

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE

**NO CAMINHO DO SABOR E DA CULTURA: UMA ABORDAGEM SOBRE A  
COZINHA E O COTIDIANO DA ESTRADA BONITA (PIRABEIRABA-  
JOINVILLE/SC)**

VALÉRIA KÖNIG ESTEVES

JOINVILLE – SC

2010

VALÉRIA KÖNIG ESTEVES

**NO CAMINHO DO SABOR E DA CULTURA: UMA ABORDAGEM SOBRE A  
COZINHA E O COTIDIANO DA ESTRADA BONITA (PIRABEIRABA-  
JOINVILLE/SC)**

Dissertação de mestrado apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Patrimônio Cultural e Sociedade na Universidade da Região de Joinville – UNIVILLE.

Orientadora: Profa. Dra. Janine Gomes da Silva.

JOINVILLE – SC

2010

## **Termo de Aprovação**

Valéria König Esteves

NO CAMINHO DO SABOR E DA CULTURA: UMA ABORDAGEM SOBRE A  
COZINHA E O COTIDIANO DA ESTRADA BONITA (PIRABEIRABA-JOINVILLE/SC)

Dissertação julgada para obtenção do título de Mestre em Patrimônio Cultural e  
Sociedade e aprovada em sua forma final pelo Programa de Mestrado em  
Patrimônio Cultural e Sociedade da Universidade da Região de Joinville –  
UNIVILLE. Aprovada em .....2010.

Banca Examinadora:

Prof(a). Dr(a). Janine Gomes da Silva  
Orientadora (UNIVILLE)

Prof(a) Dr(a). Taiza Mara Rauen Moraes  
(UNIVILLE)

Prof(a) Dr(a). Renata Menasche  
(UFPEL)

Prof(a) Dr(a). Dione da Rocha Bandeira  
(UNIVILLE)

Prof(a) Dr(a). Sandra P. L. de Camargo Guedes  
Suplente (UNIVILLE)

Joinville, .....2010.

A todas as mulheres trabalhadoras da região rural, mães e avós transmissoras das “artes e modos de fazer”.

## Agradecimentos

O que me move ao agradecimento é o sentimento de gratidão, o estímulo e afeto recebido de inúmeras pessoas para que se tornasse possível o cumprimento de mais essa etapa da minha vida.

Primeiramente gostaria de agradecer aos meus pais, em especial a minha mãe Eneida, que me gerou e ensinou tudo o que ela julgava importante. E por todos os dias em que ela me apoiou ficando com os meus filhos (Alex dos 6 a 9 anos na graduação e a Anita dos 10 meses a 2 anos no mestrado), para que pudesse frequentar as aulas na universidade, as aulas de viagem de estudo e o tempo de leituras e pesquisas da dissertação, com a certeza de que eles estavam bem assistidos e cuidados. E ao meu marido Sidnei que me incentivou a dar mais esse passo na minha formação.

As minhas entrevistadas e entrevistados, Maria Cestari Debatim, Matias Dumke, Regina Galicki, Rudolfo Gehrmann, Anita Gehrmann Hatennhauer e sua filha Denise, Ango e Ivanir Aparecida Kersten, Ana Maria Michels Mafra, Terezinha Maria de Paula Marsiniak, Jane Batista Quadros, Edeltraud Retzlaff, Terezinha Volkmann, Paulo e Mailinda Witt, Olinda Kersten, Cleusa Estela da Silva, Suzana Cristina Barbosa da Silva, Maria Salete Pedro, Vanessa P. S. Nehls, Sônia Margarete da Silva, Vera Lúcia F. R. Caldas, Elisangela Nehls Pedro, Eliane Maria Nehls, Maria Ferrari, Tânia Rosana Bilau, Vincenzo Mastrocola e Lila Zen Ferrari, cujas memórias foram primordiais para a realização dessa pesquisa.

Agradeço a todas/os Professoras/es Dras/s do mestrado: Euler Renato Westphal, Nadja de Carvalho Lamas, Sandra Paschoal Leite de Camargo Guedes, Mariluci N. Carelli, Sueli de Souza Cagneti, Silvia Sell D. Pilloto, Dione da Rocha Bandeira, em especial ao prof. Fabiano A. de Oliveira e a Profa. Taiza Mara R. Moraes, analisadores na banca de qualificação, cujas observações me ajudaram a continuar no caminho certo da dissertação.

Com muito carinho e admiração, agradeço a minha orientadora profa. Dra. Janine G. da Silva, cujas orientações e estímulo me conduziram aos diversos caminhos da pesquisa histórica e acreditando no meu sucesso.

Ao grupo de discussão sobre gênero que por meio das leituras e depoimentos, introduziram-me nesse caminho utilizado como categoria de análise histórica.

Aos meus colegas de sala, Aderbal R. C. Lopes, Adriana Maria P. dos Santos, Alcione Pauli, Andréa de Oliveira, Cristiana M. Kunze, Eduardo Silva, Jocéli de Oliveira, José G. Carminatti, Julio César Vargas, Leticia R. D. Bohn, Maria Bernadete G. B. de Oliveira, Roberta Cristina S. Pauli, Rodrigo Dal Molin, Sandra Devegili, Suzanne M. Valentini, Taiana Haelsner, Valdir Corrêa e Wilson de Oliveira Neto, pelos momentos de discussão e lazer que desde já deixam saudades.

À secretária Rosemari W. Rohrbacher (Méiri) que com muita eficiência sempre nos recebeu e tirou nossas dúvidas.

À querida Maria Elisa H. Iwaya, cujos momentos de pesquisa na Estrada Bonita, nos proporcionaram momentos de muita alegria, emoção, degustação e compra de bolachas, cucas, melado e pães.

Às “preciosas” meninas que me ajudaram na transcrição das fitas de entrevistas, Heloisa G. do Amaral e Marluce M. Ribeiro.

E a Deus que me dá saúde física e mental para realizar todas as tarefas do trabalho, do lar, da vida afetiva e da vida acadêmica, com paciência e dedicação.

É com muita alegria que apresento o resultado dessa pesquisa.

“Não comemos com nossos dentes e não digerimos com nosso estômago; comemos com nosso espírito, degustamos segundo normas culturais ligadas ao sistema de trocas recíprocas que está na base de toda vida social. É por isso que cada povo se define por suas práticas alimentares e suas maneiras à mesa tão claramente, tão certamente, quanto por sua língua, suas crenças ou suas práticas sexuais”. (L. Moulin)

## SUMÁRIO

RESUMO.....	ix
ABSTRAT.....	x
LISTAS DE FIGURAS.....	xi
LISTA DE SIGLAS.....	xii
INTRODUÇÃO.....	13
1 - CAPÍTULO I - A ESTRADA BONITA, UM LUGAR PARA SE VIVER.....	23
1.1 A Estrada e seus atrativos.....	29
1.2 População, amostra de pesquisa e história.....	32
1.3 A alimentação, o tempero cultural.....	36
1.4 O patrimônio imaterial: memórias femininas dos saberes e fazeres do cotidiano.....	47
2 - CAPÍTULO II - SE EMIGRAR FOI PRECISO... ..	55
2.1 A adaptação do imigrante no modo de se alimentar.....	60
2.2 A cozinha da Estrada Bonita.....	68
3 - CAPÍTULO III - O TURISMO RURAL NA ESTRADA BONITA.....	77
3.1 Paisagem natural, paisagem cultural.....	80
3.2 Os empreendimentos da Estrada.....	85
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	98
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	101
APÊNDICES.....	109
ANEXOS.....	120

## RESUMO

A Estrada Bonita faz parte de um projeto de turismo rural na agricultura familiar de Joinville, de iniciativa do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), com sua implantação a partir de 1990. A implantação de um projeto de turismo rural possibilitou a valorização da agricultura familiar, uma vez que a sua cultura tornou-se o próprio atrativo turístico, com efeito direto no aumento da renda familiar e da auto-estima da população. Como consequência pode-se oferecer ao turista uma amostra da vida no campo, seu cotidiano, sua produção e principalmente a sua culinária, reproduzindo uma antiga colônia de imigrantes germânicos no período da colonização. Os primeiros moradores dedicaram-se à lavoura principalmente, e tentando suprir suas necessidades básicas, realizaram outras atividades, fundando olarias, engenhos e alambiques, o que tornou a região conhecida por ser grande produtora de cachaça. Partindo das discussões sobre patrimônio cultural, o que nos faz indagar são as maneiras com que os descendentes de imigrantes da Estrada Bonita viram na sua cozinha, nos modos de fazer, no cotidiano e a paisagem local, a expressão de sua cultura e assim os explorar como atrativo turístico. O conhecimento e a valorização dos bens culturais desta localidade irão contribuir na historiografia local e regional, viabilizando a inserção social da comunidade. Portanto, o fortalecimento da identidade cultural passa necessariamente pela questão do patrimônio, como elemento que fortalece o sentimento de pertencimento a uma comunidade, cultura ou tradição, que permite realizar o elo entre passado e presente. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

Palavras chaves: Estrada Bonita, patrimônio alimentar, turismo rural.

## ABSTRAT

The Bonita Road is part of a tourism project in the rural farming family of Joinville, an initiative of the National Program to Strengthen Family Agriculture (PRONAF), with its implementation from 1990. The implementation of a rural tourism project has enabled the enhancement of family agriculture, since their culture has become a tourist attraction itself, with direct effect on increasing family income and self-esteem of the population. As a result we could offer tourists a taste of country life, their daily lives, their production and in particular its cuisine, playing a former colony of Germanic immigrants in the period of colonization. The first residents were dedicated mainly to agriculture, and trying to meet their basic needs, other activities carried out by founding kilns, mills and distilleries, which the region became known as a major producer of rum. Based on the discussions on cultural heritage, which makes us wonder are the ways in which the descendants of immigrants from Bonita Road saw in your kitchen, in ways of doing in everyday life and local scenery, the expression of their culture and thus to explore how tourist attraction. The knowledge and appreciation of cultural property in this locality will contribute to local and regional historiography, enabling the inclusion of the community. Porting, strengthening cultural identity hinges on the question of equity as an element which strengthens the feeling of belonging to a community, culture or tradition, which lets you make the link between past and present. This intangible cultural heritage, transmitted from generation to generation is constantly recreated by communities and groups in response to their environment, their interaction with nature and its history, creating a sense of identity and continuity, thus promoting the respect for cultural diversity and human creativity.

Key words: Road Bonita, heritage food and rural tourism.

**LISTA DE FIGURAS**

Figura 1 - Trecho da Estrada Bonita .....	23
Figura 2 - Localização geográfica do município de Joinville, SC/BR.....	24
Figura 3 - Localização do Distrito de Pirabeiraba na Cidade de Joinville .....	25
Figura 4 - Localização da Estrada Bonita na localidade do Rio Bonito .....	26
Figura 5 - Pórtico de entrada da Estrada Bonita. ....	29
Figura 6 - Localização de colônias alemãs em Santa Catarina. ....	34
Figura 7 - Sra Edeltraud Retzlaff e seus produtos.....	73
Figura 8 - Painel de entrada da Estrada Bonita.....	87
Figura 9 - Tacho de cobre para a preparação do melado .....	90
Figura 10 - Objetos de uso do cotidiano mini- museu .....	90
Figura 11 - Vista do pesque-pague e a beleza da paisagem natural.....	92
Figura 12 - Roda d'água.....	93
Figura 13 - Mesa do <i>buffet</i> do Café Colonial do Recanto Colonial Gehrman .....	95
Figura 14 - Fachada do Restaurante Tia Martha.....	96

## LISTA DE SIGLAS

ARUC - Área Rural de Utilização Controlada

INCRA - Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

IPPUJ – Instituto de Pesquisa e Planejamento para o Desenvolvimento Sustentável de Joinville

IPTU - Imposto Predial e Territorial Urbano

ITR - Imposto Territorial Rural

PROMOTUR - Fundação de Promoção e Planejamento Turísticos de Joinville

PRONAF - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

REDE TRAF - Rede de Turismo Rural na Agricultura Familiar

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a educação, a ciência e a cultura.

## INTRODUÇÃO

Joinville possui um clima característico de uma região que é cercada de um lado pela Serra do Mar e de outro lado, por uma extensa área de mangue. A precipitação é muito frequente, ocasionando umidade excessiva em todas as estações do ano. No verão a sensação é de muito calor, chegando os termômetros a registrarem mais de 40º C na sombra. Os joinvilenses têm como opções de lazer dentre tantas junto à natureza, a zona rural, na qual os diversos rios que descem da serra proporcionam banhos refrescantes nestes dias de calor, cercados pela mata atlântica com toda sua diversidade florística, com árvores frutíferas e com muita sombra. A falta de parques públicos faz com que muitos joinvilenses procurem no interior do município esses lugares de natureza exuberante, para fazerem caminhadas e terem momentos de lazer com a família ou amigos. Quando acaba a temporada de calor, o que se procura no campo é o conforto de um fogão a lenha ou uma lareira e as comidas de maior valor calórico, como as sopas, as carnes ou um café colonial composto de quitutes variados.

Quando se escolhe ir a algum lugar, pensa-se no prazer que esse lugar pode proporcionar. E pensar na Estrada Bonita é justamente procurar saber o que um lugar com nome tão atrativo pode oferecer.

Partindo das discussões sobre patrimônio cultural, o que motivou o estudo deste tema foi a maneira com que os descendentes de imigrantes germânicos da Estrada Bonita viram na sua cozinha, nos modos de fazer e na paisagem local, a expressão de sua cultura e assim os exploraram como atrativo turístico. E observar um lugar como esse, que atrai tantas pessoas, principalmente nos finais de semana, para se divertir, contemplar a natureza, sair da atmosfera urbana ou para degustar diferentes elementos da cozinha típica de um lugar, mostra o quanto é importante o estudo das narrativas, apresentadas principalmente nas vozes femininas.

Cercada pela Serra do Mar, a Estrada Bonita<sup>1</sup>, localizada na região rural da cidade de Joinville, apresenta na sua entrada um pórtico com o nome da Estrada na parte superior, cuja estrutura foi feita pelos próprios moradores, com madeira nativa da região. Nos seus 5 km de estrada, existem diversas propriedades rurais, e algumas têm no portão ou na entrada, plaquinhas ornamentadas, feitas em madeira, que identificam o nome do produtor e os respectivos produtos que fabrica de forma artesanal. Nessas propriedades podem-se comprar pães,ucas, bolos, biscoitos, geléias, licores, melados, queijos e outros atrativos, podendo também saborear alguns produtos feitos na hora. Há também restaurantes e pousadas que apresentam em seu cardápio o café colonial e a chamada “culinária típica alemã” que pode ser melhor denominada culinária colonial, cujas receitas estão por muitas gerações nas famílias de muitas mulheres agricultoras da localidade.

A região de Pirabeiraba, onde se localiza a Estrada Bonita, foi colonizada em março de 1858, quando iniciou-se na Colônia Dona Francisca a construção da grande Estrada da Serra, hoje denominada Estrada Dona Francisca. A construção desta estrada foi muito importante, não apenas para a Colônia Dona Francisca<sup>2</sup>, mas também para toda uma vasta região do Nordeste Catarinense. Em março de 1859, um ano mais tarde, chegou a Joinville, por intermédio do Governo Imperial do Brasil, o Conselheiro Luiz Pedreira de Couto Ferraz, que veio com a atribuição de inspecionar o andamento das obras da estrada. Com esse objetivo percorreu diversas estradas em construção em companhia do Diretor da Colônia, sr. Léonce Aubé, que lhe doou um lote de 500 braças quadradas na data de 15 de abril de 1859, fundando Pedreira, que mais tarde recebe o nome de Pirabeiraba<sup>3</sup>, distrito de Joinville. Dentro desse distrito encontram-se diversas regiões nas quais colonos se estabeleceram, dentre elas a Estrada Bonita na localidade de Rio Bonito, que se situa à margem esquerda da BR-101, no sentido Sul-Norte e é assim denominada por ser cortada por um rio que há muitos anos atrás apresentava uma aparência bela e tranquila. Os primeiros moradores venceram as adversidades do clima predominante, que segundo Apolinário Ternes na descrição da paisagem, é do tipo

---

<sup>1</sup> Estrada Bonita. Disponível em: < <http://www.estradabonita.com.br/>>. Acesso em: 16 mar. 2008.

<sup>2</sup> SOCIEDADE AMIGOS DE JOINVILLE. Álbum Histórico do Centenário de Joinville: 1851-9 de março-1951. Curitiba: Gráfica Mundial Ltda, 1951. p. 15 – 20. Fundada em 1851, a atual sede é a cidade de Joinville, que compreende 8 léguas quadradas de terras, das 25 léguas do dote de casamento da Princesa Dona Francisca com o Príncipe de Joinville.

<sup>3</sup>SOCIEDADE AMIGOS DE JOINVILLE, op. cit., p.301. Vem do tupí-guaraní: *pirá*, peixe e *berab*, brilhante, reluzente.

“mesotérmico úmido sem estação seca” e do solo úmido, dotado de extensa camada argilosa, com facilidade à erosão<sup>4</sup>. Os colonos dedicavam-se principalmente à lavoura, na qual tiveram inúmeras dificuldades de adaptação no cultivo dos alimentos da região de origem. O mesmo clima e cultura se assemelhavam no estudo realizado sobre a Colônia Blumenau, sendo que Marilda Silva fala da produção da agricultura local, como o cará em substituição da batata, tubérculo muito consumido na Europa, entre outras raízes que as mulheres adaptaram para alimentar a família e a criação<sup>5</sup>. E tentando suprir suas necessidades básicas, esses colonos embrenharam-se em outras atividades, fundando olarias, engenhos e alambiques, o que tornou a região conhecida como grande produtora de cachaça.

A Estrada Bonita permanece ainda hoje com atividade agrícola e pecuária, sendo que nela ainda moram alguns descendentes de imigrantes. Porém os mais jovens, principalmente, já não estavam se dedicando exclusivamente à vida rural. Por essa não trazer a auto suficiência financeira, afastaram-se para trabalhar no meio urbano, deixando todo o trabalho da propriedade nas mãos dos mais velhos, muitos desses já aposentados. Então motivados pela ação da Fundação 25 de Julho, e pela iniciativa do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF)<sup>6</sup>, a Estrada Bonita passou a fazer parte de um projeto de turismo rural na agricultura familiar de Joinville, que teve sua implantação a partir de 1990, e está sob coordenação da Fundação 25 de Julho, órgão responsável pelo desenvolvimento agrário da região rural do município de Joinville e da Secretaria de Turismo, hoje Fundação de Promoção e Planejamento Turísticos de Joinville - PROMOTUR. A implantação desse projeto de turismo rural possibilitou a valorização da agricultura familiar, uma vez que a “herança cultural” de seus moradores tornou-se o próprio atrativo turístico, com efeito direto no aumento da renda familiar e da auto-estima da população. Como consequência houve algum retorno e fixação dos jovens nas propriedades e pôde-se oferecer ao turista uma amostra da vida no campo, seu cotidiano, sua produção e principalmente sua culinária, sendo que as mulheres tiveram papel principal no preparo de antigas receitas de família, buscando reproduzir uma colônia de imigrantes germânicos do início da colonização.

---

<sup>4</sup> TERNES, Apolinário. Joinville: a construção da cidade. Joinville, SC: Do autor, 1993. p.25.

<sup>5</sup> SILVA, Marilda C. Gonçalves da. O papel da mulher no processo de adaptação alimentar dos imigrantes europeus em Blumenau. In: Fazendo Gênero 8 - Corpo, Violência e Poder. Florianópolis: 2008.p.04.

<sup>6</sup> Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar. Disponível em <<http://www.pronaf.gov.br/turismo/programadeturismo>>. Acesso em: 17 mar. 2008.

O desenvolvimento do turismo rural na Estrada Bonita teve como objetivo principal o fortalecimento da agricultura familiar e a promoção do desenvolvimento rural sustentável.

Para pensar em documentar a vida de uma comunidade, iniciou-se a pesquisa por fatos e acontecimentos ocorridos e registrados nas fontes primárias, como relatórios, jornais, documentos de cartórios, entre outros, documentados pela igreja, pelos órgãos políticos, pela justiça ou por cidadãos que de uma maneira ou de outra estão inseridos nas relações com esses poderes. Mas, por onde se encontram os relatos e as vivências de pessoas comuns, trabalhadoras, que estão lá no campo e que também fazem parte da construção de uma cidade? Ao pensar no tema ligado à comida que se prepara numa região, esse passa também pelas relações entre homens e mulheres e que “o desenvolvimento de uma antropologia histórica colocou o estudo da família e os papéis sexuais em primeiro plano”<sup>7</sup>. As novas formas de estudo da história, a chamada Nova História, possibilitou observar por meio das práticas cotidianas, as trocas de papéis realizadas em muitas gerações, e que colocou a questão da relação de gêneros como estudo central.

No desenvolvimento da pesquisa, a metodologia da história oral<sup>8</sup>, irá conduzir o historiador pesquisador à investigação por meio de perguntas diretamente às pessoas que guardam nas suas memórias, a trajetória de suas vidas no contexto histórico da memória da cidade em seus aspectos materiais e imateriais.

A partir de pesquisas nas bibliografias locais, sobre a história das colonizações, imigração e história de Joinville, foi elaborado um roteiro de perguntas, visando ter o máximo de informação sobre a identificação da/o entrevistada/o, suas tarefas cotidianas na propriedade, sua alimentação, sobre a implementação do turismo rural na Estrada e o que implicou de benefício aos moradores locais, e a relação da/o entrevista/o com o patrimônio cultural local e da cidade. É importante salientar que a pesquisa desenvolvida na Estrada Bonita está vinculada ao Projeto “Lugares de memória, memórias de lugares... Diferentes olhares para o patrimônio

---

<sup>7</sup> PEDRO, Joana Maria. Relações de gênero na pesquisa histórica. Revista Catarinense de História. SC. no.2, 1994.p.36.

<sup>8</sup> Sobre a metodologia de História Oral ver: MONTENEGRO, Antonio Torres. História oral e memória: a cultura popular revisitada. São Paulo: Contexto, 2001. THOMPSON, Paul. A voz do passado: história oral. Rio de Janeiro: Paz e Terra.1992. FREITAS, Sônia Maria de. História oral: possibilidades e procedimentos. São Paulo: Humanitas. USP: Imprensa Oficial do Estado, 2002. BOSI, Ecléa. Memória e sociedade: Lembranças de velhos. São Paulo: Cia das Letras, 1994. FERREIRA, Marieta de Moraes; ABREU, Alzira Alves de. Entrevistas: abordagens e usos da história oral. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1994.

cultural de Joinville”, sob coordenação da profa. Dra. Janine Gomes da Silva, que compõem muitas outras perguntas a respeito da vida social, educacional, religiosa, os métodos de cura, de partos das moradoras das regiões rurais de Joinville e em especial na Estrada Bonita além desses aspectos, a questão alimentar tem mais ênfase nessa pesquisa.

O primeiro contato para a realização das entrevistas foi na Fundação de Desenvolvimento Rural 25 de Julho, mantenedora do projeto de Turismo Rural, na qual a coordenação forneceu a relação e localização dos Grupos de Desenvolvimento da Mulher Rural, que são organizados em várias localidades de Pirabeiraba e em particular, a de nosso interesse na Estrada Bonita. Esses grupos foram criados para dar às mulheres do meio rural, não somente nas localidades em que é praticado o turismo rural, a oportunidade de aprenderem e trocarem experiências sobre atividades voltadas ao artesanato, como desenvolvimento e oportunidade de agregarem renda aos seus produtos domésticos. Na realização das entrevistas foram preenchidos formulários conforme as orientações das diretrizes do Laboratório de História Oral da UNIVILLE<sup>9</sup>, que foram os primeiros registros documentais para a efetivação das entrevistas.

Após as primeiras entrevistas, verificou-se a necessidade de entrevistar outras moradoras fora do grupo da Mulher Rural, ficando identificada a formação de três grupos de moradores da estrada: o primeiro grupo, do Desenvolvimento da Mulher Rural com sete (07) entrevistas; o segundo grupo, formado por oito (08) empreendimentos que aderiram ao turismo e que concederam mais sete (07) entrevistas e depoimentos; e, o terceiro grupo, de moradores com outras atividades concedendo mais onze (11) entrevistas e depoimentos.

O roteiro de entrevistas<sup>10</sup>, foi baseado na abordagem de temas relacionados ao cotidiano das moradoras/es, sociabilidades e sobre a cozinha familiar, fazendo uma interligação com o passado e os dias atuais; questionamentos sobre o trabalho feminino dentro do lar, e como esse está diretamente relacionado com as tarefas domésticas que mantêm a família e a propriedade rural explorada turisticamente. Como por exemplo, na cozinha, o preparo dos alimentos e a sua relação com a herança culinária familiar, a criação dos filhos e a tradição dos

---

<sup>9</sup> Os formulários do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, Termo de Doação e Ficha de Identificação de Entrevista Oral podem ser observados no anexo 1, 2 e 3 no final da dissertação.

<sup>10</sup> Ver apêndice 1

costumes, a divisão de tarefas femininas e masculinas e o que são comuns a todos da família na manutenção da propriedade. Já no formulário para a coleta de depoimentos, elaborou-se um questionário<sup>11</sup> com perguntas sobre a identificação do morador e da família e sobre a temática alimentar familiar, por ser de tempo mais curto, quantitativo e objetivo. Também foram adotados estes formulários a aqueles moradores que não quiseram gravar as entrevistas.

O estudo sobre uma comunidade somado aos textos sobre patrimônio, turismo rural e as memórias femininas sobre as tarefas do lar, percorre por caminhos que levam a conhecer a historiografia local, e como escreve a historiadora Janine G. da Silva, a historiografia geralmente mostra o trabalho produtivo apenas para o homem e ele como o mantenedor da propriedade<sup>12</sup>, porém percebe-se que muitas mulheres são as principais responsáveis pela organização produtiva na propriedade, na qual se constata que a economia no lar passa necessariamente por mãos femininas. Importante também conhecer como se estabelecem as relações dos moradores da região rural da Estrada Bonita com o patrimônio natural e cultural do lugar, que contribuirão com os novos olhares e discussões sobre o patrimônio cultural da cidade, encontrados na cultura imaterial das/os moradoras/es da Estrada Bonita, identificados na sua culinária, nas receitas, nos modos de se alimentar e nas “maneiras de fazer”<sup>13</sup>, bem como a relação com o turismo praticado na localidade.

No artigo 1º da Constituição Brasileira, o decreto 3.551 de 2000, institui que o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial do patrimônio cultural brasileiro, está em harmonia com as definições de Patrimônio Cultural Imaterial concebidas na Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO, firmada em 17 de outubro de 2003, em Paris, e a pesquisa propõe contribuir com as questões sobre os olhares que permeiam o patrimônio cultural imaterial da cidade. Portanto, o fortalecimento da identidade cultural passa necessariamente pela questão do patrimônio, como elemento que reforça o sentimento de pertencimento a uma comunidade, cultura ou tradição, reconstruída ao longo do tempo, num processo dinâmico, permitindo realizar um elo entre passado e presente.

---

<sup>11</sup> Ver apêndice 2.

<sup>12</sup> SILVA, Janine Gomes da. Tensões, trabalhos e sociabilidades: histórias de mulheres em Joinville no século XIX. Joinville, SC. UNIVILLE, 2004. p. 65-103.

<sup>13</sup> CERTEAU, Michel de. A invenção do cotidiano: 1. artes de fazer. Tradução Ephraim Ferreira Alves. Petrópolis: Vozes, 1994.

Esta dissertação integrou o projeto de pesquisa “Lugares de memória, memórias de lugares... Diferentes olhares para o patrimônio cultural de Joinville”, com o objetivo de problematizar, especialmente, as histórias sobre os saberes femininos <sup>14</sup>, principalmente na região rural de Joinville. Em relação à Estrada Bonita tem-se o objetivo de identificar a partir das memórias femininas, os saberes, as maneiras de fazer identificadas nas receitas da cozinha local, como fatores importantes na produção dos alimentos como identidade cultural e roteiro turístico.

O primeiro capítulo da dissertação, intitulado **A Estrada Bonita, um lugar para se viver**, está construído com base em bibliografias sobre patrimônio cultural, historiografia local e relacionada à imigração no sul do Brasil e fontes orais, coletadas por meio de entrevistas e pesquisadas em trabalhos acadêmicos que abordam o turismo rural em Joinville.

Ainda no primeiro capítulo são apresentados alguns conceitos indispensáveis à discussão que será empreendida. Memória e patrimônio imaterial são conceitos essenciais, na medida em que nossa problemática abarca um campo da história que abre uma multiplicidade de sentidos e interpretações, principalmente com a ampliação de temas e fontes, como as lembranças, que permitem escrever sobre o passado, como ensina Ecléa Bosi<sup>15</sup>. A história cultural rompe com a idéia que ligava diretamente o objeto histórico com o passado, além de abrir novos caminhos para o estudo das relações entre memória e história. Do mesmo modo, como Lynn Hunt<sup>16</sup> nos encaminha, também promove o reencontro com a narrativa e, recuperando as fontes orais, insere as falas de gente comum nos registros historiográficos.

A Estrada Bonita, sua localização, aspectos da paisagem e seus atrativos serão aqui relatados, assim como o aspecto cultural, abordados por meio das narrativas das memórias, principalmente femininas, no modo como vivem, nas práticas culinárias do lar e para o atendimento ao turista.

No segundo capítulo da dissertação, **Se emigrar foi preciso ...**, serão abordados primeiramente os motivos que levaram o processo de imigração para o Brasil, as impressões vividas pelos primeiros imigrantes e suas adaptações

---

<sup>14</sup> SILVA, Janine Gomes da (Coord.). Lugares de memória, memórias de lugares... Diferentes olhares para o patrimônio cultural de Joinville (PATRI), projeto de pesquisa financiado pelo FAP/UNIVILLE. 2008/ Em andamento.

<sup>15</sup> BOSI, Ecléa. Op. cit.

<sup>16</sup> HUNT, Lynn. A Nova História Cultural. São Paulo: Martins Fontes, 1992. p. 1-29.

alimentares em solo tropical nas colônias do sul. Para embarcar na história desse processo foi necessário iniciar na historiografia local, tendo como referência entre outros autores Carlos Ficker<sup>17</sup>, Dilney Cunha<sup>18</sup>, Raquel S.Thiago<sup>19</sup> e Apolinário Ternes<sup>20</sup> que abordam os primeiros passos da colonização e as adaptações dos imigrantes com o solo tropical. O preparo da Colônia Dona Francisca para seu próprio estabelecimento gerou uma série de angústias e arrependimentos no imigrante recém chegado e com uma visão bem diferente daquela que lhe fora mostrada em terra natal. Carlos Ficker mostra nos relatos das cartas de imigrantes, o panorama de surpresas demonstradas por estes na chegada do veleiro no porto da cidade de São Francisco do Sul, local de entrada dos imigrantes com destino à Colônia Dona Francisca, inclusive as frutas oferecidas pelos habitantes locais, sendo de total desconhecimento, e fazendo relação por semelhança com as de sua terra. Antonio H. Santos<sup>21</sup> e Maria E. Maciel<sup>22</sup> ajudam a relacionar as transformações alimentares do imigrante da Colônia Dona Francisca, com toda a alimentação dos habitantes brasileiros munidas também de uma bagagem indígena, africana e outras trazidas pelos colonizadores portugueses. Segundo Marilda Silva<sup>23</sup> as mulheres com base em seu saber culinário recriavam as receitas, incorporando nos produtos locais um modo de fazer próprio da região, tendo como desdobramento desses saberes, a sua utilização no comércio local, garantindo o sucesso econômico de muitas famílias, características que procuramos identificar na Estrada Bonita. Todas essas adaptações formaram a cozinha brasileira, permeada de modos e receitas com “temperos” de várias nacionalidades.

