



## **Território, Identidade e Culinária: a tradição de comer Cuca (*Kuchen*) no médio Vale do Itajaí**

Territory, Identity and Cuisine: the tradition of  
eating Cuca (*Kuchen*) in the medio vale do Itajaí

*Daniela Matthes, mestranda do Programa de Pós-Graduação  
em Desenvolvimento Regional/FURB, daniela.mts@gmail.com*

*Dr<sup>a</sup> Marilda Checcucci Gonçalves da Silva, docente do  
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento  
Regional/FURB, marildacheccucci@hotmail.com*

## RESUMO

Neste artigo pretende-se discutir o Médio Vale do Itajaí como um território em que se atualizou a tradição de comer Cuca (*Kuchen*) por meio da presença de imigrantes de origem alemã. Eles se instituíram como comedores de Cuca (*Kuchen*). O alimento em questão é emblemático nesta região e está presente no dia a dia de seus moradores. Inicialmente atrelado aos imigrantes alemães e seus descendentes, hoje a iguaria está intimamente ligada à culinária e à gastronomia local. A partir de uma abordagem etnográfica, pode-se constatar a presença da Cuca (*Kuchen*) desde a colonização da região por imigrantes teutos em 1850. A Cuca (*Kuchen*), bem como o sistema alimentar oriundo dos saberes trazidos pelos imigrantes ressignificado à luz dos saberes dos habitantes locais, é emblemática para a identidade dos descendentes de imigrantes alemães até hoje. Na atualidade a Cuca (*Kuchen*) é utilizada como marcador identitário e atrativo turístico gastronômico regional se apresentando como um elemento importante para se pensar o desenvolvimento regional.

**Palavras-chave:** Cuca; Identidade; Médio Vale do Itajaí; Território; Desenvolvimento Regional.

## ABSTRACT

This article intends to discuss the Middle Valley of Itajaí as a territory in which the tradition of eating Cuca (*Kuchen*) was updated through the presence of immigrants of German origin who were established as Cuca (*Kuchen*) eater. The food in question is traditional in this region and is present in the daily life of its residents. Initially tied to German immigrants and their descendants, today the delicacy is closely linked to the identification and local cuisine, being part of the region's cuisine. From a qualitative ethnographic approach, one can verify the presence of the Cuca (*Kuchen*) since the colonization of the region by immature immigrants in 1850. The Cuca (*Kuchen*), as well as the food system originated from the knowledge brought by immigrants mixed with Sabars of the locals, is emblematic for the identity of the descendants of German immigrants to this day. Recently the Cuca (*Kuchen*) is marked as food with potential of regional gastronomy tourist attraction.

**Keywords:** Cuca; Identity; Médio Vale do Itajaí; Territory; Regional Development.

## INTRODUÇÃO

Nesta pesquisa pretende-se discutir e compreender a forte presença da *Cuca (Kuchen)* no Médio Vale do Itajaí, percebendo-a como um elemento emblemático nos hábitos alimentares dos moradores desta região, sendo uma peça chave da identidade, gastronomia e economia local. Para encontrar os motivos que levam ao hábito de se comer *Cuca (Kuchen)*, buscamos a compreensão relacionada às mudanças que a região vem passando, principalmente em decorrência do seu processo de urbanização e industrialização (SILVA, 2016) desde o início oficial do seu processo de colonização, ocorrido em 1850, construindo uma linha do tempo a partir da história da constituição do seu território<sup>1</sup> presentes nas memórias e vivências de seus moradores.

Observa-se que esta microrregião de Santa Catarina se constituiu como um território em que se atualizou a tradição de se comer *Cuca (Kuchen)* por meio da presença de imigrantes de origem teuto e seus descendentes. Por isso, entender a relação da *Cuca (Kuchen)* e seus comensais é também compreender a história do Médio Vale do Itajaí (MVI) e os vínculos que se estabelecem em torno da identidade dos seus comedores, a organização do espaço e a construção de um sistema alimentar que irá gerar produtos importantes para o desenvolvimento da economia local e que podem ser pensados na perspectiva de um desenvolvimento rural sustentável (SILVA, 2016). Para Braga (2004, p. 39), “símbolos, significados, situações, comportamentos e imagens que envolvem a alimentação podem ser analisados como um sistema de comunicação, no sentido de que comunicam sobre a sociedade que se pretende analisar”.

Esta investigação percorre caminhos que procuram responder lacunas ainda não explicadas sobre a presença da *Cuca (Kuchen)* nas mesas dos imigrantes e seus descendentes, bem como as mudanças que aconteceram no modo de fazer e servir este alimento ao longo do tempo. Busca-se entender como se dá o comércio étnico (feiras livres, padarias e confeitarias, especialmente) e a importância da *Cuca (Kuchen)* para o desenvolvimento do Médio Vale do Itajaí. Na busca de respostas preliminares, fizemos uma pesquisa exploratória prévia, cujos resultados serão discutidos no decorrer deste trabalho. Foram feitas três entrevistas semiestruturadas com moradores da região, sendo dois deles descendentes de imigrantes alemães.

Para desenvolver este estudo, consideramos que a pesquisa acontece por meio da aplicação de um conjunto de procedimentos lógicos e ordenados com o objetivo de encontrar respostas aos problemas inquiridos. No desenvolvimento adequado de uma pesquisa, “é necessário o uso cuidadoso de métodos, processos e técnicas” (DIEHL; TATIM, 2004, p. 47). Para que se alcancem os objetivos já expostos desta pesquisa, adotou-se – como pode pressupor a natureza do trabalho – o método etnográfico. Trata-se de “uma abordagem claramente microssociológica, que privilegia dessa vez o que é aparentemente secundário em nossos comportamentos sociais” (LAPLANTINE, 1989, p. 155). A etnografia é capaz de observar como extraordinário o que é ordinário. No caso deste estudo, nada mais ordinário, mas ao mesmo tempo extraordinário, que a *Cuca (Kuchen)*, é nosso objeto principal. É vulgar às mesas locais do Médio Vale do Itajaí, ao mesmo tempo em que galgou o feito de manter-se ativamente nos hábitos alimentares dos moradores da região há pelo menos um século e meio. É no campo que vamos, em busca de respostas, ainda que embasando o nosso olhar pelo refinamento da teoria.

