

# **GEMÜSE E GEMÜSE FEST: A IMPORTÂNCIA COMO PATRIMÔNIO ALIMENTAR DE SANTA ROSA DE LIMA – SC**

Aluna: Kateucia Silveira

Orientadora: Silvana Graudenz Müller

## **RESUMO**

O presente trabalho tem como objetivo apontar a importância do Gemüse e da Gemüse Fest como patrimônio alimentar de Santa Rosa de Lima. O Gemüse é uma preparação típica do município, desde o período inicial da colonização alemã na região, no início do século XX. Faz parte da cultura alimentar e identidade, presente nos hábitos da comunidade até os dias atuais. Esta pesquisa aborda ainda relatos sobre a principal festa do município, a Gemüse Fest, sua origem, como é realizada e a importância da festa para a comunidade. Baseada em uma abordagem metodológica qualitativa, tendo como principal instrumento as entrevistas, com fundamentação teórica e pesquisa bibliográfica alicerçadas nos conceitos de Patrimônio Cultural Imaterial e Patrimônio Alimentar. Obtendo como resultado um aprofundamento do tema gerando possibilidades de disseminação para as futuras gerações e a preservação desses saberes e fazeres da culinária local.

## **PALAVRAS-CHAVE**

Patrimônio Cultural Alimentar; Santa Rosa de Lima SC; Gemüse; Gemüse Fest.

## **ABSTRACT**

This work aims to point out the importance of Gemüse and Gemüse Fest as food heritage of Santa Rosa de Lima. Gemüse is a typical preparation of the municipality since the initial period of German colonization in the region, in the beginning of the 20th century. It is part of the food culture and identity, present in the community's habits to this day. This research also addresses reports about the main festival in the city, the Gemüse Fest, its origin, how it is held and the importance of the festival for the community. Based on a qualitative methodological approach, having interviews as the main instrument, with theoretical foundations and bibliographical research based on the concepts of Intangible Cultural Heritage and Food Heritage. Obtaining as a result a deepening of the theme, generating possibilities for dissemination to future generations and the preservation of this knowledge and practices of local cuisine.

## 1. INTRODUÇÃO

Santa Rosa de Lima, situada nas Encostas da Serra, tem sua colonizada atribuída aos alemães, açorianos e italianos, apresenta traços marcantes da cultura alemã nos costumes e na culinária, o Gemüse seu prato mais tradicional, composto por batata, couve e carne de porco. Dá nome a festa realizada no município a Gemüse Fest desde 1991, onde o Gemüse é servido juntamente com outros pratos tradicionais de Santa Rosa de Lima (PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA, 2017).

A pesquisa foi realizada com vistas a ter uma maior compreensão dos aspectos relacionados à gastronomia tradicional de Santa Rosa de Lima, bem como sua cultura, o modo de vida e a relação com uma de suas preparações tradicionais, o Gemüse. Canesqui e Garcia (2005) afirmam que dentro do processo de construção de identidades social e cultural, elementos como a comida podem se transformar em marcadores, que são utilizados pelos grupos, como símbolos de uma identidade reivindicada.

A partir de relatos da comunidade, fomos identificando e registrando o universo local que guarda com cuidado seus costumes, crenças e valores; demonstrando real apego e necessidade de salvaguarda de seus patrimônios alimentares.

Assim afirma Müller e Amaral:

Entende-se que uma gastronomia tradicional pode ser preservada, disseminada e desenvolvida, quando houver a identificação e registro dos saberes e fazeres. Esse conhecimento gastronômico preservado gera uma condição positiva para a disseminação das práticas alimentares para gerações futuras, garantindo uma perpetuação da memória e da identidade na comunidade (Müller; Amaral 2012 p.7).

Hernandez (2005, p.219) argumenta ainda que certos pratos se convertem em “pratos totens”, sendo atribuído um valor simbólico peculiar, servindo como indicadores de identidade, especificidades e diferenças. Em suas palavras:

Es así como ciertos platos se convierten en platos-tótem, atribuyéndoles un valor simbólico muy peculiar que hace de ellos una clave de la identidad cultural, unos indicadores de la especificidad y de la diferencia. Estos platos recrean una identidad y las reuniones para degustarlos conjuntamente recrean una comunidad de origen existente, precisamente, como consecuencia de la inmigración. De forma paralela, estas prácticas se convierten en parte del patrimonio de pertenencia y sirven después para la rememoración emotiva e identitaria por parte de lá generación siguiente, a pesar de que las presiones homogeneizadoras de la sociedades industrializadas tiendan, cada vez más, a anular ciertas especificidades.

Os modos alimentares se articulam com outras dimensões sociais e com a identidade. O valor cultural do ato e do modo alimentar é cada vez mais entendido

enquanto patrimônio, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias.

Nesse aspecto outros movimentos como o Slow Food visam estabelecer a salvaguarda das culturas e tradições locais que favorecem a diversidade alimentar, considerando e respeitando os saberes, os produtos e as pessoas (SLOW FOOD, 2003). Segundo Lima (2014) o Slow Food respeita a tradição dos alimentos, considerando desde a conservação dos métodos de cultivo até o processamento. Restaura as características culturais, protegendo a biodiversidade e a vida no planeta. Tendo como proposta defender a herança alimentar, preservar lugares e modos de vida que estão em constante transformação culturais e sociais, em estreita relação com o universo.

É fundamental saber que não é suficiente identificar o receituário e os hábitos alimentares locais para a preservação da gastronomia tradicional, é imperativo discutir as políticas públicas de patrimonialização dos bens culturais. Este Patrimônio Cultural Imaterial, de construção social, é passado de geração para geração, em formas de tradições, cultos, ritos, usos e costumes, expressões, técnicas e conhecimentos próprios da comunidade (MÜLLER e FIALHO, 2011).

Sendo assim, é importante ressaltar que:

Tanto a Recomendação para a Salvaguarda da Cultura Tradicional e do Folclore (1989) quanto a Declaração Universal da UNESCO para a Diversidade Cultural (2001) e a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Intangível (2003), visam sensibilizar instâncias locais, nacionais e internacionais para a importância do Patrimônio Cultural Imaterial. (Müller, 2012, p. 232)

Müller (2012) ainda afirma que, para garantir a preservação dos saberes e fazeres das cozinhas locais é necessário conhecer nossos patrimônios gastronômicos, que persistem em comunidades tradicionais. Pois somente reconhecendo, inventariando e catalogando é que esses conhecimentos não se perderão ao longo dos anos.

A partir da existência de uma relação cultural de valorização da gastronomia local como bem cultural de natureza imaterial, este trabalho tem como objetivo geral fundamentar a importância do Gemüse e da Gemüse Fest, como Patrimônio Alimentar de Santa Rosa de Lima. E para atingir esse objetivo, tem como objetivos específicos: Apresentar os conceitos de Patrimônio Alimentar e de Patrimônio Cultural Imaterial (IPHAN e dos registros por lei); Investigar o processo histórico de construção da cidade de Santa Rosa de Lima; Detalhar os aspectos referentes a alimentação tradicional de Santa Rosa de Lima; Descrever os significados e o preparo do prato Gemüse; Apontar a importância cultural da Gemüse Fest e sua relação com a identidade local.

## 2. REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 Patrimônio Alimentar

A compreensão da história e cultura alimentar nos fala da dinâmica da memória, tradição e identidade, levando-nos a entender que a comida seja construtora da própria identidade de grupo, mantém desse modo viva as tradições na memória. Sendo assim, a alimentação é apontada como patrimônio histórico e gustativo de uma cultura (SANTOS, 2011).

A forma como nos alimentamos se comunicam com outras dimensões sociais e refletem a identidade. Assim, entendemos que o valor cultural, decorrente do ato de alimentar-se, passa a ser visto como patrimônio. Traduzindo por meio da comida as tradições dos povos, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias (MÜLLER, AMARAL e FIALHO, 2012).