No terceiro e último capítulo, **O turismo rural na Estrada Bonita**, abordar-se-á o tipo de turismo que é aplicado na Estrada Bonita, sendo que Olga

---

<sup>17</sup> FICKER, Carlos. História de Joinville: subsídios para a crônica da Colônia Dona Francisca. 2. ed Joinville: Do Autor, 1965.

<sup>18</sup> CUNHA, Dilney Fermينو. Suíços em Joinville: o duplo desterro. Joinville, SC: Letradágua, 2003.

<sup>19</sup> S.ThiAGO, Raquel. Coronelismo urbano em Joinville: o caso de Abdon Baptista. Florianópolis: Edição Governo do Estado de Santa Catarina, 1988.

<sup>20</sup> TERNES, Apolinário. Op. cit.

<sup>21</sup> SANTOS, Antônio Henrique. O Vale do rio Taia-hy – levantamento de aráceas e dioscoreáceas comestíveis no litoral norte catarinense, Dissertação de mestrado apresentada no Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis. 2005.

<sup>22</sup> MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV. nº. 33, 2004.

<sup>23</sup> SILVA, Marilda Checcucci G. da – Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, v. 7, n. 16, 2001.

<sup>23</sup> SILVA, Marilda Checcucci G. da – Imigração Italiana e Vocações Religiosas no Vale do Itajaí. Coleção Tempo e Memória, nº16. Editora da UNICAMP, CMU, Campinas; Editora da FURB, Blumenau. 2001. p. 6

Tulik<sup>24</sup>, Anderson P. Portugal<sup>25</sup>, Adyr B. Rodrigues<sup>26</sup>, Joaquim A. Almeida e Mario Riedl<sup>27</sup> entre outros autores, esclarecem a diferença entre turismo rural e agroturismo. Outras aplicações de projetos de turismo em áreas rurais em outras localidades do Brasil e em outros países, já acontecem há algum tempo como uma alternativa de gerar mais recursos nas propriedades. Partindo do conceito de paisagem e natureza, serão abordadas as mudanças ocorridas na região de Pirabeiraba e as extrações realizadas na Estrada Bonita, baseando-se nos conceitos sobre paisagem que Milton Santos<sup>28</sup> e outros autores discutem sobre as ordens normativas que envolvem políticas de preservação dos bens patrimoniais, sobretudo aquelas que se voltaram para a natureza vista como um bem a ser salvaguardado. A emergência do chamado patrimônio natural está diretamente ligada ao redirecionamento das preocupações de ordem mundial acerca dos recursos naturais do planeta. A chamada “identidade germânica” presente nas receitas que os moradores produzem na região para comercializar para os turistas, está presente na preservação de seus bens culturais materiais e imateriais. O lugar, a casa e a paisagem passam a ter uma importância primordial em relação ao turismo e ao patrimônio cultural da localidade.

Serão mostrados também os estabelecimentos comerciais da Estrada Bonita, quais atrativos são oferecidos e as visões dos proprietários a respeito do projeto turismo e dos visitantes que vem à Estrada e as suas propriedades.

Por fim, ao finalizar a dissertação pretende-se deixar registradas as receitas utilizadas na cozinha familiar das/os moradoras/es da Estrada Bonita, contribuindo para valorizar a agricultura familiar, os alimentos preparados de forma artesanal utilizados também como atrativo turístico e caracterizados como uma identidade local relacionados aos alimentos orgânicos e à herança cultural destas/es modadoras/es. E assim contribuir como parte da cultura dos saberes e práticas herdadas, colaborando com a historiografia local e também com as ações da

---

<sup>24</sup> TULIK, Olga. Turismo rural. São Paulo: Aleph, 2003.

<sup>25</sup> PORTUGUEZ, Anderson Pereira (org)..[et al.]. Turismo no espaço rural: enfoques e perspectivas. São Paulo: Roca, 2006.

<sup>26</sup> RODRIGUES, Adyr Balastreri (org)..[et al.]. Turismo Rural. Práticas e perspectivas. São Paulo: Contexto, 2001.

<sup>27</sup> ALMEIDA, Joaquim Anécio e RIEDL, Mario. Turismo Rural: ecologia, lazer e desenvolvimento. Bauru, SP: EDUSC, 2000.

<sup>28</sup> SANTOS, Milton. Território e Sociedade. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2000.

Fundação de Desenvolvimento Rural 25 de Julho e com as políticas públicas relacionadas ao turismo rural das atividades realizadas na localidade.

## CAPÍTULO I - A ESTRADA BONITA, UM LUGAR PARA SE VIVER.

[...] no lugar, nosso Próximo, se superpõe, dialeticamente ao eixo das sucessões, que transmite os tempos externos das escalas superiores e o eixo dos tempos internos, que é o eixo das coexistências, onde tudo se funde, enlaçando definitivamente, as noções e as realidades de espaço e tempo.<sup>29</sup>



Figura 1 - Trecho da Estrada Bonita. Fotografia de autoria de Taísa Rodrigues. <<http://tai-rodriques.blogspot.com>>Disponível em: 29 mar. 2009.

A cidade de Joinville é um município brasileiro da região sul, localizado no estado de Santa Catarina. Está situado na região nordeste do estado, fazendo divisa com os municípios de Jaraguá do Sul (ao oeste), São Francisco do Sul e Araquari (ao leste), Campo Alegre e Garuva (ao norte), Jaraguá do Sul, Guaramirim

---

<sup>29</sup> SANTOS, Milton. A Natureza do Espaço: espaço e tempo, razão e emoção. 2<sup>o</sup> Ed. São Paulo: Hucitec, 1997. p. 218.

e Schroeder (ao sul) (figura 2). É a cidade mais populosa de Santa Catarina e a quarta da região sul, com uma população oficial de 497.331 habitantes<sup>30</sup>.

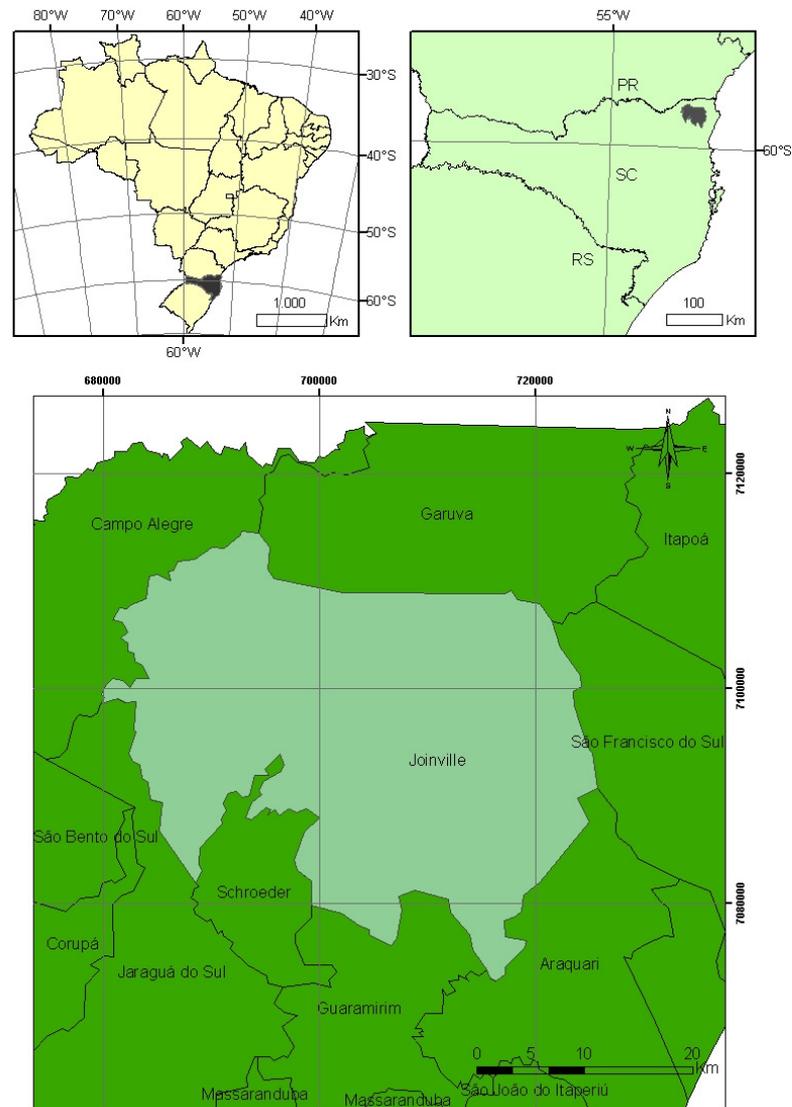


Figura 2: Localização geográfica do município de Joinville, SC/BR. Base digital – IBGE 1986. Escala: 1:1.000. Mapa confeccionado no Centro de Cartografia e Sistemas de Informações Geográficas da Universidade da Região de Joinville.

Dentro desse contexto geográfico se encontra o Distrito de Pirabeiraba, ao norte do município de Joinville (figura 3), com área total de 441,22 km<sup>2</sup>, divide-se em Perímetro Urbano com 21,26 km<sup>2</sup> e Zona Rural com 419,26 km<sup>2</sup>. A localidade do Rio Bonito, situada ao norte de Pirabeiraba, possui a extensão de 5,77 km<sup>2</sup>, e ocupa

<sup>30</sup> Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>. Acesso em 16 fev. 2010.

310 hectares em Área Rural de Utilização Controlada - ARUC, composta de pastagens e lavouras e por áreas de matas e de urbanização, com uma população de um pouco mais de 5 mil habitantes<sup>31</sup>. Numa posição privilegiada, próxima à cidade de Curitiba/PR, ao norte, tem acessos por vias terrestres por meio da BR 101, por vias fluviais e ao leste pela Baía da Babitonga.

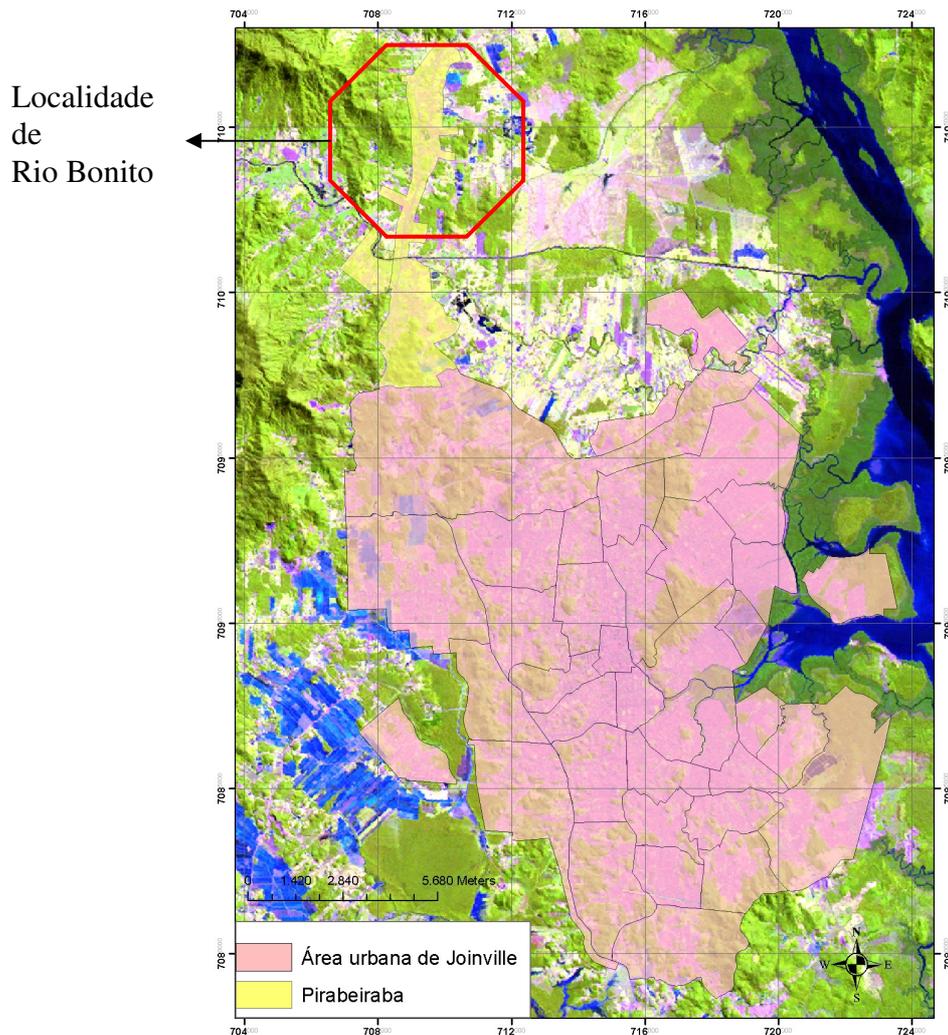


Figura 3 - Localização do Distrito de Pirabeiraba na Cidade de Joinville. No destaque a localidade de Rio Bonito. Base digital – IBGE 1986. Escala: 1:1.000. Mapa confeccionado no Centro de Cartografia e Sistemas de Informações Geográficas da Universidade da Região de Joinville.

A localidade do Rio Bonito tem vários atrativos naturais como águas com aparência muito límpida, cachoeiras, vegetação e fauna de mata atlântica. Sua

<sup>31</sup> Instituto de Pesquisa e Planejamento para o Desenvolvimento Sustentável de Joinville – IPPUJ - disponível em: <http://www.ippuj.sc.gov.br>. Acesso em: 02 set. 2009.

população tem como predominância descendentes da colonização germânica que se distribuem em várias estradas, dentre elas a Estrada Bonita, com 5 km de distância e com aproximadamente 300 moradores. Oficialmente se chama Estrada Rio Bonito, situando-se à margem esquerda da BR-101, no sentido Sul-Norte, encontrando-se na localidade de Rio Bonito-Distrito de Pirabeiraba, na distância de 23 km ao norte da cidade de Joinville/SC. Limita-se com o município de Garuva sentido - norte e leste, com a localidade do Quirirí ao oeste e ao sul com o centro de Pirabeiraba, conforme pode ser visualizado na figura abaixo (figura 4).

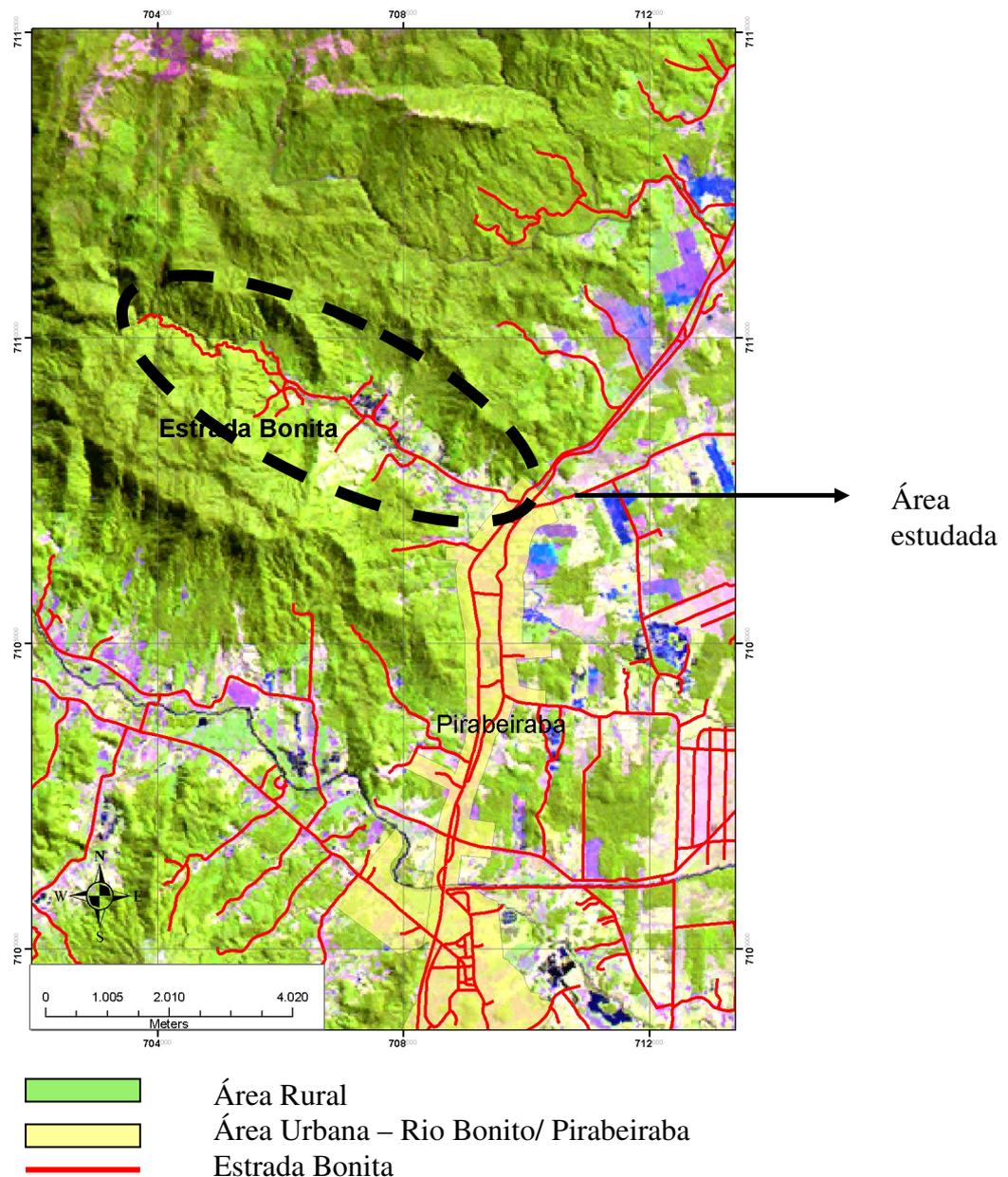


Figura 4 – Localização da Estrada Bonita na localidade do Rio Bonito. Base digital – IBGE 1986. Escala: 1:1.000. Mapa confeccionado no Centro de Cartografia e Sistemas de Informações Geográficas da Universidade da Região de Joinville.

Na Estrada Bonita existem pequenas propriedades rurais e aquelas que possuem, na entrada, plaquinhas de madeira que identificam o nome do produtor e os respectivos produtos que fabrica estão abertas todos os dias oferecendo os seus produtos para degustação e comercialização. As pousadas e restaurantes estão abertas durante a semana, mas o forte da visitação está nos finais de semana.

O turismo rural foi implantado na década de 1990, por iniciativa do PRONAF, com parceira da Fundação de Desenvolvimento Rural 25 de Julho e a Secretaria de Turismo de Joinville, hoje PROMOTUR, ambas são instituições municipais da cidade de Joinville. Segundo alguns moradores, já havia propriedades que vendiam seus produtos muito tempo antes do programa ser instalado, como o Restaurante Tia Martha, existente desde 1977.

A localidade do Rio Bonito se divide em área urbana e rural (figura 4) e entre essas duas áreas existe um espaço intermediário marcado pela mistura de características dessas áreas. Segundo Olga Tulik<sup>32</sup>, as áreas de fronteira entre esses limites de urbano e rural se diferem uma por ter indústrias e serviços e outra por ser agropecuária. Essa característica não é muito evidente, pois a Estrada Bonita está inserida nesse espaço e uma pequena extensão dela está em área urbana, conforme mostra o mapa.

Ainda Olga Tulik<sup>33</sup>, também faz uma avaliação sobre o meio rural, sendo que está cada vez mais difícil delimitar o que é rural e o que é urbano. O meio rural passa a ter novas funções e tipos de ocupações, como a implantação de novas atividades não agrícolas, hotéis-fazenda, pousadas, restaurantes, pesque-pagues e criações de pequenos animais como abelhas e produções de flores e plantas ornamentais.

Assim o turismo, conclui a autora “com todas as suas manifestações, inclusive algumas de caráter nitidamente urbano, adentrou o espaço rural, resultando em modalidades e atividades nem sempre relacionada ao conteúdo rural”, conclui Olga Tulik.<sup>34</sup>

Muitos benefícios são identificados com o desenvolvimento do turismo rural na agricultura familiar, como o aspecto econômico, no aumento da renda

---

<sup>32</sup> TULIK, Olga. Turismo rural. São Paulo: Aleph, 2003. p. 11-25.

<sup>33</sup> TULIK, op. cit. p. 25.

<sup>34</sup> TULIK, op. cit.

familiar com a venda de produtos comercializados, a permanência do jovem na propriedade, e os benefícios sociais valorizados na:

[...] dinamização da cultura rural, da necessidade de os agricultores familiares manterem sua identidade e autenticidade. É desencadeado um resgate de valores, costumes, códigos: orgulhar-se da sua ascendência, lembrar histórias, resgatar a gastronomia, exibir objetos antigos antes considerados velhos e inúteis, seu modo de falar, suas vestimentas, seu saber. Ressurgem, desse modo, as artes, as crenças, os cerimoniais, a linguagem, o patrimônio arquitetônico, que são restituídos ao cotidiano,[...]<sup>35</sup>

Todo esse conjunto liga o território, a história e a comunidade que compõe a paisagem de um lugar bom para se viver e desfrutar sua beleza em seus diversos atrativos, como é o caso da Estrada Bonita.

Identificamos esse encantamento pelo local, através do contato com os moradores. Mesmo passando por um período de dificuldade de manutenção e sobrevivência das propriedades, o desenvolvimento da Estrada, motivado pela implantação do turismo rural, trouxe benefícios que deram melhores condições de permanência e locomoção para os lugares que fornecem outros serviços à comunidade. A melhoria da Estrada com boa parte dela asfaltada, linha de ônibus com mais horários e venda de produtos nas propriedades, facilitou o fluxo dos moradores e de turistas, constituindo um lugar agradável para viver. As regiões rurais possuem problemas que são comuns dessas áreas, como a influência climática, chuva excessiva ou seca, insetos (borrachudos, pernilongos, moscas, e muitos outros), que para quem trabalha no campo, muitas vezes sabe como resolver. Porém muitas prefeituras possuem programas de extensão rural para amenizar ou resolver estes problemas. Como é o Programa de Controle do Borrachudo, realizado pela Fundação 25 de Julho nos diversos rios da região de Joinville. E o que pode influenciar negativamente nas atividades rurais são as condições econômicas para o escoamento da produção, a falta de políticas públicas que incentivem a agricultura familiar e o consumo de produtos coloniais, pois esses atingem diretamente na manutenção da propriedade e nas condições financeiras do pequeno agricultor.

---

<sup>35</sup> BRASIL. Ministério do Turismo. Diretrizes para o Desenvolvimento do Turismo Rural no Brasil. 2004. Acesso em 01 abr. 2008.

## 1.1 A Estrada e seus atrativos



Figura 5: Pórtico de entrada da Estrada Bonita, todo confeccionado com madeira nativa da região.  
Fotografia de autoria de Valéria König Esteves, jul., 2008.

Ao passar pelo pórtico da Estrada Bonita, todo feito em madeira nativa, com telhado, enfeitado com desenhos de pássaros, flores e identificado com o nome da Estrada, percebemos que estamos adentrando num lugar que difere das outras áreas rurais de Joinville, pois ao descermos a estrada asfaltada nos deparamos com a proximidade da serra do mar e as áreas de pastagem e plantação. Ao longo da Estrada observamos as propriedades identificadas com placas sobre produtos fabricados artesanalmente. Os transeuntes vistos na estrada são poucos, pois as atividades ocorrem onde nossos olhos não alcançam, seja no meio da roça ou dentro de casa trabalhando e fabricando os produtos para o consumo e a venda. Algumas chaminés simples e escuras da fuligem da fumaça que expelem dos seus fogões e fornos a lenha, denunciam aquilo que não passa despercebido, que são as atividades domésticas e produtivas das mulheres na cozinha.

Algumas pousadas e restaurantes completam a vitalidade da agricultura familiar da comunidade<sup>36</sup>, transformados em empreendimentos turístico/cultural,

<sup>36</sup> No enquadramento do Pronaf, são considerados agricultores familiares os produtores rurais que atendam aos seguintes requisitos: sejam proprietários, posseiros, arrendatários, parceiros ou concessionários da Reforma Agrária; residam na propriedade ou em local próximo; detenham, sob qualquer forma, no máximo 4 (quatro) módulos fiscais de terra, quantificados conforme a legislação em vigor, ou no máximo 6 (seis) módulos, quando se tratar de pecuarista familiar; no mínimo 80%

visando à permanência das pessoas da família na unidade de produção. A valorização da cultura e a geração de emprego e renda foram os principais objetivos da implantação do turismo rural na Estrada Bonita. Há também diversas lagoas nas propriedades, que devido à extração ocorrida em anos atrás, de seixo de rio<sup>37</sup>, serviram de pavimentação para diversas estradas, inclusive a BR 101, deixando várias crateras que foram transformadas em lagoas para criação de peixe, e exploradas como pesque-pague.

Em outros estudos sobre a agricultura familiar, Renata Menasche<sup>38</sup> aborda várias pesquisas sobre as práticas de produção e consumo de alimentos de famílias rurais, realizadas no Rio Grande do Sul. Nas entrevistas com famílias descendentes de imigrantes, constata também a diminuição de pessoas para a manutenção de uma vida exclusivamente agrícola:

[...] identificam haver pouca mão-de-obra disponível para a realização do trabalho na propriedade, situação mais aguda quando esposas e/ou filhos exercem atividades remuneradas fora da propriedade. Ainda, a idade avançada [...], as famílias cada vez menos numerosas, a prioridade atribuída aos produtos destinados à comercialização, o recebimento de aposentadoria por parte de vários agricultores e agricultoras, a facilidade de acesso a mercados, a comodidade na aquisição de alimentos prontos [...] estão entre os fatores indicados como responsáveis pela redução do processamento caseiro de alimentos, assim como da diminuição da variedade de itens produzidos para o consumo da família.<sup>39</sup>

Diante de um quadro semelhante ao citado, a implantação de um projeto de turismo rural na Estrada Bonita possibilitou a valorização da agricultura familiar, uma vez que a sua cultura tornou-se o próprio atrativo turístico, agregando valores em seus produtos caseiros, contribuindo no aumento da renda familiar e da auto-estima da comunidade local.

Segundo pesquisas realizadas sobre o desenvolvimento do turismo rural na Estrada Bonita, constatou-se que:

---

(oitenta por cento) da renda bruta familiar deve ser proveniente da exploração agropecuária ou não agropecuária do estabelecimento; o trabalho familiar deve ser a base da exploração do estabelecimento. (BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Manual do Plano Safra da Agricultura Familiar 2003/2004. 2003. Acesso em 01 abr. 2008).

<sup>37</sup> Fragmentos de rocha e pedras soltas.

<sup>38</sup> MENASCHE, Renata (Org). A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: UFRGS, 2007.

<sup>39</sup> WAGNER, Saionara Araújo; MARQUES, Flávia Charão; MENASCHE, Renata. Agricultura familiar à mesa. In: MENASCHE, Renata (Org). Op. cit., p. 62, 63.

A agricultura desenvolvida é apenas de subsistência da propriedade. [...] Não é considerada a valorização cultural e natural que o turismo rural deveria ter. [...] Mesmo assim, a atividade turística na Estrada Bonita foi dinamizadora de um processo econômico e agente de múltiplos resultados sociais, como fixação do homem no meio rural, ampliação de ganhos materiais e conhecimento, das relações humanas e maior qualidade de vida.<sup>40</sup>

O turista que percorre os 5 km da Estrada, principalmente aos sábados e domingos, encontra em meio à paisagem natural da região, acompanhado pelo rio Pirabeiraba, que ainda apresenta águas límpidas, um convite para se refrescar na sua corredeira e nas sombras das árvores. Como é uma região de Mata Atlântica, a diversidade de sua fauna é ouvida nos diversos cantos de pássaros, sons de insetos, como cigarras, grilos, e para aos ouvidos mais apurados, sons de sapos, macacos, entre outros. Os turistas, que na maioria das vezes vêm com uma visão romantizada, procuram na paisagem bucólica um lugar longe da agitação para o seu lazer e relaxamento. Citando uma observação da Sra. Anita Hatennhauer, moradora na estrada há anos: “quando vou a cidade, volto com dor de cabeça”<sup>41</sup>, pois como ela, os moradores das áreas rurais têm outro ritmo, que apesar de muitas tarefas diárias, têm a qualidade e o privilégio de usufruir de barulhos mais amenos e de ar puro.

O visitante encontra também as propriedades que oferecem seus produtos já manufaturados com antecedência como bolachas, pães, doces, geléias entre outros, numa quantidade suficiente para o final de semana. Assim como, ovos, leite e aipim, produtos orgânicos e frescos, muitas vezes o excedente da produção, ou até almoço, cujo cardápio dos restaurantes, oferece a cozinha colonial, alimentos ditos como “típico alemão”, entre eles, o marreco recheado acompanhado de repolho roxo, o purê de maçã e a carne de porco. Também tem o café colonial, que pode ser apreciado com agendamento de grupos maiores ou para quem chega ao meio da tarde. O visitante pode também pernoitar nas pousadas existentes na Estrada, com ou sem reservas antecedentes, e ter algumas horas de lazer, longe da agitação e a atmosfera dos centros urbanos.

---

<sup>40</sup> FABRE, Carla. CORREA, Maria Cláudia L. Percurso: Curitiba em Turismo, n. 4, p. 143-145, 2005.

<sup>41</sup> HATENNHAUER, Anita Gehrmann. Entrevista concedida a Valéria K. Esteves e Maria Elisa H. Iwaya. Joinville, 14 ago. 2008.

## 1.2 População, amostra de pesquisa e história

Hoje a Estrada Bonita apresenta aproximadamente 80 casas, nas diversas propriedades ao longo da Estrada, como pousadas, moradias e chácaras. Atualmente fazem parte do turismo rural oito propriedades das dezesseis que se encontram na indicação da entrada da Estrada. Segundo relatos de alguns entrevistados muitos não conseguiram se adaptar às exigências da vigilância sanitária, como no relato do sr. A. Kersten:

[...] agora na área rural as coisas são um pouquinho diferente, tá, são pequenas produções mais ou menos no caso que, vem uma produção muito pequena, não tem capacidade não tem verba suficiente, para a gente buscar todos esses recursos para investir em uma propriedade, que não compense esse investimento na venda do produto, você vai gastar cinqüenta, cem mil reais, que você praticamente não tem, é buscar dinheiro, que já aconteceu em uma outra propriedade, já vi essa experiência, e acabou quase que se perdendo tudo e então ele não teve retorno daquilo, então as vendas são muito baixas, comparadas se você tiver uma grande indústria [...].<sup>42</sup>

Claramente os gastos para a reforma do local muitas vezes não foram economicamente viáveis, ou outros proprietários não conseguiram manter um lucro que fosse favorável para a manutenção da própria propriedade. Visto que das 16 propriedades que iniciaram o programa de turismo rural, hoje apenas 8 ainda continuam e muitas outras propriedades nem tiveram condições ou quiseram fazer parte do programa.

