

A COMIDA DOS DESCENDENTES DE IMIGRANTES E REFUGIADOS ALEMÃES EM ALFREDO WAGNER (SC)

VÍTOR CAMILO KLAUBERG

RESUMO

Alfredo Wagner faz parte da região Metropolitana da Grande Florianópolis, a 105 km da capital do Estado de Santa Catarina contando com uma população de pouco mais de 10 mil habitantes, sendo em grande parte, descendentes de imigrantes ou refugiados alemães. Sua cozinha tradicional foi concebida com base nos saberes e fazeres apreendidos ao longo de uma trajetória de construção da identidade local. O objetivo deste trabalho foi identificar a gastronomia dos descendentes de imigrantes e refugiados alemães de Alfredo Wagner (SC) como manifestação da cultura do município. Trata-se de uma pesquisa de caráter qualitativo, incluso na área das ciências sociais aplicadas, caracterizada como teórico-empírica baseada na experiência. A metodologia utilizada foi a pesquisa bibliográfica e entrevistas semi-estruturadas. Os resultados alcançados foram a identificação da presença da identidade teuto-brasileiro em Alfredo Wagner, juntamente com sua visão da comida típica do município.

PALAVRAS CHAVE: teuto-brasileiro; identidade; cultura alimentar; cozinha típica;

ABSTRACT

Alfredo Wagner belongs to the Grande Florianópolis Metropolitan region, it is situated 105 km from the state capital. It houses around 10 thousand people, and they are in a large sum, descendants of German immigrants and refugees. This town's cuisine was created based on the know-how withheld over a long trajectory to build local identity. This study intends to identify the food culture of these descendants of German immigrants and refugees as a cultural manifestation of Alfredo Wagner. The methodology applied was by nature qualitative and exploratory, and made use of bibliographic revision to collect secondary data and a semi-structured interview to collect primary data. This research made possible to identify the German-Brazilian identity in Alfredo Wagner along with their take on the town's traditional foods.

KEY-WORDS: German-Brazilian; identity; food culture; traditional food;

1 INTRODUÇÃO

Em meio às montanhas, no pé da serra Catarinense, se localiza o município de Alfredo Wagner, parte da região Metropolitana da Grande Florianópolis, conta com uma população estimada pelo IBGE (2019) de 10.036 habitantes. Alfredo Wagner teve diversas tentativas de colonização e foi finalmente consolidada em 1853 como Colônia Militar de Santa Thereza, com o objetivo de colonizar as terras que conectam o sertão do estado com o litoral, assim como interromper o acesso indígena ao território. De acordo com El-Khatib (1970), a colônia passa a ter desenvolvimento satisfatório em 1890, com a chegada de descendentes e imigrantes alemães no local, sendo esses o objeto de estudo.

A Alemanha e o Brasil têm envolvimento variados frente aos diferentes momentos das suas histórias, em especial no que tange a presença de alemães no Brasil. A imigração germânica para o Brasil se deu frente a movimentos e momentos históricos, e carregam sentimentos importantes que formulam a ideologia étnica teuto-brasileira (MAGALHÃES, 2004).

É parte da condição de imigrante ter identidades multifacetadas, conectadas às culturas da terra natal e do país de integração. Assim, o descendente de imigrante ou refugiado alemão no Brasil, o teuto-brasileiro, tinha o sentimento de duas cidadanias, a cidadania da terra brasileira e de origem alemã (CASTLES, MILLER, 2009). O município é um dos exemplos de onde esses alemães encontraram um lar, sendo que o Brasil abrigou e abriga milhares de imigrantes e refugiados, o que acarreta diversas mudanças, econômicas, simbólicas e principalmente culturais (ALTOÉ; AZEVEDO, 2019).

Uma dessas mudanças culturais é a da alimentação, sendo esta a discutida neste trabalho. A cultura alimentar se encontra entre os principais elementos culturais que transitam junto com as pessoas no fluxo migratório. De acordo com Poulain (2017), é levada junto com as pessoas que circulam entre sociedades, as práticas alimentares e as maneiras à mesa, onde a alimentação se mostra elemento cultural crucial da manutenção da identidade do indivíduo. É importante perceber a comida como uma ferramenta através da qual as sociedades constroem representações de si próprias, definindo sua identidade, que se diferencia de outras nos hábitos alimentares, contendo elementos significativos para se pensar na identidade social de seus consumidores (ROMANELLI,

2006).

As experiências do país de origem, como alimentação, de certa forma, mantêm-se no decorrer do tempo nas comunidades de imigrantes juntamente com as gerações subsequentes (KNOB, 2018). A resiliência dessas práticas, segundo Altoé e Azevedo (2018), é fundamental para a defesa da identidade do imigrante e do refugiado, estando elas repletas de fatores simbólicos, sendo a comida memória, afeto e resistência. Mas o sentimento de resistência na alimentação, ainda conforme as autoras, não significa que ela não se transforma.

Foi encontrado na pesquisa bibliográfica a colonização do município composta inicialmente por imigrantes e refugiados alemães. Há falta de dados recentes sobre a identidade dos habitantes de Alfredo Wagner, assim, pressupõe-se a presença de descendentes de imigrantes e refugiados alemães no município. Compreendendo a relação de alimentação e identidade, explorando a identidade teuto-brasileira, a trajetória da sua cultura alimentar e seu impacto na identidade e cultura local, este estudo pretende identificar a gastronomia dos descendentes de imigrantes e refugiados alemães de Alfredo Wagner como manifestação da cultura do município.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Alfredo Wagner

O município de Alfredo Wagner, em meio às montanhas, no pé da Serra Catarinense, tem população estimada, segundo o IBGE (2019), de 10.036 habitantes, tendo 69% deles na zona rural (SEBRAE, 2013). Alfredo Wagner faz parte da região Metropolitana da Grande Florianópolis, a 105 km da capital do Estado de Santa Catarina com área territorial de 735,371km² da mesorregião Grande Florianópolis (SEBRAE, 2013).



Fonte: Mapa Interativo de Santa Catarina, CIASC, 2013.

Fonte: Dados Cartográficos, Google, 2019.

O local teve seus primeiros habitantes em 1840, após a guerra dos Farrapos, que se estabeleceram às margens do rio Itajaí do Sul. A primeira tentativa de colonização ocorreu por soldados-colonos, que não tiveram êxito, frente chuva e neve abundante que cobriu o território por três anos. Passando-se mais de uma década, foi então, fundada a Colônia Militar de Santa Thereza, pelo decreto 1.255 de 8 de novembro de 1853, do Imperador Dom Pedro II, com o intuito de colonização (ALFREDO WAGNER - SC 1976, 1976). Sendo um ponto de união entre o sertão e o litoral, O IBGE (2016) adiciona que a Colônia pretendia servir de barreira às incursões dos “índios”. De acordo com El-Khatib (1970), o município só teve progresso a partir da chegada de descendentes e imigrantes alemães, em torno de 1890, passando então a crescer satisfatoriamente.

O distrito conhecido como Barracão, foi desmembrado de Bom Retiro em 1961, e reconhecido como município de Alfredo Wagner (SEBRAE, 2013) topônimo este dado em homenagem a Alfredo Henrique Wagner que, por mais de meio século, dedicou-se ao trabalho de desenvolvimento do município. Bom Retiro, enquanto ainda abrangia o território de Alfredo Wagner, foi colonizado por imigrantes alemães, italianos e portugueses, tendo como principais atividades a extração de madeira e o plantio da cebola e tem como base econômica a agricultura, segundo Vargas et al.

(2008). Da mesma forma, Loch e Walkowski (2009) afirmam que no município há colonização presente de alemães e italianos (LOCH; WALKOWSKI, 2009).