Nos afirma Carlo Petrini, fundador do movimento Slow Food, que a comida compreende muitas dimensões da vida, são elementos formadores de nossa identidade e ligação com o mundo, sendo a comida o elo com os territórios e a natureza. Também se associa a memória e afeto, é história e patrimônio presente em todas as culturas composta por inúmeros rituais. Permeia e define relações econômicas e políticas, sendo básica a sobrevivência e bem estar das pessoas, influenciando o meio ambiente. (SLOW FOOD, 2003).

Podemos afirmar que as cozinhas locais, regionais e internacionais provêm das miscigenações culturais e revelam vestígios dessas trocas. Atualmente os estudos sobre comida e alimentação alcançam as ciências humanas e sociais e vão além do seu aspecto biológico. Permeiam a categoria histórica reproduzindo padrões de permanência e mudança dos hábitos e práticas no dinamismo social (SANTOS, 2011).

Pode-se considerar que o alimento na sua forma material expressa valores, significados e recursos da cultura. No entanto, na sua forma imaterial o alimento é representativo dos saberes e fazeres. Sendo que esses saberes e fazeres associados à alimentação podem ser denominados como Conhecimento Tradicional Gastronômico (MÜLLER e RONCHETTI, 2016).

A construção da cozinha em toda unidade de pertencimento (país, região, etnia, grupos) conduz a caminhos diversos, de acordo com as circunstâncias históricas e culturais. Desse modo, ao se evidenciar essas cozinhas é indispensável a valorização e

construção histórica e cultural, contextualizando e distinguindo sua existência (CANESQUI e GARCIA, 2005).

Para compreender a gastronomia tradicional de uma cidade ou região, é necessário o estudo e análise não só da história, mas da sua geografia, da produção local e dos hábitos alimentares. Essa compreensão facilita a assimilação dos conceitos que fazem parte da memória coletiva de uma população. A memória coletiva dá a sensação de pertencimento e possibilita aos indivíduos uma identificação histórica, social e simbólica (MÜLLER, AMARAL e REMOR, 2010).

A gastronomia é uma demonstração cultural valiosa, que contém em si os saberes e fazeres locais, símbolos de uma cultura, resgatando memórias e identificando indivíduos pertencentes a uma comunidade, região ou país. É também através dos alimentos que recebemos alguns legados dos costumes, das tradições e da cultura (OLIVEIRA, 2015).

## **2.2 Patrimônio Cultural Imaterial (IPHAN e dos registros por lei)**

A Constituição Federal de 1988 nos artigos 215 e 216, ampliou o conceito de patrimônio cultural ao estabelecer a existência de bens culturais de ordem material e imaterial. São considerados bens de natureza imaterial os referentes às práticas de domínio da vida social que se exteriorizam nos saberes e fazeres, ofícios e modos de fazer; celebrações; expressão artísticas cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; bem como em lugares como mercados, feiras e santuários onde acontecem práticas culturais coletivas (IPHAN, 2021).

A partir desses artigos da Constituição se reconhece a inserção do patrimônio imaterial e material a ser preservado pelo Estado, em parceria com a sociedade, sendo eles bens culturais que façam referência aos diversos grupos que constituem a sociedade brasileira. O patrimônio imaterial é transmitido de geração a geração, passando por modificações na comunidade e grupos, dada a natureza do ambiente e de sua história. Produz um sentimento de identidade e continuidade, promovendo o respeito à diversidade cultural e a criatividade (IPHAN, 2021).

Conforme o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2021), o Patrimônio Cultural Imaterial, se apresenta em particular nos campos das tradições e expressões orais, incluindo o idioma como veículo do patrimônio cultural imaterial; das expressões artísticas; das práticas sociais, rituais e atos festivos; dos conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo; e das técnicas artesanais tradicionais.

Importante ressaltar que o IPHAN estabelece por “salvaguarda”

[...]as medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão – essencialmente por meio da formal e não-formal - e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos. (CONVENÇÃO PARA A SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL Paris, 17 de outubro de 2003).

E conforme o decreto número 3.551, de 4 de agosto de 2000 (Anexo 1), as partes legítimas para a instauração do processo de registro como Patrimônio Cultural Imaterial são: Ministro da Cultura; Instituições vinculadas ao Ministério da Cultura; Secretarias de Estado, Município e Distrito Federal; e Sociedade ou Associações Cíveis.

## **2.2 Santa Rosa de Lima, cidade e imigração**

Conforme documentos do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2017), Santa Rosa de Lima teve sua fundação em 10 de maio de 1962, sua história está diretamente ligada aos colonizadores alemães e imigrantes italianos que vieram para Santa Catarina no início do século XX, para proteger os carregamentos de charque (carne de sol) vindos do Rio Grande do Sul em direção a São Paulo. Em virtude da presença de índios das tribos Botocudos e Aiwekomas que dificultavam o avanço das caravanas, o governo doou terras aos imigrantes, gerando sérios conflitos entre índios e colonos.

A colonização se deu em duas etapas: sendo que na primeira vieram os açorianos, e em uma segunda etapa os alemães e italianos. Segundo Dalmagro (2012), a colonização teria ocorrido na passagem do século XIX para o século XX, sendo que a proporção de descendentes dos imigrantes ainda é representativa da população na atualidade: 75% alemã e 25% italiana e açoriana.

O confronto entre indígenas e imigrantes europeus pela posse da terra se tornou inevitável. Os colonos se reuniram por se sentirem prejudicados pela presença indígena e patrocinaram ataques com a contratação de bugreiros incentivados pelo governo (DALMAGRO, 2012). Ainda conforme o autor, esse foi o capítulo mais sombrio e violento da colonização do território bem como da história da região de Santa Rosa de Lima, por ter sido marcado por sucessivos ataques as tribos, munidos de armas de fogo, os indígenas não tiveram a menor chance. Conforme Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística este confronto teve como resultado, o extermínio da população nativa da região (IBGE, 2017).

A cidade recebeu esse nome em virtude da adoção da imagem de Santa Rosa pelas famílias que construíram a primeira capela datada de 1919, sendo escolhida como padroeira da cidade. Por já haver outra cidade no Rio Grande do Sul com o mesmo nome, foi acrescentada de Lima, cidade natal da Santa (IBGE,2017).

A cidade tem sua economia baseada na agricultura e na pecuária, modelo de produção predominantemente familiar (GUZZATTI, 2010). Possui pequenas agroindústrias, madeireiras e laticínios e tem se destacado nos últimos anos no setor de turismo rural e de aventura, bem como na produção de mel de melíponas (abelhas silvestres sem ferrão). É considerada a capital nacional do agroturismo (PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA, 2014).

### 3. METODOLOGIA

Conforme Duarte (2002), a definição do objeto de pesquisa, assim como a metodologia utilizada, constitui um processo tão importante para o aluno quanto o texto elaborado ao final. Se os resultados somente são possíveis em razão dos instrumentos utilizados, relatar esses procedimentos de pesquisa, mais do que cumprir uma formalidade, oferece aos leitores interessados no tema a possibilidade de refazer o caminho e, desse modo, avaliar com mais segurança as afirmações propostas.

Do ponto de vista da forma de abordagem do problema, a pesquisa é qualitativa. De acordo com Silva e Menezes (2001, p.20), a pesquisa qualitativa considera que há uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, isto é, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito que não pode ser traduzido em números. A interpretação dos dados e a atribuição de significados são básicos no processo de pesquisa qualitativa.

Considera-se esta pesquisa como sendo de natureza aplicada. Segundo Silva e Menezes (2001, p.20) pesquisa aplicada é aquela que objetiva gerar conhecimentos para aplicação prática dirigidos à solução de problemas específicos. Envolve verdades e interesses locais.