---

<sup>1</sup> Partimos da perspectiva de que a territorialidade é definida como empreendimento conjunto de um grupo social para “ocupar, usar, controlar e se identificar com uma parcela específica de seu ambiente biofísico convertendo-a assim em seu “território” ou *homeland*” (SILVA, 2016, p. 4).

Apesar de supor que a etnografia está baseada na teoria descritiva, é justo na prática que adquire forma. A etnografia ganha vida quando o pesquisador vai a campo, fazendo ele próprio a observação e interação com o sujeito pesquisado. O método etnográfico vai ao encontro da intenção de compreender a relação da *Cuca (Kuchen)* e a sociedade em que está inserida, tornando possível “observar a conduta do eu e dos outros, entender os mecanismos dos processos sociais e compreender e explicar por que os atores e os processos são como são” (VIDICH; LYMAN, 2006, p. 49).

Para viabilizar e aprofundar a investigação, sempre tendo o método etnográfico como norteador, propõe-se uma abordagem qualitativa. A sociedade se estabelece de maneira tão complexa que a sua quantificação seria ineficaz ao que se pretende alcançar nesta pesquisa. Por isso, optou-se por esta abordagem, que permite buscar a compreensão de um “universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis” (MINAYO, 1994, p.22).

O estudo qualitativo é capaz de oferecer o caminho para o entendimento e a descrição de determinadas questões. Possibilita, assim, a compreensão e classificação das dinâmicas de grupos sociais. Em maior nível de profundidade, a pesquisa qualitativa oferece o caminho para o entendimento das particularidades dos indivíduos. Assim, “os dados qualitativos consistem em descrições detalhadas de situações com o objetivo de compreender os indivíduos em seus próprios termos” (GOLDENBERG, 2000, p. 53). O trabalho no campo é premissa importante do método etnográfico e da pesquisa qualitativa. Para a aplicação da pesquisa junto aos sujeitos, optamos pela entrevista semiestruturada e a observação participante. As técnicas utilizadas como suporte aos procedimentos empíricos, para armazenamento de informações foram o diário de campo, fotografia, registro em vídeo e áudio.

Para fins metodológicos, este artigo é dividido em cinco partes, a começar por esta introdução. Na sequência entendemos as diferenças entre alimento e comida, incluindo aspectos relacionados à identidade, e imigração. Num terceiro momento buscamos compreender o que é território e como nossas relações com o espaço podem influenciar no estabelecimento de práticas alimentares. Depois exploraremos as diferenças da *Cuca (Kuchen)* comida no Médio Vale do Itajaí daquela que ainda está presente na Alemanha e apresentaremos os resultados das três entrevistas semiestruturadas que permitiram esboçar como aconteceu a relação do alimento com os comensais da região em questão. No encerramento deste artigo, as considerações finais arrematam a discussão.

## ALIMENTO E COMIDA

Diga-me o que comes e te direi quem és. A frase de Jean Anthelme Brillat-Savarin – francês político, advogado e estudioso da gastronomia - resume a relação humana com a comida. Mais que carga nutricional essencial à manutenção da vida, o alimento pode ser acrescido de significados que geram conexões e identidade. Entendendo onde, quando, com quem, o que e por que se come é possível definir a classe social e quem é o comensal. A apreciação de determinados alimentos em detrimento de outros “é engendrado a partir do estilo de vida das pessoas, que, por

sua vez, se vincula à sua classe social e ao *habitus*<sup>2</sup> de um grupo ou de uma sociedade” (SILVA, 2007, p.104).

Para se compreender as conexões que se criam em volta do alimento e da mesa é preciso previamente entender as diferenças entre alimento e comida. Toda comida é alimento, mas nem todo alimento é comida. Da Matta (1986) explica que a diferença básica entre os dois elementos está no significado. Enquanto o alimento é exclusivamente algo que se leva à boca com a intenção de saciar a fome ingerindo nutrientes, a comida carrega significados, rituais, memórias e confere identificação a quem come. Da Matta (1986, p. 33) compreende que a “[...] comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa”. Portanto, a comida está além do alimento. Ele complementa o raciocínio ao entender que “alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade” (DA MATTÁ, 1986, p. 32-33). Diferente do alimento, a comida carrega complexidade cultural e social. O alimento está na natureza enquanto a comida compreende o campo da cultura.

O que, quando, onde, de que forma e por que se come são perguntas em que as respostas são inerentes à complexidade da comida. O alimento transformado pela cultura se transforma em comida e serve à mesa, consistindo em mais do que substâncias nutricionais, resultando na apropriação de significados. A complexidade da comida está na existência de “regras que estão implícitas no ato de comer [...] as horas em que se deve comer, o número de refeições diárias, com quem se deve comer, qual a etiqueta que se deve seguir, etc. Regras que todos seguem sem saber que estão seguindo” (FISCHLER apud GOLDENBERG, 2011, p. 236). A comida e sua complexidade é, portanto, capaz de explicar quem come e em qual contexto. Entendemos, então, que a

comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere. De fato, nada mais rica, na nossa língua, que os vários significados do verbo comer em suas condições (DA MATTÁ, 1986, p. 33-34).

A comida não está isolada, como o alimento. Enquanto o primeiro faz parte de contextos sociais complexos, o segundo estabelece relações limitadas (mercadológicas por exemplo). Klaas Woortmann e Ellen Woortmann (1997) pontuam a comida como centro de uma atividade que não acontece de forma singular. Os autores exemplificam a tese comparando à língua, dizendo que a “comida é uma categoria nucleante e hábitos alimentares são textos” (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p. 4). Braga (2004, p. 40) corrobora com a teoria ao entender que “a comida e o comer são, acima de tudo, fenômenos sociais e culturais e a nutrição, um assunto fisiológico e de saúde”. A comida está, portanto, relacionada a regras e hábitos. Destaque-se que a definição do que é ou não comida varia conforme o sistema complexo em que está inserida.