2.2 Imigração e Refúgio: A Formação Teuto-brasileira

Num mundo saturado de conflitos e ameaças naturais, existem indivíduos que não tem opção senão deixar sua terra natal e procurar proteção em outro país. O Brasil abrigou e abriga milhares de imigrantes e refugiados, o que acarreta diversas mudanças, econômicas, simbólicas e principalmente culturais (ALTOÉ; AZEVEDO, 2018). A Alemanha e o Brasil têm envolvimento variados frente aos diferentes momentos das suas histórias, em especial no que tange a presença de alemães no Brasil.

Para ilustrar com mais precisão a história do povo de descendência alemã no Brasil, faz-se necessário o discernimento entre os termos “imigrantes” e “refugiados”. É empregado o termo *imigração* para o fenômeno no qual as pessoas naturais de um país, voluntariamente deixam seu território e estabelecem residência em outro, seja temporariamente ou não (LOPES, 2016). Ele passa a ser conhecido como imigrante no país que acolhe e emigrante no país qual o indivíduo deixou (BARROSO, 2012). Já os refugiados, que também são migrantes internacionais, cruzam as fronteiras de seus países de forma forçada, em busca de proteção, quando precisam fugir de situações de violência, como conflitos internos, perseguição em decorrência de regimes políticos repressivos, e outras violações de direitos humanos, questões étnicas, culturais, religiosas, desigualdade socioeconômica, miséria, e instabilidade política fazem parte dos fatores que levam os refugiados a migrar (UEBEL, 2016).

O primeiro registro de imigrantes alemães no Brasil, se dá no século XVI, com o Brasil ainda colônia de Portugal, Knob (2018) nos conta que, a frota de Pedro Álvares Cabral contava com dois homens germânicos, um náutico e um cozinheiro. Houveram diversas levas de migrantes alemães, de acordo com Magalhães (2004), e dentro dessas levas existiram vários motivos pelos quais os alemães embarcaram para o Brasil. O povo alemão que migrou para o Brasil tinha diferentes profissões e habilidades, enfatizando o perfil heterogêneo dessas migrações (NEUMANN, 2014). Assim, é importante perceber que a multiplicidade dos arquétipos desses imigrantes, tendo distintas formas de pensar e agir, saindo da terra alemã com diferentes intuítos,

contribuem todos para a formação da identidade étnica “alemã” no Brasil. Abaixo, Magalhães (2004) descreve as cinco grande imigrações alemãs para o Brasil.

As migrações da Europa para o Brasil, segundo a autora, com a intenção de povoar a terra, desencadeiam após a extinção do tráfico negreiro em 1850 e a necessidade de mão-de-obra. Na região Sul, Magalhães (2004) afirma que, os imigrantes desenvolvem quase exclusivamente a produção agrícola em pequenas propriedades criando novos centros de povoamento que visavam o preenchimento de vazios demográficos nas regiões de fronteira para garantir a integridade do território e garantir com alimentos o mercado interno, assim, na primeira leva de migrantes alemães, eram cedidos 25 hectares de terra, para que trabalhassem nas lavouras e poderiam se manter apenas com a mão-de-obra da família, sem escravos. A mão-de-obra do imigrante era vista como uma alternativa rendosa, porque se identificava no europeu um elemento apto para ocupar as atividades agrícolas. (BUENO, 2006).

Próximo da formação da Colônia de Santa Thereza, a segunda leva de migrantes alemães para o Brasil, iniciada em 1848, trazia números expressivos de migrantes com motivação de deixar a terra natal por motivos políticos. Eles são, segundo Magalhães (2004), em sua maioria artesãos e intelectuais, alguns operários que adquiriram o direito de migrar intitulando-se camponeses e ao chegar aqui, locomoviam-se para diferentes cidades para exercerem seus ofícios: alfaiates, mecânicos, cervejeiros, padeiros e outros.

Ocorre no final do século XIX a terceira leva de migração alemã, a mais expressiva, devido ao desenvolvimento econômico e político dos dois países: a acelerada industrialização na Alemanha e o discurso favorecendo a imigração no Brasil, conforme Magalhães (2004). Além disso, a autora menciona que, entidades privadas, como a Igreja Luterana estimulavam e ofereciam assistência na partida de alemães para novos solos, com a intenção de expandir o espaço vital alemão, ponto importante do Estado nacionalista da época, fazendo dessas pessoas representantes da Alemanha no exterior.

O quarto grupo que migra para o Brasil vêm por conta da Primeira Guerra Mundial, recebendo após a derrota da Alemanha, um número de alemães sem precedentes, Magalhães (2004) expressa que, desta vez, aguarda na sociedade brasileira um clima de hostilidade, tendo o Brasil se alinhado com os Aliados frente ao “perigo

alemão” disseminado na imprensa por ingleses e franceses e, dessa forma, os alemães e seus descendentes passam a ser discriminados, vistos como inimigos, com sentimentos xenofóbicos, como se a guerra europeia se prolongasse no Brasil. Já a quinta leva de migrantes, segundo a autora, tem números pouco expressivos, refugiados do regime nazista. Durante a Segunda Guerra Mundial, segundo Faria (2008), existe o desuso da língua alemã no Brasil, onde imigrantes, refugiados e descendentes alemães eram forçados a esconder sua identidade germânica para evitar perseguições e represálias por parte do governo nacional.

A imigração germânica para o Brasil, segundo Magalhães (2004) se deu frente a movimentos e momentos históricos, e carregam sentimentos importantes que formulam a ideologia étnica teuto-brasileira que se reconheciam por diversas características: a religião luterana, o idioma e a visão da sociedade de que eles eram “os alemães”, trabalhadores disciplinados, que estão aqui para contribuir com o progresso do Brasil.

De acordo com Seyferth (1981), no fim do século XIX, como marcador de ancestralidade genética, existia o *Deutschtum* (caráter ou espírito alemão), que dava aos descendentes de imigrantes a capacidade de expressar sua nacionalidade alemã, herdada e mantida pelos costumes e a língua alemã, supõe o germanismo, onde há origem comum baseada no *jus sanguinis*, “direito de sangue”, onde afirmava-se germanidade. Já em 1939, o termo foi substituído por *Deutschbrasilianertum*, segundo Seyferth (1994), onde antes se afirmava germanidade, agora se afirma uma germanidade-brasileira, reforçando um pertencimento patriótico ao Brasil, contudo ainda com a ideia de pertencimento nacional à Alemanha, pelo seu “sangue alemão”. Castles e Miller (2009) escrevem que faz parte da condição de imigrante ter identidades multifacetadas, sendo elas conectadas às culturas da terra natal e do país de integração. Assim, o descendente de imigrante ou refugiado alemão no Brasil, o teuto-brasileiro, tinha o sentimento de duas cidadanias, a cidadania da terra brasileira e de origem alemã.

2.3 Transformação da Identidade do Imigrante pela Alimentação

A alimentação se apresenta como prática necessária desde o primórdio da humanidade, todavia, ela é muito mais que um ato biológico, diz Franco (2001) que, o ser humano se tornou cerimonioso ao comer e com o alimento tem um relacionamento complexo, não come apenas para saciar a fome, dá a ele também valor simbólico e

eventualmente o transforma em objeto ritualístico. Da mesma forma, Santos (2005) reconhece que os alimentos não tem um relacionamento simples com o ser humano, diferenciando alimentar-se como ato nutricional e comer como ato social, não existindo neutralidade num alimento que entra nossas bocas, onde a historicidade da sensibilidade gastronômica define e é definida pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época, inferindo valor não só ao o que se come, mas quando, quanto, onde, como e com quem se come. Nesse sentido, Pollan (2008) nos diz que comida também é prazer, vem junto da comunidade, família e espiritualidade, tem a ver com nossa relação com o mundo natural e é ferramenta de expressão de identidade.