Para ajustar a trajetória desta pesquisa, optou-se pelo estudo descritivo, pois este exige do pesquisador uma série de informações sobre o que se deseja pesquisar e tem a característica de ser voltado preferencialmente para a compreensão do processo, mais do que para os resultados (TRIVINOS, 1987 p.110).

Compondo o estudo descritivo, foi realizada na fundamentação teórica, a pesquisa documental e bibliográfica, apresentando conceitos de Patrimônio Cultural Imaterial e

Patrimônio Alimentar que serão utilizados para a compreensão do objeto de pesquisa que é o Gemüse e a Gemüse Fest.

Para obtenção dos dados primários optou-se pela entrevista semi-estruturada como instrumento de pesquisa. Que segundo definição de Silva e Menezes (2001, p.33) entrevista é obtenção de informações de um entrevistado em relação a uma determinada temática ou problema, podendo ser em forma de questionário com as perguntas abertas ou fechadas. Sendo ambas utilizadas nesta pesquisa.

Nos afirma Trivinos (1987, p.145) que para alguns tipos de pesquisa qualitativa a entrevista semi-estruturada é um dos meios eficazes para a coleta de dados pois oferece a liberdade e a espontaneidade necessárias que enriquecem a investigação. Assim alcançam melhores resultados quando direcionados a grupos diferentes de pessoas.

A entrevista foi realizada a partir de visitas previamente agendadas, às residências dos moradores locais, com base em três questionários elaborados, contendo questões pertinentes ao estudo a ser realizado (conforme apêndice A e B). Vale ressaltar que em virtude da pandemia do Covid 19 as atividades se realizaram com as devidas medidas de segurança mantendo distanciamento, o uso de máscara e álcool em gel. Os questionários aplicados eram compostos de perguntas abertas e fechadas direcionadas à gastronomia tradicional do município, ao Gemüse e à Gemüse Fest.

A pesquisa foi planejada para ser realizada em duas fases, conforme a figura 1, sendo a primeira para conhecer os hábitos alimentares locais, os saberes e fazeres relativos aos usos dos insumos, o processo histórico e cultural de construção da cozinha local, bem como conhecer o estilo de cozinhar nas pousadas e nas casas de moradores locais. A segunda fase da pesquisa foi planejada para um aprofundamento maior nos assuntos relacionados ao Gemüse e a Gemüse Fest.

A primeira fase da pesquisa foi organizada para ser realizada em duas etapas, a primeira com pessoas de mais idade e a segunda com jovens.

Os critérios utilizados para a seleção dos entrevistados de mais idade foram: ser natural e residir na cidade de Santa Rosa de Lima, ter conhecimento da culinária local, sendo priorizado as pessoas mais antigas da comunidade, com boa memória da cozinha local.

Na segunda etapa da primeira fase, foram planejadas entrevistas com os jovens buscando entender a transição desses conhecimentos gastronômicos tradicionais, bem como o interesse por parte dos jovens na manutenção das receitas tradicionais.

Na segunda fase da pesquisa os critérios foram os mesmos da primeira ser natural e residir em Santa Rosa de Lima, com boa memória sobre a culinária local e se possível,

já ter trabalhado na Gemüse Fest (desde a produção até a organização). Desse modo, a pesquisa contaria com informações que pudessem retratar os conhecimentos da gastronomia tradicional.

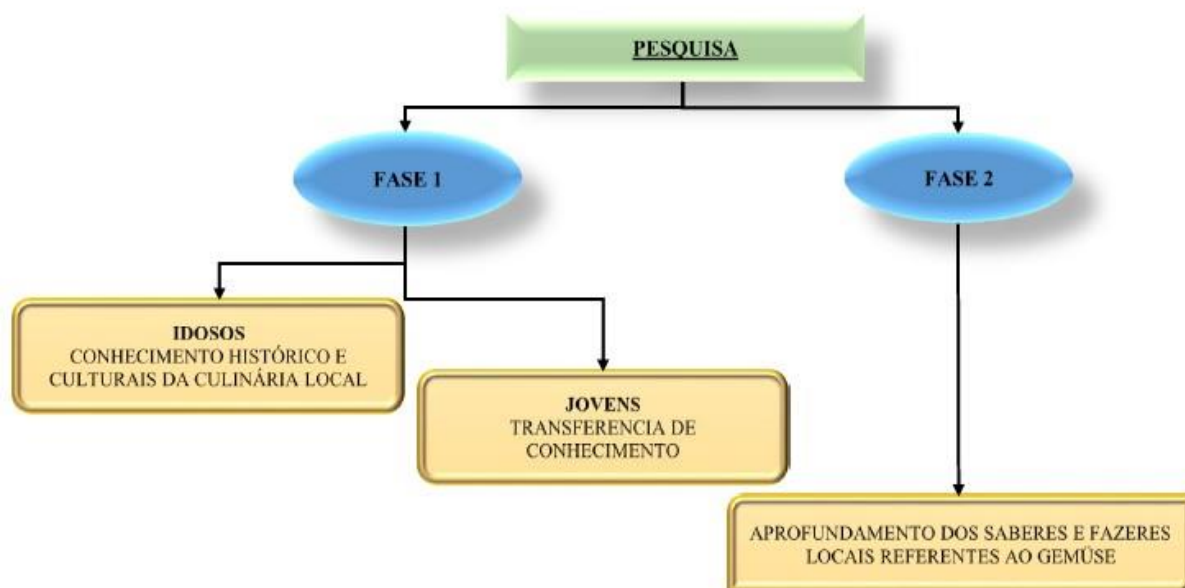


Figura 1: Resumo da metodologia

Fonte: Autora, 2021

## 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 4.1 A seleção dos participantes

A seleção dos participantes para as duas fases da pesquisa teve como critérios de seleção ser natural e residir em Santa Rosa de Lima, bem como a faixa etária dos participantes de acordo com cada etapa da pesquisa. Levou-se em conta a memória e conhecimento da culinária local, do Gemüse e da Gemüse Fest por parte dos entrevistados.

A primeira fase da pesquisa foi realizada de 22/02/2021 a 02/04/2021, somando 40 dias, quando as perguntas foram sobre a alimentação tradicional (receitas passadas por gerações) e as modificações feitas nas receitas ao longo dos anos (formas de preparo e substituições de ingredientes), bem como sobre a intenção dos entrevistados sobre guardar as receitas herdadas dos antepassados. Nessa primeira etapa os relatos foram registrados de forma escrita (sem o auxílio da gravação de áudio).

Os entrevistados da primeira fase da pesquisa fizeram parte de dois grupos distintos, sendo o grupo 1 composto por 10 adultos de 38 a 75 anos e o grupo 2 composto por 10 jovens entre 15 a 26 anos, conforme tabela 1.

Grupo 1 – Adultos				
Entrevistado	Idade	Sexo	Tempo Moradia	Profissão
1	56 anos	Feminino	56 anos	Agricultora Aposentada
2	55 anos	Feminino	55 anos	Agricultora Aposentada
3	46 anos	Masculino	46 anos	Professor
4	49 anos	Feminino	49 anos	Empresária
5	68 anos	Feminino	51 anos	Agricultora Aposentada
6	53 anos	Feminino	53 anos	Empresária
7	75 anos	Feminino	75 anos	Agricultora Aposentada
8	41 anos	Feminino	41 anos	Funcionária pública
9	72 anos	Feminino	72 anos	Agricultora Aposentada
10	66 anos	Feminino	66 anos	Agricultora Aposentada
Grupo 2 – Jovens				
Entrevistado	Idade	Sexo	Tempo Moradia	Profissão
11	16 anos	Masculino	16 anos	Estudante
12	20 anos	Masculino	20 anos	Funcionário Público
13	22 anos	Feminino	22 anos	Estudante
14	21 anos	Feminino	21 anos	Estudante
15	15 anos	Masculino	15 anos	Estudante
16	22 anos	Feminino	22 anos	Funcionária Pública
17	26 anos	Feminino	26 anos	Comerciante
18	17 anos	Feminino	17 anos	Estudante
19	23 anos	Feminino	23 anos	Agricultora
20	26 anos	Masculino	26 anos	Agricultor

Tabela 1: Grupos 1 e 2 da fase 1 de entrevistados

Fonte: Autora, 2021.