O que é ou não comida faz parte do sistema cultural, por isso, o que é comestível num lugar, não o é em outro. Um conjunto de regras, mesmo que não sejam ditas permeiam o inconsciente social e dizem o que pode ou não ir à boca e de que forma, quando, com quem, a que horas. Enquanto

---

<sup>2</sup>Pierre Boudieu define *habitus* como componente de ligação entre a estrutura social e a praticados agentes. Silva (2007, p. 104) explica que ele pode ser “definido como um sistema socialmente constituído de disposições, tendências e matrizes de percepções”. Sendo o “produto da interiorização das estruturas objetivas [...] que enquanto princípio que produz e confere sentido às práticas características de um grupo de agentes, o *habitus* tenderá a reproduzir as estruturas externas das quais é, em última instância, o produto” (SILVA, 2007, p. 104).

para os franceses há diversos tipos de queijos azuis considerados iguarias, por exemplo, em outros países, como a Alemanha, seriam descartados sendo considerados impróprios para o consumo (POLLAN, 2014). Braga (2004) corrobora com a ideia ao refletir sobre os padrões gustativos e aromáticos pré-estabelecidos que podem fixar o que é ou não comestível:

Em muitos sistemas culturais, o gosto e o olfato identificam e hierarquizam as classes de alimentos naquilo que é comestível em oposição ao que não é. De igual maneira, as propriedades visuais e de textura são outras características sensoriais que determinam se os alimentos são apropriados ou não dentro de uma sociedade. Assim, a textura e o sabor constituem, em boa medida, o que é familiar nos alimentos e o que pode influir na aceitação de novos alimentos (BRAGA, 2004, p. 39).

A conversão do alimento em comida se dá por meio da culinária, que “é um meio através do qual a natureza é transformada em cultura” (LÉVI-STRAUSS, 1985 apud SILVA, 2000, p.2).

## COMIDA E IDENTIDADE

Ao transformar alimento em comida por meio da cultura, constrói-se, um sistema complexo de identidade. A comida está ligada ao contexto em que está inserida em termos sociais e históricos, a um modo de fazer e consumir. Um comedor (FISCHLER, 2010) reforça o significado da comida ao mesmo tempo em que a comida reforça o significado de quem come. Hábitos alimentares estão conectados a um sistema cultural. Braga (2004, pg. 39) afirma que esse sistema cultural é “repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui”.

A escolha e os hábitos alimentares ganham significados a partir de aspectos identificados na cultura alimentar. Escolhemos o que vamos comer conforme nossas memórias, sendo a opção, portanto, relacionando ao sentido que damos a nós mesmos (BRAGA, 2004). Por isso as práticas alimentares “revelam a cultura em que cada um está inserido, visto que comidas são associadas a povos em particular” (BRAGA, 2004, p 39). Malinowski afirma que (apud PEREIRA, 1974, p.19) a relação entre identidade e cultura está tão relacionada a ponto de nenhuma cultura poder ser compreendida sem que as suas instituições nutritivas sejam estudadas em relação à preparação e consumo dos alimentos, com a procura deste, sua distribuição e o seu armazenamento, o que evidencia a relação entre identidade e cultura (apud PEREIRA, 1974, p.19) Também Braga chama atenção para esse aspecto:

pode-se afirmar que nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui. Nesse caminho, vale dizer que essas associações determinam aquilo que comemos e bebemos, o que é comestível e o que não o é.” (apud PEREIRA, 1974, p.19).

A inserção do indivíduo neste sistema que aos poucos constrói identificação com determinados alimentos começa na infância, podendo permanecer durante toda a vida. Hábitos incutidos por adultos que exercem poder sobre a criança influenciam o seu comportamento de forma duradoura (MINTZ, 2001). Por estar relacionada tão intrinsecamente com as bases de uma pessoa, a comida pode ser um dos principais elementos que despertam memórias e sentimentos, especialmente os ligados à infância e à identidade – que se constrói, também, pela boca. Por isso “a comida pode também despertar certas emoções ligadas às memórias. Alguns alimentos podem

nos levar a lembrar de alguém ou de um lugar, através da dimensão afetiva e prazerosa a ele ligada pela lembrança” (SILVA, 2000, p.3).

## IMIGRAÇÃO E ALIMENTAÇÃO

Uma das mudanças impostas aos imigrantes teutos quando chegaram ao Brasil foi a adaptação da alimentação. Foi a mulher a responsável por adaptar os produtos da agricultura local à culinária alemã “em um *habitus* de origem trazido e modificado em função do novo contexto agrícola” (SILVA, 2016, p. 9). Ao chegar no Brasil, os imigrantes se depararam com as dificuldades na adaptação das plantas que estavam acostumados a cultivar na Europa ao clima e à terra. O trigo e o centeio, por exemplo, que após colhidos e processados eram usados na fabricação de pães e bolos, não vingaram. Ao amargar as perdas das safras e perceber que as condições locais não eram adequadas para o que costumavam plantar antes de cruzar o Atlântico, esses imigrantes tiveram de se adaptar às práticas agrícolas a partir da experiência dos caboclos, como os colonos alemães denominavam os camponeses brasileiros (SILVA, 2007; MENASCHE; SCHMITZ, 2009). Aipim, milho e cana-de-açúcar eram os produtos nativos básicos dos caboclos (SEYFERTH, 1990). Então, se antes esses imigrantes conheciam trigo, cevada, repolho, batata inglesa, lentilha, videira, leite, carne de porco e defumados, no Brasil incorporaram muitos alimentos, como feijão, milho, aipim, amendoim e diversas frutas que antes desconhecidos a eles (SILVA, 2007; MENASCHE; SCHMITZ, 2009). Assim,

[...] no contexto da alimentação, portanto, houve uma adaptação dos hábitos dos colonos às condições e cultivos da região, da qual a utilização do aipim e do milho são exemplos. Ao mesmo tempo, difundiram hábitos alimentares característicos dos seus países de origem e aceitaram outros, típicos do Brasil (SEYFERTH, 1990, p. 35).