A comida é parte tão intrínseca com as emoções humanas desde o início das nossas vidas que, inevitavelmente, o ato de comer se torna uma forma de expressão, de personalidade e de inserção em um determinado grupo (CRUMPACKER, 2009). Podemos entender comida como uma ferramenta bastante relevante através da qual as sociedades constroem representações de si próprias, definindo sua identidade, que se diferencia de outras nos hábitos alimentares, contendo elementos significativos para se pensar na identidade social de seus consumidores (ROMANELLI, 2006).

A comida mostra, também, uma narrativa da memória coletiva, quando determinados pratos passam a ser apropriados, apreciados e desfrutados por toda uma comunidade, não necessariamente apenas os descendentes. Muito além de nostalgia, a comida se torna um elo com a identidade nacional de origem, forma de se reconhecer no novo território, de identificar seus pares e de separação de outros grupos existentes.

Para Friedrich (2014), a identidade e a diferença se discernem e, assim, declaram quem pertence a um grupo e quem está excluído. Dessa forma, segundo Maria Eunice Maciel (2005), membro da coordenação do Grupo de Antropologia da Alimentação Brasileira, a cozinha típica vem sendo utilizada como forte referencial identitário, utilizando como símbolo de identidade e o reivindicando para si. Conforme Rocha (2012), tal herança cultural pode fornecer informações sobre a história de um país e sobre o passado de uma sociedade, desencadeiam uma ligação entre o migrante e suas raízes, formando grupos, categorias sociais e resgatam a memória, tornando-se essencial no desenvolvimento cultural de um povo. Onde, por exemplo, na situação de refugiado, o indivíduo se encontra obrigado a enfrentar adversidades, como a que diz

respeito à manutenção de sua identidade cultural, o sentimento de pertencimento o torna capaz de reconhecer a si mesmo (LADICA, 2019).

A identidade não deve ser interpretada como algo fixo e imutável, mas, na verdade, como algo construído ao longo de uma vida, mudando de acordo com o contexto no qual o indivíduo se encontra, sugere Hall (2006) que, a identidade está sempre sendo formada. Muitas vezes, segundo Calvo (1982), o que é preciso para imigrantes reformarem ou preservarem sua cultura alimentar em outra nação é utilizar algumas estratégias, como adaptação, adoção ou recusa. Essa adaptação infere na substituição de ingredientes ou equipamentos com a intenção de conseguir reproduzir um prato típico, sendo esse o método mais importante para essa discussão.

A cultura alimentar se encontra entre os principais elementos culturais que transitam junto com as pessoas no fluxo migratório. De acordo com Poulain (2017), é levada junto com as pessoas que circulam entre sociedades, as práticas alimentares e as maneiras à mesa, onde a alimentação se mostra elemento cultural crucial da manutenção da identidade do indivíduo. Um dos elementos que sobrevive por mais tempo, quando o assunto é referência da cultura de origem, é a comida; no cotidiano ou em dias de festa, vem na comida uma das maneiras de sentir e representar a presença do outro solo, da cultura, presente na memória e identidade (GIARD; MAYOL, 1996).

Uma população que emigra carrega em si um conjunto de práticas ligadas à sua alimentação, conforme antropólogos, historiadores e sociólogos da alimentação, mesclam ou acrescentam possibilidades e práticas alimentares no novo ambiente em que vivem, se adaptando ao sistema alimentar local e interferindo nele com suas práticas nativas (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A partir da mudança de território, principalmente em casos forçados, é preciso, segundo Altoé e Azevedo (2018), deixar para trás muito mais do que o país de origem, deixando também os familiares e amigos, os costumes, tradições e hábitos cotidianos que formam a identidade étnica desses indivíduos, que além do afastamento geográfico do seu meio cultural, precisam se inserir na nova sociedade onde desembarcam. As autoras afirmam que a inserção num novo país nem sempre significa abandono das características individuais de cada grupo, esse deslocamento envolve, na verdade, o transporte para uma nova realidade que permite produzir novas experiências, construindo em outro local novas práticas em torno da cultura anterior.

Para Rozin y Rozin (1981, apud HERNANDEZ E GRÁCIA-ARNAIZ, 2005), cada cultura gera uma gastronomia peculiar, onde ingredientes, receitas, aromas, formas de preparar o alimento, de servir e até de comer, têm regras precisas, tanto frente à preparação, como relativos à sua colheita, quais alimentos se comem juntos, a produção, conservação e consumo. Essa experiência cultural de como fazer, como comer, passa a envolver dois mundos, a realidade do lugar de onde vieram, assim como, para onde foram e nesse sentido, para Knob (2018), experiências do país de origem, como alimentação, de certa forma, mantém-se no decorrer do tempo nas comunidades de imigrantes juntamente com as gerações subsequentes.

A resiliência dessas práticas, segundo Altoé e Azevedo (2018), é fundamental para a defesa da identidade do imigrante e do refugiado, estando elas repletas de fatores simbólicos, sendo a comida memória, afeto e resistência. Mas o sentimento de resistência na alimentação, ainda conforme as autoras, não significa que ela não se transforma, sendo a mudança base para o *contínuo alimentar* presente na mesa dessas pessoas (ALTOÉ; AZEVEDO, 2018). Esse contínuo alimentar é desenvolvido na esfera doméstica, no interior do grupo deslocado, e contribui em tornar a alimentação como elemento definidor da identidade de uma comunidade (CALVO, 1982).

Tratando do senso de comunidade e identidade, Bailey (2017) propõe que as práticas alimentares dentro do contexto migratório dá quatro diferentes sentidos ao cotidiano do migrante. O primeiro aparece dentro de si, relacionando comida a pertencimento, e nesse sentido, é possível pensar na comida como instrumento de guarda da identidade étnica no migrante. O segundo, Bailey (2017) afirma ser sentido de lar, englobando as práticas alimentares e culinárias, acontecendo no espaço do contínuo alimentar. O terceiro, segundo o autor, aparece no senso de comunidade, impulsionado pela comensalidade, partilhando das refeições. O quarto e último sentido é descrito por Bailey (2017) como a presença que dá vínculo entre comida e cuidado, permitindo a reflexão entre afetos e emoções proporcionadas pela alimentação, nutrindo emocionalmente os migrantes.

2.4 Alimentação como Patrimônio Cultural

É muito comum associarmos patrimônio com herança material, diz Rocha (2012), mas patrimônio não se limita a esse sentido de herança, sendo ele também, os

bens elaborados por nossos antepassados, que acarretam experiências individuais ou coletivas. A Gastronomia faz parte do que é denominado Patrimônio Cultural, uma arte compreendida como uma coleção de bens materiais e imateriais representativos da cultura de um grupo ou de uma sociedade (MARTINS, 2003). Para Muller (2012), a Gastronomia Tradicional consiste de um conjunto de produtos alimentares e processos produtivos característicos de uma região, elaborados e mantidos pelos valores simbólicos, tradicionais ou históricos, presente na história, geografia, clima e organização social, assim a Gastronomia faz parte dos bens que compõem os chamados Patrimônios Culturais Imateriais. A UNESCO (2019) define Patrimônio Cultural Imaterial como as expressões de vida e tradições onde comunidades, grupos e indivíduos, de todas as partes do mundo, recebem de seus ancestrais e transmitem seu conhecimentos aos seus descendentes. Essa transmissão entre gerações se destaca no grupo familiar, como referência fundamental na reconstrução do passado, sendo a família objeto de recordação dos indivíduos e, ao mesmo tempo, o espaço em que recordações voltam a vida (BARROS, 1989). Muller e Fialho (2011) alegam que o Patrimônio Cultural Imaterial é passado de geração para geração, na forma de tradição, ritos, usos e costumes, incluindo expressões idiomáticas, técnicas e conhecimentos pertencentes a comunidade. A manutenção de tal patrimônio se dá num processo que inclui a conservação e recuperação da memória, pela qual os povos conservam suas identidades e, por isso, faz da memória um elemento essencial da identidade, onde o resgate dessas memórias é uma das atividades fundamentais de indivíduos e das sociedades (BARRETTO, 2003). A memória é, segundo Pollak (1989), um elemento que constitui a identidade, componente importante no reconhecimento e na valorização de indivíduos e grupos, tendo a capacidade de reforçar sua auto-estima. A valorização da cultura de um povo, pode partir da preservação de sua memória e inclui a cultura alimentar, é uma ferramenta capaz de disseminar o sentimento de reconhecimento e pertencimento a um grupo (VON DENTZ, 2011).