Na segunda fase da pesquisa, que ocorreu de 20/07/2021 a 23/07/2021 somando 04 dias, às perguntas realizadas foram sobre o significado e a história do Gemüse e Gemüse Fest. Foram entrevistados 12 pessoas na faixa etária entre 31 e 86 anos.

Segunda fase da pesquisa: referente ao Gemüse e a Gemüse Fest.

Entrevistado	Idade	Sexo	Tempo Moradia	Profissão
1	74 anos	Feminino	74 anos	Agricultor aposentado
2	75 anos	Feminino	75 anos	Agricultora aposentada
3	31 anos	Masculino	31 anos	Funcionário público
4	65 anos	Feminino	65 anos	Agricultora aposentada
5	83 anos	Feminino	83 anos	Agricultora aposentada
6	86 anos	Feminino	86 anos	Agricultora aposentada
7	36 anos	Feminino	36 anos	Secretaria do turismo
8	58 anos	Feminino	58 anos	Funcionária pública
9	64 anos	Feminino	64 anos	Cozinheira aposentada
10	84 anos	Feminino	84 anos	Professora aposentada
11	63 anos	Masculino	63 anos	Cozinheiro
12	59 anos	Masculino	59 anos	Professor aposentado

Tabela 2: Grupo 1 da fase 2 dos entrevistados

Fonte: Autora, 2021.

Os relatos, nessa segunda fase, foram gravados e posteriormente transcritos, sendo importante ressaltar que as transcrições para o texto da pesquisa, foram mantidas nas formas coloquiais da língua falada pelos entrevistados, sem ser realizada uma adaptação conforme a norma gramatical da língua portuguesa.

Fazendo parte da tabela 2 foram selecionados dois entrevistados da pesquisa que não participam da Gemüse Fest, para se ter também uma percepção mais ampla das relações e significados da Festa e do prato dentro da comunidade.

Os dados serão guardados por 5 anos conforme comitê de ética de seres humanos e legislação vigente.

## 4.2 Alimentação tradicional e memória dos hábitos alimentares de Santa Rosa de Lima

A alimentação tradicional de Santa Rosa de Lima é composta com pouca industrialização e em geral, os alimentos são produzidos nas próprias propriedades ou em propriedades vizinhas, sendo um município essencialmente rural, com unidades familiares de produção (GUZZATTI, 2010). As matérias primas básicas como o milho e mandioca, são consumidos *in natura*, mas também são transformados em farinha de milho, farinha de mandioca e polvilho, em atafonas nas cidades vizinhas.

As frutas são consumidas *in natura* ou são transformadas em geleias, sucos e bolos, sendo que os bolos e pães têm em sua composição a batata, milho, aipim e cará. Um exemplo característico é a cuca de batatinha (cuja massa é composta de batata cozida e amassada). O mesmo vale para o pão de batata, de aipim e o já consagrado pão de milho e cará, cozido na folha de caeté, que também é produzido no município vizinho de São Bonifácio SC, cuja colonização é alemã (OLIVEIRA, 2015).

Nas produções de bolos eucas temos grande variedade além da cuca de batatinha, tem a cuca ligeira que pode ter como cobertura a banana, o coco, o abacaxi e recobertas com farofa. Cuca com massa de pão (levemente salgada) coberta com farofa (chamada de cuca crescida), toicinho do céu, bolo de milho, bolo de manteiga, bolo de gruta (bolo enfeitado vendido nas festas), rosca de polvilho, bolacha caseiras (também chamada de docinho) e a bolacha de natal. É comum também o bolo de boleira (waffle), este e alguns outros citados acima, são comuns em outros municípios, como Águas Mornas SC, igualmente de colonização alemã (DENTZ, 2011).

As produções gastronômicas têm forte influência alemã como no caso do Gemüse, do uso frequente da carne de porco nas refeições, bolinho de batatinha (batata ralada, temperada e frita) e apresenta também influências de outras etnias como a portuguesa no caso do uso do arroz. A influência da cozinha indígena nota-se nos usos da farinha de mandioca. Serve-se em Santa Rosa de Lima um prato elaborado a partir de arroz salgado com leite coberto com açúcar e canela, o *Dick Reis* (pronúncia local é “decarris”) proveniente do hábito de comer salgado e doce na mesma refeição, sendo este hábito da mistura do doce com o salgado uma manifestação local muito recorrente (receita conforme Apêndice C). Consome-se também, com frequência, a sopa de galinha (caldo dos miúdos e partes com ossos do frango, normalmente engrossada com macarrão ou arroz), galinha caipira ensopada e maionese.

Verifica-se também outras influências no modo alimentar, como o macarrão (caseiro), fortalha (preparação composta por polenta de milho verde com omelete de ovos

e queijo), a polenta com leite, a polenta com galinha ensopada e o “risoto” (feito de carne de frango cozida e desfiado ao molho de tomate, misturado no arroz comum já cozido). Na análise dos entrevistados adultos, na primeira fase da pesquisa, dois deles eram descendentes de italianos, o que pode explicar em parte o aparecimento dessas preparações na comunidade, além do processo natural de disseminação das preparações.

Devemos ainda destacar algumas preparações que eram bem comuns na comunidade, mas que atualmente quase desapareceram, como o nego deitado (bolinho de farinha de milho assado na chapa em cima da folha do caeté), a sopa de ossos e o pirão de feijão frito.

#### **4.2 Gemüse e sua relação com a identidade local (imigração)**

Na tradução literal, a palavra Gemüse significa verduras (“as verduras” [die Gemüse]) (MIRANDA, 2019), sendo associada à culinária alemã em virtude não só da origem da palavra, bem como pelo fato de estar presente em forma de preparação culinária em localidades cuja colonização é alemã (DENTZ, 2011). Importe ressaltar que um dos primeiros resultados da pesquisa foi a observação da pronúncia desse prato local, sendo essa, “Guimis”.

O Gemüse é uma preparação culinária tradicional que permanece presente nos costumes dos descendentes de imigrantes alemães. A receita é antiga, datada do início do século XX que marca a colonização alemã no sul de Santa Catarina. A receita é simples, como eram os hábitos dos primeiros colonizadores alemães (MÜLLER, 2009).

O valor cultural e afetivo atribuído a preparação do Gemüse se evidencia nas narrativas das entrevistas, contribuindo dessa forma para que a preparação se perpetuasse até os dias atuais na comunidade de Santa Rosa de Lima. Considerado um prato especial, faz parte dos costumes preservados pelo povo.

O significado do Gemüse a partir de um dos relatos:

Isso pra mim significa uma coisa já bem antiga, desde que eu me lembro da minha mãe, desde de criança aquilo era um prato bem especial, pra dia de festa, aniversário, natal, páscoa quando era um dia mais comemorado a gente fazia esse prato esse Gemüse. Quando vinham visitas, parente mais de longe e pessoas amigas [...] olha desde que eu me lembro que eu sou gente que eu já me lembro um pouco do passado, desde de criança era sempre esse Gemüse. Às vezes não tinha no quintal porque a gente tem que replantar (couve), nós ia nas vizinhas que tinha, pegava lá pra fazer esse Gemüse. (Entrevistado 2, 2021).

Sempre presente na lembrança das pessoas, servido em ocasiões especiais, faz parte do legado deixado como herança da cultura pelos antepassados.

