

Cozinha tradicional de Jaraguá do Sul: Análise dos Atrativos Gastronômicos nos Restaurantes e das Adaptações Gastronômicas em Arquivo Documentar Familiar.

Fabio Böder

**Resumo:**

Os séculos XVIII e XIX foram importantes se tratando de movimentos migratórios em Santa Catarina, em especial dos europeus, os quais adaptaram hábitos e costumes culturais ao novo continente, entre os quais destacamos as bases da alimentação, que deixaram marcas nas cidades onde colonizaram e hoje podem ser atrativos importantes de base social e turística.

O objetivo do estudo é identificar o potencial turístico e os atrativos gastronômicos da cozinha teuto-brasileira dos restaurantes em Jaraguá do Sul. O trabalho busca também, acompanhar as receitas de uma família de imigrantes e suas variações ao longo das gerações.

Fazendo uso do método exploratório descritivo com abordagem qualitativa, adotando como procedimentos técnicos a revisão bibliográfica para a sustentação teórica e a pesquisa de campo, por meio de questionário aplicado em estabelecimentos gastronômicos da cozinha tradicional.

Ao longo da pesquisa, foi notória, a necessidade de aprimorar os processos administrativos relacionados a organização da classe nos setores de restauração. As dificuldades impostas a disseminação dos conhecimentos gastronômicos e a falta de documentação dos saberes culinários e técnicas trazidas pelos imigrantes podem acarretar em perdas históricas e culturais relacionadas a alimentação dos imigrantes. .

Palavras-chave: Gastronomia; Jaraguá do Sul; Patrimônio Gastronômico;

**ABSTRACT:**

The eighteenth and nineteenth centuries were important in the case of migratory movements in Santa Catarina, especially the Europeans, who adapted cultural habits and customs to the new continent, among which we highlight the bases of food, which left marks in the cities where they colonized and today can be important social and tourist attractions.

The objective of the study is to identify the tourist potential and gastronomic attractions of the Brazilian cuisine of the restaurants in Jaraguá do Sul. The work also seeks to monitor the incomes of a family of immigrants and their variations over the generations.

Using the descriptive exploratory method with a qualitative approach, adopting as technical procedures the bibliographic review for the theoretical support and the field research, through a questionnaire applied in gastronomic establishments of the traditional kitchen.

Throughout the research, it was well-known, the need to improve the administrative processes related to the organization of the class in the sectors of restoration. The difficulties imposed by the dissemination of gastronomic knowledge and the lack of documentation of the culinary and technical knowledge brought by the immigrants can lead to cultural historical losses related to the food of the immigrants.

## 1. INTRODUÇÃO

O segmento do turismo gastronômico é um dos setores do turismo que tem ganho destaque econômico nos últimos 5 anos, influenciando fortemente nas estratégias de marketing turístico, gerando novos modelos econômicos, como o caso da indústria criativa.

O turismo gastronômico já é uma atividade amplamente reconhecida e divulgada em outros países, em especial na França, que adotou esta perspectiva do turismo como forma de preservação e valorização da identidade e cultura de uma região como destacado por Gimenes (2006) em seu estudo:

Da mesma maneira em que o anseio por reconhecer e proteger os símbolos gastronômicos nacionais e regionais como forma de preservar uma identidade permanece até os dias de hoje, nota-se ainda a relação que se estabelece entre espaço e produção gastronômica é visível e reconhecida na atualidade não apenas pelos autóctones, mas também pelos turistas e excursionistas que se deslocam até determinada localidade para provar estes pratos. Na lógica da atividade turística, onde a diferença e as especificidades de uma localidade são matérias-primas básicas, esta territorialidade não é apenas incentivada, mas divulgada amplamente como forma de diferenciação de um destino turístico em relação ao outro, pois quanto mais diferenciado, mais "típico" for o prato, mais valorizado ele será.

Para se dar início a um turismo gastronômico, é necessário que o local ofereça um atrativo, objeto de estudo são os pratos tradicionais da cozinha alemã, em Jaraguá do Sul, no estado de Santa Catarina que tem como origem a migração europeia. Se tratando de imigração, o ano de 1848 foi o mais relevante da colonização alemã no estado. A imigração em massa era fruto dos desajustes sociais na Europa durante o Século XIX. Assim como descrito no site EDUCABRAS, (2018):

Outros países europeus também sofreram com a falta de alimentos. Uma severa seca atingiu a colheita de grãos na Europa, causando aumento nos preços dos alimentos e resultando em saques e no sofrimento geral da

população. Simultaneamente, o comércio europeu fracassava, levando pessoas a se revoltarem contra seus governos e exigirem reformas.

Em Santa Catarina, tem-se como registro que a primeira colonização alemã se deu a 36 km da costa da atual capital - Florianópolis - no núcleo da Província São Pedro de Alcântara no ano de 1829. Assim como descrito no Guia Geográfico de Santa Catarina (2006) "Em 1829, 523 colonos imigrantes católicos, originários de Bremen, instalaram-se em São Pedro de Alcântara - SC. Fundaram a primeira colônia de imigrantes europeus em território catarinense."

Na sequência, demais regiões foram colonizadas, dentre elas está o município de Jaraguá do Sul.

Esses imigrantes trouxeram em sua bagagem cultural, diversos hábitos religiosos, alimentares e comportamentais, um deles é o cultivo de subsistência. Como o clima e solo no Brasil são diferentes aos que estavam habituados, várias tentativas de plantio de produtos que conheciam como batatas, centeio, trigo, legumes, e outros consumidos na Europa, não foram satisfatórias, dada as circunstâncias passaram a plantar outras raízes grãos e legumes nativos, como o aipim, batata doce, taiá, cará, palmito, milho, arroz, feijão etc. Assim, como descrito no livro Sabores de Santa Catarina (2009), "Muitos pratos sofreram alterações, uma vez que alguns ingredientes não estavam disponíveis na nova terra"

Com essas adaptações de produtos, os preparos também sofreram alterações, o pão que era feito à base de trigo e centeio agora é feito com insumos como milho, cará, aipim. Além disso, o uso de frutas locais como laranja e banana nos preparos de bolos e doces. Os biscoitos feitos com araruta são outros exemplos das alterações na culinária alemã. Modificações que originaram os novos 'modos de fazer' da comida alemã e ao surgimento, de segundo SILVA (2009) p.18.

uma série de novas receitas incorporando os produtos e as receitas da agricultura local bem como a incorporação dos produtos em substituição a receitas antigas: o bolo de fubá, o bolo de aipim, a torta de araruta, as rosquinhas de polvilho, os biscoitos de araruta, o pão de cará, etc. -

Essas adaptações, devido às novas condições de plantio e insumos deram origem a uma gastronomia própria, onde permanecem as tradições europeias, porém com algumas substituições de adequação ao ambiente em que agora estavam situados.

Além disso, as tradições são uma forma de manter uma identidade. Um exemplo bem claro disso é do "marreco recheado". Hoje ele é considerado uma preparação teuto brasileira<sup>1</sup>, mas nem sempre foi assim. No início do século XX, com a colonização, imigrantes e descendentes de alemães que moravam em

---

<sup>1</sup>Teuto-brasileiro é a designação genérica que se atribui aos grupos de descendentes dos imigrantes alemães que colonizaram, a partir do século XIX, os espaços destinados pelo Governo brasileiro ou por empresários particulares para sua ocupação sistemática, sobretudo nos Estados do Sul.VOIGT, 2008

colônias rurais preparavam o marreco por ser a ave disponível, logo ganhou a fama de prato alemão devido ao contato com outras etnias, as mesmas, identificavam o marreco como algo característico daquela comunidade, e diferente do que estavam habituados. Assim como destacou CAETANO et al. (2012)

O marreco recheado só irá se vincular a significação de um 'prato alemão' a partir de alguns fatos marcantes como o contato com outras etnias, no qual pratos como este será um diferencial entre ambas. Pois é a partir do outro que se vai e se constrói a diferença, percebendo-se como diferente e como forma de demonstrar que se pertence a um grupo distinto, a uma identidade étnica onde o indivíduo se reconhece, merecendo destaque a comida, enquanto uma das veiculadoras da identidade étnica.

Quando uma região oferece um produto/serviço tradicional pode fazer uso do turismo cultural gastronômico para fortalecer a economia da região, garantindo ainda que essa cultura seja repassada para as próximas gerações. Para que esse objetivo seja alcançado é necessário a ampliação de formas de comercialização e de espaços comerciais ligados a gastronomia oferecendo uma estrutura adequada, como destacado no estudo de Galvez et al (2016)

However, it is indeed necessary to structure a series of tourist resources in the destination in order to manage to develop culinary tourism. For this, and following Ignatov and Smith (2006), it is essential to have a series of facilities (buildings, routes, etc.) and activities. In summary, the destinations must consider the importance of food (of wine and of the gastronomic culture) as a contribution to a unique experience of the traveller (Haven-Tang & Jones, 2005).