A necessidade de tratar a alimentação como patrimônio, emerge num contexto em que as práticas alimentares estão em transformação num modo de degradação e mais amplamente em risco de perda de identidade; a história da alimentação nos mostra que todas as vezes que as identidades locais são postas em perigo, a cozinha e o ritual à mesa são partes privilegiadas da resistência (POULAIN, 2004). Nesse sentido, para

Muller e Fialho (2011), quase todas as manifestações gastronômicas brasileiras estão sujeitas a influências e descaracterização de sua identidade, construída ao longo de um processo histórico-cultural. Santos (2005) nos fala que é na cozinha o ambiente no qual acontece a arte de elaborar os alimentos para lhes dar sabor e sentido. É nela que existe o sentimento de intimidade familiar, investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Há ali um espaço rico de relações sociais, que constitui na mesa, efetivamente, um ritual de comensalidade. Por sua vez, GARCIA (1997), diz que a alimentação gravita em diversos âmbitos, desde o cultural até as experiências pessoais, e carrega com ela os mais diversos significados; as práticas alimentares englobam os processos desde a preparação do alimento até o seu consumo, existindo nelas a subjetividade veiculada que inclui a identidade cultural, a condição social, a religião, a memória familiar e a época que se viveu tal experiência.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Esta pesquisa é de caráter qualitativo, incluso na área das ciências sociais aplicadas, caracterizada como teórico-empírica baseada na experiência. Para atingir os objetivos do trabalho, a metodologia foi escolhida pela especificidade do tema, o qual apresenta caráter, acima de tudo, sociocultural, utilizando dos instrumentos da pesquisa bibliográfica para a coleta de dados secundários e entrevistas semi-estruturadas para a coleta de dados primários.

No modelo qualitativo a realidade é construída a partir do quadro referencial dos próprios sujeitos do estudo, cabendo ao pesquisador decifrar o significado da ação humana, e não apenas em descrever comportamentos (SANTOS, 1999). Engloba um conjunto diferente de técnicas interpretativas que visam descrever e decifrar os ingredientes de um sistema complexo em significados, com o objetivo de decodificar e dar sentido aos fenômenos do mundo social. (VAN MAANEN, 1979). Godoy (1995) cita características essenciais para identificar esse tipo de pesquisa como: quando se busca diretamente no ambiente natural os dados e o pesquisador como instrumento; o caráter descritivo da pesquisa; o enfoque indutivo; e o significado que as pessoas dão às coisas e à sua vida como preocupação do investigador.

Se justifica esse tipo de trabalho quando há falta de exploração do tema na literatura disponível, que com o caráter descritivo desse tipo de pesquisa se pretende

empreender ou compreender um fenômeno complexo; onde compreender e interpretar fenômenos, a partir de seus significantes e contexto são tarefas sempre presentes na produção de conhecimento (NEVES, 1996).

A pesquisa bibliográfica utiliza de dados existentes, que já receberam tratamento analítico, ou seja, é baseada em material já publicado (GIL, 2010). Da mesma forma, para Fonseca (2002, p. 32) “a pesquisa bibliográfica é feita a partir do levantamento de referências teóricas já analisadas, e publicadas por meios escritos e eletrônicos”. Cascaes e Rosa (2018) definem esse material como livros, artigos de periódicos científicos, trabalhos de conclusão de graduação, dissertações e teses, entre outros. Esse instrumento é de grande importância, podendo criar uma base sólida de conhecimentos, capaz de guiar a prática profissional, identificando a necessidade de novas pesquisas no âmbito da atividade estudada (SAMPAIO, MANCINI, 2007).

Buscar as informações diretamente no ambiente natural, com o objetivo de compreender o significado das ações e processos dos indivíduos pesquisados através do convívio, são ferramentas da Antropologia, de acordo com Lakatos e Marconi (2004), a tradição antropológica de pesquisa qualitativa usa a abordagem etnográfica. A etnografia se apresenta como a ciência de descrição cultural e implica pressupostos específicos sobre a realidade e as formas particulares de coleta e apresentação de dados (LUDKE, 1986).

Optou-se pela entrevista semi-estruturada, na qual o informante tem a possibilidade de discorrer sobre suas experiências, a partir do foco principal proposto pelo pesquisador; ao mesmo tempo que permite respostas livres e espontâneas do informante. Segundo Haguette (1992), a entrevista é um processo de interação social, onde o entrevistador tem a finalidade de obter informações do entrevistado, a partir de um roteiro contendo tópicos em torno de uma problemática central. Também para Silva et. al (2006), a entrevista capta a subjetividade dos participantes, levando em consideração a natureza do objeto do estudo, exige interação entre pesquisador e investigado para contextualizar as experiências, vivências e sentidos, utiliza-se a entrevista como uma técnica especial para a coleta de informações diretas dos sujeitos investigados. Segundo Cervo (1996) e Alves-Mazzotti (1998), a entrevista qualitativa é capaz de fornecer os dados básicos para a compreensão das relações entre os atores

sociais e o fenômeno, e tem como objetivo a compreensão das crenças, atitudes, valores e motivações, dessas pessoas, em relação a um contexto específico.

A entrevista não deve ser confundida com questionário, que é outro instrumento muito usado nas ciências sociais, Lobiondo-Wood & Haber (2001) especificam a entrevista como instrumento escrito e planejado para coletar dados de indivíduos a respeito de suas atitudes, conhecimento, crença e sentimentos. Silva et. al (2006) cita vantagens da entrevista frente ao questionário, onde a pessoa entrevistada não necessita saber ler ou escrever, torna capaz a interpretação de expressão corporal, tonalidade de voz e ênfase nas resposta, e oferece uma flexibilidade muito maior, onde o entrevistador pode esclarecer o significado das perguntas, e adaptar-se às pessoas e circunstâncias que surgem na entrevista.

Segundo Lobiondo-Wood & Haber (2001), as entrevistas podem ser face a face ou por telefone, e podem ser compostas de perguntas dissertativas ou de múltipla escolha. Mais especificamente, na entrevista semi-estruturada, de acordo com Silva et. al (2006), o pesquisador utiliza de um roteiro, onde existem perguntas fechadas e inclui um número menor de perguntas abertas, deixando espaço livre para o entrevistado falar. O caráter aberto é a qualidade central da pesquisa semi-estruturada, onde, de acordo com May (2004), o entrevistado pode responder as perguntas dentro da sua concepção. Contudo, Gil (1999) explica que isso não significa falar livremente, e que quando se desvia do tema original da pergunta, o entrevistador deve guiar o entrevistado de volta para o tema. Gauthier et al. (1998) acrescenta que todos os entrevistados devem responder às mesmas questões, onde se segue a estrutura pré-estabelecida pelo entrevistador. Sobre as questões abordadas, Triviños (1992) menciona que a elaboração do roteiro da entrevista é feita baseada na investigação teórica, onde o pesquisador recolheu informações sobre o fenômeno estudado. O apêndice A apresenta o *Roteiro de Entrevista* utilizado.

