida tradicional — embora esse fato possa se questionar a forma e os fins —, não inclui neste movimento os camponeses de pequenas propriedades, que têm na fabricação de comidas étnicas, como a Cuca (Kuchen), importante fonte de renda, contribuindo para a permanência no campo. Isso porque as feiras livres e os colonos não são incluídos nos eventos que evocam a Cuca (Kuchen) enquanto tradição regional. Enquanto política pública, o foco está no turismo, envolvendo empresas e comércios, mas ignorando a produção das áreas rurais. Embora esses eventos também gerem

empregos, tanto direta quanto indiretamente, abrangendo comércio e serviços relacionados à panificação e turismo, especialmente.

É neste paradoxo que se encontra a gastronomização da Cuca (Kuchen). Enquanto comida de fato presente nos hábitos alimentares dos moradores do MVI, também por isso, considerada emblemática, é, em certa medida, revisitada e transformada em ícone publicitário de eventos locais — embora almejem alcance nacional. Com esses novos ingredientes, ficam borrados os limites do que é hábito alimentar tradicional e onde é invenção com apelo turístico e publicitário.

Resta evidente a importância da Cuca (Kuchen) nos hábitos alimentares dos moradores do MVI. Trata-se de uma comida tradicional, presente à mesa dos habitantes do MVI desde os primórdios da colonização de Blumenau pelos imigrantes germânicos no século XIX, que trouxeram consigo o saber-fazer da Cuca (Kuchen) e os costumes em torno dela. Em conjunto com a fabricação e comercialização de outros produtos tradicionais, a Cuca (Kuchen) é fonte de renda importante para os camponeses residentes em pequenas propriedades agrícolas policultoras na região, que além de manterem tradições alimentares já menos frequentes no meio urbano, também têm importância para a segurança alimentar local. No comércio étnico, é elemento fundamental, como em cafés coloniais, padarias e feiras livres, além de ser fonte de renda no trabalho autônomo de mulheres cuqueiras. O fenômeno da gastronomização da Cuca (Kuchen), contextualizado à criação e manutenção de uma suposta identidade germânica com vistas à publicidade e ao turismo, levanta questões a serem acompanhadas. Entre elas, a compreensão de que forma esse processo pode afetar os hábitos dos moradores em relação à Cuca (Kuchen), desde o seu preparo ao consumo.

Agradecimentos

Esta pesquisa foi realizada com financiamento da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (Capes) e a Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (Fapesc).

Referências

- AMMVI. (2018). *Relatório de Informações Socioeconômicas*.
<https://www.ammvi.org.br/cms/pagina/ver/codMapaItem/109559>
- Barbosa, L. (2009). Tendências da Alimentação Contemporânea. In M. de L. Pinto & J. K. Pacheco (Eds.), *Juventude, Consumo & Educação 2* (p. 318). ESPM.
- Barbosa, L. (2016). A Ética e a Estética na Alimentação Contemporânea. In F. T. CRUZ, A. MATTE, & S. SCHNEIDER (Eds.), *Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias* (pp. 95–124). Editora UFRGS.
- Blumenau, P. M. de. (2022). *BlumenKuchen: concurso vai reconhecer as melhores cucas de Blumenau nas categorias profissional e amator*. <https://www.blumenau.sc.gov.br/secretarias/parque-vila-germanica/parque-vila-germanica/blumenKuchen-concurso-vai-reconhecer-as-melhores-cucas-de-blumenau-nas-categorias-profissional-e-amador42>
- CEPA. (2018). *Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina 2017-2018*.
<https://webdoc.epagri.sc.gov.br/sintese.pdf>
- Fischler, C. (2011). Cultura e Gastro-Anomia: psicopatologia da da alimentação cotidiana. Entrevista a Mirian Goldenberg. *Horizontes Antropológicos*, 17(36), 235–256.
- Flores, M. B. R., & Campos, E. C. (2007). Carrosséis urbanos: Da racionalidade moderna ao pluralismo temático (ou