Desta forma, o presente estudo tem o objetivo de avaliar a oferta de produtos gastronômicos ligados à identidade cultural nos restaurantes do Município de Jaraguá do Sul no estado de Santa Catarina, buscando ainda identificar preparações teuto brasileiras e analisar possíveis agentes que influenciaram as produções locais, e também, a análise das adaptações gastronômicas em arquivo documental familiar.

### **1.1 Relação Turismo e Identidade Gastronômica Cultural**

Estamos vivenciando um período de desenvolvimento do turismo, onde as férias estão se tornando mais curtas, porém com maior frequência durante o ano, isto favorece a venda de/ acesso a pacotes turísticos e passagens aéreas pela internet, desta forma atinge-se um maior número de pessoas, fortalecendo o chamado de "turismo tradicional". Este, de acordo com GÁLVEZ et al (2017), pode ser entendido de forma que: "The tourist moves increasingly more in the search of sensations and experiences. In this regard, we recall that in traditional tourism, one of the senses, the visual sense, was prioritised over the rest." Com isso, afirma-se que o principal foco do turismo tradicional é aquele que atende o senso visual

prioritariamente, sejam museus, exposição de arte, monumentos históricos e paisagens.

O novo movimento turístico orienta-se na busca de sensações e experiências, fazendo com que os turistas busquem ir além das questões visuais, a satisfação de outros sentidos, vivenciando uma conexão muito maior com o seu destino. Muitas das novas experiências estão diretamente ligadas à identidade cultural, logo o turista passa a ter contato com os hábitos alimentares do destino turístico. Afinal, a alimentação a alimentação é fator importante tanto no turismo quanto na manutenção das identidades locais como destacou GALVEZ, et al (2016)

Thus, in line with responding to a greater enjoyment of the other senses, new products are appearing, such as wine tourism, food tourism and olive tourism. Thus, the food and beverage tourist experiences a complete sensorial experience, above all as regards taste, which suggests, following Cohen and Avieli (2004), that the tourist through food receives a greater connection with the setting in which he travels, very far from the exclusive experience of mere observer.

Neste sentido, a gastronomia passa a ter uma maior importância na escolha de um destino turístico. Como exemplo, pode-se citar as rotas de vinho, os roteiros vinculados à gastronomia tradicional de diferentes regiões e até mesmo de produtos, como é o caso da Rota da Oliva<sup>2</sup>. Cada localidade tem, além de suas matérias primas e produtos locais, formas diferentes técnicas de preparo, isso as diferenciam umas das outras gerando novos roteiros gastronômicos que, por sua vez, fazem as regiões rurais crescerem economicamente.

As rotas gastronômicas são um importante instrumento para fortalecer a economia através do turismo gastronômico de uma localidade, inclusive podem ser consideradas um atrativo diferencial na escolha de um destino turístico, com base no conhecimento de produtos vinculados aos hábitos alimentares de uma região. O turista pode ver o processo de produção de um produto, conhecer a sua história, sentir, experimentar e, ao final, adquirir o produto. Exemplar é o caso da produção de mostarda na região de Dijon na França, ou dos vinhedos na Argentina, ou ainda das panelas de goiabeiras no estado do Espírito Santo.

Para a construção de uma identidade turística com base na tradição, na cultura e na gastronomia, é importante analisar o potencial público, para saber quais são suas demandas. Por exemplo, os turistas da Rota da Oliva, na Espanha, são pessoas que dedicam seu tempo para estudar histórica e culturalmente a oliva e seus derivados em seus ambientes naturais, através de visitas nas fazendas, museus e festivais. Aprendendo sobre o valor do produto, contemplando os campos de olivas e velhas oliveiras, tomando um lado mais visual do passeio assim como descrito por TORRE et al. (2016)

---

<sup>2</sup> Ocorrem majoritariamente na Andaluzia, ao sul da Península Ibérica, e nas zonas costeiras do mar Mediterrâneo, zonas onde a produção dos Azeites de Oliva da Espanha está concentrada.

“Olive-oil tourists are people who dedicate some holiday time to a place other than their habitual residence in order to study more deeply the culture underlying the olive and its oil, without having to spend time in one particular place, and taking part in some of the following activities: Visits to olive presses (there are over 800 in Andalusia), to old olive mills, to old farm manors (cortijos), to oleotecas and specialty shops or olive oil museums. In this way, it is possible to learn about the specific process behind olive oil production.

- Visits to olive groves and the aesthetic contemplation of olive grove landscapes. In this section, as an outstanding activity, there are also visits to contemplate thousand-year-old olive trees.
- Participation in olive oil festivals held in certain production locations.
- Knowledge about different folk traditions linked to the cultivation of olive trees.
- Participation in gastronomic activities featuring olive oil as the main attraction.
- Tour routes linked to the 31 Olive-Oil Designations of Origin existing in Spain.
- Attendance at trade shows related to the production of olive oil.
- Learning about the characteristics of other industries related to olives and olive oil (cosmetics, canning, wood crafts, marinated olives, etc.)”

A identidade gastronômica de um local, além de agregar valor cultural a região, pode potencializar o surgimento de bens culturais de consumo, favorecendo a diversificação econômica e beneficiando ao mesmo tempo a comunidade local e o turista. O turismo gastronômico, quando bem estruturado, dá visibilidade à cultura local e favorece o desenvolvimento da comunidade. TORRE et al. (2016)

“If the proper tourism products are identified, the products will not only increase the value of a destination but also their own; local identity is intertwined with the territory and its produce (Barrera & Bringas, 2008). Gastronomy, as a tourism resource, is not only appreciated for its own intrinsic value but also for its symbolic character in that it acts as an identifier of peoples and territories (Armesto & Gómez, 2004)”

## **1.2 Imigração Alemã no Município de Jaraguá do Sul**

Assim como exposto anteriormente, a partir de 1848 iniciaram os movimentos de colonização mais intensos em Santa Catarina, primeiramente em 1829 em São Pedro de Alcântara, na sequência regiões como o município de Jaraguá do Sul, fundada em 1876 está localizado no nordeste de Santa Catarina, na mesorregião do norte catarinense com área de 539 km<sup>2</sup> e limites com: Campo Alegre e São Bento do Sul ao norte, Blumenau, Massaranduba, Pomerode e Rio dos Cedros ao sul, Guaramirim, Joinville e Schroeder ao leste e Corupá a oeste. O rio Itapocu é o principal rio, atravessa a cidade, e tendo com principais afluentes os rios Jaraguá e

Itapocuzinho. A população da cidade, de acordo com dados do IBGE 2017, está estimada em aproximadamente 170 mil habitantes.

Ainda com informações do IBGE do 2017 Jaraguá do Sul é a quinta maior economia de Santa Catarina com o PIB per capita de R\$ 40.504,39, sendo o terceiro núcleo industrial do estado e a sede de algumas das maiores empresas do Brasil nos setores metal-mecânico e de confecções. É conhecida como "Capital Nacional da Malha" devido a concentração de empresas do ramo têxtil, no entanto destacam-se também na região empresas do ramo de tecnologia e de prestação de serviços.

Jaraguá do Sul, como dito no site [www.geografos.com](http://www.geografos.com) “está a latitude de 26° 29’ 10” S e longitude de 49° 04’ 00” W” e encontra-se protegida por morros de vegetação nativa e preservada. O Morro da Palha é o mais alto da região com seus 1.176 m de altura, porém o destaque é o Morro da Boa Vista, com 923 metros de altitude. assim como encontrado no site da Prefeitura do município atualizado no ano de 2018 “Jaraguá do Sul, uma das principais cidades de Santa Catarina, é um vale verde cercado por montanhas cobertas de matas, onde se sobressai o Morro Boa Vista, com 923 metros de altura” Tais características geográficas favorecem o turismo de aventuras. Com uma pista de voo livre que já foi sede de campeonatos nacionais, o Morro se torna destino de recreação para jaraguaenses e demais visitantes do município devido a sua altitude, além de proporcionar uma ótima estrutura para voos que possibilita a total visualização da cidade.

Alguns fatos colaboraram para a colonização europeia em Santa Catarina no século XIX. Entre eles a campanha abolicionista na segunda metade do século, que tornou necessário a substituição da mão de obra escrava pela livre e, nesse sentido, os imigrantes europeus eram os mais bem vistos durante o Império.

Um nome de destaque foi o de Johann Jacob Sturz. Tendo sido Cônsul Geral do Imperial Governo Brasileiro na Prússia, Sturz estava bem informado sobre os desajustes sociais vigentes na Europa e na possibilidade de imigração alemã para a América. O próximo passo foi dado em 1850 pelo Presidente da Província, João José Coutinho, ao aprovar a Sociedade Colonizadora de Hamburgo, que já tinha adquirido 8 léguas na colônia Dona Francisca, atual Joinville. Ali foram assentados os colonizadores alemães, Poloneses e suíços que deram origem à cidade. Destes, alguns polacos e muitos alemães compraram lotes em Jaraguá do Sul, vendidos pelo próprio Emílio Carlos Jourdan, assim como descrito no site da Prefeitura do Município (2018)

“Após sua participação na Revolução de 1893 ao lado do Marechal Floriano Peixoto, Emílio Carlos Jourdan retorna a região e solicita ao Governador do Estado de Santa Catarina, Hercílio Pedro da Luz, a concessão de 10.000 hectares de terras para a Colônia Jaraguá, o que ocorre em 15 de maio de 1895, com escritura lavrada em 4 de fevereiro de 1896.”