Para Minayo (1994), a entrevista defende a obtenção de informações através da fala individual, revelando condições estruturais, sistemas de valores, normas e símbolos, que transmite através de um porta-voz, representações de determinados grupos. Para dar a possibilidade de tornar os entrevistados porta-voz de um determinado grupo, é necessário alguns cuidados durante a condução das entrevistas. Por exemplo, Selltiz (1987) salienta que a apresentação do entrevistador deve ser breve e informal, e para

Biklen e Bogdan (1994), a maioria das entrevistas começam numa conversa banal. Para Aguiar e Medeiros (2009) de forma geral, os cuidados durante as entrevistas devem focar em não influenciar nas respostas, pôr-se na postura de ouvinte e esforçar-se manter um bom ambiente, amigável e estimulador. Se for o caso, Richardson (1999) aconselha assegurar o anonimato do entrevistado e de suas respostas. Dessa forma, nessa pesquisa fica assegurado o anonimato dos entrevistados, vide apêndice B o *Termo de Consentimento Livre e Esclarecido*.

Na execução da pesquisa de campo, referente a amostragem e escolha de participantes da comunidade, foi utilizada a técnica “Bola de Neve” ou *Snowball Sampling*, utilizada em pesquisas sociais onde participantes iniciais do estudo referem novos possíveis participantes, e assim sucessivamente até atingir o ponto de saturação; O ponto de saturação é alcançado quando o conteúdo obtido nas entrevistas anteriores passam a ser repetidos nas novas entrevistas sem acrescentar novas informações. (HUDELSON, 1994)

Dessa forma, o artigo utilizou do levantamento da pesquisa bibliográfica para apresentar o conceito teuto-brasileiro, apontar a diferença entre imigrante e refugiado e a relação da alimentação com a formação da identidade. Essa base teórica foi usada para criar o Roteiro da Entrevista e a partir das entrevistas, indicar a presença destes descendentes e registrar alguns ingredientes e pratos de base da cozinha tradicional local, a fim de identificar a gastronomia dos descendentes de imigrantes e refugiados alemães em Alfredo Wagner (SC) como manifestação da cultura do município. As entrevistas aconteceram em encontros individuais, para a coleta de informações sobre o tema alvo dessa proposta.

4 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS DADOS

A pesquisa bibliográfica e os dados coletados nas entrevistas deram a oportunidade de conhecer melhor a identidade dos descendentes de imigrantes e refugiados alemães de Alfredo Wagner e seus costumes alimentares. Foi possível além de reconhecer a identidade desse povo, entender a formação do município e a imigração alemã que viria influenciar tanto o florescer cultural de Alfredo Wagner.

Foram entrevistados, ao todo, 10 informantes sendo eles 5 homens e 5 mulheres. Os entrevistados tinham de 70 a 93 anos de idade, buscou-se o mais próximo possível

dos imigrantes, para que pudessem comunicar sua experiência e sua possível herança alimentar vinda dos imigrantes e refugiados da região. Os entrevistados exerceram diversos trabalhos, como administrador escolar, agricultor (dos mais diversos cultivos), cozinheiro, dona de casa, comerciante, empregado doméstico, serralheiro e com beneficiamento de mandioca. Dois dos entrevistados tinham avós vindos da Alemanha, já os outros oito entrevistados, eram seus bisavós que chegavam pela primeira vez em terra brasileira.

O auto-reconhecimento da identidade dos entrevistados, frente a sua nacionalidade, fica bem dividida, onde três se identificam como alemães, três como brasileiros e quatro como ambos, alemão e brasileiro. Os motivos pelos quais se identificam dessa forma são seus costumes, o ensinamento passado por seus pais e avós de que eles “são alemães”, e principalmente a língua alemã, onde apenas um dos entrevistados, por ter parte da família vindo de Portugal, falava português com a família, todos os outros nove aprenderam português apenas quando foram para a escola. Esta forma de se identificar foi apresentada também no levantamento bibliográfico, Seyferth (1994), cita o *Deutschbrasilianertum* que afirma uma germanidade-brasileira, reforçando um pertencimento patriótico ao Brasil, contudo ainda com a ideia de pertencimento nacional à Alemanha, pelo seu “sangue alemão”. Os que se identificaram como apenas brasileiro, defenderam ser brasileiros por terem nascido em terra brasileira.

De acordo com os entrevistados, os motivos que trouxeram seus avós e bisavós da Alemanha para Alfredo Wagner foram dois. Um deles, foi a imigração, segundo sete entrevistados, seus familiares vinham para o Brasil e, por fim, Alfredo Wagner, em busca de terra, oportunidades e uma vida melhor no novo mundo. Esses, dataram a imigração de seus antepassados entre 1859-1890. Esse recorte de tempo se encaixa, de acordo com a pesquisa bibliográfica, logo após a Formação da Colônia Santa Thereza (que se tornaria Alfredo Wagner), na segunda e terceira vinda expressiva de imigrantes alemães para o Brasil. Três dos entrevistados reportaram que seus familiares haviam vindo refugiados da Primeira Guerra Mundial, que foi também um grande momento onde alemães vieram para terras brasileiras.

Foi identificado na pesquisa bibliográfica que, no período da Primeira Guerra Mundial e no seu desfecho, onde muitos alemães vieram refugiados para o Brasil, havia

um reconhecimento de “perigo alemão”, onde se proliferavam hostilidade e repressão aos imigrantes e refugiados alemães no Brasil. Para os entrevistados, além da semântica, não havia diferença entre imigrantes e refugiados, sendo que claramente entendiam o que define cada um, inclusive davam exemplos de pessoas refugiadas que conheciam, porém não faziam distinção maior entre elas, não havendo diferença entre o alemão que veio por vontade própria e o que veio refugiado ou o que veio antes e o que veio depois das guerras. Ainda assim, mencionaram esse sentimento de repressão durante e após Segunda Guerra Mundial, onde não podiam falar alemão em público, e até, por um tempo, dentro de casa, onde eram vigiados. Assim como descreve Faria (2008), durante a Segunda Guerra Mundial, houve o desuso da língua alemã no Brasil, onde imigrantes, refugiados e descendentes alemães eram forçados a esconder sua identidade germânica para evitar perseguições e represálias por parte do governo nacional.

Sobre sua comida, tinham muito o que dizer. Os entrevistados relataram, claramente orgulhosos, do que foram ensinados a plantar e colher para cozinhar, falavam das comidas dos dias de festas com água na boca. Mostravam nos seus relatos como os alemães se adaptaram ao solo brasileiro, acrescentando na sua alimentação os ingredientes que encontraram por aqui, assim como alguns modos de preparo. Entendem por comida típica, a comida que representa, comida boa e principalmente, a comida “antiga”, a que comiam na lavoura, alimentos que os entrevistados e as pessoas da comunidade comiam frequentemente.

A comida típica de Alfredo Wagner, de acordo com os entrevistados, é bem diversificada, citaram vários ingredientes e preparações que consideram típicos, que viam com maior frequência, dentro de suas casas e das pessoas mais próximas. Os itens seguintes foram identificados pelo menos duas vezes durante as entrevistas:

Quadro 1: Alimentos Identificados como Típicos de Alfredo Wagner (SC)

ITEM	OBSERVAÇÃO	ITEM	OBSERVAÇÃO
AIPIM		FARINHA DE MANDIOCA	
BATATA DOCE		FEIJÃO	
BATAFINHA		MACARRÃO CASEIRO	
BOLO	de farinha de trigo e manteiga, sem cobertura	OVOS	
CARNE DE GALINHA		PÃO DE MILHO	inhame, cará ou batata doce ralados, farinha de milho, fermento e sal
CARNE DE PORCO		POLENTA	
CHARQUE		REPOLHO	cru, refogado, fermentado
CHIMIA DE LEITE	leite coalhado, coado e batido com nata e sal	ROSCA DE POLVILHO	
CHURRASCO		SOPA DE MILHO	de farinha de milho
CUCA	bolo com farofa, raramente com frutas e quando com fruta, geralmente banana	TOUCINHO DO CÉU	ovos, açúcar, leite, farinha de trigo, manteiga e limão