Com as adaptações à culinária trazida na bagagem cultural dos imigrantes alemães, cria-se uma culinária híbrida, miscigenada. O milho substituiu o trigo e o centeio na dieta de colonos alemães e italianos. O milho, em especial, ganha destaque nas roças por sua versatilidade. Moído torna-se fubá, usado para fazer polenta (aos italianos) e pães e bolos (tanto alemães quanto italianos). Em grãos, alimenta a criação de animais (porcos, galinhas, vacas). Cigarros e colchões eram feitos de palha do milho; os caules e folhas tornavam-se forragem (SEYFERTH, 1990). As múltiplas funções atribuídas ao milho fizeram dele destaque no sistema agrícola de pequenas propriedades familiares adotado na Colônia Blumenau. Também era cultivado o aipim, que pode adquirir diferentes roupagens, do polvilho ao consumo simples da raiz cozida acompanhada de carne ensopada, como o Goulash. Da cana-de-açúcar eram feitos o melado e o açúcar mascavo, e também era obtido o mosto fermentado usado como fermento de pão.

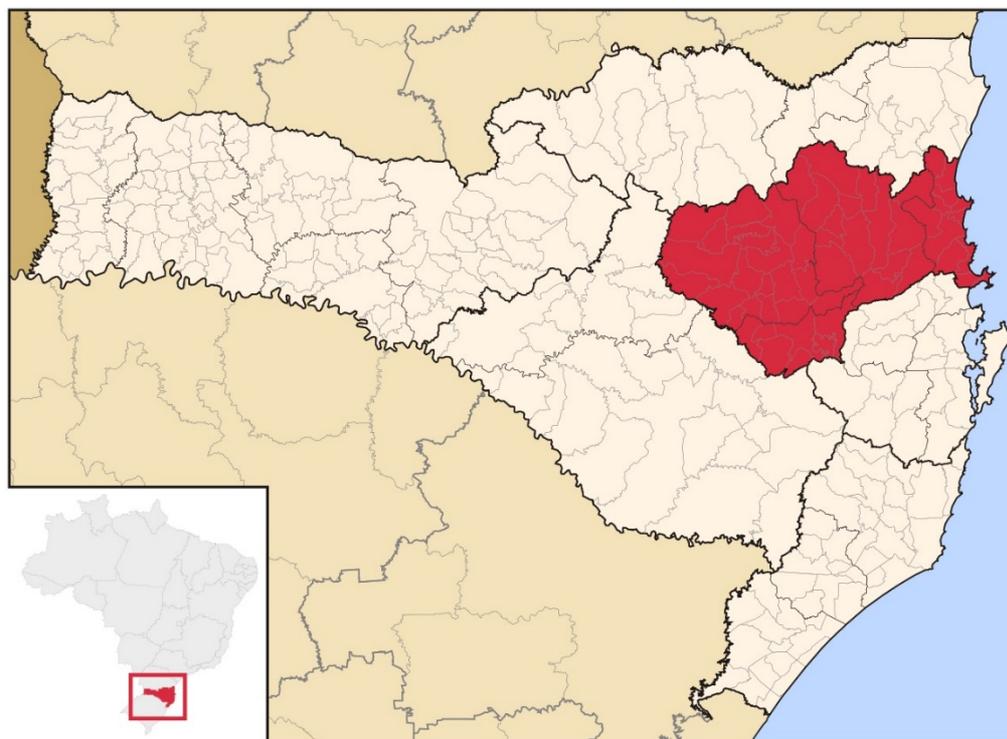
A adesão de novos hábitos culinários não aconteceu apenas por parte dos colonos alemães e italianos. Os caboclos – camponeses brasileiros – também aderiram a algumas práticas e alimentos trazidos pelos imigrantes (SEYFERTH, 1990). A polenta é uma delas, que foi introduzida nos hábitos alimentares dos brasileiros. Outros alimentos também foram incorporados, como o *Sauerkraut* (conhecido também como chucrute, que é basicamente repolho fermentado); Mus (geleia de frutas de consistência mais firme); compotas e conversas de frutas e legumes variados (como forma de conservação por prazos maiores). A Cuca (*Kuchen*), objeto central desta pesquisa, também ganhou adeptos fora do círculo de imigrantes alemães e seus descendentes.

## TERRITÓRIO E IDENTIDADE ALIMENTAR

### TERRITÓRIO E CULINÁRIA NO MÉDIO VALE DO ITAJAÍ

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

Além de uma população citadina que acompanha Dr. Blumenau, o grupo de pessoas dessa origem que colonizou a região era formado por uma maioria de agricultores provenientes de diversas áreas, entre elas o Reino da Prússia e Polônia. A região onde foi constituída a Colônia já era habitada tanto por outros imigrantes, ainda que em menor número e em agrupamentos limitados, como também sertanejos que residiam em áreas de ocupação, especialmente às margens do Rio Itajaí-Açu e localidades banhadas por outros rios menores ou ribeirões. Na região Oeste do território da Colônia, em direção à região Serrana, havia também a presença de indígenas, os Xokleng. No fim da segunda metade do século XIX, imigrantes de italianos também foram alocados dentro do grande território de Blumenau. A interação direta ou indireta de diferentes culturas, as novas condições de agricultura (no caso dos imigrantes europeus) e a conseqüente troca de experiências entre estes diferentes moradores criaram condições para que surgisse a culinária particular que hoje é intrínseca à região. O desmembramento da Colônia Blumenau vai levar à criação de vários municípios, que irá dar origem ao atual Vale do Itajaí.