Jaraguá do Sul também recebeu famílias húngaras e italianas que entraram no país via Rio Grande do Sul o os 54 escravos que vieram para trabalhar com Emílio Carlos Jourdan deram origem à comunidade negra da cidade.

Se tratando da alimentação, principalmente, as mulheres tiveram importante papel na culinária em colônias de Jaraguá do Sul e demais regiões. No livro “O outro lado da história: o papel da mulher no vale do Itajaí”. de Maria Luiza Renaux (1995) Minna Hering conta um pouco das tarefas feitas pelas mulheres naquela época “Aqui sou padeira, cervejeira, açougueira, cozinheira...”. Percebe-se que as cozinhas foram uma espécie de laboratório culinário criativo, em seu interior eram feitos pães, cervejas, linguiças, que são produtos tradicionais até hoje nas colônias. Além dos produtos, no período da colonização a tradição de muitos pratos se mantém à mesa até hoje, como é o caso do marreco recheado com purê de maçã e repolho roxo, Kassler (bisteca suína defumada), o *Eisbein* (Joelho de porco), dentre outros.

### **1.3 Turismo, Produtos Gastronômicos e Projeto “*Food Experience*” do Município de Jaraguá do Sul.**

Jaraguá do Sul está situado no vale do Itajaí, esta rota é referência pela colonização europeia. Pode-se observar que no Vale as estradas são estreitas, asfaltadas e arborizadas e a arquitetura do estilo *enxaimel* (típico estilo alemão) está bastante presente. É inevitável que na gastronomia também exista forte presença da influência desses povos, possibilitando aos turistas não só apreciar as belezas naturais, mas também Consumir uma refeição que remeta à imigração alemã e as adaptações que houveram ao longo do tempo. A gastronomia é um ótimo instrumento também para o estudo das adaptações culturais dos imigrantes, dando origem a uma cozinha teuto brasileira.

A riqueza da história vinculada a gastronomia de imigrantes foi alvo do SEBRAE que criou na região de Jaraguá do Sul em 2016 o Projeto *Food Experience*. Uma ação em parceria entre Associação Empresarial de Jaraguá do Sul (ACIJS), e o SEBRAE, e tem o objetivo de valorizar a cultura local por meio da gastronomia, possibilitando ao turista um agregado de atrativos vinculados ao tema. Conforme a consultora de Núcleos da ACIJS, Vilce Mara Moreira,

“a ideia é fortalecer o segmento de alimentação fora do lar e o conceito conhecido como “*food experience*”<sup>3</sup>, incrementando também a economia da região por meio do desenvolvimento e da qualificação dos produtos e serviços, assim como contribuir para a valorização da identidade gastronômica da região. “

Para desenvolver uma estratégia de ampliação turística com base nas tradições gastronômicas da região o projeto busca trazer mais conhecimento e

---

<sup>3</sup> A *Food Experience*, também chamada de alimentação fora do lar, é definida como a venda de alimentos e bebidas para o consumo imediato, preparados por operadores (restaurantes, bares, lanchonetes e afins), os quais constituem os canais de distribuição, no qual o canal “comercial” representa a geração de lucro com a venda de refeições, sendo considerados neste grupo os restaurantes (à la carte, self-service, prato pronto, churrascarias, bares, quiosques, pizzarias, lanchonetes) e afins. SEBRAE, 2017



profissionalismo para o setor de gastronomia no município, focando em melhorar a qualidade e a competitividade dos produtos oferecido tendo como base a sustentabilidade.

“A iniciativa busca o desenvolvimento da chamada alimentação fora do lar com ações de qualificação que envolvem a cadeia produtiva, com o desenvolvimento de várias ações que envolvem empreendedores em três eixos centrais: desenvolvimento empresarial, inovação e acesso ao mercado”

Uma das ações do projeto foi a criação, em junho de 2018, do I Festival Degusta Jaraguá – Sabores das Etnias. O evento é uma realização da ACIJS e do Sebrae/SC, e reúne 16 negócios ligados à gastronomia do município e região, incluindo restaurantes, lanchonetes, panificadoras e hotéis, que irão produzir um cardápio completo e exclusivo baseado na culinária de diferentes culturas.

A cidade conta ainda com mais duas festas típicas de Jaraguá: a *Winterfest* (festa de inverno) e a *Shützenfest* (festa dos atiradores) A *Winterfest* é realizada com a chegada do inverno, por isso do seu nome. Em maio de 2018 foi realizada a sua 30ª edição e tem como atrativo cafés coloniais, almoços e jantares com comidas teuto brasileiras de Jaraguá do Sul, bailes e festivais de tiros, além de apresentações folclóricas, tudo cercado pelo clima acolhedor das comemorações do interior.

A festa ocorre sempre no mês de maio e é idealizada apenas por voluntários, em sua organização. O evento reúne a comunidade do bairro Barra do Rio Cerro II e os sócios da Sociedade Recreativa Alvorada, responsável pela festa.

Em uma contagem rápida feita por Sônia Ruediger e Márcia Utpadel da Silva, voluntárias da festa em depoimento para o site Por Acaso no ano de 2014:

Estimam que são ao menos 700 pratos servidos no almoço de domingo, mais as 500 a 700 porções do café colonial em cada tarde, além dos mais de 250 pratos de jantar por noite. O trabalho para produzir alimentos para todos começou na terça-feira e os três dias de festa são puxados. Para elas, porém, compensa.

O almoço teuto brasileiro de Jaraguá do Sul servido conta com um buffet composto de: marreco recheado, *eisbein*, molho de língua, carne de panela, frango grelhado (coxa e sobre coxa), *bockwurst* (salsicha vermelha), torta de carne, aipim frito, nhoque, purê de batata, maionese, arroz, macarrão, repolho roxo, *strudel* e saladas.

Os jantares, não muito diferentes, são compostos de marreco recheado, aipim frito, *eisbein*, repolho roxo, churrasco e a tradicional sopa preta, a *schwarzsauer*, uma iguaria preparada com pescoço de marreco e sangue do animal.

Outro evento é a *Schützenfest* ou Festa dos Atiradores, de acordo com o texto de Fábio Bessa encontrado no blog *Primeiros Tiros*, a festa acontece anualmente na região noroeste da Alemanha, bem como na Baviera. No Brasil, é realizada no município de Jaraguá do Sul pela Associação dos Clubes e Sociedades de Caça e Tiro do Vale do Itapocu (ACSCTVI). A tradição dos clubes de caça e tiro

é milenar e nasceu na Alemanha, que possui o mais antigo clube do planeta, com 700 anos de existência e em plena atividade. Suas origens estão na distante Idade Média, quando há 800 anos já existiam em Flandres como organizações de autodefesa. Estas corporações visam treinar seus elementos no manejo das armas. As armas usadas inicialmente eram bestas ou balestras, sendo, com o tempo, substituídas por armas de fogo.

Em meados da década de 1980, algumas sociedades, notadamente das regiões do Rio da Luz e Rio Cerro, iniciaram reuniões para a realização de uma grande festa entre as sociedades. A iniciativa se ampliou e, em 18 março de 1989, foi criada a Associação dos Clubes e Sociedades de Tiro do Vale do Itapocu, com a finalidade de realizar anualmente a *Schützenfest*, além de organizar igualmente o calendário de promoções das próprias sociedades e a ela filiadas.

No ano de 2018 ocorrerá a 30ª edição da *Schützenfest*. De acordo com a matéria do jornal *A Notícia*, publicada em novembro de 2017:

‘A Schützen contará com a participação de 16 sociedades da região, 22 estandes de tiro nas modalidades seta e chumbinho e dois estandes de arco e flecha, uma novidade do evento. Para animar os foliões, 50 bandas típicas e mais de 20 grupos folclóricos irão se apresentar nos pavilhões do Parque Municipal. Cervejarias também oferecerão diferentes tipos de chope, incluindo o chope oficial da festa, o Schützenbier, que só poderá ser degustado durante o evento.’

Dada as proporções, percebe-se o valor dado pelas antigas tradições, o tiro é o principal atrativo, mas não o único, a festa conta também com bandas típicas, desfiles, bailes, grupos folclóricos, as tradicionais competições de tiro e a gastronomia que, segundo os organizadores, foi elaborado com base na culinária dos imigrantes, que será disponibilizada ao público em uma praça com dez “*eke’s*” (cantos), no entorno do Pavilhão N. Lá estão dispostos pratos como batata recheada, doces e gelados, além do spätzle (macarrão) e da *wurst* (salsicha). O visitante ainda terá à disposição o restaurante teuto brasileiro no pavilhão A.