É tipo um prato solene, era um prato do domingo, por isso ele é tido como especial, junto com botar a roupa melhor o calçado e ir a capela, ou ir pra vizinhança, ou ir para uma festinha, ou ir a um encontro o Gemüse era outra coisa que fazia parte. (Entrevistado 12, 2021).

Tinha que fazer o Gemüse antes de ir pra igreja, porque depois da reza não dava tempo, então a gente fazia socava ele depois de cozido, socava bem, amassava e colocava numa vasilha e ponhava embaixo de uma coberta de pena. (Entrevistado 10, 2021).

Por fazer parte da cerimônia dos domingos, mantém o espaço ao longo dos anos e retrata a tradição e o valor da preparação no âmbito cultural.

Pra mim o Gemüse é uma lembrança dos meus avós. Esse meu avô veio da Alemanha, ele foi o primeiro professor na comunidade, deu aulas em alemão. E eles eram alemães, então começaram a fazer esse prato, pelo que eu sei eles faziam junto numa panela só, a couve e a batata e uma carne defumada que eles tinham em casa. Por isso a gente sempre tinha em casa, aos domingos era feito o Gemüse e uma sopa isso geralmente tinha, era o prato de domingo. (Entrevistado 10, 2021).

Enraizado nos hábitos e costumes da população de Santa Rosa de Lima desde os primórdios de sua colonização.

O Gemüse significa a cultura, valorização da cultura, lembra algo que remete a infância, lembra encontro, é um prato que era servido muito quando recebia visita ou aos domingos, então é um motivo de festa. Hoje ele é servido quando tem turista ou quando tem um encontro de família, então sempre é algo importante. Algo que a gente quer apresentar pra quem vem de fora e vem nos visitar que é da nossa cultura. (Entrevistado 7, 2021).

Considerado como riqueza, algo digno de mostrar e de se orgulhar, materializa a tradição da comunidade.

Eu acho assim que ele é tradicional, porque nós se criamos desde de pequeno com esse prato [...] acho que não vai numa casa de um colono onde ninguém conhece esse prato Gemüse, eu acho que não existe. (Entrevistado 1, 2021).

O Gemüse é composto por batatas, couve e carne de porco defumada (em geral a costela) (JUNQUEIRA, 2018), podendo também conter repolho na receita. Em algumas localidades a couve pode ser substituída pelo repolho, (DENTZ, 2011), e em outras usada ao mesmo tempo na preparação. Uma receita de Gemüse:

Era uma alimentação desde os tempo antigo, dos avós, os bisavós já costumava fazer esse Gemüse. Foi continuado na família. É o mesmo prato ainda, costela defumada batatinha e couve, é fervido bastante tempo e socado. É igual a receita da minha mãe, a gente bota a panela no fogo, bota água dentro, bota a batata, dai bota a costela, daí pica o couve bem picadinho e bota em cima e tapa e deixa ferver, até que aquela água some tudo ai o Gemüse tá pronto, dai socar com o socador. (Entrevistado 6, 2021).

Com uma linguagem coloquial, são informados os ingredientes e o modo de fazer fiel às preparações mais antigas, sendo um prato cheio de significados. É comum se referirem a batata inglesa como batatinha.

Antigamente a mãe fazia era só a batatinha e o couve, não era nem fervida o couve antes, hoje é tudo um preparo mais sofisticado, antigamente botava uma costelinha de porco, hoje não a gente compra o defumado, e aí vai a quantia de couve certinho pesado por quantia de batata, a gente bota o alho poró, bota uma cebola, bota um caldo de galinha e às vezes um caldo de carne, então vai os defumados juntos pra depois de cozido tirar e esfiar e botar em cima do Gemüse pra dar aparência nele. (Entrevistado 11, 2021).

As receitas aparecem em formas de preparação e apresentação contemporâneas, que marcam as adaptações ao longo do tempo e a preocupação com a praticidade no uso dos ingredientes e apresentação do prato.

2kg de batata descascadas e cortadas ao meio, 20 folhas de couve cortadas em tiras, 2 cebolas picadas, 6 dentes de alho picados, 600 gramas de costelinha defumada, meia pimenta dedo de moça picadas sem semente, sal a gosto. Coloque em uma panela as batatas e a costela e cubra só o necessário com água. Por cima arrume a couve, a cebola, o alho e a pimenta. Coloque a cozinhar em fogo baixo por 3 horas. Após o cozimento (quando estiver sem água), retire a carne e amasse com um socador de madeira, formando um purê. Sirva com a carne ao lado e pimenta de decoração. Receita para 6 pessoas (MÜLLER, 2009).

As receitas sofrem algumas alterações de acordo com as narrativas do entrevistado, tendo a adição ou supressão de ingredientes. De modo geral se mantém a base de batata e o modo de preparo da receita quase sempre permanece. Outras receitas de Gemüse:

É quase igual a receita da minha mãe, só não boto mais a pimenta dentro e nem a carne, de resto é igual. Descasco a batatinha e boto dentro da panela, daí corto couve e um pouco de repolho e boto em cima, daí bota água até o Gemüse todo ficar embaixo, sal e cebola daí boto no fogo e ele ferve. Cozinhar, quando tá pronto pra socar a gente soca e vê se tá pronto de gosto com sal. [...] Quando tá fritando galinha põe um molhinho de galinha na hora de socar. (Entrevistado 5, 2021).

Couve, batatinha, bota uma costelinha defumada dentro, cebola de cabeça, cebola verde, um pouco de repolho também. Cozinha bem a couve antes e corta fininho, descasca a batata e bota na panela, bota o repolho picadinho (não muito), bota a costelinha de porco, bota a cebola, bota cebolinha verde e daí bota o couve, sal e deixa cozinhar. Depois é só socar. (Entrevistado 9, 2021).

São possíveis alguns ajustes nas receitas que as tornam adequadas a pessoas que tenham restrições alimentares, bem como ao público cada vez mais frequente de vegetarianos e veganos.

### 4.3 Gemüse Fest

Tendo como idealizadores principais Wilson Schmidt e Egídio Lock, juntamente com lideranças da cidade, surgiu da necessidade de fazer uma festa temática no município, objetivando maior visibilidade e o desejo de reaproximação entre os que residiam no município e os que saíram para estudar e trabalhar na cidade. Foi realizada na sua primeira edição em março de 1991 e, posteriormente nos outros anos em maio, em comemoração à emancipação do município (SCHMIDT, 2016).

Na década de 90 a gente tinha umas pessoas que eram filhos daqui e que saíram e depois começaram a provocar os atores locais para ter uma referência de uma festa. [...] Aqui era bem comum servir o Gemüse era um prato tradicional desde de muito tempo as famílias faziam esse prato aí pensamos em fazer a festa do Gemüse que em alemão seria Gemüse Fest. [...] A gente fez muitos convites mandado por correio, identificou todos os filhos de Santa Rosa de Lima que estavam morando em outras cidades e a gente fez o convite a essas pessoas retornarem nesse dia e fazer uma confraternização com aqueles que ficaram e os tinham saído. (Entrevistado 8, 2021).

A Gemüse Fest acontece também em virtude do desejo de reencontro dos que vivem na cidade de Santa Rosa de Lima e os que haviam saído em busca de novas oportunidades.

Foi um grupo de pessoas que moravam em Santa Rosa e tinham saindo pra estudar, ex seminaristas e que um determinado momento se reuniram com a comunidade, e foi diante dos exemplos do vale de Blumenau, Brusque e outras regiões do norte do estado, a ideia era fazer uma festa tradicional pra nós [...] a primeira edição foi em 1991, março [...] teve uma edição anterior a título de ensaio mas não foi considerada na contagem cronológica das festas. (Entrevistado 12, 2021).