*Figura 1: Mapa de Santa Catarina, com destaque para a mesorregião do Vale do Itajaí.*

O Vale do Itajaí é uma das seis mesorregiões dentro do estado de Santa Catarina (Oeste, Grande Florianópolis, Norte, Serra e Sul). Localizado numa porção territorial de 13 mil quilômetros quadrados, o Vale é formado por 55 municípios e um total estimado de 1,5 milhão de habitantes. Dentro do Vale do Itajaí são feitas outras subdivisões, sendo que cada uma conta com cidades polo: Alto Vale do Itajaí (Rio do Sul), Médio Vale do Itajaí (Blumenau) e Litoral (Itajaí). Para esta pesquisa foi feito um recorte com foco no Médio Vale do Itajaí.

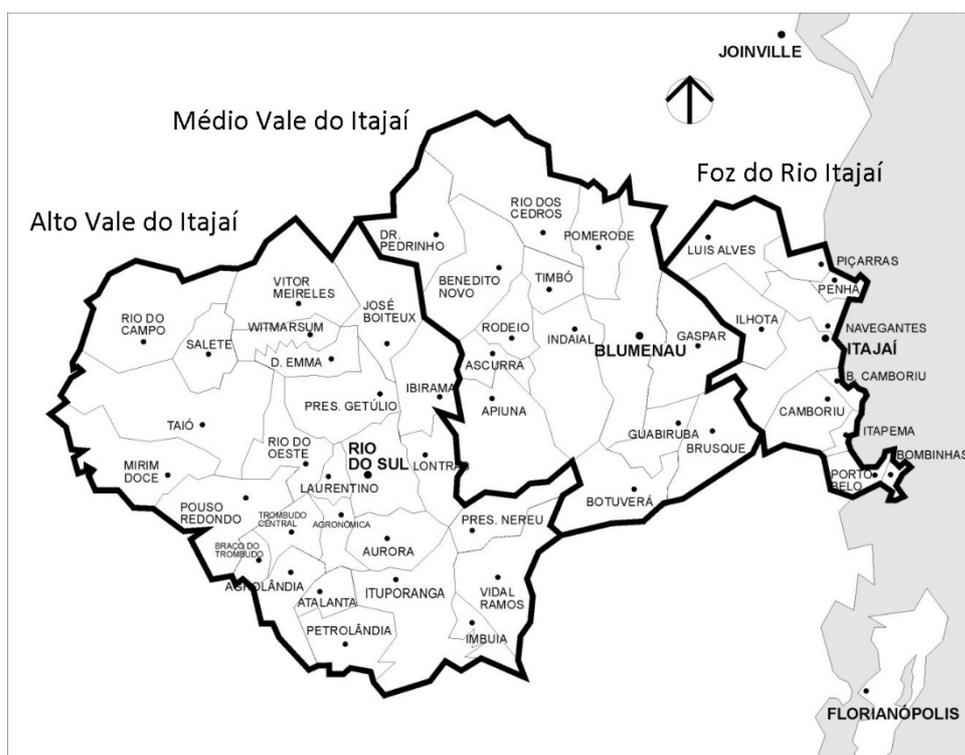


Figura 2: Mapa do Vale do Itajaí com divisão por microrregiões.

A preferência pelo Médio Vale do Itajaí para esta pesquisa se dá pelas características semelhantes de povoamento do território com a presença de imigrantes europeus não lusos (alemães, sobretudo, mas também italianos, austríacos, poloneses) vindos na segunda metade do século XIX. Fazem parte do Médio Vale os municípios de Apiúna, Ascurra, Benedito Novo, Blumenau, Botuverá, Brusque, Doutor Pedrinho, Gaspar, Guabiruba, Indaial, Pomerode, Rio dos Cedros, Rodeio e Timbó. O MVI tem, atualmente, cerca de 700 mil habitantes distribuídos numa área aproximada de 4,6 mil quilômetros quadrados (FECAM, 2016).

A maior parte dos municípios que hoje compõe o Vale do Itajaí originalmente pertencia ao território de Blumenau (MATTHES, 2013). O fato de historicamente estarem mais próximas do núcleo do antigo município de Blumenau, as cidades que hoje formam o MVI têm características semelhantes, históricas (colonização) e geográficas (paisagem).

## CUCA: COMIDA E TRANSMISSÕES DE SABERES

A Cuca (*Kuchen*) é tradicional em regiões colonizadas por imigrantes europeus a partir da segunda metade do século XIX. O sistema alimentar de populações emigrantes perpetua-se, apesar das adaptações à nova realidade. Silva (2007, p. 08), corrobora ao dizer que “as populações que se

deslocam (ou foram deslocadas) trazem com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas”.

Não se sabe ao certo por quais mudanças passou a receita de Cuca (*Kuchen*) que se consome no Médio Vale do Itajaí desde o início da imigração europeia na região, no século XIX. Foi com os imigrantes que a receita chegou ao Brasil. Em alemão, bolo é *Kuchen*, que aqui se traduz como um “bolo alemão, recheado de frutas ou de queijo, servido geralmente no desjejum” (GOMENSORO, 1999 apud REINHARDT, 2014). Hoje a Cuca (*Kuchen*) está além das regiões de colonos descendentes de imigrantes e espalhou-se pelos centros urbanos, fazendo parte, junto com o Mus (também conhecido como *Schmier*, que é uma geleia de consistência mais firme) nos cafés coloniais que atraem pessoas interessadas em mesas fartas nas cidades do Sul do Brasil (SEYFERTH, 1990).

Estima-se que a partir das adaptações orgânicas da língua, a palavra que designa bolo em geral acabou sendo usada para referenciar uma receita em específico, *Kuchen* tornou-se Cuca (Kuchen). A adaptação variou conforme os dialetos locais. No Paraná, na região de Curitiba, a mesma receita é chamada de Cuque (REINHARDT, 2014). No Médio Vale do Itajaí é a Cuca (*Kuchen*) que está presente no dia a dia dos moradores, do café da manhã às celebrações.