## 2. MÉTODOS DE COLETA DOS DADOS

A pesquisa usa o método exploratório descritivo com abordagem qualitativa, adotando como procedimentos técnicos a revisão bibliográfica para a sustentação teórica e a pesquisa de campo, por meio de questionário aplicado em estabelecimentos gastronômicos da cozinha tradicional.

A pesquisa iniciou-se utilizando o site *tripadvisor*, na categoria de restaurantes alemães, nesta categoria encontram-se sete restaurantes. Na sequência, foi feita a análise do local e cardápio em cada um dos restaurantes. Com base nessa análise, um deles foi excluído, pois o cardápio não era condizente com

a gastronomia teuto brasileira de Jaraguá do Sul. O mesmo era composto por macarronada a bolonhesa, bife acebolado, batatas fritas, arroz e feijão.

Logo após a visitação foi elaborado um breve questionário com 10 perguntas, tanto de múltipla escolha quanto abertas, que está em anexo. O mesmo foi aplicado nos restaurantes de cozinha tradicional da região, com o intuito de saber quais os seus principais preparos, origem das receitas, frequência com que são servidos, dentre outras questões.

A pesquisa também usou a análise de materiais de receitas de uma família para estudar as receitas familiares de imigrantes e suas variações ao longo do tempo.

### **3. RESULTADO E DISCUSSÃO**

#### **3.1 Resultados e análise da pesquisa em estabelecimentos de culinária tradicional Teuto Brasileira**

Um dos primeiros resultados que podem ser avaliados é que, mesmo a região apresentando a forte vocação para o turismo cultural gastronômico, aliada a turismo rural, ainda é frágil e pouco desenvolvido os serviços de oferta de produtos gastronômicos com enfoque cultural.

Recorrendo a fonte de informações sobre os restaurantes da região, o primeiro órgão foi O SITRABHS (Sindicato dos trabalhadores hosp. e de hotéis, Rest. Bares e similares de Jaraguá do Sul). Por meio de um telefonema foi solicitado a listagem de restaurantes cadastrados na cidade, mas o sindicato não possuía a informação e encaminhou a ligação para outro órgão de registro de classe, o SITRATUH (Sindicato dos trabalhadores hosp. e de hotéis, Rest. Bares e similares de Joinville e Região).

Assim como no SITRABHS, foi solicitado por telefonema a listagem de restaurantes de Jaraguá do Sul, a lista consta com 42 estabelecimentos registrados no Sindicato, porém a informação que obtive é que, além destes, muitos outros eram restaurantes familiares que não possuíam o registro, a lista dos que estavam registrados se tratava de uma informação sigilosa, a mesma não poderia ser repassada. Ainda por telefonema, indicaram recorrer ao site [www.vivabemaqui.com.br](http://www.vivabemaqui.com.br) no mesmo estava disponível uma lista de apenas 26 restaurantes. Já pode-se identificar aqui uma questão a ser melhorada, em uma cidade como Jaraguá do Sul, é imprescindível que haja uma maior organização de classe, é necessário uma orientação para maior adesão dos estabelecimento para registro no sindicato até mesmo para a própria valorização gastronômica da região.

Como o intuito é abranger o maior número possível de estabelecimentos e buscar informações fiéis à realidade, devido a falta de informação nos órgãos de registro, foi utilizado do site Trip-advisor. Este é uma plataforma de informações e opiniões de conteúdo relacionado com a gastronomia e turismo. Como o objeto de estudo são os restaurantes de origem germânica, foi aplicado o filtro fornecido pelo próprio site, na categoria: restaurantes, e sub-categoria: cozinha alemã. No total de

427 estabelecimentos registrados, apenas 7 são de cozinha alemã. Assim, fica perceptível o desfalque de restaurante dessa categoria em Jaraguá do Sul, visto que as origens germânicas tem forte influência na gastronomia da cidade, logo poderia facilmente oferecer pratos tradicionais com qualidade, de forma mais ampla.

Além da oferta de preparações tradicionais, o município ainda se beneficia da venda de produtos, fabricados artesanalmente na região, os mais representativos, estão dispostos em uma banca localizada no Mercado Público de Jaraguá do sul.

O mercado Municipal de tem pouco mais de 584 m2. O espaço foi inaugurado em 1965 e até 1968 tinha em funcionamento uma banca de produtos agrícolas. Fechado naquele ano, o local permaneceu desocupado até 1983, quando a Secretaria de Educação, Esporte e Cultura passou a usá-lo como sede. Fechado novamente em 1995, o prédio foi reaberto em 2002, como Mercado Municipal.

Neste estabelecimento encontra-se a Associação dos Pequenos Agricultores Artesanais e Familiares de Jaraguá do Sul (APEAFA), uma banca dedicada aos produtos artesanais, produzidos e fornecidos por um grupo de 20 associados de Jaraguá do Sul. A associação foi fundada em 2000 e desde 2005 tem seu espaço montado em uma banca do mercado municipal.

Dentre a variedade de produtos listada na tabela 01, os mais vendidos, de acordo com Renilda Wagenknecht, associada e responsável pela banca, são os pescados, defumados., conservas e também o *Strudel* de “queijinho” (coalhada doce). Os produtos além de serem vendidos para os próprios jaraguaenses recebem visitantes de todo o Brasil, que acabam vindo para a região por conta das grandes empresas (WEG, Malwee, Duas Rodas...) seja para buscar oportunidade de trabalho, ou visitação de familiares

Tabela 01. Produtos e Produtores na Banca do Mercado Municipal

tipo	Característica	Produtor		Tipo	Característica	Produtor
Bolachas e biscoitos	Araruta	Biscoitos Tiegs		Pescados(Tilapia)	Filé	Água Doce
	Coco	Biscoitos Tiegs			Posta	Água Doce
	Bolacha pintada	Heide Pers			Caldo de tilapia	Água Doce
	Waffer	CPA Jaraguazinho				
				carnes	Galinha caipira	Produtos Raduens
					Frango	Produtos Raduens
					Marreco recheado	Produtos Raduens
geleias/doces	Banana	OPA alimentos			Bisteca	Weiler
	Tangerina	Altirez Giacomozzi			Joelho de porco	Weiler
	Laranja	Altirez Giacomozzi			Ossada Suina	Weiler
	Uva	Altirez Giacomozzi				
Conserva	Pepino	Altirez Giacomozzi		Defumados	Linguiça	José sergioLazzaris
	Palmito	Altirez Giacomozzi			Linguiça	Weiler/Radunz
	Cenoura	Altirez Giacomozzi			Lombo	Weiler/Radunz
	Couve-flor	Altirez Giacomozzi			Costelinha	Weiler/Radunz
	Chuchu	Altirez Giacomozzi			Bisteca	Weiler/Radunz
	Batatinha	Altirez Giacomozzi				
Strudel				Pães	Caseiro/leite	Village pães e doces
	Coco	CPA Jaraguazinho			Caseiro/leite	José Aleixo
	Amendoim	CPA Jaraguazinho				
	Banana	CPA Jaraguazinho		Mel /Melado	Mel	Edla Rahn Diel
	Maça	CPA Jaraguazinho			Mel	Ewald Diel
	Queijo	CPA Jaraguazinho			Melado	OPA alimentos

Fonte: O autor, 2018.

O Questionário aplicado nos restaurantes como mostra a imagem 01, foi elaborado de forma que as respostas fossem diretas sem muitas variáveis, o tempo médio para coleta foi de cerca de dois minutos e trinta e cinco segundos.

Imagem 01. Questionário aplicado em restaurantes de Jaraguá do Sul.

Estabelecimento: Nome: _____ Data: _____ Tempo de duração do questionário: _____ Horário: _____		7) No caso de haver vínculo familiar qual o grau de parentesco?	
1) Qual o número de funcionários na empresa?		<input type="checkbox"/> bisavós maternos <input type="checkbox"/> avós maternos <input type="checkbox"/> pai	
2) A quanto tempo o restaurante está em funcionamento?		<input type="checkbox"/> bisavós paternos <input type="checkbox"/> tio ou tia paternos	
3) Dos pratos listados abaixo qual ou quais deles vc serve em seu restaurante.		<input type="checkbox"/> avós paternos <input type="checkbox"/> mãe <input type="checkbox"/> tio ou tia maternos	
Eisbein                      Salsicha alemã                      Embutidos Marreco                      Chucrute                      Spätzle Kassler                      Repolho roxo                      Purê de maçã Hackepeter                      Strudel		outro grau:	
Outros:		8) Qual é a origem dos insumos utilizados nos preparos?	
4) Qual frequência que estes pratos são elaborados		<input type="checkbox"/> Pequenos produtores artesanais da região de Jaraguá <input type="checkbox"/> Distribuidoras locais	
<input type="checkbox"/> Todos os dias de funcionamento		<input type="checkbox"/> Agricultores familiares da região de Jaraguá <input type="checkbox"/> Produtores artesanais e agricultores familiares fora de Jaraguá	
<input type="checkbox"/> Somente aos fins de semana		<input type="checkbox"/> Pequenos mercados da região de Jaraguá <input type="checkbox"/> Grandes mercados (de rede) fora de Jaraguá	
<input type="checkbox"/> Mais de 2 vezes na semana em dias aleatórios		<input type="checkbox"/> Grande mercados (de rede) da região de Jaraguá <input type="checkbox"/> Distribuidores de alimentos fora de Jaraguá	
5) Quanto a origem das produções típicas alemãs responda:		9) Qual é o prato mais representativo do restaurante e por que?	
<input type="checkbox"/> 100% das produções tem sua base em receitas familiares		10) Qual é o público que frequenta o ambiente? (idade, local turista...)	
<input type="checkbox"/> Mais que 50% das produções tem base em receitas familiares		faixa etária:	
<input type="checkbox"/> Menos que 50% das produções tem base em receitas familiares		<input type="checkbox"/> 10 - 30 <input type="checkbox"/> 31- 50 <input type="checkbox"/> 51- 70 <input type="checkbox"/> mais que 70	
<input type="checkbox"/> Todas as receitas são elaborados com base em material sem vínculo familiar			
6) Listar pratos de origem familiar para os casos de maior ou menor que 50%			
Eisbein                      Salsicha alemã                      Embutidos Marreco                      Chucrute                      Spätzle Kassler                      Repolho roxo                      Purê de maçã			

Fonte: O autor, 2018.