Além do Turismo Rural, outra ação que a Fundação 25 de Julho implantou na localidade, assim como em outras localidades rurais, foi o Grupo de Desenvolvimento da Mulher Rural (totalizando 22 grupos), sob a coordenação da própria Fundação. Numa reportagem jornalística, a extensionista rural Irma Bertoldi da Fundação 25 de Julho, que foi idealizadora e coordenadora dos Grupos, diz que “antes do surgimento do projeto a maioria das mulheres do meio rural tinha vergonha de ser agricultora”<sup>43</sup>. Essas mulheres agricultoras têm um potencial mais

---

<sup>42</sup> KERSTEN, Anjo. Entrevista concedida a Valéria K. Esteves e Maria Elisa H. Iwaya. Joinville, 04 nov. 2008.

<sup>43</sup> A Notícia, Joinville, 05 jun. 2003, p.14.

amplo do que o serviço doméstico. Elas são detentoras de saberes e habilidades que podem gerar algum lucro para aumentar a renda familiar e a Fundação 25 de Julho, por intermédio das instrutoras, organiza e troca entre elas os riscos de bordados, moldes de almofadas, panos de cozinha, toalhas, bonecos e enfeites de datas comemorativas, como de Natal e de Páscoa, entre tantas outras peças artesanais. A formação destes grupos também tem como finalidade proporcionar a estas mulheres, uma atividade de lazer, criação e valorização do patrimônio da região, por meio de produtos expostos e vendidos em suas propriedades ou em feiras, realizadas pela PROMOTUR e pela Fundação 25 de Julho. Também faz parte das atividades destas instituições, a realização de encontros com as mulheres rurais de outras localidades, nos quais são oferecidos oficinas de aprendizagem de produção, processamento de alimentos e exposição de produtos e animais.

Na Estrada Bonita o Grupo organizado se reuniu sob a coordenação da Fundação 25 de Julho até novembro de 2009. Mas mesmo não estando mais sob a coordenação da Fundação, elas propuseram continuar com o encontro semanal e implantaram um estatuto próprio do grupo. As mulheres que participavam do Grupo de Desenvolvimento da Mulher Rural na Estrada Bonita, enquanto foi realizada a pesquisa, eram na maioria moradoras da estrada e da localidade do Rio Bonito e não estavam ligadas ao turismo praticado na estrada, exercendo atividades voltadas à agricultura familiar, ou outras fora de casa, como domésticas, caseiras de chácaras vizinhas, entre outras. O que se verificou também é que muitas(os) moradoras/es da Estrada Bonita vieram de outras localidades e que para lá se mudaram, na procura de um lugar tranquilo, para que pudessem continuar a ter suas plantações e criações, atividades estas já praticadas no seu lugar de origem. O que se nota nesse grupo de mulheres é a descendência de outras nacionalidades como, italiana, polonesa e portuguesa, desmistificando um lugar apenas de origem germânica.

Verificou-se também que alguns descendentes dos primeiros moradores da localidade, de origem germânica, são identificados nas placas de suas propriedades cujos sobrenomes são visíveis. Muitos desses são parentes entre si, como sogros, tias e primos. Muitas destas famílias exercem atividades com o turismo rural da localidade e na maioria são as mulheres que executam a fabricação

dos produtos para a venda, e não dispõem de tempo para ter outra atividade além das domésticas e das que atendem ao turismo.

A zona rural de Pirabeiraba é conhecida até os dias de hoje como uma localidade de colonos e de produtos “típicos” alemães. Apesar de haver um aumento na população de Pirabeiraba, a mudança da zona industrial de Joinville para a região norte da cidade fez com que houvesse um aumento de moradias mais próximas das fábricas, atraindo pessoas de outras cidades e mudando a característica da região anteriormente rural, para urbana, com grande proximidade das áreas agrícolas. Porém essa característica de colonos alemães ainda é muito marcante, visto que as colônias formadas por imigrantes alemães no sul do Brasil iniciam com um contingente de 350 mil imigrantes de descendência germânica de diversas regiões. Em relação ao movimento migratório no século XIX, cerca de 17.000 pessoas vieram para cá. Pode-se observar no mapa abaixo a dispersão das colônias alemãs em Santa Catarina.

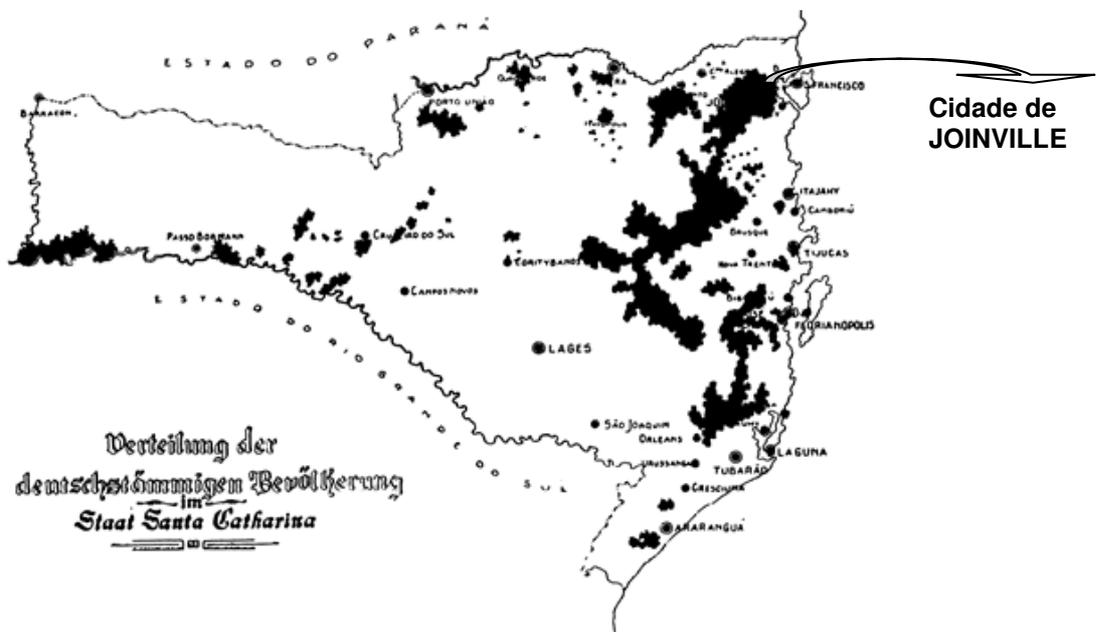


Figura 6: O destaque mostra a localização de colônias alemãs em Santa Catarina. ENTRES, Gottfried. Gedenkbuch zur Jahrhundert-Feier deutscher Einwanderung in Santa Catharina. Florianópolis: Livraria Central, 1929. p. 104

A Colônia Dona Francisca, teve como fundação oficial o dia 09 de março de 1851, passando em 1852 a se chamar “Joinville” em homenagem ao Príncipe de Joinville (França) que ao casar-se com a princesa brasileira D. Francisca, filha de D.

Pedro I, recebeu como dote de casamento as terras sendo que mais tarde, em Hamburgo, Christian Mathias Schröder e Leoncé Aubé, procuradores do príncipe e da princesa de Joinville, assinaram um contrato de ocupação das terras para fins de colonização.

Os primeiros imigrantes a chegarem às terras brasileiras rumo à Colônia Dona Francisca, num total de 118 pessoas, aportaram com a barca Colon, na cidade de São Francisco do Sul, em seis de março de 1851.

O Sr. W. Kersten, morador antigo da Estrada Bonita, em entrevista concedida em 2006, considera sua família como a primeira moradora da localidade e relembra que:

[...] de acordo com a escritura, o meu avô requereu isso aqui em 1886. Isso era da Dona Duquesa (referindo-se a Princesa Dona Francisca), ela recebeu de presente de casamento. Todo o município de Joinville era um presente de casamento pra ela. E de lá era o Rodolfo Reith (**Renk, que era seu avô**)<sup>44</sup> que assumiu para vender umas propriedades, então meu avô requereu uma área mais ou menos, até onde é a Flora Tropical, até ali era dele, depois ele foi vendendo umas propriedades, porque achou que era demais e essa aqui então ficou para ele morar, depois pro meu pai e agora pra mim.[...]<sup>45</sup>

No início da demarcação dos lotes, a extensão das terras era bem maior em relação às últimas levas, fazendo com que os primeiros colonos aos poucos fossem vendendo parte das terras para própria manutenção da propriedade.

O Sr. Ango Kersten, também afirma a vinda dos seus antecedentes por volta de 1887<sup>46</sup>. Em outras informações pesquisadas também informaram a vinda dos primeiros habitantes da Estrada, como encontramos o Sr. Paulo Witt que tem o seu avô Gustavo Witt, como habitante do local em 1853, apenas dois anos após a vinda dos primeiros imigrantes europeus, e tem esse relato:

[...] O meu avô veio solteiro da Alemanha para cá. Ele trabalhou aqui na Serra de Curitiba/Paranaguá, era colocador de pedra. Quando ele veio já existia a Estrada Velha, a que hoje é a BR 101, mas naquela época era estrada de chão, e meu avô que colocou pedras. O meu avô também fazia a linha telegráfica São Francisco do

---

<sup>44</sup> Grifo nosso.

<sup>45</sup> RIEPER, Bruna Fernanda. Turismo rural e especulação imobiliária: estudo de caso na Estrada Bonita. Monografia (Turismo com ênfase em Meio Ambiente)- IELUSC, Joinville. 2007.p.15.

<sup>46</sup> KERSTEN, Ango. Op. cit.

Sul/Paranaguá, eles passavam pelo mato para fazer isso, ficavam semanas fora, assim descobriram esses terrenos pra cá.[...] <sup>47</sup>

Perante esse quadro de informações, é preciso levar em consideração que a memória e o esquecimento são resultados de disputas, e que cada ser humano procura reter as informações que compõe a memória e busca escrever a sua história <sup>48</sup>, conforme análise de Pierre Nora.

Sabemos quem são os descendentes dos primeiros habitantes da Estrada, como os Witt, Kersten, Hatennhauer, mas muitos outros moradores descendentes de outras origens, como Galicki, Ferrari, Mafra, Batista, são alguns exemplos que vieram ocupar os espaços da Estrada, e se fixaram deixando muitas gerações lá residentes, fazendo parte do turismo rural ou sendo apenas moradoras/es e agricultoras/es, que ainda guardam em suas memórias, as histórias e as vivências de seus antepassados. E são essas memórias que dão o panorama da paisagem da região desde o momento em que para lá se estabeleceram até como se sucedeu.

### 1.3 A alimentação, o tempero cultural.

Em todas as atividades desenvolvidas no meio rural, a alimentação está ligada diretamente à cultura, no modo da produção e na tradição familiar. E a cozinha é o lugar em que se processam os laços sociais ao redor da mesa, pois evoca emoções e sentimentos que remetem à memória do passado e dos indivíduos que fazem parte dos relacionamentos, por meio do preparo, da degustação, do olfato, mexendo com todos os sentidos que referenciam as lembranças.

Dentre todos os aspectos do patrimônio cultural, como os “modos de fazer” novamente lembrando, Michel de Certeau, considera que toda atividade humana pode ser cultural, pois, “para que haja cultura, não basta ser autor das práticas sociais; é preciso que essas práticas sociais tenham significado para aquele que as

---

<sup>47</sup> RIEPER, Bruna. Op.cit., p. 16.

<sup>48</sup> NORA, Pierre. Entre memória e história. A problemática dos lugares. Projeto história. São Paulo, 1993, p. 7-27.

realiza.”<sup>49</sup>, e a alimentação talvez seja um dos que mais se encontra subjacente a toda esfera da atividade humana<sup>50</sup>, ela faz parte do cotidiano de todo ser humano. E Henrique Carneiro antropologicamente infere a alimentação como um costume alimentar que:

[...] pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares.<sup>51</sup>

Portanto, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. E entrevistando as/os moradoras/es da Estrada Bonita, buscou-se saber sua relação com o patrimônio material e imaterial do lugar; o que mais cultivam na horta, as criações, a utilização de objetos antigos como o forno ou o fogão a lenha, até mesmo o uso de utensílios modernos no preparo e na conservação dos alimentos. E também as raízes familiares na fabricação de receitas, consumidas em casa e produzidas para a venda. As informações coletadas sobre os alimentos preparados para as três principais refeições do dia demonstraram que muitos alimentos são feitos pelas donas de casa, como pão, geléias, queijinhos, bolos ou compradas nas casas que fabricam para o turismo rural.

As receitas, – algumas delas “segredos de família” – muitas vezes nem possuem registro escrito, ficam apenas na memória de quem faz dessa “arte”, que é a do “saber fazer”, cuja sabedoria resiste ao tempo, repetindo-se ou recriando-se e afirmando-se, por essa repetição ou por essa recriação, as sutilezas do sabor.

Há numa velha receita de doce, de bolo ou de um salgado, uma história, uma estabilidade de ingredientes, uma capacidade de vencer o tempo sem transgredir as modas e as modernidades, ante as inovações. A preparação da comida envolve a ocultação de alguns de seus procedimentos. A cozinha é, portanto, o território do segredo. Georg Simmel propõe entender o segredo como uma forma sociológica “que se mantém neutra e acima do valor dos seus

<sup>49</sup> CERTEAU, Michel de. Op. cit., p. 142.

<sup>50</sup> CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano*: 2. morar, cozinhar. Tradução Ephraim Ferreira Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis: Vozes, 1996.

<sup>51</sup> CARNEIRO, Henrique. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *História: Questões & Debates*, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, 2005. p.72.

conteúdos”.<sup>52</sup> Sua revelação se dá apenas no espaço privado da cozinha e das mulheres da família. Compartilhamos esse espaço privado, feminino, doméstico, regido pela tradição com o público, quando das cerimônias domésticas ou religiosas, num momento em que as relações familiares e do lar são legitimadas no espaço com outras pessoas.

A herança culinária que as moradoras da Estrada reproduzem em suas receitas, bem como o modo de produção e os ingredientes utilizados na fabricação dos alimentos vendidos na propriedade, constituem entre todas as lembranças àquelas que foram vividas na infância, e que reproduzidas na fase adulta, destacam as mudanças alimentares de hoje em relação ao passado.

A Sra. Regina Galicki, nascida em Cruz Machado no Paraná é moradora há mais de 30 anos da Estrada Bonita e relata algo bem típico de quem sempre viveu na área rural:

[...] Antigamente era melhor, não é? Era tudo mais natural. Hoje em dia a maioria você já compra tudo pronto. Antigamente você não conhecia mortadela, e uma porção de coisa você não conhecia, não é? Só mais assim, plantava, não é? Que nem nós lá com o pai e com a mãe, a gente plantava arroz, a gente semeava trigo, batatinha, tomate. E que nem aqui, eu planto tomate, não é? Plantei tomate, estava bonito. Agora, “pestiou” tudo. Não dá, sempre saio pra comprar. E antigamente nunca, o que tu precisava comprar mesmo, você só comprava açúcar e sal. Porque o resto a gente já tinha tudo.[...]<sup>53</sup>

Podemos observar que a sra Regina vem de outra localidade, do Paraná, onde o solo é rico em nutrientes e matérias orgânicas, conhecido como “terra roxa”, e de clima predominantemente seco, que favorece o cultivo de diversas culturas. Na região de Joinville cuja característica do solo é arenosa e o clima é úmido, favorecem a proliferação de doenças fúngicas e bacterianas, que inviabilizam o cultivo de certos alimentos, como o tomate, pois necessitam de aplicação de muito agrotóxico, que em uma produção de característica familiar é inviável. As lembranças dos hábitos alimentares da sra. Regina vividas na infância confrontam-se com a sua realidade atual em outro ambiente.

---

<sup>52</sup> SIMMEL, Georg. A Sociologia do segredo e das sociedades secretas. Trad. Simone Maldonado. João Pessoa, 2002. *Apud* ASSUNÇÃO, Viviane. K. de. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. *Caderno Espaço Feminino*, v. 19, n.01, Jan./ Jul. 2008.p.245.

<sup>53</sup> GALICKI, Regina. Entrevista concedida a Valéria König Esteves. Joinville, 07 out. 2008.

Quando questionadas sobre a alimentação diária, as entrevistadas geralmente respondiam com o trivial arroz com feijão<sup>54</sup>, batata, aipim<sup>55</sup>, carne de porco e de galinha da criação ou de boi (comprada) e salada. O peixe muito pouco aparece, quando mencionado, somente peixe de água doce, como a tilápia, e o cará, das propriedades que possuem pesque-pague, geralmente sua preparação se faz assado na brasa. Como complemento geralmente as frutas da propriedade são consumidas como sobremesa e sucos. Algumas moradoras responderam como prato principal da família, aquele que tem como lembrança a mãe fazendo o preparado.

Deste modo Viviane Assunção,

entende que no momento do preparo da comida, principalmente em almoços de domingo ou em comemorações festivas, as relações entre as mulheres na cozinha oscilam entre a revelação de alguns segredos e a manutenção de outros. As receitas são passadas em maior quantidade da mãe ou da sogra para as filhas ou noras.<sup>56</sup>

E também segundo Jean-Pierre Poulain, são “as maneiras as quais os indivíduos ou os grupos de indivíduos, em resposta à pressões sociais e culturais, escolhem, consomem e disponibilizam certas porções do produtos alimentares existentes. Pois é a cultura, ou o sistema cultural, que determina a originalidade das práticas alimentares”.<sup>57</sup> Assim, a alimentação é um assunto que toma plenamente o lugar na cultura material e imaterial, diretamente relacionada aos saberes femininos, pois sua composição e seu preparo se entrelaçam entre si conforme a cultura de cada povo.

A sra. Ana Maria Mafra<sup>58</sup> lembra de como a sua mãe fazia o *Gemüse*<sup>59</sup> que também chamavam de maionese quente. A sra. Ana Maria, não sabe exatamente como se escreve o nome desse prato, ela lembra como eles falavam, que era “guinís”, mas que pela receita, identificamos como sendo esse prato o *Gemüse*, que ainda continua a fazer parte da alimentação de alguns dos

<sup>54</sup> Se, num primeiro momento, o feijão foi acompanhado por farinhas, em especial a de mandioca, a partir do século XVIII, quando a produção de arroz fica consolidada, passa a formar esse binômio muito conhecido na cozinha brasileira, o feijão com arroz.

<sup>55</sup> Mais conhecido em outros estados como mandioca, o seu consumo se faz apenas com o cozimento do tubérculo e não em forma de farinha, como é comumente usada no litoral catarinense.

<sup>56</sup> ASSUNÇÃO, Viviane. K. de. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. *Caderno Espaço Feminino*, v. 19, n.01, Jan./ Jul. 2008.p.246.

<sup>57</sup> POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação*: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.p. 160.

<sup>58</sup> MAFRA, Ana Maria Michels. Entrevista concedida a Maria Elisa H. Iwaya. Joinville, 14 out. 2008.

<sup>59</sup> A palavra *gemüse*, em alemão, quer dizer “verduras”.

descendentes alemães. A sra. Ana nos diz que é simples de fazer e costumava-se preparar antes de ir para a missa, no domingo pela manhã. A sua mãe deixava na panela de ferro, sob o calor do fogão à lenha, cozinhando até o retorno da igreja. Quando chegavam em casa, a comida estava pronta para ser servida. A sua receita é bem simples e acrescenta que pode ser servida como um prato principal, pois é servido quente. Esse é um prato que tem muita relação com o dia de descanso da religião católica (domingo), e com a volta da missa na hora do almoço, cujo tempo de preparo lento no fogão à lenha, fazia com que estivesse pronto ao chegar em casa na hora próxima do almoço.

No mês de maio acontece na cidade de Santa Rosa de Lima, localizada na Serra Geral de Santa Catarina, o Gemüse Fest, com duração de três dias e com diversas atrações, além do prato principal da festa, que constitui um prato “típico alemão”, a base de batatas, couve e defumados de porco.

Encontramos em outras fontes<sup>60</sup>, variantes nos ingredientes desse prato, com a ausência da farofa e acréscimo de costelinha de porco defumada, fubá torrado ou pinhão. Mas a essência do prato e o preparo continuam o mesmo, principalmente nas lembranças de quem faz. Muito parecido com esse prato tem também o Quimiz, que contém couve, repolho, batata, carne defumada, sal e temperos. No caso de não ter a carne, refoga-se uma cebola de cabeça bem picadinha na banha de porco e acrescenta-se farinha de mandioca, depois mistura-se tudo. Assim como na receita da sra. Ana a presença da farinha de mandioca é uma adaptação à culinária brasileira das regiões do litoral.

Presente na tradição da família da Sra. Regina Galicki<sup>61</sup>, que é o *Pirógue*<sup>62</sup>, muito pedido principalmente quando todos os filhos estão em casa. Moradora há mais de 3 décadas na Estrada Bonita, é agricultora desde menina. Quando casou foi morar na Estrada Bonita e trabalhar numa chácara, tirando leite e levando para vender no centro de Joinville. Hoje, na sua propriedade tem diversas criações (galinha, porco e carneiro), plantações de várias hortaliças, para o próprio consumo.

---

<sup>60</sup> ORIGEM. 180 anos da imigração alemã em Santa Catarina. Florianópolis: Empreendedor, s/d.

<sup>61</sup> GALICKI, Regina. Op cit.

<sup>62</sup> De origem polonesa, são pasteis cozidos com recheio de batatinha com queijinho e temperos, tem outros recheios também, com a batatinha e cebola picada e também com pinhão, também chamado Pirógue Polaco do Paraná.

Outras senhoras nos falaram como tradição na família, receitas de doces, como as da Sra. Edeltraud Retzlaff<sup>63</sup> cujas bolachas de Natal feitas com melado, já eram realizadas pela mãe e pela avó da Sra Traude, como gosta de ser chamada, confeccionadas apenas para o Natal. Porém com a implantação do turismo, fez também cursos de como fazer bolachas, oferecidos pela Fundação 25 de Julho, e constatou que a receita é a mesma que já conhecia de família.

E a Sra. Anita Hatennhauer<sup>64</sup>, que tem como receita familiar, o bolo de fubá com laranja ou nata batida, ou bolo de aipim (ou mandioca). Receitas estas que indicam o tipo de cultivo ou costume alimentar dessa família, como o milho e o aipim. A Cuca com farofa da Sra. Traude, conhecida também como *Platen Kuchen*, se diferencia das cucas de padaria, pois utiliza fermento de pão no seu preparo. Ela nos dá a receita do bolo que apesar de ser simples, a experiência de cada uma, sabendo exatamente a quantidade utilizada (um pouco de...), e o tempo de forno é que determina o sucesso de um doce tão admirado principalmente nos cafés da tarde de muitas famílias joinvilenses.

Todas essas mulheres têm uma receita ou um prato que nem sempre necessariamente estão registrados, mas constitui no seu lar, algo que as liga com as gerações passadas, e assim Maria Henriqueta Gimenes e Luciana Patrícia Morais complementam o nosso estudo, confirmando que:

[...] no universo da cozinha regional as mulheres e, em especial algumas mulheres mais velhas, são percebidas como depositárias da memória coletiva e, portanto, são os sujeitos que têm por excelência a autoridade para efetuar o movimento de transmissão das tradições culinárias como uma forma de estabelecer e re-estabelecer o elo social.<sup>65</sup>

As memórias são flexíveis, podem confundir ou mesmo serem alteradas, se em uma situação de esquecimento as lembranças nostálgicas de um prato familiar aquecem o espírito, sua transmissão às novas gerações é um meio de preservar elementos que falam sobre uma identidade e moldam tendências,

---

<sup>63</sup> RETZLAFF, Edeltraud. Entrevista concedida a Valéria K. Esteves e Maria Elisa H. Iwaya. Joinville, 15 jul. 2009.

<sup>64</sup> HATENNHAUER, Anita Gehrman. Op. cit.

<sup>65</sup> GIMENES, Maria Henriqueta S. G., MORAIS, Luciana Patrícia de. Vozes Femininas, Saberes Culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária. Caderno Espaço Feminino, v.19, n.01, Jan./Jul. 2008. p. 357.

demarcando elementos de uma experiência que se é individual e familiar, também não deixa de ter sentido coletivo, como as bolachas de Natal ou o Gemüse Fest.

Como o estudo da alimentação também é um estudo social, na categoria de análise histórica, a diferença entre papéis de gênero “no sentido de se reconhecer a diferença dentro da diferença, apontando que mulher e homem não constituem simples aglomerados” como diria Maria Izilda de Matos, “sobrevem a preocupação em desfazer noções abstratas de “mulher” e “homem”, enquanto identidades únicas, a-históricas e essencialistas, para pensar a mulher e o homem como diversidade no bojo da historicidade de suas inter-relações.”<sup>66</sup> Nessa análise encontramos a propriedade de Rudolfo Gerhmann, que em seu restaurante oferece no seu cardápio uma variedade de carnes, e outros alimentos, alguns deles tidos como “típicos”, produzidos por ele mesmo, na cozinha do seu restaurante que tem um elemento que agrega mais sabor a sua comida, o fogão a lenha. Seu aprendizado de cozinha foi com a mãe e a avó que também herdaram as receitas de suas mães. Desde pequeno, ele se interessava pelo que passava na cozinha, e sem hesitação da família, começou cozinhando em casa, para familiares e amigos.

Em seu restaurante, procurou ter um cardápio variado e “típico germânico”, e também com alguns elementos de outras regiões, como o “entrevero”, prato típico da região de Lages. Serve também o café colonial, cujo elemento feminino matriarcal foi o grande motivador e referência principal no aprendizado do ofício, e fez com que ele buscasse um modo diferente de servir, como é feito hoje nas padarias:

[...] Essas receitas eu peguei da minha mãe, não é? Então no começo ela me ensinou a fazer os bolos, tudo. [...] Eu pensei fazer uma coisa bem mais caseira do que o tradicional das panificadoras. Então, não são massas de panificação, são receitas mais antigas que normalmente não tem nas padarias. Torta do céu, dificilmente vocês vêem, torta alemã geralmente é feita com margarina, não é feita com manteiga, eu procurei fazer o que a gente comia quando era criança e que eram coisas bem caseiras.[...] <sup>67</sup>

O elemento hereditário para ele é o fator identificante na culinária “típica” de sua família e da região de Pirabeiraba, apesar de ter outros elementos na

---

<sup>66</sup> MATOS, Maria Izilda S. de. Estudos de Gênero: Percursos e possibilidades na historiografia contemporânea. Cadernos Pagu (11) 1998, pp.67-75. Disponível em: <http://www.pagu.unicamp.br/> Acesso em: 27 nov. 1999.

<sup>67</sup> GEHRMANN, Rudolfo. Entrevista concedida a Valéria K. Esteves, Janine Gomes da Silva e Maria Elisa H. Iwaya. Joinville, 18 nov. 2008.

variação de seu *buffet*, sua cozinha e seu estabelecimento são marcados pela atmosfera colonial.

Neste contexto todo, “o que se oferece são pratos emblemáticos, ao mesmo tempo elementos identificadores e identificantes dos grupos que os preparam e os consomem”<sup>68</sup>, muitas vezes expressando o modo de vida de cada família, seus costumes, tradições familiares, que marcam o jeito de viver dessas pessoas.

As definições acerca do tema alimentação, e sua importância na historiografia, como um estudo que é bem mais que uma necessidade de comer e matar a fome; é um complexo sistema que se materializa em hábitos, ritos e costumes, marcados por uma inegável relação com o poder. As regulamentações alimentares estão presentes na distinção social por meio do gosto, na construção dos papéis sexuais e das identidades étnicas, nacionais e regionais, e também muito ligadas aos ritos religiosos. Todo o estudo sobre a alimentação perpassa necessariamente nas discussões sobre cultura e identidade ou mais adequadamente “identidades” (no plural), sendo que por meio das análises etnográficas, se localiza um apanhado de diferenças culturais e conforme vai passando o tempo se constroem identidades da própria região estudada, como fortalece José R. S. Gonçalves em seus estudos sobre antropologia dos objetos e suas relações com o patrimônio cultural.<sup>69</sup>

Pesquisar a cozinha, ligada à culinária de um lugar, por exemplo, e o fato de ele estar sempre presente em nossas vidas cotidianas e a necessidade que temos de nos alimentar, parece tornar esse objeto de estudo algumas vezes menos importante do que outros que sempre preocuparam os sociólogos, porque justamente esse objeto de estudo faz parte da própria sobrevivência do ser humano. No entanto, Henrique Carneiro nos leva surpreendentemente a observar “as diferentes maneiras de como as pessoas na sociedade pensam e falam sobre comida”<sup>70</sup> ou o modo como se alimentam. Por outro lado, como em relação a muitos estudos de cultura popular, há por vezes um preconceito com esse objeto de pesquisa, e faz a comida, ser retratada de diversas maneiras. Como elemento da

---

<sup>68</sup> GIMENES, Maria Henriqueta. Id. Ibid.p.354.

<sup>69</sup> GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Antropologia dos Objetos: Coleções, museus e patrimônios. Rio de Janeiro: Coleção Museu, memória e cidadania. 2007.

<sup>70</sup> CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação. História: Questões e Debates, Curitiba-PR, v. 42, p. 74, 2005.

gastronomia, do nutricionismo, da culinária, da fome, do paladar, dos regionalismos, dos rituais, das dietas, enfim um elemento tão saboroso e muitas vezes ingerido com intenções sensuais, que faz o estudo sobre a alimentação mostrar os vários elementos culturais que se associam por meio da relação que os indivíduos têm com o ato de comer, durante toda a sua vida.

Desde o nascimento, somos envolvidos pelos diversos alimentos que podemos ou devemos consumir para que na medida em que crescermos, nosso organismo se adapte com o que o ambiente alimentar pode nos oferecer, seja ele por fatores econômicos, seja ele por fatores regionais. Pesquisas já mostraram como as relações sociais em torno do consumo de alimentos são fatores importantes na sociabilidade e como se expressam os laços de solidariedade social nos momentos das refeições. Em estudos sobre a gastronomia, Renata Braune mostra a importância cultural que envolve o alimento, e diz que o “ser humano é um ser animal que cria cultura e está preso a uma cultura, e aí se incluem crenças, costumes, moral e também culinária”.<sup>71</sup>

Existem do mesmo modo, muitos outros fatores relacionados à alimentação que são estudados para que nosso organismo possa processar alimentos que favoreçam a nossa saúde, como os *light* e *diet*, geralmente consumidos por pessoas portadoras de diabetes e por pessoas que não podem ou não querem ingerir alimentos com muito açúcar e gorduras, favorecendo uma dieta alimentar. Também há alimentos especiais para quem tem intolerância à lactose (encontrados nos derivados do leite) ou ao glúten (encontrados nos produtos que contém trigo), compondo aí o preparo de uma série de alimentos especiais à saúde. Há ainda as cozinhas especializadas em comidas para quem é vegetariano (*vegan*), ou adere à alimentação macrobiótica, ou até mesmo por alimentos crus, denominada culinária viva, na qual as sementes são preparadas quando estão em processo de germinação ou brotos. Elas não contêm nenhum cozimento e o fator de maior importância é extrair do alimento a total vitalidade que ele apresenta. Mostrando toda essa variedade de gostos, modismos ou necessidades que levam a alimentação a se adequar conforme aquilo que as pessoas entendem o ato de se alimentar, não como uma forma de matar a fome, mas algo que mantém todo esse sistema globalizado com o qual a comida se relaciona.