- territorialidades contemporâneas). *Revista Brasileira de Historia*, 27(53), 267–296.
<https://doi.org/10.1590/s0102-01882007000100012>
- Florit, L. F., Oliveira, L. B. de, Fleuri, R. M., & Wartha, R. (2016). Índios do “Vale Europeu”. Justiça ambiental e território no Sul do Brasil. *Novos Cadernos NAEA*, 19(2), 21–41. <https://doi.org/10.5801/ncn.v19i2.2478>
- Giard, L. (2003). Cozinhar. In M. de CERTEAU (Ed.), *A invenção do cotidiano: 2. Morar, Cozinhar* (5th ed., pp. 211–267). Vozes.
- Goodman, G. S. (2018). Consuming the café colonial : German Ethnicity and Tourist Migrant Marketplaces in Southern Brazil . *Global Food History*, 4(1), 40–58. <https://doi.org/10.1080/20549547.2018.1398577>
- IBGE, I. B. de G. e E. (2017). *Censo Agropecuário*. <https://censoagro2017.ibge.gov.br/>
- Ijuim, J. K., & Moser, M. (2021). Quando o jornalismo legitima uma identidade como hegemônica: Silenciamentos, Oktoberfest e imprensa em Blumenau. *Ação Midiática – Estudos Em Comunicação, Sociedade e Cultura.*, 22, 64. <https://doi.org/10.5380/2238-0701.2021n22.04>
- Machado, R. (2011). A INVENÇÃO DA CIDADE ETNIZADA: História e Memória na Blumenau contemporânea. (1974 – 2002). *Anais Do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH*, 1–11.
http://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/14/1300298011_ARQUIVO_AinvencaodacidadeetnizadaparaSNH2011.pdf
- Maciel, M. E. (2004). Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, 1(33), 25–39.
- Maciel, M. E. (2005). PATRIMÔNIO , TRADIÇÃO E TRADICIONALISMO : O CASO DO GAUCHISMO , NO RIO GRANDE DO SUL. *Revista de Humanidades*, 07(18), 439–460.
- Matthes, D. (2017). *PATRIMÔNIO CULTURAL E DESENVOLVIMENTO NO TERRITÓRIO: A CUCA (KUCHEN) COMO ELEMENTO EMBLEMÁTICO NO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ (SC)*. FURB.
- Matthes, D., & Silva, M. C. G. da. (2018). Território, Campesinato e Tradição: a Cuca (Kuchen) Como Elemento Emblemático Da Alimentação No Médio Vale Do Itajaí E Sua Relação Com O Desenvolvimento Local. *Revista Práxis*, 1, 81. <https://doi.org/10.25112/rpr.v1i0.1537>
- Menasche, R., & Schmitz, L. C. (2009). Agricultores de origem alemã: trabalho e vida. In G. Emilia Pietrafesa de, M. Marilda Aparecida de, & M. Rosa Acevedo (Eds.), *Diversidade do Campesinato: expressões e categorias - História Social do Campesinato no Brasil - Tomo IV* (pp. 163–184). UNESP.
- Poulain, J. P. (2004). *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Ed. UFSC.
- Poulain, J. P. (2016). A gastronomização das cozinhas locais. In E. Woortmann & J. Cavignac (Eds.), *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios* (pp. 33–56). EDUFERN.
- Poulain, J. P. (2019). Por uma socioantropologia da alimentação. *Equatorial – Revista Do Programa de Pós-Graduação Em Antropologia Social. Entrevista a Thágila Maria Dos Santos de Oliveira*, 6(11), 1–13.
<https://doi.org/10.21680/2446-5674.2019v6n11id19206>
- Schubert, M. N., Schneider, S., & Méndez, C. D. (2021). As antinomias na formação das rotinas alimentares contemporâneas: uma análise a partir das práticas sociais. *Sociologias*, 23(58), 206–236.
<https://doi.org/10.1590/15174522-102097>
- Seyferth, G. (2012). Memória coletiva, identidade e colonização: representações da diferença cultural no Sul do Brasil. *MÉTIS: História & Cultura*, 11(22), 13–39. <http://ucs.br/etc/revistas/index.php/metis/article/view/1574>
- Seyferth, G. (2015). A colonização alemã em Santa Catarina: hábitos alimentares e etnicidade. In R. Menasche (Ed.), *Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural* (1st ed., pp. 133–160). Editora da UFRGS.
- Silva, M. C. G. da. (2013). KOCHKÄSE COMO PRODUTO TRADICIONAL FEMININO E SEU INVENTÁRIO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DO VALE DO ITAJAÍ/SC. *Anais Do Seminário Internacional Fazendo Gênero 10: Desafios Atuais Dos Feminismos*, 13.
http://www.fg2013.www2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/20/1381511705_ARQUIVO_MarildaCheccucciG.daSilvaST050.pdf. Acesso em: 10 maio 2020
- Silva, M. C. G. da. (2016). Território e tradição: o Kochkäse como Patrimônio Cultural Imaterial do Vale do Itajaí. *30ª Reunião Brasileira de Antropologia*, 1–20.
- Silva, M. Z. T. da. (2020). A segurança e a soberania alimentares: conceitos e possibilidades de combate à fome no Brasil. *Configurações*, 25, 97–111. <https://doi.org/10.4000/configuracoes.8626>
- Trespach, R. (2019). *1824: como os alemães vieram parar no Brasil, criaram as primeiras colônias, participaram do surgimento da Igreja protestante e de um plano para assassinar D. Pedro I* (p. 384). LeYa.
- Weber Benemann, N., & Menasche, R. (2017). Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar. *Estudos Sociedade e Agricultura*, 25(3), 477. <https://doi.org/10.36920/esa-v25n3-1>

Wierlacher, A. (2008). Der Streuselkuchen in Dietrich Krusches Stimmen im Rücken. In A. WIERLACHER (Ed.), *Kulinaristik: Forschung - Lehre - Praxis* (pp. 290–297). Lit Verlag.