Após elaboração do questionário, o mesmo foi aplicado nos restaurantes selecionados, a entrevista foi feita via oral/presencial, por telefonema e também por e-mail. Dos seis restaurantes, em apenas um deles não foi possível aplicar o questionário, o estabelecimento não quis participar da pesquisa. As respostas dos outros cinco restaurantes foram dispostas em formato de tabela para melhor visualização e comparação, segue em anexo.

A tabela 02 diz respeito ao número de funcionários, o menor índice foi do restaurante Park Aurora, a equipe conta com o proprietário e sua família, apenas. O restaurante com maior número de funcionários é o Arweg, onde sua estrutura de cozinha é quase quatro vezes maior que o do Park Aurora.

Tabela 02: Número de funcionários.

Qual o numero de funcionarios	
Armalwee	9
Arweg	15
General Kuster	13
Hersing Haus	6
Park aurora	4

Fonte: O Autor, 2018.

Na tabela 03, temos o tempo de funcionamento de cada restaurante a maioria já está consolidada no mercado, No caso do *General Kuster* e do *Park Aurora*, o estabelecimento já existia, porém a gestão atual é recente, e os dados coletados são referentes a esta gestão.

Tabela 03: Tempo de funcionamento.

A quanto tempo o restaurante está funcionando?	1 a 3	4 a 5	6 a 8	9 ou mais
Armalwee				
Arweg				
General Kuster				
Hersing Haus				
Park aurora				

Fonte: O Autor, 2018.

No momento da análise para seleção dos restaurantes, foi visto que muitos pratos se coincidiam. Os mais representativos da cultura alemã foram listados e foi feito o questionamento em cada um dos restaurantes: se o prato era servido e qual a origem da receita. Como mostra a tabela 04, se a receita for de origem familiar, estará destacado na cor verde, se o restaurante serve o prato, mas a receita não tem origem familiar, estará preenchido com a cor azul, e se o estabelecimento não serve o prato, estará em branco. Ainda existe um espaço para acrescentar os pratos que são servidos no restaurante, mas não constam na lista.

Em conversa, o Proprietário do restaurante *Park Aurora* contou que era ex-funcionário da cozinha da *Armalwee*, e que colocou os conhecimentos das técnicas e as receitas vistos em prática para a abertura do seu próprio estabelecimento.

Como visto, é eminente que a base dos pratos servidos, em maioria dos restaurantes, tem origem familiar.

Tabela 04: Pratos servidos no restaurante

Restaurante : Arweg	Dos pratos listados abaixo, qual ou quais dele vc serve em seu restaurante		
	Eisbein	Salsicha alemã	Embutidos
Mareco	Chucrute	Spätzle	
Kassler	Repolho roxo	Pure de maça	
Hackepeter	Strudel		
Outros:			

Restaurante : General Kuster	Dos pratos listados abaixo, qual ou quais dele vc serve em seu restaurante		
	Eisbein	Salsicha alemã	Embutidos
	Mareco	Chucrute	Spätzle
	Kassler	Repolho roxo	Pure de maça
	Hackepeter	Strudel	
	Outros: Bratwurst; Schlachtplatte; Kochkäse; Sahnehering; Wienerschnitzel; Zigeunerschnitzel; Himmel und Erde		

Restaurante : Armalwee	Dos pratos listados abaixo, qual ou quais dele vc serve em seu restaurante		
	Eisbein	Salsicha alemã	Embutidos
	Mareco	Chucrute	Spätzle
	Kassler	Repolho roxo	Pure de maça
	Hackepeter	Strudel	
	Outros:		

Restaurante : Hersing Haus	Dos pratos listados abaixo, qual ou quais dele vc serve em seu restaurante		
	Eisbein	Salsicha alemã	Embutidos
	Mareco	Chucrute	Spätzle
	Kassler	Repolho roxo	Pure de maça
	Hackepeter	Strudel	
	Outros:		

Restaurante : Park Aurora	Dos pratos listados abaixo, qual ou quais dele vc serve em seu restaurante		
	Eisbein	Salsicha alemã	Embutidos
	Mareco	Chucrute	Spätzle
	Kassler	Repolho roxo	Pure de maça
	Hackepeter	Strudel	
	Outros: Goulash		

	Receita de origem familiar
--	----------------------------

	São servidos no restaurante
--	-----------------------------

A tabela 05 diz respeito a frequência com que os pratos tradicionais são servidos, e em apenas um deles não é servido em todos os dias de funcionamento, por telefonema, a gastrônoma do estabelecimento declarou que: "é para poder atender um público mais variado".

Tabela 05: Frequência com que os pratos são servidos.

Qual a frequência que estes pratos são servidos?	Todos os dias de funcionamento	Somente final de semana	duas vezes na semana ou mais em dias aleatórios
Armalwee			
Arweg			
General Kuster			
Hersing Haus			
Park aurora			

Fonte: O Autor, 2018.

A tabela 06 diz respeito a grau de parentesco dos preparos nos restaurantes em que a origem da receita é familiar. Nesses estabelecimentos, avós maternos e mães são unânimes.

Tabela 06: Grau de parentesco em receitas de origem familiar.

Qual o grau de parentesco	Bisavós maternos	Bisavós paternos	Avós Maternos	Avós Paternos	Mae	Pai
Armalwee						
Arweg						
General Kuster						
Hersing Haus						
Park aurora						

Fonte: O Autor, 2018.

Se tratando de insumos para elaboração dos preparos, a tabela 07 mostra qual é a origem. Nos restaurantes *Arweg* e *Hersing Haus* os produtos são adquiridos apenas por distribuidores. No *Park Aurora* as compras são feitas exclusivamente em mercados da região. Já o *General Kuster* e *armalwee*, tem maior variedade em seus fornecedores, incluindo produtores artesanais e agricultores familiares.

Tabela 07: Origem dos insumos

Qual é a origem dos Insumos	Produtores artesanais locais	Agricultores familiares	Pequenos mercados da região	Grandes Mercados da região
Armalwee				
Arweg				
General Kuster				
Hersing Haus				
Park aurora				
Qual é a origem dos Insumos	Distribuidoras locais	Produtores artesanais fora de Jaragua	Grandes mercados fora da região	distribuidoras fora de jaraguá
Armalwee				
Arweg				
General Kuster				
Hersing Haus				
Park aurora				

Fonte: O autor, 2018.

A tabela 08 se trata do público que frequenta o estabelecimento, nos restaurantes com maior capacidade, como é o caso do *Armalwee* e *Arweg*, é bem



variado, desde jovens a idosos. entende-se que é um restaurante onde toda a família frequenta.

Nos demais restaurantes, o público dominante é o adulto e conta com uma parcela do público idoso.

Tabela 08: Faixa etária do público.

Faixa etária do publico	10-30	31-50	51-70	mais que 70
Armalwee				
Arweg				
General Kuster				
Hersing Haus				
Park aurora				

Fonte: O autor, 2018.

Para fechamento do questionário, a última pergunta foi sobre o prato mais representativo do restaurante, em todos eles foi citado o marreco recheado como está na tabela 09, além dele o *strudel* de queijinho também aparece, quem trouxe uma maior variedade foi o restaurante *General Kuster*, onde ainda citou os pratos *Sahneheiringer*, *hackepeter*, salsichas e *eisbein*, declarando que são os mais conhecidos e apreciados.

Tabela 09: Prato mais representativo do restaurante.

Qual o prato mais representativo do restaurante ?	
Armalwee	Marreco Recheado, é o que tem maior saída no buffet
Arweg	Marreco recheado, é o que tem maior saída
General Kuster:	Marreco, Sahneheiringer, hackepeter, salsichas e eisbein, pois são os mais conhecidos e apreciados.
Hersing Haus	Marreco Recheado e strudel, Mais apreciados
Park Aurora	Marreco Recheado e Strudel de Queijinho quem vem ao restaurante logo pergunta por estes pratos

Fonte: O autor, 2018.