---

<sup>71</sup> BRAUNE, Renata. O que é gastronomia. São Paulo: Brasiliense, 2007. p.18.

É a partir de 1643, na cozinha da corte de Luís XIV, que a comida passa a ter um aspecto de atração, maior que a nutrição ou a saciedade, ela transcende a simples função de alimentar, para se transformar em prazer e faz com que as especiarias e os temperos tenham o propósito de exaltar os aromas naturais dos alimentos e não de disfarçar o cheiro de alimento sem frescor. A comida passa a ter cheiros que marcam a nossa memória e o sabor completa a lembrança. É também nesse período que os pratos passam ter uma ordem de apresentação, o garfo passa a ter mais uso, nascem os molhos, os legumes acompanham as carnes e as profissões ligadas à cozinha começam a se desenvolver.<sup>72</sup> Porém essa culinária ficou por muito tempo confinada nos castelos, vindo a se popularizar após a Revolução Francesa de 1789, que ao destronar a nobreza, desempregou os grandes *chefs de cuisine*, que para a própria sobrevivência abriram restaurantes, cujo nome advém de “*bouillon restaurant* (o caldo restaurante), porque restaurava os que o bebiam, presente desde a Idade Média em albergues e tavernas populares.”<sup>73</sup> Com acesso ao público a cozinha sofisticada dos grandes chefs, passa a se popularizar e surgir inúmeros chefs de outras nacionalidades e seguidores e seguidoras no âmbito doméstico também.

Contudo, o que se pretende salientar está relacionado à crescente popularidade dos aspectos envolvidos no hábito de comer, como define Jean-Pierre Poulain, no que se refere seja à refeição<sup>74</sup> feita em casa, diariamente, como em momentos de festas e reuniões, ligadas à dimensão de entretenimento ou realizada fora do local de residência dos indivíduos, no dia-a-dia ou finais de semana. A relação que as pessoas têm com o ato de comer está muito ligada à sociabilidade e aos laços de solidariedade nos momentos comemorativos, nos quais a comida é o elemento principal da reunião. Muitos ainda se reúnem em casa, mas pela praticidade, as reuniões em restaurantes foram aumentando significativamente, como por exemplo, os casamentos. Quando perguntamos para nossas entrevistadas sobre as festas de casamentos, muitas nos responderam que antigamente a festa era realizada por três dias, começava na sexta-feira a noite com o “quebra caco”, na qual era servida a sopa preta ou “*schwarzsauer*”, cujo principal ingrediente era o

---

<sup>72</sup> BRAUNE, Renata. Op. cit. p.31-32.

<sup>73</sup> BRAUNE, Renata. Op. cit. p.36.

<sup>74</sup> POULAIN, Jean-Pierre. Op. cit. p. 73. Define as refeições como: “fortemente instituídas, ou seja, sobre as quais pesam regras sociais bastante precisas tanto ao nível da estrutura quanto do horário, da localização, do contexto social e da ritualização.”

sangue das aves abatidas para a festa do casamento. Sobre essa tradição a sra. Traude nos relatou como era realizada em sua família:

[...] os casamentos eram bem assim, começava na sexta-feira, sexta-feira de noite daí tinha o quebra caco, tinha a sopa preta, Schwarzsauer. [...] Quebra caco<sup>75</sup> era assim, vinham às pessoas, traziam os presentes bonitos para os noivos quando chegavam perto deixavam cair em mil pedaços, tudo quebrado daí os noivos tinha que ajuntar, era uma tradição, uma brincadeira.[...] De toda nossa família era assim sempre os casamentos.[...] Era sexta feira de noite, sábado era o casamento e domingo ainda seguia, come o resto que sobrava. [Risos].<sup>76</sup>

Porém quando perguntamos dos casamentos dos filhos, alguns fizeram festa em casa, mataram um boi da propriedade e fizeram a festa, mas outros já preferiram realizar a festa em salões de festa ou em restaurantes.

Os finais de semana também são motivos para reunir toda a família como nos conta a sra Maria Cestari Debatim, afirmando que aos domingos todos os filhos vêm para casa dos pais (são 10 filhos, noras e netos) e lá é ela quem cozinha. "[...] Todo domingo, esta a casa cheia, os netos... [...] Faço macarrão, arroz, aipim, batatinha, essas coisas assim com carne, o churrasco, às vezes, mata a criação, fazem churrasco, às vezes eles trazem também e misturam com o deles"<sup>77</sup>. Portanto a alimentação perpassa o simples ato de se alimentar, as relações familiares e a de gênero que aqui se destaca pela figura da mãe, pois o preparo dos alimentos, as lembranças do cheiro e do paladar da comida feita por ela, são levadas por gerações, e mais tarde sem a sua presença, muitas recordações são lembradas e reproduzidas em reuniões de família.

Comer passa a ser mais que um ato de nutrição para sobreviver, e entra para a categoria de lazer e entretenimento, ligando-se ao cotidiano, lugar em que a vida dos indivíduos se manifesta, dialogando com o estranho e o diferente. O alimento é também um indicador de *status* e classe social, classificando e distinguindo gostos culinários. Perpassa também por relações sociais, dentre as quais se destacam aqui as relações familiares. Se a alimentação não pode ser pensada de forma naturalizada, tampouco o papel das mulheres – que é considerado fundamental para se pensar as práticas e saberes alimentares - e as

<sup>75</sup> Algumas pessoas contam que quanto maior o susto da noiva, no momento das louças caído no chão, mais feliz será o casamento.

<sup>76</sup> RETZLAFF, Edeltraud. Op. cit.

<sup>77</sup> DEBATIM, Maria Cestari. Entrevista concedida a Valéria K. Esteves. Joinville, 15 jul. 2009.

experiências vivenciadas por homens nestes espaços culinários, em relação ao espaço das mulheres no lar.

#### 1.4 O patrimônio imaterial: memórias femininas dos saberes e fazeres do cotidiano

A partir do século XIX um pensamento mais estruturado sobre a proteção do patrimônio cultural começa a ser organizado. Mas somente no início do século XX é que posturas, legislações e atitudes mais abrangentes e concretas são postas em prática. De um discurso patrimonial referido aos grandes monumentos artísticos do passado, avançou-se para uma concepção do patrimônio entendido como um conjunto dos bens culturais, referente às identidades coletivas. Desta maneira, Silvia Helena Zanirato e Wagner C. Ribeiro mostram que o patrimônio passa a ser percebido nas suas múltiplas paisagens, arquiteturas, tradições, gastronomias, expressões de arte, documentos e sítios arqueológicos, passaram a ser reconhecidos e valorizados pelas comunidades e organismos governamentais na esfera local, estadual, nacional ou internacional<sup>78</sup>. O patrimônio cultural não é apenas “pedra, cal e documentos”, expressão que muitos historiadores usam para se referir ao que tem sido, até aqui, o interesse quase único dos órgãos de preservação cultural, pois “é tudo aquilo que tem significado para uma determinada sociedade”, é o que afirma também Roseli Boschilia<sup>79</sup>. Pesquisar no cotidiano das/os moradoras/es da Estrada Bonita, o tema sobre as práticas que ensejam a divisão do trabalho, as formas de sociabilidade frequentadas no lar ou fora dele é compreender os espaços femininos e masculinos, tanto na lida diária como nas horas de lazer.

Ouvir e gravar histórias que falam do cotidiano, dos espaços, dos lugares, das “maneiras de fazer”, do artesanato e, principalmente das práticas referentes à alimentação, conhecer as receitas e a culinária diária é perceber que nas lembranças dos modos alimentares, do modo como era processado por suas mães e avós, ficam guardadas em suas recordações de infância e que sempre ressurgem

---

<sup>78</sup> ZANIRATO, Silvia Helena. RIBEIRO, Wagner Costa. Patrimônio cultural: a percepção da natureza como um bem não renovável. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, v. 26, nº 51, 2006. p. 234.

<sup>79</sup> BOSCHILIA, Roseli. *Jornal da Ciência e Fé*. Patrimônio a Mesa. Curitiba. Ano 6, ed. 70, junho 2005. Disponível em: <http://www.cienciaefe.org.br>. Acesso em: 16 maio 2008.

em suas memórias, fazendo um comparativo com o que é consumido na fase adulta, pois, de acordo com Ecléa Bosi:

A criança recebe do passado não só os dados da história escrita: mergulha suas raízes na história vivida, ou melhor, sobrevivida, das pessoas de idade que tomaram parte na sua socialização. Sem estas haveria apenas uma competência abstrata para lidar com os dados do passado, mas não a memória.<sup>80</sup>

Essas lembranças sofrem mudanças e se misturam às receitas antigas, pontuando a alimentação como uma “arte de nutrir” e assim compreendemos as palavras de Luce Giard afirmando que,

“cozinhar é o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, [...] desde que alguém se interessa pela arte culinária, pode constatar que ela exige uma memória múltipla: memória de aprendizagem, memória dos gestos vistos, das consistências [...]”.<sup>81</sup>

As dificuldades da vida doméstica no passado tomam efeito nas palavras da Sra. Ana Maria M. Mafra que após os questionamentos sobre as tarefas domésticas na infância, lembra que quando a mãe matava um porco, cortava em postas grandes, assava e mergulhava dentro da lata de banha, para conservar, ou fazia linguiça, ou defumava<sup>82</sup>; e que, quando era criança, “era tudo muito difícil, não tinha água, luz, geladeira, lavava roupa na beira do rio, hoje tudo muito fácil, até aqui no sítio”.<sup>83</sup> Comparando as facilidades dos eletrodomésticos para auxiliar as donas de casa, como lavadoras de roupa, ferro a vapor, batedeiras, geladeiras e freezer para manter conservados os animais abatidos por muito mais tempo, o serviço de cuidar dos animais e lidar na roça, não modificou muito, pois o pequeno produtor não necessita de maquinários para esse serviço, utiliza pás, enxadas e foices de modo braçal e diário.

Também a Sra. Anita Hatennhauer tem lembranças das mudanças ocorridas em sua vida, quando veio para propriedade localizada na Estrada Bonita. Depois de casada veio morar com os sogros, e teve que se adaptar em muitas coisas, pois ali não tinha energia elétrica e não havia como conservar os alimentos

<sup>80</sup> BOSI, Ecléa. Op. cit., p.31.

<sup>81</sup> GIARD, Luce, *Apud* CERTEAU, Michel de; MAYOL, Pierre. Op. cit., p. 217 - 219.

<sup>82</sup> Hoje em dia já não é mais permitida essa prática em casa, devendo-se usar matadouros autorizados para o abate de animais de grande porte.

<sup>83</sup> MAFRA, Ana Maria. Op. cit.

em geladeira, principalmente a carne que era salgada e colocada na banha. Quando ia cozinhar tinha que ferver primeiro para depois prepará-la.<sup>84</sup> Segundo contam outros depoimentos, a energia elétrica em rede, foi instalada na localidade do Rio Bonito há aproximadamente 47 anos. Antes disso os moradores que tinham estabelecimentos comerciais utilizavam a energia gerada por roda d'água. E a água encanada faz parte do cotidiano das famílias há mais ou menos 20 anos, mas alguns ainda hoje se utilizam de água de poço ou captam dos morros.

Para todos os questionamentos acerca das tarefas femininas, faz-se necessário recorrer a textos discutindo a questão de gênero, a fim de perceber as mediações, as improvisações, as semelhanças entre papéis femininos e masculinos construídos normativamente, e aqueles realmente vividos. Perceber como se constroem esses papéis e, principalmente a troca desses, permite identificar os parâmetros que podem ter uma função muito maior: ajudar na reescrita da própria história das mulheres e contribuir na escrita de uma memória feminina tecida, muitas vezes, de silêncios. Como menciona Michelle Perrot, "o lugar das mulheres na história dependeu das representações dos homens, os quais foram, por muito tempo, os únicos historiadores"<sup>85</sup>. E hoje essas vozes femininas reescrevem a história inserindo-se como agentes ativos tão iguais quanto os masculinos.

Como as fontes "oficiais" da história, muito pouco falam das mulheres, cujos traços foram apagados ou abafados, tanto na esfera privada, quanto na pública, é preciso ir às fontes alternativas, como as fontes orais, a partir das quais, os traços do feminino se fazem notar e mostram a resistência das mulheres às investidas da opressão masculina. Os livros de receitas também, por exemplo, são fontes interessantes que proporcionam um raro momento para compreender, por meio de "simples" receitas ou dicas culinárias, o que as mulheres chamadas de donas-de-casa faziam e fazem em seu cotidiano.

As receitas pertenciam ao domínio das mulheres. Segredos de família que lhe conferiam distinção. No Nordeste assumiram forma emblemática como se fossem brasões de grandes famílias. Fundavam-lhes a tradição, inacessível a "qualquer um". Bolos e doces que tomaram nomes de família, ou de engenho, mantendo-se as receitas como segredo de família, Freyre nos fala de uma

---

<sup>84</sup> HATENNHAEUER, Anita. Op.cit.

<sup>85</sup> PERROT, Michelle. et. PAIRE, Alain (org.) Une histoire des femmes est-elle possible? Paris/Marseille : Rivages, 1984. p.8. *Apud* PEDRO, Joana Maria. Op. cit. p. 35.

“maçonaria” de mulheres guardando receitas e transmitindo-as entre gerações.<sup>86</sup>

O ato de cozinhar, portanto, constitui um dos pontos fortes da cultura comum porque, assim como as atividades tradicionalmente consideradas elevadas, por exemplo, a música ou a arte de tecer, exige inteligência, imaginação, memória e revela trajetórias do feminino em meio a atividades cotidianas.<sup>87</sup>

Além das atividades domésticas de lavar, limpar, cozinhar, muitas possuem hortas e criação de animais, das quais elas e todos da família são responsáveis pelas tarefas de plantar, colher, capinar o mato, tratar dos animais, tirar o leite, os ovos, e a própria manutenção da propriedade. A maioria do que é plantado e criado é para o próprio sustento da família, não é comercializado. O processamento dos produtos para a venda é realizado na maioria das vezes pelas mulheres, na fabricação dos queijos, geléias, musses, melado, bolachas, pães e doces. A Sra. Anita Hatennhauer, em sua propriedade, também recebe turistas e oferece diversos atrativos como: pousada, quiosques com churrasqueiras, pesque-pague, faz geléias do próprio pomar como, amora, carambola, damasco, tangerina, banana, e também vende o excedente do aipim que planta. A horta é para consumo próprio, também cria vacas, porcos e galinhas. Quando precisam abater um animal como gado e o porco, sempre é realizado no açougue e guardam as partes em casa no freezer. Do porco utilizam também a banha e fazem torresmo, para o seu consumo. As galinhas são abatidas no dia em que irão comê-las. As mulheres da casa, ela e a filha, trabalham dentro de casa e os homens, o marido e o filho, nas tarefas do lado de fora, mas quando precisam todos trabalham juntos: como na horta, no atendimento aos turistas, limpeza dos peixes, entre todas as tarefas necessárias para o andamento da propriedade.

Para estudar o dia-a-dia das mulheres agricultoras e os modos como realizam as atividades da culinária doméstica como patrimônio imaterial e sua expressão de cultura e de identidade recorreremos a Pierre Nora, que fala sobre o estudo do cotidiano ao encontro do uso do recurso da memória, “que é viva, está em permanente evolução, aberta à dialética da lembrança e do esquecimento, [...]”

---

<sup>86</sup> DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre. Seminário realizado no Recife em outubro de 2003. p.35.

<sup>87</sup> DIAS, Maria Odila Leite da Silva. Teoria e Método dos Estudos feministas: perspectiva histórica e hermenêutica do cotidiano. Uma questão de gênero. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos. 1992. p. 39-53.

vulnerável a todos os usos e manipulações, susceptível de longas latências e de repentinas revitalizações”<sup>88</sup>, que faz cada grupo redefinir sua identidade, na busca de sua história.

Assim, entende-se, como assinala Sandra Pesavento, que a identidade, no campo da História Cultural, “é uma construção simbólica de sentido, que organiza um sistema compreensivo a partir da idéia de pertencimento”.<sup>89</sup> Ao mesmo tempo, permite o reconhecimento do indivíduo diante do grupo, e em conseqüência disso estabelece a diferença em relação ao outro. É no cotidiano que vivemos e construímos as identidades, o que nada mais é do que modos de afirmação do ser humano interagindo com outros seres humanos, e em certa medida, fazendo com que a história se realize.<sup>90</sup> Jean-Pierre Poulain, ainda reafirma que “a história da alimentação mostrou que cada vez que identidades são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são lugares privilegiados de resistência”.<sup>91</sup> Podemos observar nas entrevistas que o lugar à mesa é o momento em que todos se reúnem para apreciar o alimento em volta da figura da mãe, que é quem guarda o saber da preparação dele. Mesmo na ausência dela, o prato principal da mesa é que vai indicar a identidade da família na lembrança da mãe, portadora do ensinamento deixado para os filhos e perpetuado na memória olfativa e gustativa da família, como assinala Carlos R. A. Santos.<sup>92</sup>

Assim, o cotidiano pode ser o ponto de partida da interpretação histórica; a sua percepção na interpretação histórica depende da observação dos acontecimentos diários a partir de, como Clifford Geertz nos faz ver, que precisamos interpretar a cultura com um olhar invertido: aquilo que parece irrelevante para representar uma dada realidade revela a história em seu ponto de partida; há algo de empírico na investigação histórica do cotidiano; as técnicas da história oral e a “descrição densa” - uma etnografia – podem fazer se revelar o esquecido na história.<sup>93</sup>

---

<sup>88</sup> NORA, Pierre. Op.cit. p.9.

<sup>89</sup> PESAVENTO, Sandra J.. História e História Cultural. Belo Horizonte: Autêntica, 2003. p. 89.

<sup>90</sup> Idem.

<sup>91</sup> POULAIN, Jean-Pierre. Op.cit. p.38.

<sup>92</sup> SANTOS, Carlos. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. História: Questões & Debates, Curitiba: Editora UFPR. n. 42, p. 11-31, 2005.

<sup>93</sup> GEERTZ, Clifford. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

Esse é o conflituoso território do cotidiano. Michel de Certeau<sup>94</sup>, em sua obra define o cotidiano como “aquilo que nos é dado cada dia (ou que nos cabe em partilha), nos pressiona dia após dia, nos oprime, pois existe uma opressão do presente”. No cotidiano se processa uma “revolução social”, que concede a possibilidade de história a esse cotidiano e inscreve a possibilidade de narrar e interpretar aquilo que parece ter sido sempre o mesmo, integrado no nosso patrimônio pessoal, a memória.

Ao refletirmos sobre a memória na sociedade contemporânea, Ângela Barreto afirma que,

[...] somos levados a considerá-la na interação entre múltiplas áreas, co-produtoras umas das outras, e não podemos excluí-la de um pensar sócio-antropológico. Neste aspecto, a memória é percebida na interseção sujeito/cultura, o que amplia sua propriedade estática de conservar informações, imputando-lhe certo dinamismo, exigência própria para a ação de reconstrução das experiências passadas, já que é esta uma forma encontrada pela sociedade para pensar a si própria, quer seja por meio da sua relação com o passado.<sup>95</sup>

Vê-se uma equivalência de sentidos entre a memória pessoal e a social, pois ambas são unidades elementares na transmissão de histórias do passado. Memória, no entanto, não é memorização, pois é menos uma função nata e mais uma função social criada pelo homem. Não deve ser vista como hábito de repetir imagens, mas como um fenômeno inconsciente que torna útil à necessidade presente, que assegura a reprodução e a transformação dos comportamentos em sociedade.

Conservar o gosto, e manter a vida em sociedade implica nas relações sociais, o que somente é possível pelo reconhecimento e reconstrução de lembranças articuladas entre si. Memória, enquanto acervo de lembranças, não é um mero produto resultante do acúmulo de vivências, mas um processo que se faz no presente para atender às necessidades do presente. Esta característica, como mostra Ecléa Bosi<sup>96</sup>, permite sua reconstituição de maneira distinta do fluxo das vivências, o que ocorre a partir da localização espaço/tempo que o grupo define. É nesse sentido que o passado não é conservado pela evocação das lembranças, mas

---

<sup>94</sup> CERTEAU, Michel. de. Op.cit.p.31.

<sup>95</sup> BARRETO, Ângela Maria. Memória e sociedade contemporânea: apontando tendências. Revista ACB: Biblioteconomia em Santa Catarina, Florianópolis, v.12, n.2, jul./dez., 2007. p. 162.

<sup>96</sup>BOSI, Ecléa. Op. cit..

reconstruído numa dimensão presente. É nesse aspecto que memória e história se diferenciam, ainda que, até há pouco tempo, fossem confundidas. A história não produz memória, quem a produz é um grupo social, a história utiliza-se da memória para seu trabalho sobre reconstituição de uma época e lugar. E mais, a memória trabalha sobre o tempo, porém sobre um tempo experienciado pela cultura. Nela, o tempo passado é reconstruído e revivenciado, o que traz um efeito restaurador, uma vez que permite a ressignificação do sentido existencial, atualizando conteúdos experimentados. E também para Ângela Barreto, a memória costura, tece o passado no presente, compondo tramas e enlaçando-se em novas possibilidades existenciais<sup>97</sup>.

A história pertence ao mundo do cotidiano, foi ali gerado e o seu retorno a esse território é que lhe confere sentido; mais que o curioso e o novo olhar que concede à história, o cotidiano revela o quanto ela é humana, marcada pelo esforço da afirmação do humano em nós e a sua incerteza. E ao citar novamente Michel de Certeau, confirmamos que o cotidiano concede a possibilidade da história narrar e interpretar o nosso patrimônio pessoal.

Somente nas últimas décadas do século passado é que a aceção de patrimônio se ampliou para além daquilo que é material. Esse movimento ecoou dentro da Unesco, viabilizando as reivindicações para valorização de tradições culturais populares como bens a serem preservados e transmitidos às gerações futuras<sup>98</sup>.

No entanto, adverte Sandra Pelegrini e Pedro Funari: o mero registro do bem não assegura a transmissão dos saberes e das tradições. “A salvaguarda depende do incentivo e da adoção de uma série de medidas que incluem a elaboração de políticas públicas e ações educativas aglutinadas em torno de programas e projetos de preservação”<sup>99</sup>, pois como adverte Maria de Lourdes Horta, o “patrimônio cultural se manifesta [...] como um conjunto de bens e valores tangíveis e intangíveis, expressos em palavras, imagens, objetos, monumentos e sítios, ritos e celebrações, hábitos e atitudes [...]”<sup>100</sup>.

---

<sup>97</sup> BARRETO, Ângela. Op. cit., p.164.

<sup>98</sup> FUNARI, Pedro Paulo. PELEGRINI, Sandra C. A., Patrimônio Histórico e Cultural. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar. 2006. p. 31.

<sup>99</sup> FUNARI, Pedro Paulo. PELEGRINI, Sandra C. A., Op. cit., p. 54-56.

<sup>100</sup> HORTA, Maria de Lourdes Parreira et al. Fundamentos da educação patrimonial. Revista da Faculdade Porto-Alegrense de Educação, Ciências e Letras: educação e Patrimônio Histórico-Cultural. Porto Alegre: FAPA, n. 27, jan./jun. 2000. p 29.

A comunidade, estando envolvida com a preservação de bens culturais e o registro das lembranças contidos na narrativa das memórias, é uma ação social, na medida em que visa à transformação a caminho da construção, da consciência identitária, portanto, cidadã, atenta às adversidades regionais bem como à manutenção e à ativação das tradições locais, juntamente com políticas públicas de preservação cultural.<sup>101</sup>

E a transformação de uma área rural como atrativo turístico, também perpassa por questões que envolvem o patrimônio cultural. A gastronomia, por exemplo, quando identificada como um atrativo turístico, é possível problematizá-la nas práticas cotidianas vivenciadas na cozinha local das mulheres agricultoras, para compreender uma parcela do patrimônio cultural da cidade. Ainda Michel de Certeau nos dá suporte sobre os “modos de fazer”, notadamente as práticas relacionadas à alimentação e às lidas na cozinha, que possibilitam compreender “uma linguagem plural de histórias estratificadas [...] linguagens fundamentais soletradas em detalhes cotidianas”.<sup>102</sup>

---

<sup>101</sup> CASTRO, Maria Laura Viveiros de. Patrimônio imaterial no Brasil. Brasília: UNESCO, Educarte, 2008.p. 19-25.

<sup>102</sup> CERTEAU, Michel de. Op.cit., p. 32.

## CAPÍTULO II

### SE EMIGRAR FOI PRECISO ...

Para entendermos a necessidade de emigrar, baseamo-nos na historiografia brasileira e regional relacionada à imigração, na qual Luis Felipe de Alencastro<sup>103</sup>, Dilney Cunha<sup>104</sup>, Marion Magalhães<sup>105</sup> e Raquel S.Thiago<sup>106</sup> fundamentam neste estudo quando, por volta de 1840, uma grave crise econômica, social e política assola a Europa. Milhares de pessoas resolvem emigrar para fugir da miséria, do desemprego, das perseguições políticas, subsidiados pela própria comunidade local e/ou pela Sociedade Colonizadora de Hamburgo, em forma de empréstimo e alguns poucos, por conta de seus recursos.

No Brasil, a partir de 1850, com o término definitivo do tráfico negreiro, é que a política imigrantista governamental passa a ser pressionada pelos grandes fazendeiros, com o objetivo da substituição da mão-de-obra escrava, pela mão-de-obra livre e de imigrantes. Por um lado esses fazendeiros estavam preocupados com as grandes propriedades e a agricultura de exportação; por outro lado o Estado estava interessado no mapa social e cultural do país e queria fazer da imigração um “instrumento de civilização, o qual, na época, referia-se ao “embranquecimento” do país”<sup>107</sup>, cuja entrada constante de escravos negros, ameaçava a nação de uma “africanização”; o desenvolvimento da agricultura da pequena propriedade, e também a garantia de povoamento em todo território nacional para sustentar a sua

---

<sup>103</sup> ALENCASTRO, Luiz Felipe de. RENAUX, Maria Luiza. Caras e Modos dos Migrantes e Imigrantes. História da Vida Privada no Brasil: Império. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

<sup>104</sup> CUNHA, Dilney F. Op. cit.

<sup>105</sup> MAGALHÃES, Marion Brepohl de. Presença alemã no Brasil. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2004.

<sup>106</sup> S.THIAGO, Raquel. Op. cit.

<sup>107</sup> ALENCASTRO, Luiz Felipe de. Op. cit., p.15.

posse<sup>108</sup>, foram os motivos que impulsionaram a política imigratória em nosso território.

A preferência pela população europeia se deu porque os estados germânicos não possuíam colônias nas Américas e não representavam ameaça à hegemonia portuguesa. A imperatriz do Brasil, Dona Leopoldina de Habsburgo, da Casa Real da Áustria, e seu filho D. Pedro II, que fora educado por tutores alemães, tiveram forte influência na decisão, pois acreditavam, que “além da necessidade de se povoar o território, a vinda daqueles imigrantes cooperaria para o branqueamento da “raça brasileira”, imagem do povo que seria o protagonista da civilização”.<sup>109</sup>

O governo brasileiro tomou uma série de vantagens para facilitar o processo de imigração e colonização, como: “livre acesso a terra, através de concessão ou venda de lotes a preços mínimos, isenção de impostos e do serviço militar, direito à naturalização em apenas dois anos, liberdade religiosa, custeio ou redução das despesas de viagem, entre outras”.<sup>110</sup> Com a situação desprestigiada do povo da Europa, o incentivo à emigração e as vantagens que oferecia o governo brasileiro, foram a última saída para a própria sobrevivência dos imigrantes.

Na Europa estes imigrantes alemães inicialmente partiram do porto de Amsterdam na Holanda, e mais tarde, de Hamburgo na Alemanha, que passou a ser um dos principais portos de partida rumo às Américas.

Esse período de imigração compreendeu a vinda de pessoas de todas as regiões da Alemanha. Do Sudoeste, vieram imigrantes de lugares definidos como de produção agrícola em combinação com o artesanato rural e com pequenas indústrias domésticas; do Norte, habitantes da Pomerânia, Mecklemburgo, Holstein, Brunswick, Saxônia, Hamburgo e Prússia; do Leste habitantes da Silésia, sendo essas regiões agrárias; e das demais regiões do oeste, habitantes de Hesse, Westfália, Renânia e Hunsrück; por fim, imigrantes do sul, habitantes de Baden, Württemberg e Bavária, que constituíam grupos sociais empobrecidos, artesãos, pequenos empresários e também de procedência urbana.<sup>111</sup> Da Rússia, vieram imigrantes de Volga, “na maioria de confissão menonita, expulsos de suas terras por razões políticas e religiosas”.<sup>112</sup> Emigrar para essas pessoas surgia como a única

---

<sup>108</sup> CUNHA, Dilney F. Op. cit., p.33.

<sup>109</sup> MAGALHÃES, Marion. Op. cit., p. 17.

<sup>110</sup> Id. Ibid. p. 33.

<sup>111</sup> ALENCASTRO, Luis Felipe de. Op. cit., p. 317-318.

<sup>112</sup> MAGALHÃES, Marion. Op. cit., p.18.

alternativa de realizar o sonho de ter um pedaço de chão, ser livre e dar vida digna aos seus descendentes. “Essa conotação [...] se observa nas Canções do Imigrante: “Amerika, du freies Land [...] Europa bot nur Sklaverei (América, terra livre [...] a Europa só nos oferece escravidão)”.<sup>113</sup>

No Relatório da Direção Provisória da Sociedade Colonizadora<sup>114</sup> de 1849 em Hamburgo, observam-se as seguintes frases:

Somente por meio da colonização, é possível guiar os emigrantes mais pobres, para que estes assegurem a sua independência, afastando deles os males e perigos que não estejam necessariamente relacionados à imigração, proporcionando-lhes aquelas vantagens, que só se deixam obter através de recursos superiores e de forças unificadas.<sup>115</sup>

Esse documento reafirma a idéia da emigração, como a única solução para aqueles que por diversos motivos estavam passando por necessidades na terra natal, a qual não oferecia mais abrigo e segurança. Continuando, ele acrescenta:

No entanto, existe uma circunstância igualmente importante, que não intima menos a colonização. [...] vê-se que a grande maioria dos emigrantes pertencentes às classes mais baixas e deixa o torrão natal por causa da insatisfação com sua situação material. Mesmo que a desproporção entre o poder aquisitivo e a necessidade fossem o motivo para uma incorreta distribuição da força de trabalho, com falta de capital, ou mesmo com exigências muito elevadas, ainda assim, é certo, que a redução da força de trabalho, por meio da emigração, pode multiplicar e facilitar o ganho daqueles que ficam, e essa convicção, também fez com que, de modo geral, se avistasse a emigração como um meio oportuno contra o desemprego, o que, em grande escala, até poderia ser.<sup>116</sup>

Sem dúvida nenhuma a emigração foi uma solução para melhorar a situação na Europa, que sofria a ameaça de se tornar um continente com incontroláveis problemas sociais, ocasionados pelo “aumento populacional associado a uma produção agrícola insuficiente e aos problemas de adaptação provocados pela industrialização que constituem de forma geral, o pano de fundo

<sup>113</sup> ALENCASTRO, Luis Felipe de. Op. cit., p. 319.