Na Alemanha, a receita similar ao que temos hoje por Cuca (Kuchen) no Médio Vale do Itajaí é a *Streuselkuchen*. Entre os alemães são tradicionais as *Streuselkuchen* que têm cobertura de ameixa, creme, queijo, damascos, pêssigo, mirtilo, framboesa ou morango (EBEL, 2015). A lógica da *Streuselkuchene* da Cuca (*Kuchen*) do Médio Vale do Itajaí é a mesma: a base feita a partir de massa levedada a partir de fermento de pão com uma segunda camada doce e finalização com farofa. Gabrolle (2016) explica que a receita provada nas regiões brasileiras povoadas por imigrantes alemães pode ser também nomeada de *Blechkuchen* (*Blech* = camada e *Kuchen*= bolo). A receita ainda pode ter variações conforme a região, mas mantém algumas características semelhantes.

Além de ter três camadas, é comum em todas as variações da receita o fato de ser doce. Muito recentemente é que surgiu uma versão que mistura doce e salgado, atendendo aos apelos comerciais. A Cuca (*Kuchen*) de linguiça Blumenau conseguiu unir dois alimentos marcantes nas mesas locais. Apesar de muito parecidas, a diferença básica da *Streuselkuchen* e da Cuca (*Kuchen*) está na matéria prima. Tanto na Alemanha quanto no Médio Vale as frutas usadas são as da estação disponíveis. Abundantes, mais baratas e de fácil acesso, incrementavam o doce que originalmente era servido apenas em ocasiões especiais tanto na Alemanha quanto no Vale. Enquanto no país europeu o hábito é fazer coberturas com ameixas, damasco e cerejas, frutas típicas de lá, no Brasil adaptou-se com banana (a mais popular, inclusive) e abacaxi, por exemplo.



Figura 3: Cuca (*Kuchen*) de banana e farofa servida no Festival da Cuca 2016, em Brusque.

Hoje a Cuca (*Kuchen*) está disseminada por todo o território do Médio Vale do Itajaí. Está no dia a dia dos moradores, especialmente em refeições coletivas, bem como no comércio étnico que se desenvolveu também em torno dela (além de outros alimentos tradicionais na região). Há poucos anos vem ganhando o status de comida típica, sendo percebida como atrativo turístico nos municípios da região.

Para traçar um esboço da presença da Cuca (*Kuchen*) no Médio Vale, três moradores da região foram entrevistados. A intenção das entrevistas semiestruturadas foi apurar a importância da Cuca (*Kuchen*) nos hábitos alimentares no decorrer do século 20 por meio das memórias dos entrevistados. Com as informações concedidas à pesquisa foi possível traçar as relações estabelecidas em torno da Cuca (*Kuchen*).

A memória afetiva em torno da Cuca (*Kuchen*) ganha contornos nítidos quando Gerold Matthes<sup>3</sup> lembra que o bolo era servido apenas no dia de Natal. Ele recorda dos preparativos para fazer vários tabuleiros de Cuca (*Kuchen*) assada no forno à lenha, o único disponível na época num bairro interiorano do município de Ascurra, no Médio Vale do Itajaí. A presença da Cuca (*Kuchen*) à mesa dependia de fatores externos (logística) e internos (dinheiro e disponibilidade para preparar). Para que se tivesse Cuca (*Kuchen*) no Natal era necessário que o carregamento de farinha de trigo branca chegasse à venda de secos e molhados da cidade.

<sup>3</sup>Entrevista concedida por MATTHES, Gerold. **Gerold Matthes**: depoimento. [junho, 2015]. Entrevistadora: Daniela Matthes. Pomerode, 2015. 17MB, 1h16min.

Gerold rememora que por se tratar de uma cidade pequena, nem sempre o caminhão chegava à cidade em dezembro. Em época de escassez de trigo, em eventual quebra de safra, por exemplo, os municípios maiores eram abastecidos em detrimento dos menores. Era pelo rádio que se ouvia a notícia que o carregamento de trigo estava com data agendada para chegar ou que as prateleiras da venda de secos e molhados já estavam abastecidas. Garantir o trigo para a aguardada *Cuca (Kuchen)* de Natal exigia esforço. Sendo o filho mais velho de família agricultora, Gerold acordava por volta das 4h, caminhava cerca de 13 quilômetros (por trecho) para chegar à região central de Ascurra e garantir o ingrediente. Com a farinha comprada, era hora de aguardar a convocação da mãe para fazer a *Cuca (Kuchen)*.

Na casa de Hanna-loraDahlke, em Pomerode, a *Cuca (Kuchen)* também era quase exclusividade natalina. Ela conta que raramente o doce era servido em outras épocas: “às vezes, no aniversário de alguém importante da família, como o *Opa* [avô] ou então na Páscoa” (HANNA-LORA, informação verbal, 2015). Gerold (informação verbal, 2015) conta que outra exceção para servir a *Cuca (Kuchen)* era na festa do Espírito Santo. Ainda assim, a receita usada em datas que não fosse o Natal continha ingredientes mais baratos e disponíveis na região, como farinha de milho, banha e melado. A *Cuca (Kuchen)* de farinha de trigo branca, açúcar refinado, ovos e manteiga era servida apenas no dia da comemoração do nascimento de Jesus. Assim como Gerold, Hanna-lora recorda o esforço para conseguir o trigo refinado. A família, que também vivia da agricultura de subsistência, vendia madeira destinada aos fogões à lenha para obter dinheiro e comprar o insumo. A preparação da *Cuca (Kuchen)* envolvia os filhos, quase como num ritual. Um ajudava a sovar, enquanto outro cortava as frutas e um terceiro organizava o feito da farofa doce. Tudo sob supervisão da mãe.

As assadeiras fumegando dentro do forno à lenha ainda estão frescas na memória de Gerold, que no dia da entrevista estava com 75 anos. Mareja os olhos azuis ao lembrar que, ao todo, eram preparadas 15 fôrmas que levavam dois dias para ficarem prontas. A massa era preparada de véspera. O fermento usado era natural, feito a partir da garapa (restos de cana usada na produção de açúcar) levedada conseguida num engenho. Gerold lembra que a massa ficava parecida com pão, com a diferença que recebia mais açúcar e manteiga ou banha na composição, além de ovos. Com as massas descansadas e crescidas por cerca de 24 horas, cobria-se com a fruta fresca ou compota, caso constasse no estoque doméstico.