A festa estimulou a aproximação de pessoas interessadas no futuro da cidade, e que queriam discutir novas formas de desenvolvimento local.

[...] Não sei se teria que citar nomes assim tem o professor Wilson Schmidt que era professor da universidade federal, que é filho daqui, Egídio Lock que é filho daqui que era um empreendedor do ramo de supermercados mais atores locais as lideranças, então foi feito uma reunião e nessa reunião foi decidido que se faria essa festa e que seria a festa do Gemüse que é a Gemüse fest. [...] A primeira festa foi em 1991, na época o prefeito era o seu Aloísio Heidemann. (Entrevistado 8, 2021).

A festa começou sendo realizada anualmente e depois passou a acontecer a cada dois, como nos esclarecem as lideranças locais:

Nos primeiros anos de 1991 até 1997, 1998 por aí ela foi anual, mas como a comunidade era pequena e dependia muito trabalho voluntário, e mais essas outras atividades de festas locais menores nas comunidades e festas religiosas e tal, envolvia muito as mesmas pessoas na

organização, então decidiu-se fazer de dois em dois anos. E nos últimos tempos houve alguns problemas agora já a edição se estendeu, mas de qualquer forma ela voltando deve [...] agora teve a pandemia, mas teve também outros problemas burocráticos, mas ela deve continuar sendo nesse propósito nessa proposta que tava funcionando de acordo com a comunidade, com o potencial de organização da comunidade de dois em dois anos. (Entrevistado 12, 2021).

Mesmo com as dificuldades que aconteceram com as últimas edições da Gemüse Fest ainda é bastante esperada pela comunidade.

As primeiras edições elas aconteceram anualmente, depois a gente passou a fazer a cada dois anos, porque ela tomou uma dimensão muito grande e era muito trabalhoso. No início a gente fazia com a comunidade que era o objetivo, depois isso já foi terceirizado e se tornou um custo muito alto. Aquela festa que era pra dar um retorno econômico até pro município, acabou a própria prefeitura tendo que bancar e muitas vezes com verbas externas, com subvenções que vinham e isso foi umas das coisas que deu problema no final nas últimas festas. A prestação de contas não foi bem feita, se teve mais dificuldade de estar buscando os recursos. (Entrevistado 8, 2021).

Podemos verificar a partir das entrevistas sobre a Gemüse Fest que as narrativas em relação a esse evento nos contam sobre um maior desenvolvimento do município trazendo novas referências aos moradores de Santa Rosa de Lima. Cabe ainda destacar o conhecimento e a conseqüente valorização da cultura local, de modo a resgatar os costumes e a história da cidade.

[...] A Gemüse Fest em si marcou um divisor da história de Santa Rosa de Lima [...] período ou tempo mais importante, inclusive como desenvolvimento no município, porque até então era agricultura convencional de subsistência e plantação de fumo no sistema integrado que estavam em crise. Essa festa reuniu um coletivo que debatesse não só a questão festiva, cultural, gastronômico, mas que também debatesse o estilo de vida, desenvolvimento econômico e a atividade econômica das pessoas, então pra mim foi o divisor de águas que deu início a toda uma outra trajetória de Santa Rosa de Lima (Entrevistado 12, 2021).

Trouxe desenvolvimento e um olhar para o que a comunidade tinha a oferecer como potenciais.

A questão do resgate da cultura porque simplesmente a gente vivia e não pensava em deixar registrado, a gente não conhecia a história da gente e a partir da programação da festa, onde a gente criou o desfile cultural é que as pessoas comuns e até a gente mesmo como liderança começou a pesquisar. A gente vai representar a vinda dos imigrantes como isso aconteceu? [...] então começamos a fazer a pesquisa não bibliográfica, mas com as pessoas mais velhas. Como que isso aconteceu? e em cada desfile fomos aperfeiçoando. (Entrevistado 8, 2021).

A comunidade e organizadores da festa se debruçaram sobre sua cultura, costumes e seu passado, valorizando a forma de vida na localidade.

A história do pessoal do povo daqui, dos colonos agricultores, a memória de como eram os casamentos, como eram as festas, como eles trabalhavam nas lavouras. Faziam desfiles com apresentações com carro de boi, pessoas a cavalo [...] era lembrado tudo essas coisas [...] eu só sei de 80 anos pra trás. (Entrevistado 10, 2021).

Pode-se observar que as memórias dos costumes da população de Santa Rosa de Lima, retratadas nas festas através dos desfiles, eram hábitos cotidianos dos agricultores.

E para finalizarmos os depoimentos e os resultados obtidos, serão apresentadas a seguir as informações coletadas do entrevistado que não participava da Gemüse Fest para podermos dessa forma, observar de modo diferente o grau de importância dentro da comunidade local

Nós não somos acostumados a ir na Gemüse Fest por ser uma festa da igreja católica e como somos luteranos não tem porque ir, mas ouvimos falar da festa (Entrevistado 4, 2021).

Vale salientar que no aspecto religioso da comunidade vão se apresentar duas religiões principais: o catolicismo e o protestantismo, sendo a população de Santa Rosa de Lima em sua maioria são adeptos ao catolicismo. Nesse linear observamos, durante a pesquisa, a pouca participação da comunidade luterana na Gemüse Fest, por se tratar de uma festa católica. O mesmo não acontece em relação ao prato Gemüse que é amplamente consumido pelas duas comunidades religiosas.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Falar sobre a importância do patrimônio gastronômico de uma cidade requer entendimento real e vivência na comunidade. Além da análise de livros e artigos sobre o assunto é importante pesquisar *in loco* as manifestações da cozinha local. Quando falamos em patrimônio gastronômico estamos nos referindo aquela comida que faz parte da vida daquelas pessoas e está repleta de simbolismos, representando os hábitos e costumes.

Ao falarmos do patrimônio alimentar de Santa Rosa de Lima podemos com certeza afirmar que o Gemüse não só fez, como faz parte dos costumes dos habitantes da cidade. A importância do Gemüse como patrimônio alimentar de Santa Rosa de Lima se deve ao fato de ele estar diretamente ligada à cultura da comunidade. A permanência da preparação por várias gerações é um indicativo afirmativo da importância da preparação. Não só é pertencente como presente na mesa das famílias que ao longo das gerações o mantém. Considerado parte da história trazidos pelos colonizadores, reflete os hábitos e costumes que lembram os antepassados e simboliza a tradição.

O significado do Gemüse e da Gemüse Fest, são considerados valiosos e devem ser mantidos para as próximas gerações. Assim, conhecendo nossas origens e compreendendo o passado, fortalecemos o presente e projetamos o futuro, valorizando desse modo, o legado cultural.

É importante destacar que os relatos descritos pelos entrevistados do município de Santa Rosa de Lima, são fragmentos de suas próprias histórias e da sua gastronomia de um ponto de vista pessoal. São relatos que estão guardados na memória individual e coletiva, mas que podem se perder sem o devido registro, pois só se preserva o que se conhece, na mesma medida que só se valoriza o que se reconhece. Valores esses que percebemos muito mais por meio das emoções do que da razão.

Cabe ressaltar a pouca contribuição dos povos indígenas na alimentação dos habitantes de Santa Rosa de Lima. Conclui-se que isso se deve em razão do extermínio das tribos durante o processo de colonização, evidenciando o não reconhecimento e não-inclusão desses povos indígenas na construção do patrimônio alimentar da cidade.

Vale ainda salientar que a pesquisa fomentou o interesse por parte do poder público local, em realizar o registro do Gemüse e da Gemüse Fest como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial da cidade.

Conclui-se assim que a partir do aprofundamento dos saberes e fazeres locais da produção do Gemüse, é fundamental a realização de inventários da culinária, bem como a criação de planos de salvaguarda para as demais produções gastronômicas da cidade, sendo essa uma sugestão para futuros trabalhos.