<sup>114</sup> Essa Sociedade Colonizadora de Hamburgo, foi responsável pela contratação e vinda dos imigrantes à Colônia Dona Francisca (Joinville).

<sup>115</sup> Relatório da Direção Provisória da Sociedade Colonizadora de 1849 em Hamburgo (Parte 1). Tradução Helena Remina Richlin. Revista do Arquivo Histórico de Joinville. v.1, n.1. Joinville, SC: AHJ, 2007.p.245-261.

<sup>116</sup> Relatório da Direção Provisória da Sociedade Colonizadora de 1849 em Hamburgo (Parte 1), op. cit.

desse processo”.<sup>117</sup> E também assim foi a imigração uma solução para o Brasil, nos problemas sociais, culturais e econômicos enfrentados no séc. XIX, comentados acima.

Carlos Fouquet<sup>118</sup> menciona que no período de 1851-1950 vieram para o Brasil em torno de 4.966.600 imigrantes, sendo eles de nacionalidade italiana, portuguesa, espanhola, japonesa, alemã e de outras diversas origens.

A Sociedade Colonizadora de Hamburgo fez uma boa propaganda das colônias em formação, principalmente em Santa Catarina. Mas veremos que não foi bem “um mar de rosas” que esses emigrantes viveram no caminho da viagem e nos primeiros tempos na “terra brasília”.

Segundo Luis Felipe de Alencastro, nas colônias que se instalaram em Santa Catarina, foi implantada uma economia colonial de auto-consumo e de pequeno comércio, caracterizada pela independência entre os colonos e pela autonomia econômica de imigrantes saídos do meio urbano, no desejo de reproduzir na América, as mesmas condições de vida na Alemanha, julgando-se serem capazes de se estabelecerem bem em pouco tempo. “Leia-se a carta de Hermann Hering, artesão da Saxônia que imigrou em 1878 para Blumenau, onde iniciou a indústria têxtil: “Todo imigrante, sem ser doente, nem mendigo, três ou quatro anos após a sua chegada assume status social médio da concepção alemã”.<sup>119</sup> Esses imigrantes quiseram recriar a pátria natal (*Heimat*), e estabelecer nas relações com a comunidade, com a escola, com a religião (luterana), com os parentes e amigos, características do lugar de origem vividas na infância e na juventude. Porém se sabe que muitas colônias que se formaram em Santa Catarina não se desenvolveram com tanta propriedade, por diversos fatores, como o clima, a condição de solo para o plantio, o deslocamento difícil de produtos, entre outros.

Um dos destinos para a imigração foi a Colônia Dona Francisca para a qual vieram imigrantes na sua maioria de religião protestante, em grande parte oriundos de regiões rurais da Europa setentrional e central, com aproximadamente 66% de lavradores sem recursos, estimulados pela propaganda que apresentava o lugar como se fosse um verdadeiro paraíso terrestre. A intenção da Sociedade

---

<sup>117</sup> CUNHA, Dilney. Op.cit., p. 23-24.

<sup>118</sup> FOUQUET, Carlos. Der Deutsche Einwanderer und seine Nachkommen in Brasilien. São Paulo e Porto Alegre: Instituto Hans Staden e Federação dos Centros Culturais 25 de Julho, 1974, p.17. *Apud* CUNHA, Dilney. Op.cit., p.23.

<sup>119</sup> ALENCASTRO. Luis Felipe de. Op. cit., p.321.

Colonizadora, formada por banqueiros, empresários e comerciantes era, entretanto, ganhar grandes lucros com a “exportação” dessa “carga humana” e estabelecer uma colônia “alemã”, vinculada aos interesses comerciais alemães. No contrato celebrado com a Sociedade Colonizadora de Hamburgo, por força do Artigo 10 do Decreto no. 537 de 15 de maio de 1850 estava proibido o emprego de mão-de-obra escrava, muito presente em São Francisco do Sul e nas sesmarias que circundavam a Colônia, por concessões feitas a partir de 1804, às famílias luso-brasileiras. Caracterizou-se, portanto, nas Colônias do Sul do Brasil, “um sistema diferente de colonização, onde o imigrante contribuiu para formação de núcleos urbanos”<sup>120</sup>, como refere Raquel S.Thiago em sua obra.

Os primeiros imigrantes e os outros que continuaram a vir anualmente, para chegarem ao núcleo da Colônia Dona Francisca, precisavam navegar ainda por horas em barcos menores, pelo rio Cachoeira. No caminho se depararam com muita beleza natural e nem imaginavam as muitas adversidades que seriam enfrentadas até tornarem o lugar de destino um local habitável e auto sustentável.

Enquanto os imigrantes aguardavam a demarcação e a entrega de seus lotes, tiveram que trabalhar para a direção da Colônia, juntamente com os “brasileiros” moradores das redondezas, na derrubada da mata, abertura de picadas, medição de lotes e construção de ranchos.<sup>121</sup> Era normal, no princípio das atividades da colônia, trabalharem mulheres e crianças nas aberturas das estradas, porém, seus pagamentos eram bem mais baixos do que o dos homens. Essa atividade foi importante para que se saldasse logo a dívida com a Companhia Colonizadora. Todas as outras atividades na propriedade eram divididas por todos os membros da casa, conforme a tarefa a ser executada, e quanto maior a família, maior a produtividade agrícola também, e as mulheres tinham como principal tarefa o cultivo da horta e os trabalhos do lar.<sup>122</sup>

Os relatos das primeiras impressões registradas pelos imigrantes mostram o fascínio diante da natureza e a rejeição a certos usos e costumes locais, como o pão de raiz (mandioca), que segundo eles “não dariam nem aos porcos para se alimentar”.<sup>123</sup> Para o imigrante, os moradores “brasileiros” foram de extrema importância e ajuda, pois eles praticavam muitos métodos de cultivo de alimentos,

---

<sup>120</sup> S.THIAGO, Raquel. Op. cit., p.19.

<sup>121</sup> CUNHA, Dilney. Op. cit., p.129.

<sup>122</sup> CUNHA, Dilney. Op. cit. p. 132.

<sup>123</sup> CUNHA, Dilney. Op. cit., p.115.

caça e pesca diferentes dos habituais no solo Europeu, que foram a base da sobrevivência na sua adaptação alimentar, no início da formação da Colônia.

## 2.1 A adaptação do imigrante no modo de se alimentar

Relatos por carta sobre a nova Colônia foram alguns dos registros que os imigrantes deixaram sobre os primeiros contatos no “novo mundo”. A carta do imigrante de Oldenburg – Alemanha, Rudolph Freudenberg que veio a bordo da embarcação “Colon” com a mulher e cinco filhos e escrita em 1º de julho de 1851, relatou aos seus parentes, sobre a terra fértil, a necessidade de vários ofícios e de ferramentas de trabalho e utensílios: “[...] Aqui não há necessidade de acumular mantimentos para o inverno e pode-se plantar o ano todo. [...]”.<sup>124</sup> Muito otimista, ele revela que, quem estava acostumado a trabalhar duro na Europa, aqui tem possibilidade de logo enriquecer. E continua: “[...] Esta terra maravilhosa está à espera de milhares de colonos. Faltam principalmente operários nos seguintes ofícios: alfaiates, sapateiros, ferreiros, padeiros etc.[...]”.<sup>125</sup> Como as Colônias eram em sua maioria longe de outras cidades formadas e os colonos eram de maioria agricultora, havia uma carência muito grande de produtos para o lar e trabalho, já que não puderam trazer muita bagagem, e continua: “[...] Quem tiver a intenção de emigrar para o Brasil, deve trazer as suas ferramentas, como também panelas, caçarolas, frigideiras e, enfim, todos os petrechos de cozinha [...]”.<sup>126</sup>

Em outra carta o imigrante natural de Osterfingen no Cantão Schffhausen, na Suíça, chamado Christian Hermann, informou sobre a primeira parada na cidade de São Francisco do Sul, após o embarque no navio “Emma & Louise” em 2 de maio de 1851. Na carta bastante detalhada, ele descreve a viagem de 69 dias em alto mar, o sofrimento com os enjôos e a fome que passaram: “[...] Fiquei sem comer nada, e assim como eu somente tinha trazido de Hamburgo alguns pãezinhos e um quilo de queijo, recomendo aos meus amigos trazerem em quantidade suficiente,

---

<sup>124</sup> FICKER, Carlos. Op. cit., p. 91-92.

<sup>125</sup> FICKER, Carlos. Op. cit.

<sup>126</sup> FICKER, Carlos. Op. cit.

alimentos como aguardente, queijo-suiço, para o consumo na viagem [...]”.<sup>127</sup> E continuando a carta, nos fala da chegada na Vila de São Francisco e os alimentos ofertados por eles: “[...] Aqui eu comi as primeiras frutas brasileiras. A banana em forma de lingüiça e com sabor de pêra; as laranjas igualam ao nosso limão, sendo, porém maiores e com suco bem doce. Vi árvores tão cheias que nem as nossas cerejeiras [...]”.<sup>128</sup> A primeira impressão sobre os moradores de São Francisco, aparentemente foi boa, pois foram de muita delicadeza e amáveis com os recém chegados, porém notou ele, que não entendiam nada de lavoura e não existiam profissionais especializados na cidade. Ao continuarem a viagem até o centro do núcleo da Colônia, navegaram com os botes do navio, pelo pequeno rio, já desobstruído e ao chegarem ao destino, sentiram-se muito decepcionados ao se depararem com choupanas feitas de barro e cobertas com folhas de palmeiras, pois esperavam uma cidade formada e com muitas plantações, conforme foi anunciado pelas propagandas da emigração.

Das poucas benfeitorias da Colônia a Direção mantinha um armazém com mantimentos e uma padaria com preparo de pão com farinha de mandioca, que o colono Christian descreve assim: “[...] produto feito de raízes de que eu não gostei muito [...], e completa, [...] adquiri farinha de trigo para o preparo de bolos e “Knoepfli”<sup>129</sup> [...]”.<sup>130</sup> A dificuldade de ter os mantimentos foi suprida pela introdução de outros produtos, e com o pouquinho que tinham dos alimentos conhecidos não deixavam de fazer algumas receitas de costume.

Os primeiros contatos com a nova terra mostravam que a alimentação desses imigrantes não iria ser semelhante a que tinham na Europa, em função do clima e do solo no desenvolvimento das diversas culturas de um país tropical.

A principal cultura agrícola nas propriedades foi o cultivo de tubérculos, como aipim, taiá e cará, produtos que não existiam na Europa e que vieram a ser cultivados juntamente com o feijão, o arroz, o milho, a abóbora, o rabanete, a batata-doce, o alface, o abacaxi, os vários tipos de hortaliças, e as árvores frutíferas de laranjeiras, bananeiras, cafezeiros, assim como a cana-de-açúcar. Muitas frutas

---

<sup>127</sup> FICKER, Carlos. Op. cit., p. 93.

<sup>128</sup> FICKER, Carlos. Op. cit., p. 94.

<sup>129</sup> Knoepfli, quer se referir a uma massa feita de trigo, leite, ovos, sal e pimenta do reino, que em forma de bolinhas é cozida em água fervente até que suba na panela. Depois é colocada em uma panela com água fria e retirada com uma escumadeira. Se quiser pode dourar em uma frigideira com óleo. Geralmente acompanha o Goulash, que é um ensopado de músculo de boi.

<sup>130</sup> FICKER, Carlos. Op.cit., p. 95.

como a maçã, a uva e a cereja, características de clima frio como o da Europa, não fizeram parte da alimentação do imigrante. Consta-se que a banana foi a mais consumida, pois o clima e a quantidade da fruta propiciaram o seu consumo.

As mulheres foram grandes responsáveis em realizar as várias adaptações nas receitas em substituição pela banana, como o “Apfel Strudel” – torta de maçã. Como não se cultivava a maçã no solo da Colônia, a banana foi introduzida, substituindo outras frutas, por ser saborosa, ter em grande quantidade e ser de fácil produção. Outros bolos, musses e geléias de outras frutas locais foram incrementando a cozinha destas imigrantes, como a goiaba e a carambola que assim como a banana era abundante na região.

Na carta enviada a parentes na Alemanha, em 29 de maio de 1886, a imigrante Therese Stutzer, que veio com os filhos e o marido para a Colônia Blumenau, cujas adversidades não foram diferentes da Colônia Dona Francisca, descreve: “[...] já posso cozer pão de milho! Mas, derramei algumas lágrimas até aprender a fazê-lo, porém precisei empenhar-me muito. Estou me sentindo orgulhosa pela minha habilidade e já posso me impor como professora diante das minhas filhas. [...]”<sup>131</sup> Neste trecho da carta, notamos as dificuldades enfrentadas pelas donas de casa em se adaptar com os novos ingredientes, e também como o saber culinário é passado para as suas filhas como que fazendo parte da educação feminina no lar.

Quando se fala em trabalho, normalmente é utilizado para designar as várias faculdades humanas para a sua realização, com muito esforço, realizado fora de casa, em outros lugares, mas, no entanto, Janine da Silva mostra que, “quando se fala de trabalho de mulheres, principalmente até o século XIX, é comum pensar-se primeiramente no trabalho doméstico, como se fosse apenas nesse espaço que as mulheres lidavam e lutavam.”<sup>132</sup> A autora enfatiza o quanto o trabalho doméstico foi importante também para a economia do lar e da cidade, pois muito do que era produzido em casa era vendido ou trocado por outras mercadorias necessárias para todos da casa. Como o esforço da imigrante Therese em processar os diversos alimentos, adaptando os ingredientes para o bem estar familiar e também o que não se pode deixar de pensar, para não desperdiçarem alimentos tão abundantes na região.

---

<sup>131</sup> HUBER, Valburga. Marie Luise/Therese Stutzer. Cultura em Movimento, Blumenau. 2002. p. 99.

<sup>132</sup> SILVA, Janine Gomes da. Op. cit., p.67.

Continuando a carta, ela também menciona os produtos mais usados na Colônia:

[...] Muitos colonos adicionam cará, um tubérculo semelhante à batata-inglesa. [...] Para Gustav, preparo pão de trigo, pois o milho não lhe faz bem. E como ele gosta de doçura. Sou uma dona de casa bem esbanjadora, pois aqui, os ovos e o açúcar são baratos. [...] Os Baisers (*suspiros*) ficam excelentes. Para cobertura do doce uso laranja, pêssego e banana. Estou tão orgulhosa com tudo que aprendi. [...].<sup>133</sup>

A preocupação com os membros da casa em preparar alimentos que os satisfizessem era muito importante para a imigrante, pois como ela mesma menciona sente orgulho em estar conseguindo fazer muitas delícias com os produtos até então desconhecidos.

Serão as condições da agricultura local que irão ocasionar modificações importantes na dieta dos primeiros imigrantes. Os hábitos alimentares destes colonos na velha Europa passam a ser muito diferentes daqueles a que eles estavam acostumados. O pão de trigo ou de centeio, a batata inglesa e os legumes diversos constituíam na Europa, a base normal da alimentação do camponês e do cidadão. O trigo e o centeio foram substituídos pela farinha de milho e de mandioca; a batata inglesa, pelo aipim, taiá ou palmito. As dificuldades de encontrar os alimentos conhecidos, fez com que as mulheres colonas os substituíssem na culinária pelo fubá, mandioca, araruta e pelos tubérculos locais. É assim que o pão em vez de feito com trigo é feito com o milho (fubá), ou mesmo com uma massa de tubérculos locais, feita por alguns colonos ainda hoje. Surge uma série de novas receitas adaptadas com os produtos da agricultura local como: o bolo de fubá, o bolo de aipim, a torta de araruta, as rosquinhas de polvilho, os biscoitos de araruta, o pão de cará ou de aipim, entre outras.

O cultivo da batata<sup>134</sup>, muito consumida pelos imigrantes alemães, não teve boa produção, pois o solo era muito úmido e o aparecimento de pragas dificultava o desenvolvimento da raiz. Passaram a plantar e consumir o que a população luso-brasileira e cabocla cultivava, caracterizados como os tubérculos locais, mais ricos em farináceos e mais nutritivos que a batata comum, como o

<sup>133</sup> HUBER, Valburga. Op. cit.

<sup>134</sup> A batata importada da América no séc. XVI tornou-se o legume mais importante entre os alemães, tendo provocado uma verdadeira revolução nos hábitos alimentares do povo. Em praticamente toda a Alemanha, come-se batata em todas as refeições, nos mais diversos pratos.

aipim, cará, taiá e batata-doce, cuja cultura já era conhecida por meio da herança indígena e africana<sup>135</sup>. Algumas dessas plantas cultivadas pelos colonos são originárias da América do Sul e eram cultivadas pelos índios guaranis. As do gênero *Colocasia* e *Dioscorea*<sup>136</sup>, conhecidos como inhame e cará, são originárias da Ásia e da África, chegando ao Brasil trazido pelos escravos africanos e pela intensificação das navegações portuguesas no século XVI.<sup>137</sup>

No trabalho realizado sobre o Vale do Itajaí, Zedar Silva descreve as mudanças ocorridas na alimentação dos primeiros colonos de origem alemã chegados ao Vale: “A batatinha, embora sendo a base da alimentação na Alemanha, como não fosse cultivada nos primeiros anos da colônia, perdeu prestígio como prato indispensável. Os colonos declaravam que o taiá e o aipim eram mais saborosos.”<sup>138</sup> Muitos pratos feitos com estes tubérculos entraram no gosto popular, como o aipim, que deixa de ser consumido exclusivamente em forma de farinha, e principal complemento alimentar dos habitantes do litoral de origem lusa, como será abordado mais adiante, para se tornar até hoje a base alimentar de colonos de várias regiões rurais.

Os colonos imigrantes se depararam com outra realidade em termos da agricultura local, espécies plantadas, maneiras de plantar e o clima. Não somente o que cultivaram foi modificado, mas, a maneira de fazê-lo. Embora os colonos imigrantes tenham introduzido algumas inovações nas técnicas de cultivo da agricultura local, como o uso do arado, ou o sistema de irrigação no cultivo do arroz, no caso do italiano, eles incorporaram o uso das técnicas agrícolas locais, como a coivara<sup>139</sup>, de herança indígena e já praticada pela população local.

A obra de Theodor Rodowicz-Oswiecimsky<sup>140</sup>, que viveu na Colônia Dona Francisca como colono por aproximadamente um ano (1851/52), apresenta uma riqueza de detalhes das culturas que os primeiros colonos alemães aprenderam

<sup>135</sup> SANTOS, Antonio H. O Vale do rio Taia-hy – levantamento de aráceas e dioscoreáceas comestíveis no litoral norte catarinense, Dissertação de mestrado apresentada no Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis. 2005.p.20-23

<sup>136</sup> Sobre esses gêneros consultar: SOUZA, Vinicius Castro. Botânica Sistemática: guia ilustrado para identificação das famílias de Angiospermas da flora brasileira, baseado em APG II. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2005. p. 138.

<sup>137</sup> SANTOS, Antonio H. loc. cit.

<sup>138</sup> SILVA, Zedar Perfeito. O Vale do Itajaí: documentário da vida rural. Ministério da Agricultura – Serviço de Informação Agrícola, Rio de Janeiro. 1954. p. 47.

<sup>139</sup> Prática brasileira de cultivo, de herança indígena, que consiste na queimada do mato alto capinado, com o propósito de limpar o terreno e adubá-lo com o que fica das cinzas.

<sup>140</sup> Rodowicz-Oswiecimsky, Theodor. A colônia Dona Francisca no sul do Brasil. Florianópolis. 1992.

a manejar. É importante salientar que a base alimentar indígena, imitada por caboclos brasileiros, é baseado nas culturas de milho, mandioca, raízes, entre outras plantas, e sua maneira de cultivo. A principal planta é a mandioca, tubérculo de grandes raízes, que quando raladas, forma uma massa que depois de seca ao fogo resulta em farinha. A variedade da mandioca quando é doce, também é chamada de aipim, depois de descascadas e cozidas se assemelham à batata.<sup>141</sup> A farinha de mandioca vem a produzir roscas, cuscuz, beijus e bolos, mudando totalmente os hábitos alimentares dos colonos, pois esses fazem parte originalmente da cozinha escrava adaptada para os seus senhores. A mão que mexeu o caldo da formação culinária (e, conseqüentemente, cultural) brasileira foi a negra por mais que as mestiçagens acontecessem por todos os lados. Por isso, tudo o que o brasileiro come hoje, desde o arroz com feijão mais básico até o mais elaborado prato, tem um resquício das mentes criativas da senzala, que uniram o paladar europeu às tradições indígenas e africanas.<sup>142</sup> No litoral catarinense há muitos estudos sobre a utilização da mandioca na fabricação de farinha, cujos engenhos, constituíram por muito tempo o produto econômico mais importante entre os séculos XVIII e XIX.<sup>143</sup>

O cultivo de milho juntamente com a mandioca foram as principais plantas usadas na fabricação de pães, e permanecem até os dias atuais. O fubá principal produto do milho, também serviu para engrossar sopas, porém esses grãos foram difíceis de conservar em grande quantidade e por tempo mais prolongado, pois eram sempre atacados por insetos.<sup>144</sup> Esses alimentos da agricultura luso-brasileira e cabocla foram introduzidos na dieta e paladar dos imigrantes.

E o caboclo<sup>145</sup> foi de uma importantíssima ajuda aos imigrantes nesse processo de adaptação ao novo lar, pois foi ele quem abriu as picadas<sup>146</sup> dos futuros

<sup>141</sup> Rodowicz-Oswiecimsky, Theodor. Op. cit., p.73-84.

<sup>142</sup> Especialmente em relação a formação da culinária brasileira, outros estudos apontam como sendo a base da culinária brasileira o saber-fazer indígena.

<sup>143</sup> SCHROEDER, Adriane. Histórias de engenho: os engenhos de farinha de mandioca em Florianópolis: tradição, modernidade, representações. Joinville, 2007. p. 21.

<sup>144</sup> Rodowicz-Oswiecimsky, Theodor. Op.cit., p.80.

<sup>145</sup> O termo caboclo, segundo Giralda Seyferth (1993, 51) tem diferentes significados regionais. No caso do Médio Vale do Itajaí, está longe de evocar apenas mestiçagem com o índio, chamado de bugre, estigma de selvageria. Pode ter esse sentido em alguns momentos, o que ocorre, por exemplo, com referência a determinados segmentos do planalto catarinense. Ela encontrou para o município de Brusque e Guabiruba (Vale do Itajaí-Mirim) caboclo como sinônimo de brasileiro descendente de luso (português); mais precisamente trata-se da população dedicada à pesca e à agricultura, localizada na área litorânea, descendente de açorianos, ou, num plano mais geral, qualquer estranho de origem lusa.

caminhos da colônia, ensinou-lhes a identificar as madeiras para construção e a melhor palmeira para cobrir suas casas. Também foi fundamental a sua ajuda, para mostrar aos imigrantes como sobreviver na mata tropical, conhecer seus frutos, suas ervas medicinais e os métodos de caça e de pesca.<sup>147</sup>

O cará, outro tubérculo muito apreciado e cultivado pelos imigrantes, para eles assemelhava-se à batata-doce. Theodor Rodowicz-Oswiecimsky descreve aqui o cará do ar (*Dioscorea bulbifera*), não sendo o cará que permanece sendo plantado até os dias atuais e o interessante é que existe sempre uma preocupação do autor em comparar as novas plantas com a batata, sua alimentação básica na Europa.

O feijão, juntamente com a farinha de mandioca, e mais tarde com a introdução do cultivo do arroz, foram, desde o século XVIII, a base do cardápio da maioria da população. O autor descreve a planta como “uma trepadeira, é plantada em setembro e colhida após três meses. Ingerido com a farinha de mandioca, toma um paladar especial.”<sup>148</sup>

O plantio de inhame, ou taiá japonês, também formaram a base alimentar desses pioneiros. Outra característica é a presença da araruta, que foi importante em municípios de colonização germânica, na fabricação do polvilho. Muito mencionado pelo sr. Paulo Witt, descendente de imigrantes da região da Pomerânia e morador da Estrada Bonita desde que nasceu (1924), assim como seus pais, conta que sua família foi grande produtora de araruta na região, recebendo até prêmios de qualificação:

[...] aquela época depois fabriquemos goma de araruta de farinha, nós temos até medalha de ouro mundial de goma de araruta. [...] nós tinha roda de água não como essa daí, mas uma de seis metros que tocava de um lado farinha e do outro a fabrica de goma de araruta, trabalhava com vinte correias[...].<sup>149</sup>

<sup>146</sup> WOORTMANN, Ellen. Herdeiros, parentes e compadres: colonos do sul e sitiantes do nordeste. Edunb, Brasília e Hucitec, São Paulo. 1995. p.85. O termo picada, ou linha, designa uma vizinhança rural, com sua igreja, escola e casa comercial. Originalmente, era uma picada aberta na mata, ao longo da qual se dispunham os lotes de cada colono. A picada tornou-se o padrão tradicional de organização espacial e social dos colonos.

<sup>147</sup> SILVA, Marilda C. G. da. Imigração Italiana e Vocações Religiosas no Vale do Itajaí. Coleção Tempo e Memória, nº16. Editora da UNICAMP, CMU, Campinas; Editora da FURB, Blumenau. 2001. p.25.

<sup>148</sup> Rodowicz-Oswiecimsky, Theodor. loc. cit.

<sup>149</sup> WITT, Paulo. Entrevista cedida a Maria Elisa H. Iwaya e Valéria König Esteves. Joinville. 23 set. 2008.

A presença do engenho de farinha não se limitou apenas aos descendentes de portugueses, mostrando que descendentes de alemães também o utilizaram na fabricação de farinha.

Na criação, o mais comum nas propriedades dos imigrantes eram as de porcos e aves (galinha, patos e marrecos),<sup>150</sup> que além do baixo custo para a aquisição e manutenção, forneciam também a banha, os ovos e as penas para a confecção de travesseiros e cobertores, e ainda supriam a necessidade da carne de gado. Toda a criação era praticamente para o consumo próprio e o excedente era vendido nos comércios da região.

A adaptação do imigrante no decorrer de sua vida na nova terra, fez com que ele introduzisse a base alimentar da região e também fez que a sua culinária revelasse os vestígios das trocas culturais em suas cozinhas.

Para tanto cabe destacar que “os imigrantes são grupos relevantes de serem investigados nos estudos sobre comida, pois como alerta Mirian Santos, “people on the move” são importantes agentes das mudanças dietárias. Diria que estas mudanças afetam tanto a sociedade hospedeira como a do imigrante”.<sup>151</sup> De maneira especial, de acordo com Santos<sup>152</sup>, os estudos sobre a Alimentação, estão cada vez mais presente nos estudos históricos, pois, as cozinhas “são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais”.<sup>153</sup> E assim Maciel também afirma:

De uma forma muito simplificada, pode-se descrever, em linhas gerais, a construção de uma cozinha em um país colonizado a partir dos grandes deslocamentos populacionais e das trocas daí decorrentes. Ao se deslocarem, as populações levaram com elas todo um conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazê-las, tinham em sua bagagem vários elementos, técnicas e ingredientes, mas também valores, preferências, prescrições e proibições. Nas novas terras, utilizando elementos locais, criaram sistemas alimentares e cozinhas novas.<sup>154</sup>

---

<sup>150</sup> CUNHA, Dilney. Op. cit., p. 136.

<sup>151</sup> SANTOS, Mirian O. ZANINI, M. C. C. Caderno Espaço Feminino, v.19, n.01, Jan./Jul. 2008. *Apud*, MINTZ, Sidney; DUBOIS, Christine. The anthropology of food and eating. Annual Review of Anthropology.v. 31, 2002. p. 105. Disponível em: [jstor.org/stable/4132873](http://jstor.org/stable/4132873). Acesso em: 23 ago. 2008.

<sup>152</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. História: Questões & Debates, Curitiba, n.º. 42, 2005.

<sup>153</sup> SANTOS, Carlos R. A. dos. Op.cit., p. 12.

<sup>154</sup> MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV. n.º. 33, 2004. p. 03.

As práticas alimentares presentes nas cozinhas regionais são compostas por diversas culturas, sendo influenciadas também pelo meio ambiente. Alguns lugares são conhecidos pela sua culinária, como o acarajé da Bahia, a buchada de bode de Pernambuco, o pato ao molho do Tucupi do Pará, o barreado do Paraná, o churrasco do Rio Grande do Sul, entre tantos outros pratos tão conhecidos do Brasil e muitos outros não tão conhecidos, tradicionais das cozinhas coloniais, como a galinha ensopada com aipim, o marreco com repolho roxo, o gemuse, o pirógue e muitas outras delícias.

Nos estudos da História da Alimentação no Brasil há muitas particularidades a serem descobertas, pois durante todo o século XIX, levas migratórias de diversos países da Europa somaram-se aos indígenas, lusos e negros, “moldando” uma cultura que hoje se chama brasileira e em consequência tem-se a formação de pratos que compõe essa apetitosa regionalidade da cozinha brasileira, na qual a mulher imigrante teve grande participação.

## 2.2 A cozinha da Estrada Bonita

No contexto das cozinhas regionais, as mulheres são, na maioria das vezes, os sujeitos transmissores das tradições, consideradas portadoras do passado que por intermédio das relações sociais disseminam o saber fazer da culinária regional.

A partir do depoimento oral das mulheres da Estrada Bonita, identificamos nas suas narrativas, elementos importantes no seu cotidiano alimentar, que constituíram a mesa do colono desde os primeiros dias na Colônia. No café da manhã, primeira refeição do dia, a maioria nos respondeu que café com leite é o mais comum, acompanhado de pão caseiro, podendo ser de aipim, cará, batatinha ou branco (apenas de trigo), com geléia, nata, queijinho (ricota), melado ou linguiça, produzidos em casa ou comprados na Estrada, dos produtores do turismo rural. Notamos que o pão caseiro é uma prática cotidiana e que os elementos que o compõe, o aipim e o cará, fundamentais na sua constituição, permanecem por gerações e fazem parte do gosto popular, mas devido à modernização da

agricultura, e à facilidade de se adquirir outros produtos, a fabricação de pães e bolos é bastante variada.