O entrevistado lembra que as frutas frescas eram transformadas em compotas com o objetivo de conservá-las para serem consumidas o ano inteiro sem prejuízos. Boa produção de frutas significava garantia de variedade de coberturas de *Cucas (Kuchen)* no Natal. Geralmente, conta Gerold, as *Cucas (Kuchen)* eram cobertas com bananas (sempre disponíveis), abacaxi doce fresco (que amadurece no verão) e eventualmente flauma (tipo de ameixa vermelha) ou outro doce em compota, como pera e pêssego, por exemplo. As cerca de 15 *Cucas (Kuchen)* natalinas, “feitas em fôrmas muito grandes, porque era muita gente para servir”, recorda Gerold, eram cobertas com farofa feita a partir de trigo e manteiga ou banha. Prontas, eram assadas na véspera de Natal. Para decepção dos estômagos apeteceados com o aroma que tomava conta da casa, os doces eram servidos apenas a partir da manhã do dia seguinte, 25 de dezembro.

Além da *Cuca (Kuchen)*, no dia de Natal também eram servidos bolos secos cobertos com açúcar branco fino (outro insumo que dependia de abastecimento externo) e os docinhos de Natal, que eram preparados cerca de 15 dias antes e também envolviam toda a família em sua confecção. Como a *Cuca (Kuchen)*, os docinhos não poderiam ser degustados antes. A exceção eram as

bolachas queimadas ou quebradas. Para garantir um pequeno pote de doces de “segunda linha” a serem comidos antes, Gerold conta que às vezes deixava queimá-los de propósito.

Apesar de a receita tradicional de Cuca (*Kuchen*) conter farinha de trigo refinada, ovos, açúcar e manteiga ou banha, nem sempre a receita original era seguida, lembra Hanna-lora. Ela conta que, apesar de morarem numa área rural e viverem da agricultura familiar, nem sempre os insumos eram de fácil acesso. Em caso de falta, a Cuca (*Kuchen*) era feita sem trigo, mas com farinha de milho, cobertura com bananas ou sem frutas, e o açúcar branco era substituído por melado ou açúcar grosso. A manteiga era substituída por banha. Hanna-lora recorda que no dia de Natal as crianças eram colocadas no jardim enquanto os pais - ou o São Nicolau, como contavam aos pequenos - concluíam a decoração da casa distribuindo doces de Natal e servindo a mesa do café da manhã com a ansiada Cuca (*Kuchen*). Os biscoitos pendurados pela casa eram o presente de Natal.

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

Idalina Matthes<sup>4</sup>, casada com Gerold havia 55 anos na época da entrevista, aprendeu a fazer Cuca (*Kuchen*) com a sogra. De família humilde e numerosa, lembra que durante a infância em Apiúna comeu Cuca (*Kuchen*) apenas na casa de vizinhos e em festividades comunitárias, ainda assim, poucas vezes. O pai, trabalhador da linha férrea, e a mãe, empregada doméstica. Cabia a Idalina cuidar dos irmãos menores e fazer a comida. Como Hanna-lora, que começou a cozinhar aos sete anos para que o restante da família pudesse ir à roça, Idalina também foi introduzida ainda criança à cozinha, mas não soube precisar a idade. A partir de 1960, quando casou aos 17 anos, é que Idalina aprendeu com a sogra as receitas tradicionais entre os descendentes de imigrantes alemães.

A receita que Idalina aprendeu com a sogra era a tradicional da época: fermento natural, farinha branca (nesta época de acesso já mais facilitado), ovos e açúcar. Lembra que, quando casou, ainda não havia energia elétrica na região em que foi morar, na região de limite entre Ascurra e Indaial, localidade conhecida como Damiana. Por algum tempo que não soube precisar ainda usou para pães e Cucas (*Kuchen*) o fermento natural, feito a partir da garapa. Como não tinham energia elétrica, mantinha o fermento conservado em lugar seco e coberto. Lembra que por volta de 1970 começou a usar o fermento biológico fresco Fleischmann. Naquela época ainda usava o fermento biológico, originalmente destinado a pães, para o preparo da Cuca (*Kuchen*). Idalina acredita que nos anos 1980, mesmo período em que a energia elétrica chegou à região que morava (especificamente 1982), é que aderiu ao fermento químico para o preparo da Cuca (*Kuchen*). A diferença entre os fermentos diferencia os preparos. O fermento biológico possui leveduras que se alimentam de glicose, por isso reagem em contato com o trigo liberando gás carbônico e álcool, enquanto o químico contém uma mistura de bicarbonato de sódio, que reage em contato com a umidade e libera dióxido de carbono (UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, 2016).

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

A mudança no preparo, aos poucos foi tornando-se muito mais rápido, os ingredientes - com acesso facilitado - e o consumo, que passa a ser frequente, refletem também as alterações da própria sociedade em que a *Cuca (Kuchen)* está inserida. As cidades do Médio Vale cresceram em população (161% em Blumenau, entre 1970 e 2000 [SIGAD, 2016]) e urbanização (em Blumenau a população urbana cresceu 179,7% entre 1970 e 2000 [SIGAD, 2016]). Além disso, a *Cuca (Kuchen)*, de elemento chave nas refeições natalinas, passa a fazer parte do dia a dia dos moradores da região com a popularização das padarias, que comercializam as *Cucas (Kuchen)* prontas. Ainda assim, na memória dos comensais permanece o afeto relacionado ao preparo do modo antigo e em datas especiais.

Após a entrevista, Gerold e Idalina servem o café da tarde. À mesa, pão, nata, linguiças, manteiga, queijo e *Cuca (Kuchen)*. Entre uma garfada e outra do doce, o entrevistado reflete:

Olha, aqui passa um padeiro aqui de Ascurra, nem sei se é alemão, mas marca lá Padaria do Alemão ou Padeiro Alemão, sei lá, então ele ali como é da padaria dele, a receita da vovó. Aquilo, a gente compra uma *cuca* daquela eu já saio da mesa só quando não cabe mais. Aquela *Cuca* feita com fermento de bolo, que todo mundo quer amassar agora e daqui a pouco servir, pra quando vem visita. Rapidinho tira do forno, *cuca* de geleia, *cuca* de não-sei-o-quê (MATTHES, G., informação verbal, 2015).