Fonte: Autor, 2019

De forma geral, para os entrevistados, apenas eram comprados trigo e açúcar, e todo o restante dos ingredientes presentes na alimentação dos imigrantes e refugiados, assim como seus descendentes, vinham de suas próprias terras. Em relação às carnes, a mais consumida era a de porco, já a de galinha em ocasiões especiais (criavam galinhas principalmente para terem ovos) e a bovina muito raramente (tinham vacas para leite, nata e manteiga), tendo sido destacado pelos entrevistados que o churrasco é algo comum para eles hoje em dias em comemorações. A carne de porco era conservada na própria gordura. No cotidiano eram consumidos o pão de milho, o feijão, o aipim, as batatas, o repolho, a farinha de mandioca, a chimia de leite, a polenta, a sopa de milho e os ovos, muitos ovos. A rosca, o macarrão caseiro, juntamente com os doces (bolo, cuca e toucinho do céu) eram consumidos principalmente em dias de comemoração. Os itens que mais foram citados como comida típica, são o pão de milho, aipim, repolho, rosca, batata doce, cuca, farinha de mandioca, chimia de leite e ovos. Cabe ressaltar que os entrevistados, tinham diversas árvores frutíferas, da qual faziam doces e mostravam suas despensas repletas de conservas caseiras, porém não citaram como “comida típica”.

Segundo os entrevistados, todos esses itens citados anteriormente já existiam e eram consumidos quando eram crianças, foram ensinados pelos pais e avós a cuidar da sua criação de animais, assim como plantar, cultivar e colher as plantas que davam a eles os ingredientes para cozinhar os pratos que consideram típicos de Alfredo Wagner. Nesse sentido, os entrevistados informaram que suas famílias ainda consomem todos os itens citados. Passado de geração em geração, o saber fazer dessas receitas, assim como

o cultivo dos ingredientes, permanece no conhecimento do descendente de imigrantes e refugiados alemães de Alfredo Wagner.

Um fator foi citado repetidamente como influenciador na mudança alimentar das famílias dos entrevistados: a industrialização. Citado como facilitador no dia-a-dia, porém como alterador dos costumes alimentares dos entrevistados e suas famílias, tem-se, por exemplo, o macarrão, que deixa de ser caseiro e é hoje em dia comprado pronto. Ainda presente na alimentação, mas diferente no preparo e na frequência de consumo. Os doces mencionados nas entrevistas (cuca, bolo e toucinho) se fazem presente com maior frequência hoje em dia, pela facilidade de se adquirir a farinha de trigo e açúcar, e também a possibilidade de comprar pronto. O pão de milho teve a maior atenção dos entrevistados quanto a sua alteração. Tanto por ser majoritariamente comprado pronto (apenas uma família ainda faz o pão de milho com inhame e cará frequentemente), quanto pelo forno usado para assar o pão de milho, e de ser feito hoje em dia apenas com batata doce, onde todos exaltaram o quão melhor é o pão de milho com cará ou inhame.

O reconhecimento da nacionalidade desses ingredientes e preparações, na visão dos entrevistados, se deu de forma irregular. Quatro dos dez entrevistados reconhecem todos os itens que citaram como comidas alemãs, trazendo essa definição por terem aprendido a comer tais coisas com “alemães” e que, de acordo com estes quatro, “todo alemão come isso”. Da mesma forma, dois entrevistados defendem que, essas comidas são brasileiras, porque aprenderam a comer e fazem essas comidas no Brasil. Os outros quatro entrevistados tentam classificar item por item, onde dizem que o aipim deve ser brasileiro, porque os ‘índios’ que comiam muito, o feijão é brasileiro porque todo mundo no Brasil consome, já o pão de milho e a cuca são alemães porque, de acordo com os entrevistados, quem faz e come é “o alemão”. Diversos itens são citados pelos entrevistados tanto como brasileiros quanto alemães, partindo desse princípio de que a comida é de quem a consome, esses incluem o arroz, o feijão, o aipim, o repolho, a farinha de mandioca. Nenhum dos itens citados pelos entrevistados foram categorizados como algo além de alemão ou brasileiro.

De acordo com os entrevistados, é de grande valor a manutenção desses costumes alimentares por parte de suas famílias e comunidade. Além do apego emocional à comida ensinada por seus pais e avós, os entrevistados, de forma unânime

expressaram interesse da guarda desse saber fazer, dos sabores, e do cultivo dos ingredientes. Existe uma clara relação de identidade entre os entrevistados e sua cultura alimentar. Mencionaram em todas as entrevistas a presença atual de agrotóxicos nos alimentos, e se puseram contra a presença deles nas suas mesas e de suas famílias. Um dos motivos pelo qual prezam a preservação dessa cultura alimentar é que, na sua visão, é mais saudável, mais robusta e mais saborosa que a encontrada comumente hoje em dia, descrita por eles como cheia de veneno e industrial.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O artigo utilizou do levantamento da pesquisa bibliográfica para apresentar o conceito teuto-brasileiro, apontar a diferença entre imigrante e refugiado e a relação da alimentação com a formação da identidade. Após realizar as entrevistas, pode-se verificar presente a identidade teuto-brasileira no município de Alfredo Wagner, expressada pelos descendentes de imigrantes e refugiados alemães, onde 30% dos entrevistados se declarou como “alemão” e 40% como “alemão e brasileiro”. Enquanto a reconhecer-se como “alemães”, não fazem distinção entre o imigrante e o refugiado, percebendo e acolhendo todos como iguais a si. Fica clara também a similaridade na alimentação dos entrevistados e o uso da comida para reconhecer pessoas que pertencem a diferentes grupos, utilizando da produção e consumo de determinados ingredientes e pratos para definir os limites culturais entre um povo e outro, fazendo do pão de milho e da cuca, por exemplo, como itens determinantes da cultura imigrante alemã, e o arroz e feijão como da cultura brasileira.

Um dos pontos mais importantes levantados pelos entrevistados sobre a sua alimentação, é a alteração sofrida por ela pela industrialização e mudanças nas práticas da agricultura. No decorrer das entrevistas, esse ponto foi levantado por todos os entrevistados, um tanto quanto decepcionados com a “nova cultura” de alimentos processados, assim como o abuso dos cultivos, animais e solos por agrotóxicos. Mesmo tendo uma alimentação repleta de ingredientes que vinham diretamente do quintal de casa, clamavam pela guarda dos costumes de cuidado com a terra, junto com o retorno para uma alimentação menos processada.

Pode-se observar que a comida típica de Alfredo Wagner, na visão dos entrevistados, é uma comida que respira simplicidade, utilizando dos ingredientes que

encontraram por aqui, tem sabores apreciados por imigrantes e refugiados alemães há mais de 150 anos, que faziam e fazem de suas cozinhas instrumentos para se sentir em terras familiares, pertencentes a um grupo e reconhecidos por uma sociedade.

Existiram dificuldades no desenvolvimento do trabalho quando o assunto foi falar sobre o município, havendo pouco material disponível que tratasse de forma sociocultural do local. Assim, acredita-se que é de importância este artigo no registro da cultura gastronômica de Alfredo Wagner e possibilita dar continuidade neste estudo de diversas formas, como definir a origem geográfica dos ingredientes que influenciaram a comida dos descendentes e imigrantes alemães no município, aplicar pesquisa similar em diferentes faixas etárias correlacionando seus hábitos alimentares, investigar também descendentes de imigrantes ou refugiados de outras nacionalidades no município (conforme apresentado no levantamento bibliográfico), comparar a gastronomia identificada neste estudo com a de grupos similares em outros municípios, assim como verificar a potencialidade da cultura alimentar típica de Alfredo Wagner como atrativo turístico.