Um diferencial das regiões de colonização alemã, é a realização do “frühstück”<sup>155</sup>, que geralmente se faz acompanhado de ovos, pão e café novamente. Não poderia ser diferente na Estrada Bonita, cujas nossas entrevistadas nos deram alguns relatos desse momento da manhã, e assim nos falam: “[...] o “frühstück” é nove horas [...]. Às vezes frita um ovo, outras vezes come com queijo, com margarina, com nata, com queijinho, essas coisas assim com banana [...]”<sup>156</sup> “[...] no “frühstück”, uma fatia de pão, um salame, linguiça, uma banana, um ovo [...]”<sup>157</sup>

Como as pessoas acordam muito cedo, fazem esse lanche no meio da manhã, e dão uma paradinha no trabalho, como que para tomarem mais disposição e seguem até a hora do almoço. Mas este costume é observado no meio urbano também, no qual se encontram muitas pessoas que tem como costume de infância fazer o “frühstück” pela manhã, assim como também o lanche da tarde, o “kafetrünk”.<sup>158</sup>

É curioso notar que o café da manhã, primeira refeição de um dia que começa cedo para as pessoas de vida rural, é bem variado e substancial, sempre composto de carboidratos, proteínas e vitaminas, presentes nas delícias de um desjejum colonial.

Todas as mulheres entrevistadas costumam cozinhar diariamente e sempre fazem seus quitutes, pelo motivo de terem os ingredientes em abundância em casa ou pelo pedido dos filhos que querem sempre comer as coisas que a mãe faz. A sra. Regina não participa da atividade de turismo rural, mas como agricultora e participante do Grupo de Desenvolvimento da Mulher Rural, também sempre fez muitas coisas em casa como: geléia de carambola ou de outra fruta que tem no quintal, bolachas, queijinho, pão de cará e frequentemente o prato principal da família, o Pirógue, pois todos em casa pedem que ela faça sempre, e nos dá a receita com bastante detalhes:

---

<sup>155</sup> Frühstück é uma palavra alemã que quer dizer café da manhã, mas aqui é feito como um lanche no meio da manhã, entre o café e o almoço.

<sup>156</sup> DEBATIM, M. Op. cit.

<sup>157</sup> RETZLAFF, E. Op. cit.

<sup>158</sup> Kafetrünk – quer dizer, beber café em alemão.

[...] Pirógue é feito um pastel, só que “polaco”.<sup>159</sup> Daí tu faz a massa e não frita nem nada, é só cozido. Que nem macarrão. Daí você faz a massa e você cozinha batatinha e pega aquele queijinho branco, que a gente faz mesmo, não é? Do leite. E amassa a batatinha, mistura aquele queijinho, põe um temperinho verde, um pouquinho de sal. Daí estica a massa e faz um redondo assim e põe aquele recheio do queijinho com batatinha e fecha. Depois você pega e cozinha, para comer com molho de carne de galinha caipira, não é? Fica uma delícia. Daí isso sempre, volta e meia tenho que fazer.[...].<sup>160</sup>

A comida, além de reforçar os laços familiares, perpassa por relações sociais nas quais facilmente se destacam as relações familiares e de gênero. E o papel da mãe é fundamental para se pensar as práticas e saberes alimentares. Viviane Assunção nos reforça que, “[...] este movimento de transmissão do saber culinário evidencia uma relação de poder, no sentido de que são as mães que detém o conhecimento sobre o melhor preparo da comida, e são elas que conhecem o gosto dos membros da família, principalmente dos homens [...]”.<sup>161</sup>

O almoço da semana, sempre tem como base alimentar o arroz e o feijão, acompanhado de saladas verdes ou de tomate com cebola e uma carne, podendo ser de porco, de frango ou de gado. Geralmente a carne de porco e a de frango são de casa, a de gado é comprada no mercado. Para beber é comum água ou suco e não costumam fazer sobremesas elaboradas, geralmente comem frutas. Nos finais de semana, momento em que a maioria da família está reunida, com exceção daqueles que recebem para o turismo rural, às vezes tem churrasco com maionese, peixe assado (das propriedades que possuem lagoa) macarrão caseiro, saladas e como sobremesa sagu de suco de uva, pudim e frutas; bebem suco, refrigerante ou cerveja. Observa-se que a atividade na cozinha, na elaboração das comidas é bastante diversificada, e a quantidade de pessoas na mesa aumenta conforme o número de filhos casados e netos. A preparação e as preferências alimentares de cada membro da família fortalecem os laços e as relações por muitos anos. E a memória olfativa e gustativa, mencionando Carlos Santos, tem o poder de transformar essas relações, marcando nas lembranças os momentos familiares vividos ao redor da mesa.

<sup>159</sup> A princípio estranhamos essa nacionalidade em um território tido como alemão, mas depois vimos que há muitas moradoras que vieram morar lá por gostar muito do lugar

<sup>160</sup> GALICKI, Regina. Op.cit.

<sup>161</sup> ASSUNÇÃO, Viviane. K. de. Op. cit.

Interessante notar que o binômio arroz com feijão é a principal comida do cotidiano em todas as famílias entrevistadas, assim como o aipim e a batata, estão na base da cultura alimentar do dia-a-dia. “[...] salada, arroz, feijão, carne, ovo, daí tem chuchu refogado, repolho refogado, batatinha, sempre tem, todo dia diferente [...] Mas arroz e feijão, isso não pode faltar [...]”.<sup>162</sup> Fala para nós a sra Regina Galicki.

As verduras que consomem, são todas da própria horta, às vezes transformados numa substancial sopa que a Sra. Anita faz para esquentar o corpo e energizar para o trabalho braçal da roça. Nesse momento podemos fazer um retorno às sopas restauradoras da França do século XVIII que deram origem aos restaurantes atuais. Ali permaneciam, calmamente, aproveitando o caldo e gemadas destinados a fortificar, a reparar as forças após uma doença ou um grande esforço.<sup>163</sup>

Os vegetais plantados, como aipim, batata doce, banana e cana de açúcar, conforme a época do plantio, representam um excedente na produção, ajudando esses proprietários a prepararem produtos para a venda, como o aipim muito usado para fazer pão e que é bastante procurado pelos turistas, como nos relata a sra Anita Hatennhauer: “[...] geralmente eu amasso pão de aipim às vezes nos finais de semana quando eu faço pão para as pessoas que ficam na casa, daí já conhecem meu pão, daí já dizem guarda um pão para mim. Quem vem na churrasqueira já diz deixa um pão guardado para mim também [...]”.<sup>164</sup> Muitas receitas são realizadas com o aipim, como bolo de aipim, galinha caipira com aipim, aipim frito com bacon, e outras diversas variações, constatando a preferência pelo tubérculo em várias cozinhas.

Mas os pratos escondem histórias e lembranças que quando preparados fornecem também um alimento com “alma”, permeados de recordações, de quando estas mulheres eram crianças e observavam suas mães a prepará-las, essas são levadas para o seio de outras famílias, que podia ser por meio do casamento, como conta a Sra. Anita sobre a omelete que a família do seu marido preparava.

---

<sup>162</sup> GALICKI, Regina. Op. cit.

<sup>163</sup> MELO, Josimar. Caldo inaugura a história do restaurante. *Folha de São Paulo*. São Paulo. Folha Online – Sinapse. 24 set. 2002. O primeiro restaurante era uma espécie de sala onde serviam refeições com propriedades terapêuticas, principalmente caldos. Seu principal objetivo era restabelecer e restaurar a força de indivíduos doentes. Durante as décadas de 1760 e 1770, os mais sensíveis ou doentes tornavam pública sua condição indo a novos estabelecimentos, chamados *restauraters rooms*.

<sup>164</sup> HATENNHAEUER, Anita. Op. cit.

[...] Olha que eu me lembre talvez tenha umas outras coisinhas, assim que cada casa tem umas maneiras diferentes [...] Tem algumas coisas que na casa da minha mãe a gente fazia aqui eles não faziam, ou a gente fazia de um jeito eles faziam de outro jeito, mas na verdade eu lembro do omelete que a gente bate o ovo, então eles aqui colocavam trigo junto quando batia o ovo, colocavam trigo e aquilo ficava uma massa compacta assim sabe e não ficava muito bom, aí um dia eu fiz assim do meu jeito nem dei atenção como que eles faziam fiz do meu jeito como aprendi com minha mãe ai eles falaram nossa como que esta gostoso esse teu omelete o que quê você fez ele esta assim fofo, ele esta solto, eu disse assim eu faço dessa maneira, daí eles gostaram foi uma coisa diferente para eles [...].<sup>165</sup>

Ela nos conta o quanto estranhou sua nova moradia, pois quando casou foi morar com a família do marido e se deparou com a falta de energia elétrica. Na Estrada já tinha os postes, mas como o seu sogro tinha casa nos fundos do terreno, ficava muito caro ele pagar o poste e puxar a luz da rua. Faz somente 32 anos que eles têm luz na propriedade. Na casa de seus pais mais perto do centro de Pirabeiraba possuía energia elétrica, mas na casa dos pais de seu marido teve que conhecer os modos de conservar os alimentos, como a carne e o preparo diferenciado de alguns pratos. Nos fala assim:

[...] Eles na verdade aqui já tinham as suas maneiras de conservar, eles matavam um porco e a carne era toda guardada na salmoura com sal isso em casa eu não conhecia isso cheguei a conhecer aqui ai quando a gente tirava a carne de dentro do pote de barro quando a gente tirava aquela carne à gente tinha que dar uma fervida, uma pré-fervida para tirar aquela quantidade de sal porque ela ficava muito salgada depois a gente ensopava ela, fazia o almoço daí são coisas que eu não conhecia [...].<sup>166</sup>

Outras narrativas dadas pelas mulheres responsáveis tanto pelo comércio familiar como pelas tarefas domésticas reproduzem em suas receitas o conhecimento e o domínio pelas bolachas de Natal, pasteizinhos de goiabada, cucas, bolos e salgados, doces de frutas, apreciados pelos familiares e clientes fixos da Estrada. Podemos admirar na figura 07, a sra Traude, uma das nossas entrevistadas, que na foto mostra “as delícias” que oferece na sua propriedade para quem lá chegar.

<sup>165</sup> HATENNHAUER, Anita. Op.cit.

<sup>166</sup> HATENNHAUER, Anita. Op.cit.



Figura 07: Sra Edeltraud Retzlaff e seus produtos  
Fotografia retirada do site [www.zerohora.clicrbs](http://www.zerohora.clicrbs)

As sobremesas e os doces para o lanche da tarde geralmente são receitas comuns e fáceis de fazer e muitas mulheres entrevistadas ficavam sem jeito de dar a receita, por acharem muito simples, mas que para nós estão recheadas de detalhes, muitas sem a quantidade exata, pois a prática mostra que não se necessita de receita. E muito menos das medidas exatas. O que se viu constantemente é que a maioria dos alimentos são receitas orais. O conhecimento popular não possui livro de receitas e a prática e a transmissão aos mais próximos é que perpetua o “saber fazer”.<sup>167</sup>

E essa transmissão foi presenciada no momento de uma entrevista, quando a Sra. Cleusa Estela da Silva ensinava passo a passo seus dois filhos a fazerem a cuca com banana caramelada, para o café daquele sábado à tarde.

No preparo de alguns alimentos, vimos que a Sra. Ana Maria e a Sra. Maria Debatim preparam o queijinho ou ricota de modos diferentes, representando vivências e conhecimentos variados, mas que constituem o mesmo paladar da ricota caseira.

A sra. Ana Maria nos passa o modo de fazer:

[...] eu tirei leite agora de manhã, trago pra cima côm numa peneirinha ou paninho ou boto numa vasilha pra deixa azeda. O que eu botei hoje de manhã, amanhã de noite ele ta azedo, aí eu tiro a nata, boto numa vasilha de alumínio, boto atrás do fogão para

<sup>167</sup> As diversas receitas coletadas nas entrevistas podem ser lidas no apêndice 3. Todas foram transcritas do mesmo modo como foram ditas, notando-se que não há padrão de escrita.

esquenta, tem que ficar assim mais morno, não posso deixa ferver, se eu deixa ferver ele acaba estragando, não estragando ele fica assim muito... como é que eu vou te dizer... muito solto, não fica assim pegado, né, fica muito soltinho, [...] eu tenho fogão a lenha e geralmente eu boto lá atrás e eu vejo quando ele ta assim [...] mais quente do que morno né, só amornar ele também não, não dá, [...] tem que ser atrás do fogão (*fogão a lenha*) [...] aí depois que pegou a temperatura certa, a gente escorre em saquinho de tecido, [...] pendura, ele escorre todo o soro.[...].<sup>168</sup>

Somente nesta pequena narrativa, identificamos a tarefa cotidiana de tirar o leite da vaca pela manhã, a utilização da vasilha de alumínio, do fogão à lenha para se adquirir a temperatura certa do leite e a experiência de não deixar passar do ponto para que o queijinho fique mais firme.

A maneira de fazer da Sra. Maria Debatim difere em muitos procedimentos, nos parece mais simples e rápida, porém quanto ao resultado, somente será identificada alguma diferença, saboreando:

[...] O queijinho a gente tem que deixar o leite azedar para fazer o queijinho, então a gente bota água dentro, tem que estar bem coalhado, a gente bota água fervendo mexe assim mexe bem ai escorre em um pano fica bem sequinho bota nata e sal e come. [...] Outro faz o queijo, tem que botar o coalho para fazer o queijo, bota o coalho escorre bem bota na forma e deixa secar na forma acho que também fica bem gostoso.[...].<sup>169</sup>

Indagadas sobre o jantar, percebeu-se que geralmente faziam um lanche, com café, pão, cachorro quente, pizza ou as sobras do almoço. E nos dias frios uma sopa sempre era preparada para esquentar o corpo, pois a região é mais próxima da encosta da serra, e a presença dos campos e cursos d'água, favorece as temperaturas mais baixas que no centro da cidade.

Nos finais de semana normalmente tem carne assada de panela, maionese, churrasco, frango assado, aipim e massas caseiras de nhoque e macarrão caseiro.

O modo de preparo dos alimentos que consumiam diariamente ou nos finais de semana foi passado por muitas gerações e foi se repetindo, pois mesmo com a industrialização dos alimentos, os gostos nem sempre são recriados do mesmo jeito que o modo caseiro de cozinhar. Quantas vezes, nós que comemos

---

<sup>168</sup> MAFRA, Ana Maria. Op.cit.

<sup>169</sup> DEBATIM, Maria. Op. cit.

diariamente em restaurante, sentimos saudade de comer uma comida feita em casa, pelas mãos de nossas mães e avós.

A Sra. Regina nos conta que muito do que consome ela mesma faz: “[...] doce de banana, esse eu faço. Doce, geléia da carambola, isso eu também faço para consumo. Isso daí eu faço, isso a gente consome no café [...]”.<sup>170</sup>

E ainda ela acrescenta que prefere fazer o pão em casa, demonstrando a preocupação com a saúde de uma vida mais natural, sem os químicos da industrialização:

[...] pão, sempre faço em casa. Não compro pão, faço caseiro. Porque [...] já trabalhei numa panificadora, [...] e a gente já vê o que eles põem, não é? Nas panificadoras, conservante para aumentar o volume da massa...Tudo isso aí é um veneno, não é? Porque aquele pãozinho francês, ele fica desse tamanho, não é? [...] No outro dia daí que ele fica grande. Imagina então, o que é que tem lá dentro para ele crescer daquele “tamanho”. [...] agora a gente tem a noção, não é? Como eu, tenho 52 anos, não é? Antigamente nunca se ouvia alguém morrer de câncer, agora é direto, não é? Por quê? A comida, não é? Porque tem muito veneno, muita química, muita coisara para conservar, não sei o que [...].<sup>171</sup>

E perguntando como ela faz o pão, acrescenta que no forno à lenha fica muito mais saboroso, mas que ela já não possuía mais o forno, porque até mesmo na zona rural, as leis ambientais não permitem a derrubada do mato para lenha, então fazia no forno a gás, mas se pudesse fazia toda a comida no fogão à lenha, por achar que a comida fica mais saborosa. Mais uma vez notamos a preocupação com a natureza, o meio ambiente e com o que se come. O ato de cozinhar passa por diversas questões que estão acima do simples fato de fazer a comida e comer. Como nos alerta Carlos R. Santos na seguinte frase: “Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações”.<sup>172</sup>

O cultivo dos alimentos, a criação dos animais e a manipulação deles na preparação do prato, estabelecem uma forte ligação de quem prepara com o que vai ser consumido. A lentidão de uma vida sem pressa leva o indivíduo a saborear a comida e a absorver melhor todos os seus nutrientes. Esse movimento lento e seguro da vida rural contrapõem com a vida urbana, pois a correria da cidade, leva

<sup>170</sup> GALICK, Regina. Op. cit.

<sup>171</sup> GALICK, Regina. Op. cit.

<sup>172</sup> SANTOS, Carlos. R. A., op.cit. p.12.

ao consumo de "fast-foods", pois o modo de vida e de alimentação estão voltados para as receitas do tipo "rápidas, fáceis e práticas", que viraram requisitos da modernidade. Para constatar essa afirmação basta examinar os roteiros dos programas de televisão dedicados à culinária não somente no Brasil, mas também no exterior. Geralmente o apresentador do programa anuncia, sem nenhuma vergonha, em alto e bom tom, que em determinado programa estará apresentando uma receita "rápida, fácil e prática". As revistas dedicadas à culinária seguem, em muitos casos, o mesmo estilo, estampando em suas capas o mesmo jargão, associando-o às receitas contidas na respectiva edição. A preocupação com a qualidade de vida não está em questão e sim a rapidez de uma alimentação que sacia a fome no momento, pois não há mais tempo para se dedicar à cozinha e apreciar o paladar que um bom prato contém.

[...] A cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a sua imagem. Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, no plural, porque elas mudam, transformam-se graças às influências e aos intercâmbios entre as populações, graças aos novos produtos e alimentos, graças às circulações de mercadorias.[...].<sup>173</sup>

O ato de cozinhar um prato é permeado de atos simbólicos que envolvem principalmente a mulher e o ato de fazer. Mitos, ritos, cultura, costumes, tradições e adaptações, levaram a cozinha regional a estar recheada das particularidades do local no qual ela se insere.

O desenvolvimento de uma região, como a Estrada Bonita, que se constitui como atrativo turístico rural, tem como forte influência as/os moradora/es e as suas receitas.<sup>174</sup> Assim Marilda Silva adverte que principalmente as mulheres "são possuidoras desse saber desenvolvido e conservado por elas, que são responsáveis pelo grande número de estabelecimentos comerciais, dedicadas ao setor de alimentos."<sup>175</sup>

---

<sup>173</sup> SANTOS, Carlos. R. A., op.cit. p.20.

<sup>174</sup> Ver todas as receitas no Apêndice 3.

<sup>175</sup> SILVA, Marilda. C. G., op cit. p. 03.

### **CAPÍTULO III - O TURISMO RURAL NA ESTRADA BONITA**

[...] O espaço rural brasileiro reserva um potencial paisagístico vastíssimo, resultante da feliz superposição de três fatores fundamentais: a grande extensão territorial, a diversidade dos ambientes naturais que lhe servem de entorno e suporte e o notável matizamento cultural disseminado em todas as regiões. [...] <sup>176</sup>

A modalidade de turismo rural, segundo Adir Rodrigues, é relativamente nova no Brasil. As primeiras iniciativas oficiais se deram no município de Lages/ SC, na fazenda Pedras Brancas em 1986, com base na classificação européia, cuja proposta é de acolher os visitantes para “um dia no campo”, com direito a pernoite e participação nas atividades da fazenda. Atualmente essa atividade de turismo se expande em todo território brasileiro, porém há muitas modalidades <sup>177</sup> que diferenciam o turismo praticado nessas áreas, sendo que Olga Tulik classificou os mais comuns como: Turismo Alternativo; Turismo em espaço Rural/ Turismo na Área Rural; Turismo em Áreas Rurais e Naturais; Turismo na Natureza; Turismo Cultural; Agroturismo; e Turismo Rural. <sup>178</sup> A complexidade de categorizar cada modalidade tem relação com a diversidade de critério em se estabelecer o que é ou não rural. Portanto, “percebe-se que o turismo rural consiste no conjunto de atividades desenvolvidas no espaço rural”. <sup>179</sup> E segundo a autora entende-se que o mais apropriado seria no que tange à cultura e às especificidades locais e regionais que fundamentarão o que se deve entender por esse segmento.

---

<sup>176</sup> PIRES, Paulo dos Santos. A paisagem rural como recurso turístico. In: \_\_\_\_\_. Turismo rural: práticas e perspectivas. São Paulo: Contexto, 2001. p. 129.

<sup>177</sup> A essas propostas de classificações de modalidades, consultar também: RODRIGUES, Adir Balastrieri. Turismo rural no Brasil: ensaio de uma tipologia. In: \_\_\_\_\_. (Org.) Turismo rural: práticas e perspectivas. São Paulo: Contexto, 2001. p. 101-116.

<sup>178</sup> TULIK, Olga. Op. cit. p. 29-43.

<sup>179</sup> TULIK, Olga. loc. cit.

É consenso entre vários autores, pensar em Turismo no Espaço Rural, onde as atividades são entendidas como qualquer manifestação nesta área. E o Turismo Rural deve estar relacionado ao meio e à produção rural, com o propósito de complementar a renda do pequeno agricultor, gerar emprego e promover o desenvolvimento local, evitando principalmente o êxodo rural.<sup>180</sup>

Na propriedade da sra. Anita, a implantação do turismo foi muito importante para a manutenção e a fixação dos filhos na exploração desse empreendimento e a garantia de continuidade do patrimônio na família. Assim ela comenta:

[...] a Denise (*filha*) uma época ela estava começando a trabalhar fora de casa, fazendo uns bicos indiretamente, para ter seu dinheirinho [...] depois quando o movimento começou a aumentar eles retornaram e estão trabalhando com a gente passando alguns ganhos para eles, aqui na propriedade. Eu acho que estão satisfeitos com trabalho aqui e se não tivesse sido implantado o turismo eu acho que eles já não estariam mais aqui com a gente, não sei o que estariam fazendo. [...] Meu filho às vezes fala para as pessoas quando perguntam para ele, e ele diz que daqui ele só sai quando ele morrer, ele sempre fala isso para as pessoas.<sup>181</sup>

O Programa de Turismo Rural na Agricultura Familiar estabeleceu como principal instrumento de implantação e execução desse programa, o apoio da Rede de Turismo Rural na Agricultura Familiar – REDE TRAF, que formaram uma “articulação nacional de instituições governamentais e não-governamentais, técnicos e agricultores familiares organizados, que atuavam nas atividades do turismo rural, com o objetivo de fortalecer a agricultura familiar e promover o desenvolvimento rural sustentável”.<sup>182</sup>

O turismo implantado na Estrada Bonita se caracteriza pelo que o turista vem procurar na área rural, que vai desde contemplar, observar e passar horas de lazer em um lugar tranquilo com ar puro, ou até apenas remeter uma reconciliação com a natureza.<sup>183</sup> A Sra. Anita oferece pousada e pesque-pague na sua propriedade e faz uma observação que confirma esta característica do turismo na Estrada – “um visitante ligou para mim só pra dizer que o ar que eu tinha na minha propriedade era muito bom, que ele conseguia respirar, e quando ele voltou pra casa

<sup>180</sup> TULIK, Olga. Op. cit. 86-87.

<sup>181</sup> HATTENHAUER, Anita. Op. cit.

<sup>182</sup> Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar. Op.cit.p.7

<sup>183</sup> BLOS, Wladimir. O turismo rural na transição para um outro modelo de desenvolvimento turístico. In: \_\_\_\_\_. Turismo Rural: ecologia, lazer e desenvolvimento. Bauru, SP: EDUSP, 2000. p. 199 – 222.

sentiu muito a diferença da qualidade do ar”.<sup>184</sup> Portanto, se constitui um turismo no qual o visitante vem contemplar a natureza e usufruir dos estabelecimentos comerciais das propriedades rurais constante no roteiro turístico.

As características constatadas no modo de vida rústico, na agricultura familiar, nos produtos fabricados de modo caseiro e artesanal, juntamente com a beleza natural do lugar, foram os principais atrativos para se implantar um projeto turístico que também unisse a valorização da vida do agricultor, sua sustentabilidade e fixação na terra.

Como já mencionamos, a Estrada Bonita se localiza em uma pequena parte na zona urbana da localidade do Rio Bonito. Embora esta seja uma delimitação que indique ser uma área isolada ou vila dotada de serviços públicos, ela apresenta aglomerados rurais que constitui uma zona rural, e a classificação política de espaço urbano e espaço rural são usadas para fins estatísticos e para recolhimento de impostos.<sup>185</sup> Essa classificação está diretamente ligada ao Imposto Predial e Territorial Urbano (IPTU) cobrado pela prefeitura para as áreas urbanas, e o Imposto Territorial Rural (ITR) é cobrado pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) para as áreas rurais. O que acontece em muitos municípios é que muitas dessas áreas urbanas são ampliadas para que o imposto recolhido fique o mais extensivamente no próprio município.

Segundo Olga Tulik, as zonas rurais e urbanas são delimitadas pelas atividades e funções que as caracterizam: “[...] nas cidades (*áreas urbanas*) concentram determinadas funções como indústrias, serviços, residências, centro político-administrativo, centro financeiro, etc. Áreas rurais caracterizam-se por atividades de produção primárias, agricultura e pecuária, principalmente.”<sup>186</sup> E também existem áreas intermediárias que, para a autora, seriam as áreas de transição entre o rural e o urbano, espaço onde as características rurais e urbanas se misturam.

Adir Rodrigues classifica a tipologia do turismo na Estrada Bonita como “circuito de turismo rural colonial”<sup>187</sup>, na qual muitas modalidades de exploração turísticas são ofertadas, como acomodações para hospedagem, comercialização de produtos e restaurantes com comidas “típicas”, como o Restaurante Grün Wald, ao

---

<sup>184</sup> HATENNHAUER, Anita. Op cit.

<sup>185</sup> RODRIGUES, Adir. Op. cit., p. 107.

<sup>186</sup> TULIK, Olga. Op. cit., p. 14.

<sup>187</sup> RODRIGUES, Adir. Op. cit. p.112-113.

lado do portal de entrada, o Recanto Gehrman e o Restaurante Tia Martha, quase no final da estrada, margeado pelo rio Pirabeiraba. A grande parte das propriedades da Estrada possui instalações simples e tradicionais, nas quais os proprietários moram e cujo meio de subsistência da maioria provêm das atividades rurais, sendo que o programa do turismo proporcionou uma atividade econômica complementar à propriedade.<sup>188</sup>

Os moradores que implantaram o turismo rural em suas propriedades recebem os turistas em algumas dependências de suas casas, compartilhando sua morada e sua história familiar depositada em seus objetos pessoais. Alguns estabelecimentos possuem algumas casas anexas para hospedagens com acomodações simples, porém confortáveis e compatíveis com a infra-estrutura do meio rural, as quais oferecem aos visitantes a fruição da vida no campo, sem muita sofisticação.

Adir Rodrigues diz que o que se aplica na Estrada Bonita é um turismo de pequeno porte, modesto, de estrutura basicamente familiar, também chamado de “turismo rural artesanal de origem colonial”.<sup>189</sup>

Muitas modalidades de turismo em espaço rural têm revalorizado o território e os grupos sociais rurais, pois a crescente preocupação da população com estes meios naturais, a “revalorização do rural, contida nas práticas de excursões ao campo, de veraneios e das atividades de lazer bem como outras diversas formas de sua utilização e consumo, tem se fundado na grande expressão planetária que tomou o ambientalismo nas últimas décadas”.<sup>190</sup>

### 3.1 Paisagem natural

No trabalho realizado por Ivone Rodrigues<sup>191</sup> sobre paisagem para fins turísticos, cita Milton Santos para definir o termo paisagem como “uma acumulação

---

<sup>188</sup> RODRIGUES, Adir. Loc. cit.

<sup>189</sup> RODRIGUES, Adir. Op. cit. p.115.

<sup>190</sup> FROELICH, José marcos. Turismo rural e agricultura familiar: explorando (criticamente) o cruzamento de abordagens e estratégias para o ‘desenvolvimento’. In: \_\_\_\_\_. Turismo Rural: ecologia, lazer e desenvolvimento. Bauru, SP: EDUSC, 2000. p.182.

<sup>191</sup> RODRIGUES, Ivone da Silva. A avaliação da paisagem para fins de desenvolvimento turístico. In: \_\_\_\_\_. Turismo rural: ecologia, lazer e desenvolvimento. Bauru, SP: EDUSC, 2000.

do tempo”, portanto é a dinâmica impregnada de ações passadas e presentes.<sup>192</sup>

Quem não tem na lembrança, histórias que envolvam a paisagem? Histórias contadas por nossas/os avós/ôs, pais ou até mesmo vividas por nós mesmos. Quem já não ouviu a narrativa de uma pessoa mais velha, sobre a lembrança de ter pescado e nadado muito, em determinado rio da cidade, cujo leito e aspecto físico já não são os mesmos? E assim outros momentos vividos em lugares que já não existam mais, pois a urbanidade tomou conta das áreas verdes e preservadas.

Todas essas lembranças fazem parte da nossa história. A preservação da natureza tem sua importância e é discutida mundialmente. Tema recorrente em várias esferas da nossa sociedade é um termo fundamental e de importante significado principalmente para a geografia, pois a paisagem é a fisionomia do próprio geossistema. Preservar a natureza é também preservar o meio ambiente em que está inserido o patrimônio cultural de uma sociedade.

A industrialização é um dos fatores de grande transformação da paisagem. Podemos observar essas mudanças quando saímos do centro de Joinville e vamos em direção ao Distrito de Pirabeiraba. Seguindo pela rua Dona Francisca já próximos de Pirabeiraba, notamos que hoje abriga um grande condomínio industrial e muitos loteamentos de moradia estão se instalando. Mas alguns anos atrás estas áreas eram compostas de terras agrícolas e pastorais que tomavam grandes extensões. As áreas urbanas e industriais vão aos poucos avançando por Pirabeiraba indo em direção ao longo da BR 101, e cada vez mais empresas se instalam, mudando a paisagem que era essencialmente rural, para se transformar em industrial no meio de áreas rurais.

E onde não podem se instalar indústrias, outras formas de exploração do meio são realizadas, como na Estrada Bonita que já foi alvo de empreiteiras exploradoras de minérios. Por volta da década de 1950, a estrada passou por uma nova fase econômica, e por conter um solo de muitas pedras, a extração de seixo de rio e saibro constituiu uma atividade por longos anos. Algumas famílias com o objetivo de agregar renda, vendiam saibro para quem estivesse interessado em comprar, uma vez que a agricultura e a exploração da madeira já não supriam mais a necessidade de sobrevivência no meio rural. Mais tarde somente pessoas ou

---

<sup>192</sup> RODRIGUES, Ivone. Op. cit., p. 223.

empresas licenciadas é que poderiam fazer o uso da extração como atividade econômica, regidas conforme a Constituição Brasileira de 1988. Assim, empresas de minérios tiveram concessão de exploração ou adquiriram lotes dos moradores para a realização da extração.<sup>193</sup>

Dessa forma, a Estrada Bonita modificou o seu aspecto visual e ambiental, pois a exploração dos minérios acabou deixando diversas crateras nas propriedades que se transformaram em lagoas e que acabaram transformando-se em áreas de lazer para pescar.