## REFERÊNCIAS:

CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Disponível em: <<https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>> Acesso em junho de 2021.

CONSTITUIÇÃO FEDERAL. Artigo 215. Disponível em: <[https://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/con1988\\_15.03.2021/art\\_215\\_.asp](https://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/con1988_15.03.2021/art_215_.asp)> Acesso em julho de 2021.

CONSTITUIÇÃO FEDERAL. Artigo 216. Disponível em: <[https://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/CON1988\\_05.10.1988/art\\_216\\_.asp](https://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/CON1988_05.10.1988/art_216_.asp)> Acesso em julho de 2021.

CONVENÇÃO PARA SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL. Paris, 17 de outubro de 2003. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Convencao%20Salvaguarda%20Patrim%20Cult%20Imaterial%202003.pdf>> Acesso em maio de 2021.

DALMAGRO, Álvaro. Livro Santa Rosa de Lima: História e Memória: da colonização à emancipação, 2012. Disponível em: <[https://issuu.com/uaw.cd/docs/livro\\_santa\\_rosa\\_de\\_lima](https://issuu.com/uaw.cd/docs/livro_santa_rosa_de_lima)> Acesso em: junho de 2021.

DENTZ, Berenice Giehl Zanetti Von. IDENTIDADE GASTRONÔMICA ALEMÃ EM ÁGUAS MORNAS (SC): um estudo para o fortalecimento do turismo de base local, 2011. Disponível em: <<https://siaiap39.univali.br/repositorio/handle/repositorio/1385>> Acesso em maio de 2021.

DUARTE, Rosália. Pesquisa qualitativa: reflexões sobre o trabalho de campo, 2002 Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/cp/a/PmPzwqMxQsvQwH5bkrhrDKm/?lang=pt>> Acesso em julho de 2021.

FIALHO, Francisco Antonio Pereira; MULLER, Silvana Graudenz. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil, 2011. Disponível em: <<http://e-revista.unioeste.br/index.php/travessias/article/view/5274>> Acesso em junho 2021.

GUZZATTI, Thaise Costa. O agroturismo como elemento dinamizador na construção de territórios rurais: O caso da Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia em Santa Rosa de Lima (SC), 2010. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/94046>> Acesso em maio de 2021.

HERNANDEZ, J. C.; M. GRACIA-ARNAIZ. Alimentação e Cultura: Perspectivas antropológicas. Barcelona. Ariel 2005.  
IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/santa-rosa-de-lima/historico>> Acesso em julho de 2021.

IPHAN. Patrimônio Imaterial, 2014. Disponível em:

<<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234> > Acesso em junho de 2021.

IPHAN. Patrimônio Imaterial, 2000. Decreto nº 3551. Disponível em:  
<[http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto\\_n\\_3.551\\_de\\_04\\_de\\_agosto\\_de\\_2000.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto_n_3.551_de_04_de_agosto_de_2000.pdf)> Acesso em agosto de 2021.

JUNQUEIRA, Antonio Hélio. Territórios alimentares e reinvenção das tradições na cozinha colonial da Serra Catarinense (SC): a experiência da associação de agroturismo acolhida na colônia, 2018. Disponível em:  
<<https://periodicos.ufes.br/geografares/article/view/17633>> Acesso em julho de 2021.

LIMA, Daniela Rodrigues Alves. O movimento Slow Food e as mudanças alimentares no contexto da globalização, 2014. Disponível em:  
<<https://periodicos.fclar.unesp.br/redd/article/view/6880>> Acesso em: setembro de 2021.

MIRANDA, Félix Valentín Bugeño. Dicionário visual de alemão como língua estrangeira, de Gregor Vetter, 2019. Disponível em:  
<<https://revistas.ufrj.br/index.php/rl/article/viewFile/21192/18982> > Acesso em junho de 2021.

MÜLLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais, 2012. Disponível em: <<https://periodicos.ifsul.edu.br/index.php/thema/article/view/92>> Acesso em julho de 2021.

MÜLLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; FIALHO, Francisco Antonio Pereira. A engenharia do conhecimento e os patrimônios culturais gastronômicos, 2012. Disponível em: <<http://www.sodebras.com.br/edicoes/N73.pdf>> Acesso em maio de 2021.

MÜLLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; RENOIR, Carlos Augusto. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional, 2010. Disponível em: <<https://periodicos.ifsul.edu.br/index.php/thema/article/view/92>> Acesso em junho de 2021.

MÜLLER, Silvana Graudenz. Patrimônio cultural gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais, 2012. Disponível em: <<https://core.ac.uk/download/pdf/30377454.pdf>>. Acesso em junho 2021.

MÜLLER, Silvana Graudenz; RONCHETTI, Anita de Gusmão. Identidade e comida: Gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural, 2016. Disponível em:  
<[http://www.portaldeperiodicos.unisul.br/index.php/memorare\\_grupep/article/view/4368/2935](http://www.portaldeperiodicos.unisul.br/index.php/memorare_grupep/article/view/4368/2935)>. Acesso em junho 2021.

MÜLLER, Silvana Graudenz. Gemüse. Revista Origem, São Paulo. Volume 1. Número 1. Página 48. 2009.

OLIVEIRA, Giully de. Produtos tradicionais como promotores de desenvolvimento local: A experiência de São Bonifácio (SC), 2015. Disponível em:

<<https://utfpr-ct-static-content.s3.amazonaws.com/snpd.ct.utfpr.edu.br/wp-content/uploads/2017/02/PRODUTOS-TRADICIONAIS.pdf>> Acesso junho de 2021.

PLANALTO. Decreto nº3.551, 4 de agosto de 2000. Disponível em:  
<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/d3551.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm)> Acesso em agosto de 2021.

PREFEITURA DE SANTA ROSA DE LIMA SC. História, 2014. Disponível em:  
<<https://www.santarosadelima.sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaItem/35343>> Acesso em julho de 2021.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A Comida como lugar de história: as dimensões do gosto, 2011. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25760>> Acesso em agosto de 2021.

SCHMIDT, W. Agroecologia sem agricultores locais?: uma reflexão sobre implicações da agroindustrialização em projetos de desenvolvimento sustentável de territórios rurais/Wilson Schmidt [Editor]- Florianópolis:NEA\ EduCampo\UFSC, 2016. Página 24.  
SLOW FOOD. Nossa filosofia, 2003. Disponível em:  
<<https://slowfoodbrasil.org/movimento/>> Acesso em setembro 2021.

SILVA, Edna Lúcia; MENEZES, Estera Muszkat. Metodologia de pesquisa e elaboração de dissertações, 2001. Disponível em:  
<<https://biblioteca.isced.ac.mz/bitstream/123456789/712/1/Metodologia%20de%20Pesquisa.pdf>> Acesso em agosto 2021.

TRIVINOS, Augusto Nivaldo Silva. Introdução a pesquisa em ciências sociais, (1987). Disponível em: <[http://hugoribeiro.com.br/biblioteca-digital/Trivinos-Introducao-Pesquisa-em\\_Ciencias-Sociais.pdf](http://hugoribeiro.com.br/biblioteca-digital/Trivinos-Introducao-Pesquisa-em_Ciencias-Sociais.pdf)> Acesso em agosto de 2021.