Tais respostas foram obtidas através do questionário, o mesmo foi aplicado nos restaurantes via telefone, e-mail, e oral. O processo levou cerca de 50 dias para conclusão. A maior dificuldade foi a falta de interesse e a “desconfiança” de alguns

estabelecimentos, muitas vezes pela ideia de estarem “protegendo” os “segredos” da família. Foi necessário muita persistência e diálogo para concluir o objetivo proposto.

### **3.2 Análises de Adaptações Gastronômicas em Arquivo Documentar Familiar.**

Entende-se por tradições, elementos importantes que se mantêm com o passar do tempo sem passar por alterações, assim como descrito no texto de CORÇÃO, 2014.

Partindo das necessidades presentes, em decorrência de um passado vivido, as tradições são elementos representativos nas práticas sociais do diálogo entre passado e futuro, que pretendem a invariabilidade em meio a um mundo em constante transformação.

Já instalados, os imigrantes alemães buscaram manter seus costumes e tradições, não seria diferente se tratando da alimentação, a prática de suas receitas, técnicas e conhecimentos foram combinados aos produtos existentes na colônia. Na falta de produtos como a farinha de trigo ou centeio (que era de difícil acesso), buscou-se alternativas e adaptações de preparos utilizando insumos existentes na região, como era o caso da farinha de milho e o aipim para elaborar pães, como dito inicialmente. O aipim ainda foi o substituto da batata cozida no dia-a-dia. O palmito, como era abundante, entrou na dieta da colônia, apareceram também os doces feitos a partir da banana, assim começou a nascer a cozinha germânica-catarinense.

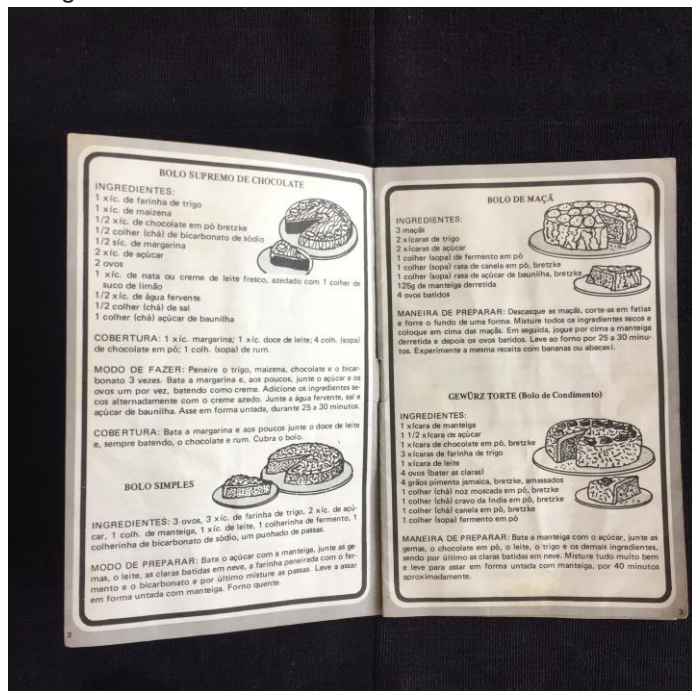
Um elemento que colabora com a permanência de tradições alimentares são as indústrias de alimentos, onde é feita a ampla divulgação de preparos estampados em suas embalagens ou até mesmo livro de receitas em forma de material de divulgação. Em Jaraguá do Sul no ramo alimentício se destaca a Bretzke Alimentos, sua breve história está descrita no site da empresa:

“Tudo começou no interior de Santa Catarina, com um casal de descendentes de alemães, que iniciou a produção do açúcar de baunilha, a partir de uma receita especial, aprendida com seus antepassados e feita num singelo tacho de porcelana. Naqueles tempos os produtos Bretzke eram distribuídos de bicicleta.” Bretzke, 2018

A empresa se popularizou e elaborou um livro de receitas como mostra a fotografia 01 o livro é do final dos anos 70 e ainda encontram-se alguns preparos dos colonizadores, como é o caso do bolo de especiarias (*Güwur torten*) bolo simples e comemorativo, feito especialmente no período natalino como é citado no livro *gourmandises catarinenses* (2016) “No período natalino, as mulheres preparam bolo de especiarias (*gewürkuchen*), e o pão de frutas (*früchtebrot*), produtos que continuam presentes na mesa e em confeitarias de descendentes de alemães.”

Desta forma, pode-se ver como algumas receitas são mantidas e disseminadas ao passar das décadas.

Fotografia 01: Livro de receitas Bretzke alimentos.



Fonte: O Autor, 2018.

Em outro material de divulgação do mesmo período, fornecido pela *Maizena*, encontra-se receitas práticas e cotidianas, onde os seus preparos não se restringem a uma tradição gastronômica específica, como está na fotografia 02 encontra-se receitas de bom-bocado, quindim, massa folhada, dentre outras.

Fotografia 02: Calendário com receitas Maizena

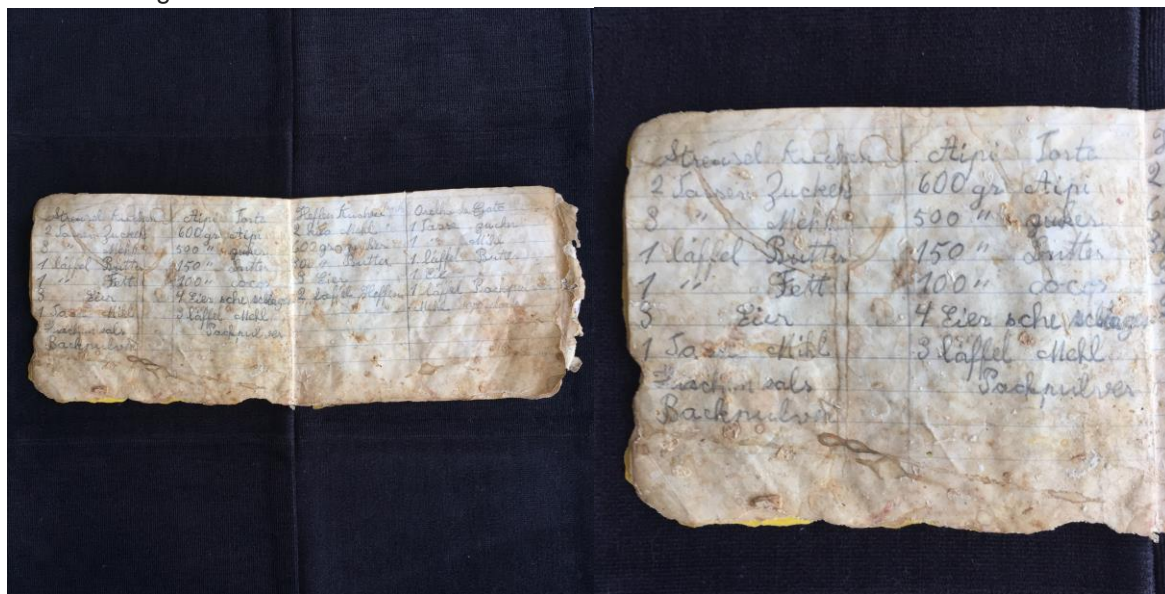


Fonte: O Autor, 2018.

Logo, o tradicional livro de receitas vai ganhando novas anotações, pratos de outras origens e as culturas vão se misturando, pode-se observar essa mudança nos próximos anexos onde a fotografia 03 se trata do livro de receitas da senhora

Wanda Ranthum Mohr, o livro é da década de 40, nele se encontram receitas deucas e bolos tradicionais da cultura alemã, e da cozinha teuto brasileira, as receitas estão escritas em alemão e detalhe que nenhuma delas conta com o modo de preparo, entende-se que as técnicas eram passadas de geração em geração, mais frequente entre as mulheres da família. O tal livro já conta com adaptações, como exemplo pode-se citar o uso araruta, produto que é originário das guianas e do Brasil. Outra adaptação é o bolo de aipim que é um insumo nativo brasileiro.

Fotografia 03: Livro de receitas da senhora Wanda Ranthum Mohr.



Fonte: O Autor, 2018.

Na sequência, temos na fotografia 04 o livro de receitas da senhora Edla Mohr Böder, o livro é da década de 70, nele as receitas já estão traduzidas, mas ainda sem o modo de preparo e mais uma vez se encontra o bolo de aipim, além dele, pão de ló (que faz o uso da araruta), rocambole e outras mais.