Outro momento da exploração foi na década de 1990 com a extração das pedras no rio Pirabeiraba para a duplicação da Br.101. Nos jornais a comunidade da estrada, manifestava suas angústias, como no trecho de uma reportagem abaixo:

[...] O colorido da natureza e a beleza das propriedades da Estrada Bonita que tanto chamam a atenção dos turistas que visitam a região de Pirabeiraba estão sendo ofuscados pelo pó e afastados da comunidade pelos buracos da estrada. A reclamação é da Associação de Moradores e Proprietários da Estrada Bonita, conhecida em âmbito nacional pelo turismo rural que desenvolve. Segundo a associação que recentemente elaborou uma carta e enviou aos principais setores responsáveis por infra-estrutura no município, a Estrada Bonita virou rota de caminhões de carga pesada desde que mineradoras começaram a atuar na retirada de seixos do rio Pirabeiraba e de propriedades particulares.[...].<sup>194</sup>

A outra preocupação foi o assoreamento do rio e o trânsito intenso de caminhões que levantavam muita poeira na estrada de barro e afugentavam os turistas. A Estrada somente foi pavimentada com asfalto muitos anos depois, mas a exploração continuou ainda no início da década de 2000.

[...] Não podemos ir contra a duplicação da BR-101 (a qual usa seixos na base) ou contra o desassoreamento do rio, mas não podemos ser coniventes com o estrago da estrada e da geografia de várias localidades. As crateras formadas nos terrenos onde é retirado saibro demoram séculos para serem recuperadas. Isso sem contar a estrada que, sem a conservação adequada, contribui para afugentar os turistas que visitam a região", argumenta Gustavo Witt, 63 anos, presidente da entidade.[...].<sup>195</sup>

<sup>193</sup> GEHRMANN, Francine. Turismo e exploração de minérios na Estrada Bonita. 2007. Monografia. IELUSC. Joinville. p. 18.

<sup>194</sup> GROTH, Marlise. Estrada Bonita teme prejuízos ao turismo rural. A Notícia. Cidade. Joinville, 15 dez. 1998.

<sup>195</sup> GROTH, Marlise. Op. cit.

Os moradores também estavam preocupados com a profundidade da retirada das pedras que poderiam atingir o lençol freático e comprometer o abastecimento de água, pois muitos ainda utilizam poço artesiano.

[...] Queremos um estudo sobre a região porque acreditamos que a empresa está causando os problemas, tanto no rio quanto no lençol freático. Mas ninguém aqui é técnico, por isso não podemos garantir", pondera o presidente da Associação de Moradores da Estrada Bonita, Ango Kersten. Os próprios moradores admitem que nos pontos onde as encostas de rio não foram preservadas no passado os problemas hoje são maiores. [...].<sup>196</sup>

Mesmo com tanta exploração no meio ambiente, hoje a Estrada está de volta à calma e ao sossego da vida rural, que somente fica mais agitada nos finais de semana e principalmente nos dias de intenso calor dos meses de janeiro e fevereiro deste ano de 2010, pois fizeram que fosse ainda mais convidativo a se refrescar no rio que percorre toda a Estrada.

Somente uma moradora da estrada fez um comentário negativo da vinda de pessoas que procuram se refrescar no rio Pirabeiraba. É que muitos não conhecem os seus limites de divertimento. E isso inclui o som alto dos carros, invasão de terrenos para fins de estacionamento e o lixo que deixam quando vão embora. Com isso somente temos que lamentar, pois as campanhas ecológicas de preservação dos ambientes demoram a atingir todas as pessoas da sociedade. E cabe às escolas, juntamente com as ações de Educação Patrimonial continuar a mobilizar a sociedade para que essa se sinta incluída nas ações preservacionistas, por conseguinte mostrar o papel de provocar a emergência da percepção em cada indivíduo, do seu papel e do seu lugar na sociedade.<sup>197</sup>

Portanto, cabem as palavras de Milton Santos quando se refere à definição de território, espaço e lugar, afirmando que "não serve falar de território em si mesmo, mas de território usado, de modo a incluir todos os atores".<sup>198</sup> Somos todos agentes responsáveis pelas mudanças ambientais, e tem mais, continua Milton Santos, "[...] o importante é saber que a sociedade exerce permanentemente

---

<sup>196</sup> RIGOTTI, Genara. Associação pede estudo. *A Notícia*. Notícias. Joinville. 27 abr. 2001.

<sup>197</sup> HORTA, Maria de Lourdes Parreiras. Lições das coisas: o enigma e o desafio da educação patrimonial. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*. 2005. p. 224.

<sup>198</sup> SANTOS, Milton. *Território e Sociedade*. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2000. p. 26.

um diálogo com o território usado, e que esse diálogo inclui as coisas naturais e artificiais, a herança social e a sociedade em seu movimento atual.[...]”<sup>199</sup>

O patrimônio natural compreende áreas de importância preservacionista e histórica e de indiscutível beleza cênica, enfim, áreas que transmitem à população a importância do ambiente natural para que lembremos quem nós somos, o que fazemos, de onde viemos e por consequência, como será o nosso futuro.

Porém as discussões acerca da conservação e preservação do meio ambiente apresentam duas vertentes que sugerem ações, como: o homem pode se utilizar dos recursos naturais e manter uma área protegida, sem mudar a dinâmica natural e os atributos físicos, e outra ação que se confere aos preservacionistas é que as “áreas naturais protegidas devem ficar sem a presença humana para que apenas os processos naturais influenciem sua dinâmica”. Sobre essa questão, Silvia Zanirato e Walter Ribeiro, discutem o que divide as opiniões tanto de ambientalistas, quanto de técnicos e acadêmicos, já que “uma de suas maiores consequências é a retirada ou não da população que vive em áreas protegidas”.<sup>200</sup>

Proteger o patrimônio natural remete também ao pertencimento a alguma coisa, a qual tem a necessidade de atribuir valor para que venhamos proteger. No dicionário, patrimônio quer dizer herança paterna, riqueza, conjunto de bens. E esse “bem” trata-se de algum pertence com valor de uso ou de troca. Se esse bem é imóvel, se caracteriza por extensões de terras ou edificações. Se móvel, se caracteriza por ser de valor de moeda ou de títulos. Porém patrimônio cultural se caracteriza por ser de valor histórico, sendo que os valores monetários são imensuráveis, importando principalmente os valores sentimentais e tradicionais.

O próprio termo tombamento significa inventário de riquezas que possam ser usadas para fins econômicos. Enfim, o vocabulário corrente entre os que trabalham com a proteção da natureza e da cultura deriva da economia.

Nos países da América Latina, as políticas de preservação do patrimônio natural e cultural são muito recentes, surgindo a partir do momento em que a UNESCO reconheceu alguns bens culturais latino-americanos como patrimônio da humanidade.<sup>201</sup>

---

<sup>199</sup> SANTOS, Milton. loc. cit.

<sup>200</sup> ZANIRATO, S. RIBEIRO, W. Op. cit., p. 255.

<sup>201</sup> FUNARI, P. P. A..PELEGRINI, S. C. A. Op. cit., p.72.

Neste sentido, mais recentemente, vários empreendimentos relacionados ao turismo, vão valorizar o conceito de cultura.

### 3.2 - Os empreendimentos da Estrada

[...] a valorização do meio ambiente, da paisagem, do rústico, da história, da tradição e do sossego sustenta oportunidades de turismo e de lazer no espaço rural, da montanha à planície, do interior ao litoral, a sua concretização está condicionada pela presença de população permanente, garantia da tradição e da preservação do meio e prestadora dos serviços requeridos. [...] <sup>202</sup>

Antes da inserção do Turismo Rural na Estrada Bonita, alguns moradores já vendiam seus produtos ou trocavam por outras mercadorias há mais de 30 anos atrás, como afirma a sra. Traude:

[...] o comércio pequeno vendiam bem pouco [...] comprava alguma coisa fora. [...] o essencial que nem o sal, o trigo, a querosene, o resto consumia o que tinha em casa. [...] Vendia alguma coisa também, no comércio aonde a gente ia comprar as coisas que a gente precisava [...] levava ovos, manteiga, queijo vendia para eles. [...] Fazia troca, não é. <sup>203</sup>

Bruna Rieper comenta em seu trabalho que a Estrada era referência na produção de cachaça e de melado, pois aproximadamente 4 décadas atrás existiam seis alambiques e a propriedade do sr. Rodolfo Kersten era considerada como de maior produção de pinga na região. <sup>204</sup>

Os integrantes da família do sr. Tercílio Bilau foram os primeiros moradores a abrirem um estabelecimento comercial no ramo da alimentação, já na década de 1970, começando com um bar e depois com o restaurante Tia Martha. Muitas pessoas de Joinville e de outras localidades que passavam pela BR101, seguiam para aquele restaurante, principalmente nos finais de semana para almoçar ou passear, pois o atrativo natural já era convidativo.

<sup>202</sup> CAVACO, Carminda. Turismo, comércio e desenvolvimento rural. In: \_\_\_\_\_ Turismo Rural: ecologia, lazer e desenvolvimento. Bauru, SP: EDUSC, 2000. p. 89.

<sup>203</sup> REZTLAFF, Edeltraud. Op. cit.

<sup>204</sup> RIEPER, Bruna. Op. cit., p. 22.

Grande parte dos agricultores desenvolvia a agricultura de subsistência, e muitas vezes eles próprios e seus filhos trabalhavam em outras atividades no centro de Pirabeiraba ou nas fábricas da região. Seus salários completavam a renda familiar com o que produziam na propriedade para o consumo e a venda do excedente. As perspectivas de desenvolvimento e permanência como agricultores não eram otimistas.

Antes de implantarem o Turismo Rural na Estrada, na década de 1990, os técnicos da Fundação 25 de Julho chamaram a comunidade para uma reunião de sensibilização e motivação. Explicaram que os produtores passariam a receber os turistas e venderiam os seus produtos, assim como pães, doces, geléias e artesanatos, agregando valores e aumentando a renda familiar.

De início 14 propriedades aceitaram participar da implantação do turismo na Estrada, informa Bruna Rieper em uma entrevista realizada com a extencionista da Fundação 25 de Julho, Irma Bertoldi, “para passar a idéia inicial foi muito difícil, mas, no entanto tiveram muitas famílias interessadas. Houve também palestras para as famílias, do que se tratava turismo rural”.<sup>205</sup>

As propriedades tiveram que passar por adaptações e adequações para receber o visitante, como construção de banheiros, limpeza na propriedade, ornamento do jardim e/ou pintura da casa, identificação na entrada das propriedades e curso de manipulação de alimentos, atendendo aos padrões de higiene nos locais de fabricação dos produtos. Segundo Ango Kersten, a vigilância sanitária foi muito rigorosa nesse período, o que levou algumas propriedades a fecharem por falta de dinheiro para investir nas reformas, principalmente nas cozinhas. E sua angústia com a permanência da tradição juntamente com as adaptações, segundo as normas de higiene, como a fabricação do melado na sua propriedade é expressa em sua fala:

[...] A tradição é a mesma. Inclusive no começo nós tivemos implicação da vigilância sanitária, quando veio as primeiras normas que daí, os primeiros temores, a gente implicou nessa área [...] existia essas normas que vinha muito de cima pra baixo, [...] dei três voltas no centro de Joinville, sem saber o que fazer, porque naquele tempo, eles eram muito taxativos, hoje também são, tinha que ser tudo, com inox, não podia ser tacho de cobre, não podia, a estrutura tinha que ser tudo modificada, é até brinquei com eles no começo se eles tinham uma fábrica de inox. Porque era só em inox que se

---

<sup>205</sup> RIEPER, Bruna. Op. cit., p. 35.

falava, naquele instante eu já percebi que gente ia perder a tradição. E igual eu já coloquei, o que aconteceu, muita implicação, e eles investiram muito em cima disso, o povo como nós estamos trabalhando hoje, ele quer buscar as raízes, quer buscar as tradições [...].<sup>206</sup>

E é a tradição das/os moradoras/es da Estrada, que constitui um dos atrativos turísticos, pois ela remete às lembranças, vivências de infância ou dos antepassados, ou mesmo à busca da história de vida que muitos nunca viveram.



Figura 08– Painel de entrada da Estrada Bonita. Fotografia de Valéria König Esteves, jul, 2008.

O quadro localizado na entrada da Estrada Bonita (figura 08, página 87), apresenta os estabelecimentos comerciais que participam do turismo rural, que

<sup>206</sup> KERSTEN, Anjo. Entrevista concedida a Valéria König Esteves e Maria Elisa H. Iwaya. Joinville. Em 04 nov. 2008

totalizam 16 propriedades, sendo eles: a Pousada Grün Wald e Grün Wald (Restaurante), Olinda Kersten (Cucas, Pães e Queijo), Vivian Kersten Brüske (Artesanato), Willi Kersten (Cachaça Artesanal) Anjo Kersten (Melado, Muss, Museu), Rubens Retzlaf (Cucas, Pães, Biscoitos), Flora Tropical (Flores Ornamentais), Pousada Valle Verde (Pousada, Centro de Eventos), Debatim (Pescaria, Lanches), Reinaldo Hattenhauer (Pescaria, Geléia, Queijo), Kersten Haus (Salames e Frios), Gehrmann (Recanto Colonial), Tia Martha (Restaurante, Pousada), Recanto Estrada Bonita (Restaurante, Lazer) e Aldeia Rosskamp (Pousada). Dentre todos estes, atualmente oito estabelecimentos estão em funcionamento e descritos a seguir:

O primeiro da relação é o restaurante e pousada Grün Wald. Segundo o Sr. Matias Dumke<sup>207</sup> o restaurante tem 17 anos e a pousada 8 anos. Seu bisavô materno já possuía terras na região da Estrada e seus pais Mario e Edite Kersten Dumke moram na Estrada há 50 anos. O restaurante tem uma fachada rústica com varanda ao redor, tem como principal atrativo um cardápio com pratos da cozinha alemã, como o *Kassler* (bisteca defumada e grelhada, salsicha Bockwurst<sup>208</sup>, chucrute e batata), *Eisbein* (joelho de porco, salsicha Bockwurst, chucrute e batata), *Wurstplatte* (salsicha Bockwurst, chucrute e batata), Marreco recheado (acompanhado de repolho roxo e batata), além de carnes como alcatra, cupim, coelho, frango, saladas, outros acompanhamentos e sobremesas. A sra Edite, dona do estabelecimento, é quem chefia a cozinha e emprega pessoas da região para trabalharem. Todos os pratos têm uma apresentação simples, sem o requinte da alta cozinha, mas que oferecem o tradicional da cozinha alemã colonial.

Entrando na Estrada propriamente dita, a esquerda tem a propriedade da Sra. Olinda Kersten, que também mora na localidade há 50 anos, desde que casou em 1959. Hoje viúva dirige a propriedade na companhia da filha e produzucas e pães, como indica na placa, mas também há uma variedade de geléias, conservas e

---

<sup>207</sup> DUMKE, Matias. Entrevista concedida a Valéria König Esteves e Maria Elisa H. Iwaya. Joinville. Em 31 ago. 2009.

<sup>208</sup> Bockwurst é um tipo de salsicha oriundo da culinária da Alemanha. É uma salsicha confeccionada tradicionalmente com carne de vitela e de porco (com uma maior tendência para a vitela, ao contrário da bratwurst). Na Alemanha moderna, porém, é fabricada com diversos tipos de carne picada, tais como porco, borrego (cordeiro de menos de um ano), peru, frango e, mais raramente, de carne de cavalo. No norte da Alemanha, existe inclusivamente uma versão de bockwurst feita com peixe. A bockwurst é temperada com sal, pimenta branca e paprica. A tripa usada para envolver a salsicha é natural.

bolachas manuseadas artesanalmente. Os produtos não são feitos em grande quantidade, pois estes produtos caseiros não possuem conservantes químicos, obrigando a confecção semanalmente. O excedente da propriedade também pode ser vendido, como os ovos de galinha.

A Sra. Olinda também planta palmito de pupunha e cria vacas de leite. Moradora desde jovem na Estrada, sempre viveu da terra e da criação de animais. Suas receitas são de seu acervo pessoal e seus pães e cucas ainda são assados no forno à lenha, cuja atividade agrega ao alimento um sabor muito característico, ligado ao modo rústico e simples.

A propriedade do Sr. Anjo Kersten possui uma característica bem diversificada. Conhecida por produzir melado de qualidade e ainda no sistema colonial, com tacho de cobre (foto 8) e no aquecimento a lenha, vende diversas bolachas como outras pessoas da localidade, como também artesanato e cestaria indígena, provenientes de Garuva ou Araquarí. No local da casa onde é servido também caldo de cana, é possível apreciar uma quantidade bem diversificada de objetos antigos e fotografias dos familiares e das pessoas que doaram as peças. Essa preocupação com os objetos expostos começou segundo Sr. Anjo, quando um grupo que veio da Alemanha em visita ao Brasil por várias cidades, incluindo Rio de Janeiro, Curitiba, chegando a sua propriedade por meio de uma agência de Curitiba. E ao entrar em seu estabelecimento lhe perguntou: [...] - Cadê sua história? Por que viemos para o Brasil, passamos por Rio de Janeiro passamos por São Paulo, passamos pelo Paraná, estamos vindo nessa propriedade, e eu vejo que o brasileiro não tem história [...].<sup>209</sup> Diante dessa indagação, ele compreendeu que deveria trazer algumas peças antigas de sua família e inusitadamente ele viu que isso chamou a atenção das pessoas, principalmente dos escolares e transformou a área de venda de produtos e parte do abrigo coberto da tobata, em mini museu (foto 9), com objetos diversos pendurados no teto e paredes. Sentados nas mesas e bancos, apreciar toda história distribuída pela sala. E justifica a continuação desse modo de apresentar a história assim:

[...] eu acabei investindo nessa área, fui na casa do sogro, fui no vizinho, e muitas vezes o pessoal jogava fora, algumas no meio capim e aí foi indo, e eu fui procurando e foi crescendo, e só que teve uma grande surpresa no meio desse caminho, que a gente não

---

<sup>209</sup> KERSTEN, Anjo. Op. cit.

esperava [...] então o grupo da melhor idade, de vez em quando eles vem na propriedade eles recordam o passado, muitos choram e até desmaiam, já tiveram uns que deram trabalho, de emoções, por historia da família que tiveram que os próprios filhos acabaram se desfazendo, hoje infelizmente eu não consigo mais parar...[...].<sup>210</sup>

O Sr. Ango e a Sra. Ivanir procuram apresentar na sua propriedade vários elementos da vida agrícola para mostrar aos visitantes o que é uma vida rural, com alguns exemplares diferentes de animais, como porco, peru, marrecos, galinhas garnisés, angolistas, entre outros.

Um diferencial do empreendimento é a parceria com a Pousada Grün Wald, oferecendo um passeio turístico com a tobata que puxa mais um eixo com vários bancos, percorre a plantação cana-de-açúcar e atravessa o rio Pirabeiraba, proporcionando uma parada para se refrescar no leito do rio. Eles recebem muitas escolas que agendam a visita. Uma preocupação principal do Sr. Ango e da Sra. Ivanir, é dar conforto e muita informação a quem for visitá-los.



Figura 9 – Tacho de cobre para a preparação do melado.  
Fotografia de autoria de Valéria König Esteves, jul, 2008.



Figura 10 – Objetos de uso do cotidiano mini-museu.  
Fotografia de autoria de Valéria König Esteves, jul, 2008.

A figura 9 mostra o tacho para a fabricação do melado, todo feito em cobre assim como a colher que mexe durante a preparação. E para este detalhe do uso do tacho de cobre, em vez de tacho inox, como determina a vigilância sanitária, o Sr. Ango nos explica:

<sup>210</sup> KERSTEN, Ango. Op. cit.

[...] ele altera primeiro no gosto (*o inox*), segundo, [...] um tacho, de cobre existem vários tamanhos [...], nosso aqui vai 360 litros de caldo de cana dentro dele [...] e fervendo cerca de sete horas e no final só vai sobrar 55 litros de melado, são mais de 300 litros de água que vai fora e naquele, espaço, vai ficar um espaço muito grande, onde vai ficar aberto onde o calor bate, na hora que normalmente o tacho de inox queima, porque o inox não tem toda aquela possibilidade de proteger, praticamente é você colocar uma panela vazia assim sem água, em cima do fogo ele vai queimar, tá, e o cobre ele não acontece isso, só que o cobre tem que ter alguns cuidados, higiênicos, você não pode no caso do melado deixar esfriar o produto dentro daquele cobre, porque o cobre absorve o produto se esfriar. [...] por causa disso que nós tivemos várias implicações com a vigilância sanitária, eu concordo com eles nessa área[...].<sup>211</sup>

Então para manter o mesmo modo de fabricação do melado que seus antepassados já executavam, ele justifica e mantém o uso dos utensílios de cobre para conservar a mesma qualidade do produto. E convencer a vigilância sanitária da importância e a garantia de higiene na produção do melado, muitas vezes vem ao encontro com a forma do modo de preservação do patrimônio imaterial, executado nas “artes de fazer”.<sup>212</sup>

Na página anterior, a figura 10 mostra a parte externa da casa do sr. Ango, juntamente com o rancho da tobata. Ele coletou e identificou alguns objetos de uso na lida da terra, como foice para cortar o mato, garfo para içar o feno, assim como serrotes, lampiões, banheira, tonel de madeira, carrinho de transporte e muitos outros objetos que guardam na memória de cada um que vem apreciá-los recordações ou histórias de quem já viu ou ouviu falar sobre eles. O motivo da coleção de objetos fez com que adquirissem dessa forma: “[...] 90% era da comunidade, hoje a gente até tem adquirindo de outras pessoas, inclusive doações não é, as pessoas vêem a importância, os filhos não se interessam, e as pessoas acabam doando isso para a propriedade [...]”, nos conta Sr. Ango.

A propriedade da Sra. Edeltraud Retzlaff é muito conhecida pelas diversas bolachas, pastelzinho de goiabada, cucas e pães<sup>213</sup> que produz, e com uma característica, as bolachas de Natal feitas com melado têm sua presença o ano inteiro. Moradora de Pirabeiraba desde que nasceu (1939), há 53 anos mora na

<sup>211</sup> KERSTEN, Ango. Op. cit.

<sup>212</sup> CERTEAU, Michel de. Op. cit.

<sup>213</sup> Ver foto no. 6 na pag. 72.

Estrada Bonita. Ela conta que quando veio, a Estrada era apenas um caminho, e não havia nenhuma infra-estrutura:

[...] Aqui na Estrada Bonita! Não tinha nada, tinha só um caminho de roça, só com cavalo. Não tinha luz elétrica, não tinha nada, não tinha telefone, não tinha ônibus [...] a gente vivia bem, porque a gente estava acostumado não conhecia outra coisa a gente vivia só com a luz era só com querosene, o lampiãozinho de querosene.[...].<sup>214</sup>

Juntamente com a atividade de agricultora, a Sra. Traude possui a profissão de costureira, e somente parou de costurar quando implantaram o turismo rural na estrada. Viúva do Sr. Ruben Retzlaff, seu nome é mantido na placa de entrada, em respeito a sua memória.

A propriedade de Reinaldo e Anita Hattenhauer, localizada mais para dentro da Estrada, oferece pesque-pague (figura 11), pousada, quiosques para assar churrasco ou o peixe pescado ali mesmo. A família sempre viveu da agricultura, com pequena criação de gado, galinhas, plantam aipim e o excedente vendem aos visitantes.

Também há duas casas antigas que podem ser alugadas pelos turistas. A alimentação é por conta do turista, mas há toda a infra-estrutura, desde cozinha até churrasqueiras cobertas e ao ar livre. Os produtos caseiros são feitos pela dona Anita e sua filha. Os mais vendidos são queijo colonial, aipim fresco e geléias. Para a família o turismo rural resgata o espírito familiar, porque faz todo mundo lembrar-se de alguma experiência na infância, contar para os filhos, enfim compartilhar uma experiência saudável. "[...] Não temos intenção de ampliar muito o trabalho: queremos é atender bem os visitantes e com muita qualidade [...]".<sup>215</sup>



Figura 11 - Vista do pesque-pague. Fotografia de autoria de Valéria König Esteves, jul, 2008

<sup>214</sup> RETZLAFF, Edeltraud. Op. cit.

<sup>215</sup> HATTENHAUER, Anita. Op. cit.

A propriedade do sr. Paulo Witt e de sua esposa, sra. Mailinda, não está no roteiro do turismo, mas é procurada pela particularidade oferecida pelo ofício de carpintaria que o sr. Paulo faz. Essa profissão ele herdou de seu avô, que foi proprietário da primeira serraria da Estrada. “[...] os moradores precisavam de madeira para fazer suas casas. Fizeram (*a serraria*) ao lado do rio Pirabeiraba, que era utilizado para tocar a serraria. Depois quem tomou conta foi meu pai [...] por setenta anos.”<sup>216</sup> O sr. Paulo é o único na região que fabrica rodas d’água de todos os tamanhos e sob encomenda e todo trabalho empregado na fabricação das rodas é manual. Muitas pessoas enfeitam suas propriedades com essas rodas (figura 12), muitas vezes para dar movimento de oxigenação a pequenos lagos com peixes.



Figura 12 – Roda d’água. Propriedade do Sr. Paulo e Mailinda Witt. Fotografia de autoria de Valéria könig Esteves, nov, 2008.

O Sr. Paulo tem muitas lembranças sobre o desenvolvimento de Joinville, já contadas pelo seu avô, passadas ao seu pai e também vivenciadas por ele. Contamos que a serraria de sua família forneceu estacas para dar sustentabilidade à construção da Farmácia Minâncora, na Rua do Príncipe, centro da cidade:

[...] a farmácia Minancôra no chão hoje é uma cidade firme antigamente era um brejo essa farmácia é tudo estaqueado com madeira serrada [...] era banhado então foi estaqueado uma do lado e do outro [inaudível], serrado para estaquear isso para construir em cima, tudo estaqueado em baixo para não afundar, não sei como outras não afundaram. [...] Depois que começaram o chão foi secando mais [...].<sup>217</sup>

<sup>216</sup> WITT, Paulo. Op. cit.

<sup>217</sup> WITT, Paulo. Op. cit.

Como o centro da cidade foi construído em cima de mangue, teve-se muito esforço para secar os terrenos, e em consequência do solo, também não havia condições de plantar muita coisa numa terra lodosa. Então o sr. Paulo nos fala que muitos colonos, assim como sua família também, moradora da Estrada desde a chegada de seu bisavô, forneciam verduras e outros produtos ao centro da cidade:

[...] os meus tios e outros a cada quatorze dias levavam uma carroça com produtos para Joinville, porque o terreno já não era tão bom o daqui era bom a cada quatorze dias levavam uma remessa de 200 quilos de legumes e para lá vendia de casa em casa [...] Tudo que era tipo de legume, pra criação de porco, cavalo e vacas, leite, cará, aipim, aquela época como já disse eu tinha fábrica de goma de araruta, tinha cinco fábricas de goma de araruta hoje não tem mais nenhuma, a araruta era produzida aqui [...].<sup>218</sup>

Como já mencionamos, a fabricação de araruta e farinha de mandioca<sup>219</sup> também foi realizada por famílias de origem germânica, cuja produção no litoral de Santa Catarina foi de predominância luso-açoriana, e que constituiu a base alimentar de muitos brasileiros.<sup>220</sup>

O Recanto Gerhmann de propriedade do jovem Rudolfo Gerhmann há seis anos, não fica à beira da Estrada, e por enquanto tem como referência o fim do asfalto. Ao percorrer alguns metros para o interior avista-se o restaurante que é circundado por rios de cachoeira. A propriedade já é da família há muitos anos e seus pais, que hoje moram no centro de Pirabeiraba, deixaram para que ele desenvolvesse o seu restaurante que a princípio surgiu da idéia do pai:

[...] o sonho dele era sempre fazer o museu de moto e de bicicleta, então isso já estava certo que um dia ia ser aqui. Só que o investimento de um museu, também seria grande, e o retorno de repente não seria tão rápido. [...] Como eu já queria abrir um restaurante, eu sempre desde mais novo, eu sempre queria fazer daqui um ponto turístico, não é? [...] Então, depois surgiu a idéia de fazer um restaurante, porque o turismo rural aqui no princípio ele não era muito, muito forte, não é? Tem o que uns...acredito que o primeiro restaurante que teve foi o "Tia Marta", que já tem mais de 20 anos, não é? [...] Então, ela acabou de uns 5, 10 anos para cá, sendo mais explorada, não é? Então desde os colonos mesmo daqui, que já estão fazendo parte do turismo que, antigamente só sobreviviam da roça, não é? Da produção própria. Depois que abriram as portas para o turismo já foi facilitando, eu também vi que era... Tive uma visão já

<sup>218</sup> WITT, Paulo. Op. cit.

<sup>219</sup> Ver capítulo 2, pag. 65.

<sup>220</sup> SCHROEDER, Adriane. Op. cit., p. 29.

assim, que poderia dar alguma coisa certa, não é? Daí foi assim que surgiu a idéia e... [...].<sup>221</sup>

Lá ele oferece ao turista, além de comida “típica alemã” ou colonial, outras atrações como a costela de fogo de chão. O ponto forte da tarde é o café colonial e uma área de lazer com piscina e tobogã para os dias de calor, loja com artesanatos, exposição de motocicletas antigas e diversas áreas para o lazer principalmente da criançada. No *buffet* da figura 13, abaixo, o serviço oferece além de tortas bem elaboradas, a simplicidade e o sabor do pão caseiro e da tradicional cuca alemã.



Figura 13 – Mesa do *buffet* do Café Colonial do Recanto Colonial Gehrman. Fotografia de autoria de Maria Elisa Horn Iwaya, out, 2008.

Muitos turistas também realizam “caminhadas” por trilhas que Rudolfo, ainda teve o maior cuidado em determinar e ainda pretende identificar algumas espécies de árvores nativas da região, com plaquinhas explicativas.

A propriedade da Sra. Maria Debatim, tem como atividade de turismo a pescaria. Ela nos conta que quando vieram do interior de Piçarras para a Estrada, a propriedade não tinha nada, e como já vinham de vida agricultora, sabiam o que queriam fazer, “[...] primeiro nós fizemos a casa, porque não tinha casa em cima [...] depois fizeram os pastos para botar os gados, daí trouxemos os gados de lá daí

<sup>221</sup> GERHMANN, Rudolfo. Op. Cit.

depois começaram a plantar banana, plantava milho, feijão, arroz, essas coisas, mas só para o gasto, mas para vender mesmo era só banana [...]”, nos conta a sra. Maria.

Hoje um dos filhos explora o local com um pesque-pague que fica na beira da Estrada. “[...] Nós temos um tanque lá que tem peixe de uns dez quilos, para mais [...]”.<sup>222</sup>

Oferecem além do peixe limpo depois de pescado, o serviço de bar no qual podem-se degustar lanches e petiscos de peixes da propriedade.