## APÊNDICE A:

**Questionário 1:**

Sobre as preparações gastronômicas tradicionais de Santa Rosa de Lima – SC

Nome do entrevistado:

Idade:

Quanto tempo mora em Santa Rosa de Lima:

Data da entrevista:

- 1) No seu dia a dia ou em ocasiões especiais você utiliza preparações (receitas, comida) aprendidas com seus pais ou avós?  
Sim( ) Não( )
- 2) Você considera importante manter essas receitas?  
Sim( ) Não( )
- 3) Como você guarda essas receitas? Caderno de receitas, livro de receitas ou em sua memória?
- 4) Você repassou essas receitas a seus filhos e netos?  
Sim( ) Não( )
- 5) Você sabe se eles utilizam essas receitas?  
( ) Utilizam ( ) Não utilizam
- 6) Quanto aos produtos que você utiliza para a preparação das receitas atualmente (matéria prima) são iguais às que sua mãe e avó usavam?  
Sim( ) Não( )
- 7) Se houve mudanças dos ingredientes a que você atribui essas mudanças, porque você acha que elas ocorreram?
- 8) Você considera que as adaptações (substituições de ingredientes e formas de preparo) que foram feitas nas receitas contribuíram de que forma para a receita?
- 9) Você gostaria que essas receitas continuassem existindo na sua comunidade e fossem passadas para as novas gerações? Sim( ) Não( )
- 10) De que forma você acha que isso pode ser feito?
  - Liste 3 pratos do café da manhã:
  - Liste 3 pratos do almoço:
  - Liste 3 pratos do café da tarde:
  - Liste 3 pratos do jantar:
  - Liste 3 pratos dos dias festivos:

Assinatura:

**Questionário 2:**

Destinado aos filhos dos entrevistados e jovens da comunidade

Nome:

Idade:

Quanto tempo mora em Santa Rosa de Lima:

Data da entrevista:

- 1) Você faz alguma preparação (receita, comida) aprendida com seus pais ou avós? Sim( ) Não( )
- 2) Na sua opinião esse aprendizado é importante? Sim( ) Não( )  
Porque?
- 3) Você guarda essas receitas ou tem algum registro delas? Sim( ) Não( )
- 4) Você acredita que no futuro mesmo com as transformações da sociedade ainda podemos manter receitas herdadas de nossos pais? Sim( ) Não( )
- 5) Você pretende ensinar a seus filhos e netos as receitas que você aprendeu com seus pais e avós? Sim( ) Não( )
- 6) Quanto aos ingredientes que você costuma usar são iguais aos que seus pais e avós usavam?  
Sim( ) Não( )
- 7) Você considera que as adaptações (substituições de ingredientes e formas de preparo) que foram feitas nas receitas contribuíram de que forma para a receita?
- 8) Você gostaria que essas receitas continuassem existindo na sua comunidade e fossem passadas para as novas gerações? Sim( ) Não( )
- 9) De que forma você acha que isso pode ser feito?
- 10) Você gosta de comer comidas tradicionais?  
Sim( ) Não( )  
Porque?

Assinatura:

## APÊNDICE B

## Questionário 3: Sobre a festa do Gemüse e sobre o Gemüse

- 1- Quem começou o movimento inicial da festa do Gemüse?
- 2- Desde de quando acontece a festa do Gemüse?
- 3 -Que importância você atribui a festa?
- 4- De quanto em quanto tempo ela acontece?
- 5- O que costuma ser servido na festa em relação a alimentação além do Gemüse?
- 6- Que outras atrações culturais possui a festa?
- 7- Que significado tem para você a preparação do Gemüse?
- 8- Desde que idade você lembra de consumir o Gemüse?
- 9- Qual é a frequência de consumo dessa preparação no passado e no presente?
- 10- Você possui uma receita do Gemüse ou sabe os ingredientes que o compõem?

## APÊNDICE C

Receita Deck Reis Por  
Leonilda Boeing Baumann

Ingredientes:

2 xícaras de arroz branco  
1 litro de leite  
1 pitada de sal  
1 colher de sopa de açúcar  
Açúcar e canela para  
polvilhar

Modo de preparo:

Cozinhar o arroz com leite até ficar bem cremoso, acrescentar uma pitada de sal e um pouco de açúcar. Depois de pronto colocar num recipiente e polvilhar açúcar e canela.

Receita do Gemüse  
Por Ida Vandresen Schmidt

Ingredientes:

2kg batata inglesa  
7 folhas de couve  
1 pedaço costelinha  
defumada Sal a gosto.

Modo de preparo:

Descascar a batata e colocar dentro da panela com água, põe a costelinha, corta a couve bem fininha e põe por cima, deixe cozinhar até a água sumir e depois socar.

## ANEXO 1

Presidência da República

Casa Civil

Subchefia para Assuntos Jurídicos

DECRETO Nº 3.551, DE 4 DE AGOSTO DE 2000.

Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, e tendo em vista o disposto no art. 14 da Lei nº 9.649, de 27 de maio de 1998,

DECRETA:

Art. 1º Fica instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro.

§ 1º Esse registro se fará em um dos seguintes livros:

I - Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;

II - Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;

III - Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;

IV - Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas.

§ 2º A inscrição num dos livros de registro terá sempre como referência a continuidade histórica do bem e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira.

§ 3º Outros livros de registro poderão ser abertos para a inscrição de bens culturais de natureza imaterial que constituam patrimônio cultural brasileiro e não se enquadrem nos livros definidos no parágrafo primeiro deste artigo.

Art. 2º São partes legítimas para provocar a instauração do processo de registro:

I - o Ministro de Estado da Cultura;

II - instituições vinculadas ao Ministério da Cultura; III - Secretarias de Estado, de Município e do Distrito Federal;

IV - sociedades ou associações civis.

Art. 3º As propostas para registro, acompanhadas de sua documentação técnica, serão dirigidas ao Presidente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, que as submeterá ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

§ 1º A instrução dos processos de registro será supervisionada pelo IPHAN.

§ 2º A instrução constará de descrição pormenorizada do bem a ser registrado, acompanhada da documentação correspondente, e deverá mencionar todos os elementos que lhe sejam culturalmente relevantes.

§ 3º A instrução dos processos poderá ser feita por outros órgãos do Ministério da Cultura, pelas unidades do IPHAN ou por entidade, pública ou privada, que detenha conhecimentos específicos sobre a matéria, nos termos do regulamento a ser expedido pelo Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

§ 4º Ultimada a instrução, o IPHAN emitirá parecer acerca da proposta de registro e enviará o processo ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, para deliberação.

§ 5º O parecer de que trata o parágrafo anterior será publicado no Diário Oficial da União, para eventuais manifestações sobre o registro, que deverão ser apresentadas ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural no prazo de até trinta dias, contados da data de publicação do parecer.

Art. 4º O processo de registro, já instruído com as eventuais manifestações apresentadas, será levado à decisão do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

Art. 5º Em caso de decisão favorável do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, o bem será inscrito no livro correspondente e receberá o título de "Patrimônio Cultural do Brasil".

Parágrafo único. Caberá ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural determinar a abertura, quando for o caso, de novo Livro de Registro, em atendimento ao disposto nos termos do § 3º do art. 1º deste Decreto.

Art. 6º Ao Ministério da Cultura cabe assegurar ao bem registrado:

I - documentação por todos os meios técnicos admitidos, cabendo ao IPHAN manter banco de dados com o material produzido durante a instrução do processo.

II - ampla divulgação e promoção.

Art. 7º O IPHAN fará a reavaliação dos bens culturais registrados, pelo menos a cada dez anos, e a encaminhará ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural para decidir sobre a revalidação do título de "Patrimônio Cultural do Brasil".

Parágrafo único. Negada a revalidação, será mantido apenas o registro, como referência cultural de seu tempo.

Art. 8º Fica instituído, no âmbito do Ministério da Cultura, o "Programa Nacional do Patrimônio Imaterial", visando à implementação de política específica de inventário, referenciamento e valorização desse patrimônio.

Parágrafo único. O Ministério da Cultura estabelecerá, no prazo de noventa dias, as bases para o desenvolvimento do Programa de que trata este artigo.

Art. 9º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 4 de agosto de 2000; 179º da Independência e 112º da República.

FERNANDO HENRIQUE CARDOSO

*Francisco Weffort*