Fotografia 04: Livro de receitas da senhora Edla Mohr Böder

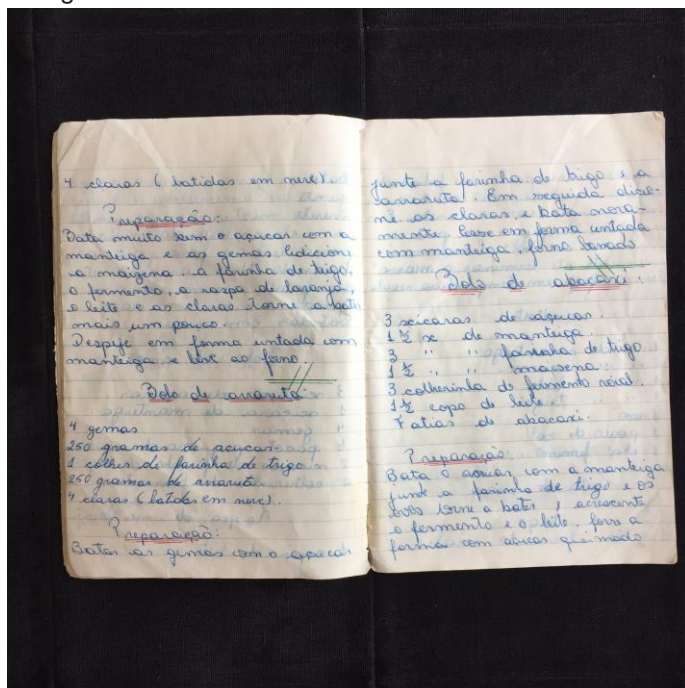
Mês de _____ de 19__				Mês de _____ de 19__			
Dia	Designação de Mercadorias	DEVE	HAVER	Dia	Designação de Mercadorias	DEVE	HAVER
	Bolo Aipim		Bolo Aipim		Pão de Ló		Bolo Favosito
1	açúcar	6 ovos		1	açúcar	3 ovos	
2	leite	6 ovos		2	colher chá sal	2 xícara açúcar	
3	leite	5 " "		3	raspa limão	3 " " trigo	
4	leite	4 " "		4	suco limão	1 " " leite	
5	leite	4 colher azeitona		5	suco laranja	2 colher azeitona	
6	leite	4 colher mel		6	açúcar	1 colher mel	
7	leite			7	colher mel		
8	leite			8	colher mel		
9	leite			9	colher mel		
10	leite			10	colher mel		
11	leite			11	colher mel		
12	leite			12	colher mel		
13	leite			13	colher mel		
14	leite			14	colher mel		
15	leite			15	colher mel		
16	leite			16	colher mel		
17	leite			17	colher mel		
18	leite			18	colher mel		
19	leite			19	colher mel		
20	leite			20	colher mel		
21	leite			21	colher mel		
22	leite			22	colher mel		
23	leite			23	colher mel		
24	leite			24	colher mel		
25	leite			25	colher mel		
26	leite			26	colher mel		
27	leite			27	colher mel		
28	leite			28	colher mel		
29	leite			29	colher mel		
30	leite			30	colher mel		

Fonte: O Autor, 2018.

O terceiro livro que está na fotografia 05, é da senhora Iraci Böder, este é mais atual, da década de 90.

As receitas já não se tratam mais apenas das tradicionais e adaptações de ingredientes, agora as páginas ganharam espaço para receitas diversas, como é o caso do bolo de abacaxi, nega maluca, além disso, contam com o modo de preparo.

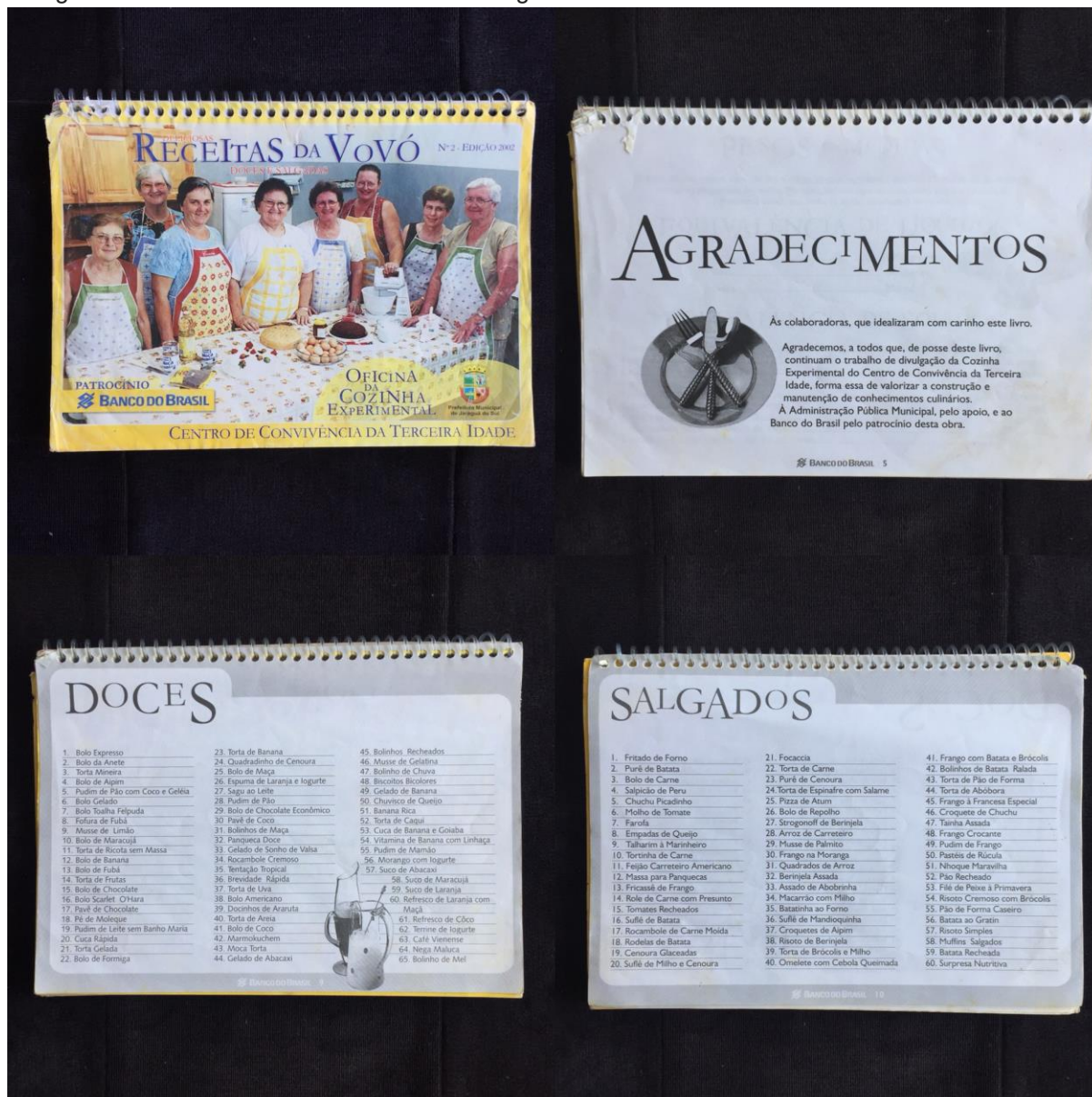
Fotografia 05: Caderno de receitas da senhora Iraci Böder



Fonte: O Autor, 2018.

A prefeitura de Jaraguá do sul junto do Banco do Brasil no ano de 2002 teve a iniciativa de criar um livro de receitas, com o objetivo de valorizar o conjunto de conhecimentos gastronômicos. O livro tem como título “Receitas da Vovó” e foi elaborado com o grupo do centro de convivências da terceira idade, seria uma oportunidade para esse grupo de senhoras darem visibilidade para receitas familiares. Porém, a falta de conhecimento para guiar o processo resultou em um livro de receitas diversas, como está na fotografia 06. Pode-se observar que poucas delas têm indícios de uma receita tradicional ou com vínculo familiar, as receitas estão mais ligadas a preparos rápidos e usuais do dia-a-dia, pratos como pizza de atum, fricassê, pudim de pão e outros mais estão neste livro.

Fotografia 06: Livro "Receitas da Vovó" de Jaraguá do Sul



Fonte: O Autor, 2018.

O que podemos acompanhar com essa sequência de fotografias, é que com o passar das décadas, da mesma forma em que as tradições se mantêm, elas também se perdem. Como foi visto nos livros de receitas, em uma mesma família, de uma geração para a outra, os preparos foram mudando. As receitas “prediletas” se mantiveram e o livro ganhou espaço para preparos mais “modernos e práticos” se assim podemos dizer, além disso, o modo de preparo foi acrescentado, pois nas gerações anteriores, aquela “pitadinha”, forma de mexer ou a sequência de ingredientes era aprendido no “estar junto”. Hoje, no formato atual da sociedade, já não se tem tanto tempo para estar junto no preparo de receitas, por isso foi acrescido o modo de preparo nas anotações.

Além disso, as novas receitas tiveram influências dos materiais de divulgação como os anexados acima, preparos diferentes aos usuais chamam a

atenção e despertam a curiosidade de qualquer um, logo caem no gosto e no caderno de receitas.

Outro anexo a ser discutido é o da fotografia 06, o livro “receitas da vovó” onde seu objetivo era trazer receitas elaboradas pelo grupo da terceira idade buscando valorizar a manutenção dos conhecimentos gastronômicos. A forma com que a coleta de receitas foi feita, trouxe para o livro preparações que não condizem com a geração que o escreveu, era mais parecido com as receitas de divulgação da Maizena, por exemplo, do que com o caderno de receitas da senhora Edla ou Iraci.