À mesma conclusão chega Hanna-lora, que trabalha como cozinheira escolar concursada no município de Pomerode, mas também faz *Cucas (Kuchen)* para vender. Ela é a responsável pela confecção de centenas de *Cucas (Kuchen)* feitas no forno à lenha e vendidas durante a Festa Pomerana. Também apela para a modernidade: a massa e a farofa são feitas à mão, mas a cobertura de frutas é de compota ou geleia industrializadas. Com a facilidade das padarias, ela teme o fim do preparo caseiro. “As mulheres trabalham fora, não têm mais tempo para fazer em casa. No fim de semana estão cansadas, aí preferem comprar na padaria”, acredita Hanna-lora (2015). Porém, percebe que a *Cuca (Kuchen)* ainda tem lugar afetivo na mesa. Conta que em Pomerode são comuns das “*cucadas*”<sup>5</sup>, festas ou organizações que fabricam e vendem *Cuca (Kuchen)* para arrecadar fundos (como pastelada, feijoada ou galinha, por exemplo). Nessas ocasiões, Hanna-lora explica, vende-se muita *Cuca (Kuchen)*, chegando, às vezes, a faltar. “A *Cuca* está no nosso coração, não adianta” (DAHLKE, informação verbal, 2015).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a discussão proposta vimos que a comida é um elemento que contribui para a formação da identidade de uma sociedade. No caso desta pesquisa, nota-se que a *Cuca (Kuchen)* está presente no território que atualmente é denominado como microrregião Médio Vale do Itajaí desde o início da imigração teuta à região. Apesar das mudanças apresentadas na receita, adaptando à realidade local e mesmo ao movimento de urbanização da região, a *Cuca (Kuchen)* esteve presente à mesa desde o início da história da colonização europeia local. Convergindo com a ideia de que a comida carrega significados e convenções sociais, a *Cuca (Kuchen)* tem espaço desde o início na mesa dos

---

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

moradores como um alimento que carrega significados. Se era exclusividade no Natal, passa, aos poucos, a tornar-se mais acessível e fazer parte do dia a dia de seus comedores até espalhar-se massivamente através do comércio étnico constituído na região, através das padarias e feiras livres, no meio urbano e também no rural. Apesar das mudanças, a *Cuca (Kuchen)* mantém em torno de si a tradição de ser degustada de forma coletiva, como, por exemplo, refeições em família ou comemorações.

Apesar do destaque na mesa dos moradores da região há pelo menos um século e meio, apenas muito recentemente a *Cuca (Kuchen)* vem ganhando destaque como prato típico local, tema de festivais, concursos e outros atrativos turísticos. Festivais e roteiros gastronômicos estão valorizando a *Cuca (Kuchen)* como comida exclusivamente local, detentora de identificação da origem alemã, situação explorada turisticamente no Médio Vale do Itajaí.

## REFERÊNCIAS

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

CRUZ NETO, Otávio. Cap III. O trabalho de campo como descoberta e criação. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). **Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade**. Petrópolis: Vozes, 1994.

DIEHL, Astor Antônio; TATIM, Denise Carvalho. **Pesquisa em ciências sociais aplicadas: métodos e técnicas**. São Paulo: Pearson Education, 2004.

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

FECAM, Federação Catarinense de Municípios -. **Histórico**. Disponível em: <<http://www.fecam.org.br>>. Acesso em: 20 fev. 2016.

FISCHLER, Claude. **Comer: A alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. São Paulo: Senac, 2010.

GOLDENBERG, Mirian. **A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais**. 4ª Edição – Rio de Janeiro: Record, 2000.

\_\_\_\_\_. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 17, n. 36, p.235-256, jul. 2011.

LAPLATINE, François. **Aprender Antropologia**. 2. ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1989.

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

MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete . Agricultores de origem alemã: trabalho e vida. In: Emilia Pietrafesa de Godói; Marilda Aparecida de Menezes; Rosa Acevedo Marin. (Org.).

**Diversidade do Campesinato: expressões e categorias - História Social do Campesinato no Brasil** - Tomo IV. 1ed.São Paulo: Ed. UNESP, 2009, v. I, p. 163-184.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde – 8ª Edição** -São Paulo: Editora Hucitec, 2004.

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

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

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

SEYFERTH, Giralda. **A colonização alemã no Vale do Itajaí-Mirim**. Porto Alegre: Movimento, 1974.

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

\_\_\_\_\_. **Imigração italiana e vocações religiosas no Vale do Itajaí**. Campinas: Furb/unicamp, 2001.

\_\_\_\_\_. O Impacto da Imigração Européia sobre a Produção de Alimento e a Culinária do Médio Vale do Itajaí – SC. In: LIMA FILHO, Manuel Ferreira; ECKERT, Cornelia; BELTRÃO, Jane Felipe (Org.). **Antropologia e Patrimônio Cultural: Diálogos e Desafios Contemporâneos**. Blumenau: Nova Letra, 2007. p. 101-132.

\_\_\_\_\_. Território e tradição: o Kochkäse como Patrimônio Cultural Imaterial do Vale do Itajaí. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 30., 2016, João Pessoa. **Anais...** . João Pessoa: 2016.

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA. **Tipos de Fermentos: Físicos, químicos e biológicos**. Disponível em: <[http://www.ibb.unesp.br/Home/Graduacao/ProgramadeEducacaoTutorial-PET/ProjetosFinalizados/TIPOS\\_DE\\_FERMENTOS.pdf](http://www.ibb.unesp.br/Home/Graduacao/ProgramadeEducacaoTutorial-PET/ProjetosFinalizados/TIPOS_DE_FERMENTOS.pdf)>. Acesso em: 20 fev. 2016.

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

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