A partir da construção desse artigo foi possível perceber a fragilidade que as tradições alimentares têm frente à comodidade do mundo moderno e industrial, num mundo que não é preciso tocar na terra para plantar, colher e se alimentar. Que modifica as tradições não só do que se come, mas de como se come ou como se produz o alimento que chega às nossas bocas. O artigo permitiu iniciar a reflexão de que, a resposta de para onde podemos ir com a alimentação, pode estar não no ir, mas no voltar.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Victor Rafael Laurenciano; MEDEIROS, Claudio Melquiades. Entrevistas na pesquisa social: o relato de um grupo de foco nas licenciaturas. In: **CONGRESSO NACIONAL DE EDUCAÇÃO**. 2009. p. 1-9.

ALFREDO Wagner - SC 1976. Florianópolis: Editograf 1976. n.p.

ALTOÉ, Isabella; DE AZEVEDO, Elaine. COMIDA MIGRATÓRIA: A CULTURA ALIMENTAR E AS IDENTIDADES DE REFUGIADOS. **Revista del CESLA**, v. 22, p. 247-263, 2018.

ALVES-MAZZOTTI, Alda Judith; GEWANDSZNAJDER, Fernando. **O método nas ciências naturais e sociais: pesquisa quantitativa e qualitativa** (2a ed.). São Paulo: Pioneira. 1998.

BAILEY, Ajay. **The migrant suitcase**: Food, belonging and commensality among Indian migrants in The Netherlands. *Appetite*, v. 110, p. 51-60, 2017.

BARRETTO, Margarete. **Turismo e Legado Cultural**. Campinas: Papyrus, 2003.

BARROS, M. M. L. **Memória e Família**. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v.2, n. 3, p. 29-42, set. 1989.

BARROSO, Maria Beatriz de Sousa Dias et al. **As migrações: uma leitura política e uma visão humanista**. 2012. 228 f. Dissertação de Mestrado. Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, Lisboa.

BIKLEN, Sari K, e BOGDAN, Roberto C. **Investigação qualitativa na educação**. Porto: Porto Editora, 1994.

BUENO, Alexandre Marcelo. **Intolerância linguística e imigração**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2006. 172 f. Dissertação Mestrado Semiótica e Linguística Geral Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, USP.

CALVO, Manuel. **Migration et alimentation**. Information (International Social Science Council), v. 21, n. 3, p. 383-446, 1982.

CASCAES, Idalci Frogel; ROSA, Ana Paula Klahold. PESQUISA CIENTÍFICA: UMA BREVE ABORDAGEM. **Maiêutica-Arte e Cultura**, v. 6, n. 1, 2018.

CASTLES, Stephen; MILLER, Mark J.. **The age of migration: International population movements in the modern world**. Basingstoke, Hampshire: Palgrave Macmillan, 2009.

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino. **Metodologia científica: para uso dos estudantes universitários**. 4ª ed. São Paulo: Makron Books; 1996.

CRUMPACKER, Bunny. **A Vida Sexual dos Alimentos - Uma Viagem Através da História e da Psicologia da Comida**. São Paulo: Ideia e ação, 2009.

EL-KHATIB, Said Mohamad. **História de Santa Catarina**. Grafipar, 1970

FARIA, Rafael Fernando de. **Legado sociocultural como subsídio para o desenvolvimento do turismo em Três Riachos, município de Biguaçu-SC**. 2008. 187 f. Dissertação (Mestrado em Planejamento e Gestão do Turismo e da Hotelaria) - Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2008.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONSECA, João José Saraiva. **Metodologia da Pesquisa Científica**. 2002.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da Gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC, 2001, p. 26.

FRIEDRICH, Fabiana Helma. ALIMENTAÇÃO: O TRABALHO DE PRESERVAR E ELABORAR A IDENTIDADE E A MEMÓRIA DOS IMIGRANTES ALEMÃES NA COLÔNIA DE SANTO ÂNGELO/RS (1850-1900). **Oficina do Historiador**, p. 641-654. Oficina do Historiador, Porto Alegre, EDIPUCRS, Suplemento especial – eISSN 21783748 – I EPHIS/PUCRS - 27 a 29.05.2014, p.641-654.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cad. Saúde Públ**, v. 13, n. 3, p. 455-467, 1997.

GAUTHIER, Jacques Henri Maurice et al. **Pesquisa em enfermagem: novas metodologias aplicadas**. Rio de Janeiro (RJ):Guanabara-Koogan; 1998

GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar**. Petrópolis: Artes de Fazer, 1996.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5a ed. São Paulo: ATLAS. 2010.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GODOY, Arilda Schmidt. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. **Revista de administração de empresas**, v. 35, n. 2, p. 57-63, 1995.

HAGUETTE, Teresa Maria Frota. **Metodologias qualitativas na sociologia**. Petrópolis: Vozes, 1992.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. TupyKurumin, 2006.

HERNÁNDEZ, Jesús; GRACIA-ARNAIZ Mabel. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas antropológicas**. Barcelona. Ariel 2005.

HUDELSON, Patricia M. et al. **Qualitative research for health programmes**. World Health Organization, 1994.

IBGE. **CIDADES - SANTA CATARINA - ALFREDO WAGNER**. 2016 <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/alfredo-wagner/historico>> Disponível em 10 out. 2019.

IBGE. **CIDADES - SANTA CATARINA - ALFREDO WAGNER**. 2019 <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/alfredo-wagner/panorama>> Disponível em 10 out. 2019.

KNOB, Glaucia. **O sujeito teuto-brasileiro e o (des)uso do dialeto alemão em Chapada**. 2018. 133 f. Dissertação Mestrado em Letras. Universidade de Passo Fundo, Passo Fundo, RS, 2018.

LADICA, Andreia; MARTINEZ, Adilsen Claudia; BATISTA, Simone. IDENTIDADE CULTURAL DOS REFUGIADOS. **Diálogos Interdisciplinares**, v. 8, n. 3, 2019.

LAKATOS, Eva Maria; DE ANDRADE MARCONI, Marina. **Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 2004.

LOBIONDO-WOOD Geri, HABER Judith. **Pesquisa em enfermagem: métodos, avaliação e utilização**. 4a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2001.

LOCH, Carlos; DA CONCEIÇÃO WALKOWSKI, Marinês. O processo participativo no planejamento turístico do espaço rural de Alfredo Wagner/SC. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 3, n. 1, 2009.

LOPES, Aníbal Agostinho. **Migrações em Angola: preocupações acerca dos fluxos ilegais**. 2016. 136p. Dissertação de Mestrado em Relações Internacionais e Estudos Europeus. Universidade de Évora, Évora.

LUDKE, Menga & ANDRÉ, Marli. **Pesquisa em educação: abordagens qualitativas**. São Paulo, Editora Pedagógica e Universitária, 1986.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 2005. p. 49-55.

MAGALHÃES, Marionilde Dias Brepohl. **Presença alemã no Brasil**. Editora UnB, 2004.

MARTINS, Clerton. **Turismo, cultura e identidade**. Roca, 2003.

MAY, Tim. **Pesquisa social: questões, métodos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

MINAYO, Maria Cecília de Sousa. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. Rio de Janeiro: HUCITEC-ABRASCO, 1994. 269 p.

MULLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antonio Pereira. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. **Travessias**, v. 5, n. 1, 2011.

MULLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais**. 2012. 288 f. Tese de Doutorado em Educação. Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-Graduação stricto sensu em Engenharia e Gestão do Conhecimento, Florianópolis.

NEUMANN, Rosane Márcia. Imigração e identidade étnica: a construção do “ser alemão” no sul do Brasil. In: **História: Debates e tendências**– v. 14, n. 1, jan./jun. 2014, p. 94-107

NEVES, José Luis. Pesquisa qualitativa: características, usos e possibilidades. **Caderno de pesquisas em administração, São Paulo**, v. 1, n. 3, p. 1-5, 1996.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. **Revista estudos históricos**, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

POLLAN, Michael. **Em defesa da comida**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução Rosana Pacheco da Costa Proença, Carmem Sílvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: UFSC, 2004, p. 38.