Se a abordagem feita direcionasse o grupo da terceira idade a trazer receitas tradicionais de sua família, o livro teria maior valor cultural e gastronômico, visto que quanto mais tradicional<sup>4</sup> mais valorizado ele tende a ser.

#### 4, CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cidade de Jaraguá do Sul possui características marcantes da migração alemã, refletida principalmente em seus atrativos gastronômicos. Com a pesquisa foi possível compreender melhor como esses atrativos são importantes para a sociedade da região, através das entrevistas com os estabelecimentos, e documentos familiares, nos quais se mantêm as tradições de descendentes e contribuem para o resgate da gastronomia da cidade.

Desta forma, os atrativos gastronômicos representam a identidade e a história de um povo. O trabalho aponta que os processos vinculados aos aspectos sociais, como a industrialização e a não disseminação de receitas de imigrantes pode contribuir fortemente para a perda de tradições, devido ao esquecimento das receitas e dos hábitos.

As barreiras impostas, o sigilo de algumas informações, são ações que dificultam a disseminação do conhecimento. Fatores relevantes que poderiam ser propagados na comunidade ou entre gerações acabam ficando esquecidos

O trabalho também aponta para a importância das festas típicas e eventos gastronômicos, com o intuito de incentivar o turismo gastronômico e a manutenção das tradições. Aponta-se que a organização de um espaço gastronômico voltado para as tradições alemãs, com funcionamento durante todo o ano juntamente com uma de rota gastronômica na cidade de Jaraguá do Sul, poderia aumentar a visibilidade do mercado turístico e local.

Observou-se ao longo do trabalho, que muitos pratos deixaram de passar de geração para geração e estão se perdendo por falta de documentação de conhecimentos relacionados às “receitas de família”, Percebe-se que grande parte das receitas ainda registradas em arquivo familiar, são de confeitaria, devido ao fato de que as receitas de “pratos salgados” serem mais sujeitos a variáveis. O que indica a necessidade de ações de registro, tanto em restaurantes quanto em

---

<sup>4</sup> O tradicional, está vinculado às práticas sociais que não sofrem alterações com o passar do tempo. Enquanto o típico, diz respeito ao que é particular e representativo naquele momento.

arquivos familiares coordenadas por pesquisadores da área de história ou gastronomia.

Para futuros trabalhos, recomenda-se ações de registro de pratos relacionados a identidade cultural, que além de preservar a cultura, podem ser importante fonte de renda, fortalecendo a cadeia produtiva local.



## Referências

BESSA, Fábio. **Você conhece a Schützenfest, a Festa dos Atiradores?** 2003. Disponível em: <<http://www.primeirostiros.com.br/2013/10/Voce-conhece-a-Schutzenfest-a-Festa-dos-Atiradores.html>>. Acesso em: 17 abr. 2018.

BEUTHER, Rafael. **O uso da gastronomia alemã como fator de atratividade turística em São Bento do Sul (SC)**. 2014. 119 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Caboriú, 2014.

BRETZKE: 50 anos de história com você. 2018. Disponível em: <<http://www.bretzke.com.br/br/empresa/>>. Acesso em: 24 jun. 2018.

CAETANO, Adriano Luna de Oliveira; LIMAS, Diego de Sousa; KOERICH, Josiély. CAPISTRANO, Mayara Cristina. **História posta à mesa: o patrimônio cultural e alimentar das culturas teuto-brasileiras e luso-brasileiras em Santa Catarina**. 2012. Artigo para revista Santa Catarina em História. Florianópolis, 2012.

CORÇÃO, Mariana. **MEMÓRIA GUSTATIVA E IDENTIDADES: DE PROUST À COZINHA CONTEMPORÂNEA**. 2014. Disponível em: <[http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria\\_gustativa.PDF](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF)>. Acesso em: 12 jun. 2018.

EDUCABRAS, A Europa No Século XIX. 2018. Disponível em: <[https://www.educabras.com/vestibular/materia/historia/historia\\_geral/aulas/a\\_europa\\_no\\_seculo\\_xix](https://www.educabras.com/vestibular/materia/historia/historia_geral/aulas/a_europa_no_seculo_xix)>. Acesso em: 15 jun. 2018.

GALVEZ, Jesús Claudio Perez; LOPEZ-GUZMAN, Tomas; BUIZA, Franklin Cordova. *Gastronomy as an element of attraction in a tourist destination: the case of Lima*,

GARCIA, Simone; ZOTZ, Werner. **Sabores de Santa Catarina**. 10. ed. Florianópolis: Letras Brasileiras, 2012

GEOGRAFOS, Jaraguá do Sul - SC. 2017. Disponível em: <<http://www.geografos.com.br/cidades-santa-catarina/jaragua-do-sul.php>>. Acesso em: 17 jun. 2018.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. 2006. 15 f. Monografia (Especialização) - Curso de Turismo e Hotelaria, Universidade Federal do Paraná, Paraná, 2006.

GUIA GEOGRAFICO, IMIGRANTES em Santa Catarina no Século 19. 2006. Disponível em: <<http://www.santa-catarina.co/historia/imigrantes.htm>>. Acesso em: 15 abr. 2018.

HOBSBAWM, Eric. Introdução: a invenção das tradições. In: HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (orgs). *A invenção das tradições*. Tradução Celina Cardim Cavalcante. 2ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 1997.

IBGE, Jaraguá do Sul . 2017. Disponível em :<<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/jaragua-do-sul/panorama>>. Acesso em 05 mai. 2018.

LOMBARDO, João Alexandre. **Gourmandises Catarinenses: A culinária tradicional e os produtos premium de Santa Catarina**. Brasil: Lagoa, 2016.

MAGDYEL, Alex Sander. **Schützenfest, a festa dos atiradores, começa nesta quinta-feira, em Jaraguá do Sul**. 2017. Disponível em: <<http://anoticia.clicrbs.com.br/sc/geral/an-jaragua/noticia/2017/11/schutzenfest-a-festa-dos-atiradores-comeca-nesta-quinta-feira-em-jaragua-do-sul-9989579.html>>. Acesso em: 21 abr. 2018.

ORIGEM. 180 anos da imigração alemã em Santa Catarina. Florianópolis: Empreendedor, s/d.

Peru. 2017. 8 f. Monografia (Especialização) - Curso de Applied Economics, University Of Cordoba, Córdoba, 2017.

PREFEITURA DE JARAGUA DO SUL, Síntese da História de Jaraguá do Sul. 2018. Disponível em: <<http://www.jaraguadosul.sc.gov.br/sintese-da-historia-da-cidade-jaragua-do-sul>>. Acesso em: 08 abr. 2018.

PROJETO Food Experience realiza novo workshop de gastronomia para empresas nucleadas. 2018. Disponível em: <<http://acijs.com.br/blog/projeto-food-experience-realiza-novo-workshop-de-gastronomia-para-empresas-nucleadas/>>. Acesso em: 05 maio 2018.

Renaux, Maria L. O papel da mulher no vale do Itajaí, Blumenau, FURB 1995.

RESTAURANTES em Jaraguá do Sul. 2018. Disponível em: <[https://www.tripadvisor.com.br/Restaurants-g303582-Jaragua\\_Do\\_Sul\\_State\\_of\\_Santa\\_Catarina.html](https://www.tripadvisor.com.br/Restaurants-g303582-Jaragua_Do_Sul_State_of_Santa_Catarina.html)>. Acesso em: 21 abr. 2018.

SEBRAE, Food Experience. 2017. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/df/artigos/food-experience,658538cc864d8510VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em: 18 abr. 2018.

SILVA, Maria Rosa Galvão Checcucci Gonçalves da. A alimentação e a culinária de imigração europeia no Vale do Itajaí. Blumenau, FURB 2008.

SILVA, Marilda Checcucci Gonçalves da. **O impacto da Imigração europeia sobre a produção de alimento e a culinária do Médio Vale do Itajaí – SC**. Disponível em: <<http://www.rimisp.org/FCKeditor/UserFiles/File/documentos/docs/pdf/0511-006552-18gtmarildacheccuccigonccedilalvesdasilva.pdf>>. p. 18.

TORRE, Maria Genoveva La; Millán-vazquez de; ARJONA-FUENTES, Juan Manuel; AMADOR-HIDALGO, Luis. **Olive oil tourism: Promoting rural development in Andalusia (Spain)**. 2016. 9 f. Monografia (Especialização) - Curso de Economics And Business Sciences, Loyola Andalucía University, Córdoba, 2016.

VILLANOVA, Bianca. **Winterfest é atração do fim de semana em Jaraguá do Sul.** 2014. Disponível em: <<http://dc.clicrbs.com.br/sc/noticias/noticia/2014/05/winterfest-e-atracao-do-fim-de-semana-em-jaragua-do-sul-4497370.html>>. Acesso em: 12 jun. 2018.