POULAIN, Jean-Pierre. **The sociology of food: eating and the place of food in society**. Bloomsbury Publishing, 2017. Não paginado.

RICHARDSON, Roberto Jarry. **Pesquisa Social: métodos e técnicas**. São Paulo: Atlas, 1999.

ROCHA, Carla Pires Vieira. **COMIDA EM UMA CIDADE GLOBAL: PRÁTICAS ALIMENTARES DE IMIGRANTES TRANSNACIONAIS EM AMSTERDÃ**. 2017. 258 f. Tese de Doutorado. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis

ROCHA, Thaíse Sá Freire. Refletindo sobre memória, identidade e patrimônio: as contribuições do programa de Educação Patrimonial do MAEA-UFJF. **XVIII Encontro Regional ANPUH**, 2012.

ROMANELLI, Geraldo. O SIGNIFICADO DA ALIMENTAÇÃO NA FAMÍLIA: UMA VISÃO ANTROPOLÓGICA. **Medicina (Ribeirão Preto. Online)**, v. 39, n. 3, p. 333-339, 2006.

SAMPAIO, Rosana Ferreira; MANCINI, Marisa Cotta. Estudos de revisão sistemática: um guia para síntese criteriosa da evidência científica. **Revista Brasileira de Fisioterapia**. São Carlos, v. 11, n. 1, p. 83-89, jan./fev. 2007

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005.

SANTOS, Sílvia R. Métodos qualitativos e quantitativos na pesquisa biomédica. **J Pediatr**, v. 75, n. 6, p. 401-406, 1999.

SEBRAE. **Santa Catarina em Números: Alfredo Wagner, SC**. Florianópolis: Sebrae/SC, 2013. 131p.

SELLTIZ, Wrightsman e Cook. **Métodos de pesquisa nas relações sociais**. São Paulo: EPU, 1987.

SEYFERTH, Giralda. **Nacionalismo e identidade étnica: a ideologia germanista eo grupo étnico teuto-brasileiro numa comunidade do Vale do Itajaí**. Fundação Catarinense de Cultura, 1981.

SEYFERTH, Giralda. Identidade étnica, assimilação e cidadania: a imigração alemã e o Estado brasileiro. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 9, n. 26, p. 103-122, 1994.

SILVA, Grazielle Roberta Freitas et al. Entrevista como técnica de pesquisa qualitativa. **Online Brazilian Journal of Nursing**, v. 5, n. 2, p. 246-257, 2006.

TRIVIÑOS, Augusto. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1992

UEBEL, Roberto Rodolfo Georg. A mudança da política externa brasileira para imigrantes e refugiados: o caso da imigração haitiana no início do século XXI. **Barbarói**, n. 47, p. 22-43, 2016

VAN MAANEN, John. Reclaiming qualitative methods for organizational research: A preface. **Administrative science quarterly**, v. 24, n. 4, p. 520-526, 1979.

VON DENTZ, Berenice Giehl Zanetti. **Identidade Gastronômica Alemã em Águas Mornas (SC)**: um estudo para o fortalecimento do turismo de base local. 2011. 137 f. Mestrado em Turismo e Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí.

VARGAS, Diego Boehlke; VARGAS, Tatiane A. Viega; THEIS, Ivo Marcos. A evolução recente dos sistemas produtivos regionais de Santa Catarina. **Revista Dynamis**, v. 13, n. 1, p. 92-101, 2008.

UNESCO. **Patrimônio Imaterial no Brasil**. 2019. Disponível em: <<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/intangible-heritage/>> Acesso 06 nov. 2019.

APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA
CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

ROTEIRO DE ENTREVISTA

PESQUISADOR: Vítor Camilo Klauberg
ORIENTADORA: Silvana Graudenz Müller

INTRODUÇÃO:

- Para dar início, gostaria que o (a) senhor (a) se identificasse, falando seu nome, local e data de nascimento.
- Qual o trabalho (a) senhor (a) desempenhava?

DESENVOLVIMENTO:

Dados do tema específico da pesquisa

- O (a) senhor (a) se reconhece como:
alemão, brasileiro, outro ou nenhum?
 - Por que o (a) senhor (a) se reconhece dessa forma?
 - Quem, da família do (a) senhor (a), veio da Alemanha?
 - O (a) senhor (a) sabe informar quando isso ocorreu?
 - Sobre a vinda da sua família, sabe o motivo pelo qual eles vieram para o Brasil?
 - Para o (a) senhor (a), existe diferença entre imigrante e refugiado?
 - Para o (a) senhor (a), o que significa comida típica?
 - Para o (a) senhor (a), qual a comida típica de Alfredo Wagner?
- As próximas perguntas são referentes aos itens citados pelo entrevistado:
- _____ era o que o (a) senhor (a) comia quando criança?
 - As pessoas da sua família consomem _____ ?
 - E as pessoas da sua família ainda preparam _____ como seus pais/avós?
 - _____ era consumido em dias de festa ou no dia-a-dia?
 - O (a) senhor (a) considera _____ típico alemão, brasileiro, outro ou nenhum?
Por quê?

FINALIZAÇÃO

- É importante para o (a) senhor (a) que sua família continue consumindo/produzindo _____ ? Por quê?

APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA
CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIMENTO

Você está sendo convidado (a) a participar, como voluntário (a), em uma pesquisa para o desenvolvimento de um artigo científico. Após ser esclarecido (a) sobre as informações a seguir, no caso de aceitar fazer parte do estudo, assine ao final este documento, que está em duas vias. Uma delas é sua e a outra é do entrevistador responsável. Em caso de recusa você não será penalizado (a) de forma alguma.

PESQUISA: A COMIDA DOS DESCENDENTES DE IMIGRANTES E REFUGIADOS ALEMÃES EM ALFREDO WAGNER (SC)

Pesquisadora responsável e orientadora: Profa. Dra. Silvana Graudenz Müller.

Contato: silvanag@ifsc.edu.br / fone: (48) 9 99173036

Pesquisador co-responsável e graduando: Vítor Camilo Klauberg

Contato: camiloklauberg@gmail.com / fone: (48) 9 88129662

Com a intenção de identificar a gastronomia dos descendentes de imigrantes e refugiados alemães de Alfredo Wagner (SC) como manifestação da cultura do município, em função do pouco material disponível tratando do tema, foi elaborada esta proposta. Discutindo os tópicos como a fundação do município de Alfredo Wagner, de imigração e refúgio alemão no Brasil, a importância da comida em relação a identidade, e a comida dos descendentes de imigrantes e refugiados alemães.

Esta pesquisa classifica-se como qualitativa, de caráter teórico-empírico, baseada na experiência. A metodologia foi escolhida pela especificidade do tema, o qual apresenta caráter, acima de tudo, sociocultural. Utilizando dos instrumentos da pesquisa bibliográfica e entrevistas semi-estruturadas. A coleta de dados sobre o tema alvo desta proposta acontecerá em encontros individuais com os entrevistados.

Sua identidade e de sua família será preservada, e sua participação é voluntária. Caso não deseje participar, não haverá qualquer prejuízo a sua pessoa. Fica registrado que a participação voluntária não implica em pagamento de qualquer espécie (remuneração ou indenização). Também não haverá ressarcimento para quaisquer outras ações judiciais movidas pelo entrevistado, a exemplo de desconforto e danos morais, que porventura possa entender como pertinentes.

Fica acordado que o resultado da pesquisa será informado aos participantes. Durante o período de participação e término da entrevista e mesmo após o término da pesquisa, fica garantido o sigilo dos dados pessoais do participante, dando ao mesmo o direito de retirar o consentimento de participação na pesquisa a qualquer momento.

Nome: _____.

RG: _____.

CPF: _____.