Figura 14 – Fachada do Restaurante Tia Martha  
Fotografia de autoria de Valéria König Esteves, ago, 2009

A última propriedade que compreende o turismo rural é o Restaurante Tia Martha (figura 14), já existe desde a década de 70 e foi o primeiro restaurante do local. Seu proprietário o sr. Tercílio Bilau foi um grande incentivador para o desenvolvimento da Estrada Bonita, reivindicando melhorias para a estrada, como o asfalto que não chegou até o seu estabelecimento. Após seu falecimento o restaurante foi arrendado para terceiros e desde 2009 está sob direção de sua sobrinha Kátia Meyer e do marido Vincenzo. Retomando o restaurante para a família tenta inovar seu cardápio com pratos diversificados, não esquecendo o marreco recheado, o repolho roxo, tradicionais da cozinha alemã e as sobremesas saborosas. O restaurante fica às margens do rio Pirabeiraba, lugar que atrai muitas pessoas, por ser um rio limpo e ter algumas áreas rasas, seguro para crianças. Os proprietários do restaurante construíram um pequeno parque anexo, em madeira, para o lazer da criançada.

<sup>222</sup> DEBATIM, Maria. Op. cit.

Próximo ao Restaurante há a Pousada Tia Martha, sob a responsabilidade de Tânia Rosana Bilau, filha do sr. Tercílio que oferece pequenos chalés com café da manhã, preparado por ela mesma. Possui também uma Casa de Meditação cujo interior tem uma fonte de água natural que faz com que aqueles que procuram o lugar se tranquilizem com o burburinho da água corrente.

Além desses empreendimentos comerciais que a Estrada oferece, há também uma Escola de Ensino Fundamental, mantida pela Prefeitura Municipal de Joinville e a Capela São Francisco de Assis da religião Católica que realiza missa em dias determinados por mês.

Na relação do turismo rural com o meio rural, é necessário vislumbrar a dinâmica entre a cultura, o turismo e o desenvolvimento sustentável do território. As ações estabelecidas no plano cultural e turístico repercutem diretamente na vida dos habitantes, em suas condições econômicas e sociais, no futuro do território, sendo indispensável o respeito aos componentes naturais e humanos.

A presença da tradição, dos costumes populares, constitui a riqueza do patrimônio material e imaterial para a comunidade e conseqüentemente para os turistas. E acrescentando a essa relação, as esferas públicas e privadas devem estar atentas às inovações (tecnológicas entre outras) que mudam a visão que podemos ter do bem cultural às formações necessárias, pois emergem novas profissões do turismo cultural rural (guias, em particular), novas formas de apoio e incentivos financeiros para manter a propriedade rural.<sup>223</sup>

---

<sup>223</sup> ALMEIDA, Joaquim Anécio e RIEDL, Mario. Turismo Rural: ecologia, lazer e desenvolvimento. Bauru, SP: EDUSC, 2000. p. 99 – 103.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pensar em patrimônio cultural é observar as diversas características que compõem um conjunto de elementos na construção da identidade e da memória de uma localidade. E o turismo precisa ter o cuidado de buscar na população os significados intrínsecos no seu patrimônio, para que não se construam cenários ou se transforme em um mero mercado comercial.

Além de proporcionar momentos de divertimento à população, o turismo rural pode integrar o patrimônio da comunidade como a paisagem, com os elementos culturais identificados no modo de produção, culinária, artesanatos, objetos do cotidiano, entre outros. Ao agregarem valores no patrimônio cultural da comunidade, estarão também preservando ativamente os bens patrimoniais.

É necessário que a população de um modo geral, compreenda que, ao cuidar do seu patrimônio, estará permitindo que os seus descendentes, conheçam a sua história, sua cultura e sua tradição. Não precisa necessariamente ter atividade turística, mas o cuidado por parte da população na preservação do patrimônio cultural.

Por isso a memória ainda é a nossa principal fonte na ligação passado/presente, das localidades rurais. E seus moradores são os importantes personagens da historiografia local e regional que não estão registrados nas fontes oficiais. Este estudo das memórias privilegiou com as narrativas orais de mulheres e homens, problematizar as experiências vivenciadas por eles, marcadas pelas relações de gênero, desempenhadas por atividades femininas e masculinas.

A metodologia da história oral proporcionou que a memória contribuísse como fonte do conhecimento histórico, as diversas temáticas da história regional e possibilitou conhecer um pouco do cotidiano das/os moradoras/es da Estrada, suas tarefas diárias, a cozinha, suas receitas de família, suas lembranças de um tempo passado que não volta mais. E são as lembranças que fazem as relações sociais e familiares revivenciarem o tempo e as pessoas que já não estão mais neste plano.

E a história oral também possibilitou perceber os elementos que constituem o patrimônio cultural da localidade, integrados nos bens materiais e imateriais das/os moradoras/es da Estrada Bonita, encontrados no trabalho rural,

nas bolachas, pães,ucas, melado, nos cardápios dos restaurantes, nos pratos familiares e no modo de receber o visitante.

Com o objetivo de identificar principalmente nas memórias femininas, os saberes, as maneiras de fazer e a cozinha local como fatores determinantes na produção dos alimentos como identidade cultural e de roteiro turístico, percebe-se que muitas mulheres são fontes de disseminação desse saber, pois elas estão à frente na produção de toda alimentação familiar e também daquela voltada para o turismo, gerando um acervo riquíssimo de receitas familiares.

Foi possível verificar que a vinda de famílias imigrantes de origem européia para as colônias de Santa Catarina permitiu que se desenvolvessem uma agricultura e culinária com características próprias, o que foi determinante na composição da dieta alimentar dos seus descendentes, da qual a culinária é um forte elemento de identidade cultural. A adaptação com os novos alimentos e sua introdução nas receitas trazidas em suas bagagens, conservou sua cultura alimentar de origem. E hoje, depois de quase dezesseis décadas da vinda desses imigrantes, esta cultura ainda é encontrada em alguns elementos que, se caracterizam como um legado cultural na vida das/os moradoras/es, sendo que algumas/uns migraram para a Estrada bem depois da formação da comunidade, mas que guardam em suas raízes o modo de vida dos colonos imigrantes.

A implantação do turismo na região propiciou que a herança desta comunidade se tornasse um dos principais atrativos da Estrada, aliado à beleza natural da região, e o retorno ao modo colonial fortemente representado nos moradores da Estrada, principalmente na sua cozinha permeada por elementos identificantes de sua cultura. Trouxe também aos produtores rurais, uma motivação em permanecer trabalhando em suas terras, explorando-a também como recurso turístico e de conhecer pessoas de outras localidades, que valorizam e reconhecem naquele ambiente rural, um bom lugar para se viver com qualidade.

Na Joinville urbana, muito se ganhou em oportunidades de trabalho, estudo e lazer, porém se perdeu em tranquilidade, qualidade na alimentação e na condição de viver em harmonia com a natureza, pois nem tudo é possível preservar no meio urbano e somente o meio rural proporciona este regresso ao natural.

E por meio da história oral foi possível conhecer mulheres e homens com vivências e histórias maravilhosas, contribuindo para a historiografia local e regional sob o olhar de quem, pelo cultivo de hortaliças, da criação de animais, possibilitou o

fornecimento de alimentos para os moradores urbanos e extraiu madeiras e minerais para a construção de estradas e edificações, contribuindo ativamente para o desenvolvimento econômico da cidade.

Estudar sobre a alimentação desvenda a diversidade étnica que forma o povo brasileiro. Em cada região deste vasto país, revelam-se receitas que compõem produtos locais, modo de preparar, sabores, hábitos, rituais, aromas e muitas histórias de sua própria formação. Assim lembramos a frase de Maria Eunice que: “Mais que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado “modo” ou “estilo” de vida que se quer particular a um determinado grupo”.<sup>224</sup> Portanto, as mulheres, em sua maioria são as principais transformadoras das receitas culinárias, adaptando, refazendo, inventando e disseminando o seu saber, por gerações e assim muitas vezes fortalecendo os laços familiares e sociais por meio da alimentação. E concluindo “o que é colocado no prato, mais do que alimentar o corpo, alimenta uma certa forma de viver.”<sup>225</sup>

---

<sup>224</sup> MACIEL, Maria Eunice. Op. cit., p.12.

<sup>225</sup> MACIEL, Maria Eunice. Op. cit.

## Referências Bibliográficas

ALENCASTRO, Luiz Felipe de; RENAUX, Maria Luiza. Caras e Modos dos Migrantes e Imigrantes. História da Vida Privada no Brasil: Império. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

ALMEIDA, Joaquim Anécio; RIEDL, Mario (orgs.). Turismo Rural: ecologia, lazer e desenvolvimento. Bauru, SP: EDUSC, 2000.

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. Caderno Espaço Feminino, v. 19, n.01, Jan./ Jul. 2008.

BARRETO, Ângela Maria. Memória e sociedade contemporânea: apontando tendências. Revista ACB: Biblioteconomia em Santa Catarina, Florianópolis, v.12, n.2, jul./dez., 2007.

BLOS, Wladimir. O turismo rural na transição para um outro modelo de desenvolvimento turístico. Turismo Rural: ecologia, lazer e desenvolvimento. Bauru, SP: EDUSP, cap. 8, 2000.

BOSCHILIA, Roseli. Patrimônio a Mesa. Jornal da Ciência e Fé. Curitiba. Ano 6, ed. 70, junho 2005. Disponível em: <http://www.cienciaefe.org.br>. Acesso em: 16 ma. 2008.

BOSI, Ecléa. Memória e sociedade: Lembranças de velhos. São Paulo: Cia. das Letras, 1994.

BRASIL. Ministério do Turismo. Diretrizes para o Desenvolvimento do Turismo Rural no Brasil. 2004. Acesso em 01 abr. 2008.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Manual do Plano Safra da Agricultura Familiar 2003/2004. 2003. Acesso em 01 abr. 2008.

BRAUNE, Renata. O que é gastronomia. São Paulo: Brasiliense, 2007.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. História: Questões & Debates, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, 2005.

CASTRO, Maria Laura Viveiros de. Patrimônio imaterial no Brasil. Brasília: UNESCO, Educarte, 2008.

CAVACO, Carminda. Turismo, comércio e desenvolvimento rural. In: \_\_\_\_\_ Turismo Rural: ecologia, lazer e desenvolvimento. Bauru, SP: EDUSC, 2000.

CERTEAU, Michel de. A invenção do cotidiano: 1. artes de fazer. Tradução Ephraim Ferreira Alves. Petrópolis: Vozes, 1994.

\_\_\_\_\_ ; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar. Tradução Ephraim Ferreira Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis: Vozes, 1996.

CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. São Paulo: Ática, 1989.

CUNHA, Dilney Fermino. Suíços em Joinville: o duplo desterro. Joinville, SC: Letradágua, 2003.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva. Teoria e Método dos Estudos feministas: perspectiva histórica e hermenêutica do cotidiano. Uma questão de gênero. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos. 1992.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre. Seminário realizado no Recife em outubro de 2003.

ENTRES, Gottfried. Gedenkbuch zur Jahrhundert-Feier deutscher Einwanderung in Santa Catharina. Florianópolis: Livraria Central, 1929.

Estrada Bonita. Disponível em: <http://www.estradabonita.com.br/>>. Acesso em: 16 mar. 2008.

FABRE, Carla; CÔRREA, Maria Cláudia L. Percurso: Curitiba em Turismo, n. 4, p. 143-145, 2005.

FERREIRA, Marieta de Moraes; ABREU, Alzira Alves de. Entrevistas: abordagens e usos da história oral. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1994.

FICKER, Carlos. História de Joinville: subsídios para a crônica da Colônia Dona Francisca. 2. ed. Joinville: Do Autor, 1965.

FOUQUET, Carlos. Der Deutsche Einwanderer und seine Nachkommen in Brasilien. São Paulo e Porto Alegre: Instituto Hans Staden e Federação dos Centros Culturais 25 de Julho, 1974, p.17. *Apud* CUNHA, Dilney Fermino. Suíços em Joinville: o duplo desterro. Joinville, SC: Letradágua, 2003.

FREITAS, Sônia Maria de. História oral: possibilidades e procedimentos. São Paulo: Humanitas. USP: Imprensa Oficial do Estado, 2002.

FROEHLICH, José marcos. Turismo rural e agricultura familiar: explorando (criticamente) o cruzamento de abordagens e estratégias para o 'desenvolvimento'. In: \_\_\_\_\_. Turismo Rural: ecologia, lazer e desenvolvimento. Bauru, SP: EDUSC, 2000.

FUNARI, Pedro Paulo A.. PELEGRINI, Sandra. C. A. Patrimônio Histórico e Cultural. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006.

GEERTZ, Clifford. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GEHRMANN, Francine. Turismo e exploração de minérios na Estrada Bonita. 2007. 110 f. Monografia. IELUSC. Joinville.

GIMENES, Maria Henriqueta S. G.; MORAIS, Luciana Patrícia de. Vozes Femininas, Saberes Culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária. Caderno Espaço Feminino, v.19, n.01, Jan./Jul. 2008.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Antropologia dos Objetos: Coleções, museus e patrimônios. Rio de Janeiro: Coleção Museu, memória e cidadania. 2007.

HORTA, Maria de Lourdes Parreiras. Lições das coisas: o enigma e o desafio da educação patrimonial. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. 2005.

\_\_\_\_\_. Fundamentos da educação patrimonial. Revista da Faculdade Porto-Alegrense de Educação, Ciências e Letras: educação e Patrimônio Histórico-Cultural. Porto Alegre: FAPA, n. 27, jan./jun. 2000.

HUBER, Valburga. Marie Luise/Therese Stutzer. Cultura em Movimento, Blumenau. 2002.

HUNT, Lynn. A Nova História Cultural. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

IPHAN. Disponível em: <http://www.iphan.gov.br/bens/lmaterial/imaterial>. Acesso em: 17 mar. 2008.

Instituto de Pesquisas e Planejamento para o Desenvolvimento Sustentável de Joinville - IPPUJ. Disponível em: <http://www.ippuj.sc.gov.br>. Acesso em: 02 set. 2009.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>. Acesso em 16 fev. 2010.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV. nº. 33, 2004.

\_\_\_\_\_. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, v. 7, n. 16, 2001.

MAGALHÃES, Marion Brepohl de. Presença alemã no Brasil. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2004.

MATOS, Maria Izilda S. de. ESTUDOS DE GÊNERO: Percursos e possibilidades na historiografia contemporânea. Cadernos Pagu (11) 1998, pp.67-75. Disponível em: <http://www.pagu.unicamp.br/> Acesso em: 27 nov. 1999.

MENASCHE, Renata (org). A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: UFRGS, 2007.

MELO, Josimar. Caldo inaugura a história do restaurante. Folha de São Paulo. São Paulo. Folha Online – Sinapse. 24 set. 2002.

MONTENEGRO, Antonio Torres. História oral e memória: a cultura popular revisitada. São Paulo: Contexto, 2001.

MOREL, J. B. Conferência: O Patrimônio da Humanidade. In: YAGIZI, E. et. al (org). Turismo: espaço, paisagem e cultura. São Paulo, Editora Hucitec, 1996. p. 77 – 87.

MOLIN, L. L'Europe à table, introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires, Bruxelles, Elsevier Séquoia. 1975. *Apud*, POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

NORA, Pierre. Entre Memória e História: a Problemática dos lugares. Projeto História. S P. 1993.

PEDRO, Joana Maria. Reações de gênero na pesquisa histórica. Revista Catarinense de História. SC. no. 2, 1994.

PERROT, Michelle. et. PAIRE, Alain (org.) Une histoire des femmes est-elle possible? Paris/Marseille : Rivages, 1984. p.8. *Apud* PEDRO, Joana Maria. Reações de gênero na pesquisa histórica. Revista Catarinense de História. SC. no. 2, 1994.

PESAVENTO, Sandra J.. História e História Cultural. Belo Horizonte: Autêntica, 2003.

PIRES, Paulo dos Santos. A paisagem rural como recurso turístico. In: \_\_\_\_\_. Turismo rural: práticas e perspectivas. São Paulo: Contexto, 2001.

PORTUGUEZ, Anderson Pereira (org)..[et al.]. Turismo no espaço rural: enfoques e perspectivas. São Paulo: Roca, 2006.

POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar. Disponível em < <http://www.pronaf.gov.br/turismo/programadeturismo>>. Acesso em: 17 mar. 2008.

Relatório da Direção Provisória da Sociedade Colonizadora de 1849 em Hamburgo (Parte 1). Tradução Helena Remina Richlin. Revista do Arquivo Histórico de Joinville. v.1, n.1. Joinville, SC: AHJ, 2007.

RIEPPER, Bruna Fernanda. Turismo rural e especulação imobiliária: estudo de caso na Estrada Bonita. Monografia (Turismo com ênfase em Meio Ambiente)- IELUSC, Joinville. 2007.

RODOWICZ-OSWIECIMSKY, Theodor. A colônia Dona Francisca no sul do Brasil. Florianópolis. 1992.

RODRIGUES, Adyr Balastreri (org.)..[et al.]. Turismo Rural. Práticas e perspectivas. São Paulo: Contexto, 2001.

RODRIGUES, Ivone da Silva. Turismo Rural. A avaliação da paisagem para fins de desenvolvimento turístico. In:\_\_\_\_\_. Turismo rural: ecologia, lazer e desenvolvimento. Bauru, SP: EDUSC, 2000.

SANTOS, Antônio Henrique. O Vale do rio Taia-hy – levantamento de aráceas e dioscoreáceas comestíveis no litoral norte catarinense, Dissertação de mestrado apresentada no Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis. 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. História: Questões & Debates, Curitiba, nº. 42, 2005.

SANTOS, Milton. Território e Sociedade. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2000.

SANTOS, Milton. A Natureza do Espaço: espaço e tempo, razão e emoção. 2º ed. São Paulo: Hucitec, 1997.

SANTOS, Miriam Oliveira; ZANINI, Maria Catarina C. Caderno Espaço Feminino, v.19, n.01, Jan./Jul. 2008.

SCHROEDER, Adriane. Histórias de engenho: os engenhos de farinha de mandioca em Florianópolis: tradição, modernidade, representações. Joinville, 2007.

SEYFERTH, Giralda. Identidade camponesa e identidade étnica (um estudo de caso). In Anuário Antropológico/91, Tempo Brasileiro, Rio de Janeiro. 1993.

\_\_\_\_\_. As contradições da liberdade: análise de representações sobre a identidade camponesa. Revista Brasileira de Ciências Sociais, São Paulo, 18, 1992.

SIMMEL, Georg. A Sociologia do segredo e das sociedades secretas. Trad. Simone Maldonado. João Pessoa, 2002. *Apud* ASSUNÇÃO, Viviane. K. de. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. Caderno Espaço Feminino, v. 19, n.01, Jan./ Jul. 2008.

SILVA, Janine Gomes da. Tensões, trabalhos e sociabilidades: histórias de mulheres em Joinville no século XIX. Joinville, SC. UNIVILLE, 2004.

SILVA, Marilda C. Gonçalves da – Imigração Italiana e Vocações Religiosas no Vale do Itajaí. Coleção Tempo e Memória, nº16. Editora da UNICAMP, CMU, Campinas; Editora da FURB, Blumenau. 2001.

\_\_\_\_\_. O papel da mulher no processo de adaptação alimentar dos imigrantes europeus em Blumenau. In: Fazendo Gênero 8 - Corpo, Violência e Poder. Florianópolis: 2008.

SILVA, Zedra Perfeito. O Vale do Itajaí: documentário da vida rural. Ministério da Agricultura – Serviço de Informação Agrícola, Rio de Janeiro. 1954.

SOCIEDADE AMIGOS DE JOINVILLE. Álbum Histórico do Centenário de Joinville: 1851-9 de março-1951. Curitiba: Gráfica Mundial Ltda, 1951.

SOUZA, Vinicius Castro. Botânica Sistemática: guia ilustrado para identificação das famílias de Angiospermas da flora brasileira, baseado em APG II. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2005.

S.THIAGO, Raquel. Coronelismo urbano em Joinville: o caso de Abdon Baptista. Florianópolis: Edição Governo do Estado de Santa Catarina, 1988.

TERNES, Apolinário. Joinville: a construção da cidade. Joinville, SC: Do autor, 1993.

THOMPSON, Paul. A voz do passado: história oral. Rio de Janeiro: Paz e Terra. 1992.

TULIK, Olga. Turismo rural. São Paulo: Aleph, 2003.

WAGNER, Saionara Araújo; MARQUES, Flávia Charão; MENASCHE, Renata. Agricultura familiar à mesa. In: MENASCHE, Renata (org). A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: UFRGS, 2007.

WOORTMANN, Ellen. Herdeiros, parentes e compadres: colonos do sul e sitiantes do nordeste. Edunb, Brasília e Hucitec, São Paulo. 1995.

ZANIRATO, Silvia Helena; RIBEIRO, Wagner Costa. Patrimônio cultural: a percepção da natureza como um bem não renovável. Revista Brasileira de História. São Paulo, v. 26, nº 51, 2006.

## FONTES IMPRESSAS

ORIGEM. 180 anos da imigração alemã em Santa Catarina. Florianópolis:

Empreendedor, s/d.

A Notícia. Joinville, 15 dez. 1998.

A Notícia. Joinville, 05 abr. 2000.

A Notícia. Joinville, 04 jun. 2000.

A Notícia. Joinville, 13 jan. 2001.

A Notícia. Joinville, 27 abr. 2001.

A Notícia. Joinville, 28 dez. 2002.

A Notícia. Joinville, 05 jun. 2003.

A Notícia. Joinville, 27 jul. 2003.  
A Notícia. Joinville, 11 out. 2006.

## FONTES ORAIS

BILAU, Tânia Rosana. Depoimento concedido a Valéria König Esteves. Joinville, 29 ago. 2009.

DEBATIM, Maria Cestari. Entrevista concedida a Valéria K. Esteves. Joinville, 15 jul. 2009

DUMKE, Matias. Entrevista concedida a Valéria K. Esteves e Maria Elisa H. Iwaya. Joinville. Em 31 ago. 2009.

FERRARI, Lila Zen. Depoimento concedido a Valéria König Esteves e Maria Elisa Horn Iwaya. Joinville, 01 set. 2009.

FERRARI, Maria. Depoimento concedido a Valéria König Esteves. Joinville, 29 ago. 2009.

FERRARI, Nadal. FERRARI Regina. Depoimento concedido a Valéria König Esteves. Joinville, 30 ago. 2009.

GALICKI, Regina. Entrevista concedida a Valéria K. Esteves. Joinville, 07 out. 2008.

GEHRMANN, Rudolfo. Entrevista concedida a Valéria K. Esteves, Janine Gomes da Silva e Maria Elisa H. Iwaya. Joinville, 18 nov. 2008.

HATTENHAUER, Anita Gehrman. Entrevista concedida a Valéria K. Esteves e Maria Elisa H. Iwaya. Joinville, 14 ago. 2008.

HATTENHAUER, Denise. Entrevista concedida a Valéria König Esteves Joinville, 14 out. 2008.

KERSTEN, Ango. KERSTEN, Ivanir Aparecida. Entrevista concedida a Valéria K. Esteves e Maria Elisa H. Iwaya. Joinville, 04 nov. 2008.

KERSTEN, Olinda. Depoimento concedido a Valéria König Esteves e Maria Elisa Horn Iwaya. Joinville, 29 jul. 2009.

MAFRA, Ana Maria Michels. Entrevista concedida a Maria Elisa H. Iwaya. Joinville, 14 out. 2008.

MARSINIAK, Terezinha Maria de Paula. Entrevista concedida a Valéria K. Esteves. Joinville, 14 out. 2008.

MASTROCOLA, Vincenzo. Depoimento concedido a Valéria König Esteves. Joinville, 29 ago. 2009.

PILZ, Fernando. ZIMERMANN, Denise Andreatta. Depoimento concedido a Valéria König Esteves. Joinville, 29 ago. 2009.

QUADROS, Jane Batista. Entrevista concedida a Valéria K. Esteves e Maria Elisa H. Iwaya. Joinville 28 out. 2008

RETZLAFF, Edeltraud. Entrevista concedida a Valéria K. Esteves e Maria Elisa H. Iwaya. Joinville, 15 jul. 2009.

SCHNEIDER, Maria. Depoimento concedido a Valéria König Esteves. Joinville, 01 set. 2009.

SILVA, Cleusa Estela da. Depoimento concedido a Valéria König Esteves. Joinville, 29 ago. 2009.

SILVA, Suzana Cristina Barbosa da. Depoimento concedido a Valéria König Esteves. Joinville, 29 ago. 2009.

SILVA, Wanda Lourenzo da. Depoimento concedido a Valéria König Esteves. Joinville, 29 ago. 2009.

VOLKMANN, Terezinha. Entrevista concedida a Maria Elisa H. Iwaya. Joinville, 07 out. 2008.

WITT, Mailinda. Entrevista concedida a Valéria K. Esteves e Maria Elisa H. Iwaya. Joinville, 04 nov. 2008.

WITT, Paulo. Entrevista concedida a Valéria K. Esteves e Maria Elisa H. Iwaya. Joinville, 23 set. 2008.

**APÊNDICES**

## Apêndice 1

**ROTEIRO DE ENTREVISTA**

Projeto “No caminho do sabor e da cultura: uma abordagem sobre a cozinha e o cotidiano da Estrada Bonita (Pirabeiraba/Joinville).”<sup>\*</sup>

Registrar data e local da entrevista:

Dados de identificação:

- Nome e Filiação
- Data e local de nascimento
- Endereço
- Estado civil – Filhos – Quantos – Cônjuge
- Escolaridade
- Profissão
- Outras atividades (Política – religiosa – voluntária, etc.)
- ❖ Sempre morou em Joinville? (caso seja daqui) ou
- ❖ Quando veio para Joinville?
- ❖ Sempre viveu na zona rural?
- ❖ Vocês têm horta?
- ❖ O que plantam?
- ❖ Vocês têm criação de animais?
- ❖ Quais animais?
- ❖ O que vocês plantam e criam é para sustento próprio?
- ❖ Quem cuida dos outros afazeres da casa, como lavar roupas, cozinhar, limpar a casa, cuidar das crianças, fazer as compras?
- ❖ Quem cuida dos afazeres fora da casa, como plantar, capinar o quintal e a horta, cuidar dos animais?
- ❖ O que produzem na propriedade?
- ❖ Ampliar bem questões relacionadas a receitas e “modos de fazer”!
- ❖ Como é feito os doces, geléias, “musses”? Usam adoçante, açúcar, mascavo?
- ❖ Usa receitas? Quem ensinou?
- ❖ O que normalmente consomem no café da manhã, almoço e jantar? Todos comem juntos? Bebem algum líquido? Sobremesa? Como preparam?
- ❖ Em ocasiões especiais, como casamentos, aniversários, batizados. O que é consumido?
- ❖ O que é usado para fazer esse (s) produto (s)?
- ❖ As pessoas vêm procurar os produtos que fabricam?
- ❖ Quem esta diretamente ligada na produção?
- ❖ Qual o papel da mulher na produção? E do homem? E dos filhos? Tem ajudante?
- ❖ Quem vende os produtos?
- ❖ O que mudou e o que permanece na cidade em relação à alimentação/culinária/fazeres coloniais?
- ❖ O que o turismo rural ajudou no sustento da propriedade?
- ❖ O que o município de Joinville contribui para o desenvolvimento da propriedade?
- ❖ Onde podemos (ou não) ver as diferenças étnicas na cidade?
- ❖ O que é patrimônio para você?
- ❖ Para você os “fazeres” relacionados a culinária deveriam ser preservados? Melhor divulgados, etc.?
- ❖ Você teria ainda mais algum assunto para comentar?

---

<sup>\*</sup> Projeto de pesquisa do Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade – MPCSS, vinculado ao projeto “Lugares de memória, memórias de lugares... Diferentes olhares para o patrimônio cultural de Joinville” (sigla PATRI), coordenado pela Profa. Dra. Janine Gomes da Silva – orientadora.

## Apêndice 2

## FORMULÁRIO DE PESQUISA\*

1-Dados de identificação: Nome: Endereço: _____	14- O que geralmente consomem no: 1) café da manhã, 2) almoço e 3) jantar? 1) _____ 2) _____ 3) _____
2-Data e local de nascimento: _____	15- Usam receitas para preparar a comida? ( ) sim ( ) não
3-Profissão: _____	16- Em que ocasião geralmente usa receita no preparo de alimentos? (casamento, aniversários, batizados, natal, páscoa, outro) R.: _____
4- Estado civil: ( ) Solteira ( ) Casada ( ) União estável ( ) Separada ( ) Viúva	17- Possui alguma(s) receita(s) que “seja de família” ou bastante utilizada? ( ) não ( ) sim. Quais?
5-Escolaridade ( ) sem instrução ( ) Primário – 1º a 4ª série ( ) 1º Grau completo ( ) 1º Grau completo ( ) 2º Grau completo ( ) 2º Grau completo ( ) 3º Grau completo ( ) 3º Grau completo No caso de 3º grau – curso:	18- Registre uma no espaço abaixo. Desde os ingredientes ao modo de fazer. Use o verso se for necessário.
6-Tem filhos:( ) não ( ) sim Quantos?	_____ _____ _____
7-Participa de outras atividades (Política, religiosa, voluntária, etc.) _____	_____ _____ _____
8- Desde quando mora na Estrada Bonita?	_____ _____ _____
9-Planta hortaliças? ( ) não ( ) sim Quais?	_____ _____ _____
10- Possui criação? ( ) não ( ) sim Qual?	_____ _____ _____
11 – O que plantam e criam é para o sustento próprio? ( ) sim ( ) não	_____ _____ _____
12- Fazem algum produto para vender na propriedade? ( ) não ( ) sim Quem?	_____ _____ _____
13- Compram muitos produtos alimentares fora da propriedade? ( ) não ( ) sim. Quais?	Obrigada por sua contribuição!

\* Respondendo as perguntas deste Formulário de pesquisa, você estará contribuindo com o Projeto de pesquisa do Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade – MPCs sob o título “ No caminho do sabor e da cultura: uma abordagem sobre o cotidiano e a gastronomia da Estrada Bonita – Pirabeiraba/Joinville”, da mestranda vinculado ao projeto “Lugares de memória, memórias de lugares... Diferentes olhares para o patrimônio cultural de Joinville” (sigla PATRI), desenvolvido pela mestranda Valéria König Esteves e orientada pela Profa. Dra. Janine Gomes da Silva. Ano 2008/2009 a 2010.

Nome e Assinatura: \_\_\_\_\_

## Apêndice 3

## Algumas receitas dos quitutes das/os moradoras/es da Estrada Bonita\*

1. Bolacha de Melado - Sra. Edeltraud Retzlaff
2. Bolacha de Natal – Sra. Olinda Kersten
3. Bolo de Aipim – Sra. Mailinda Witt
4. Bolo de Aipim – Sra. Suzana Cristina Barbosa da Silva
5. Bolo-pudim – Sra. Eliane Maria Nehls
6. Carne de Panela – Sra. Terezinha Ma. de Paula Marsiniak
7. Cuca de fermento de pão – Sra. Edeltraud Retzlaff
8. Cuca de Banana caramelizada – Sra. Cleusa Estela da Silva
9. Frango Assado Inteiro na Panela – Sra. Terezinha Ma. de Paula Marsiniak
10. Galinha Caipira com Aipim - Sra. Maria Cestari Debatim
11. Geléia de Banana na Panela de Pressão – Sra. Maria Cestari Debatim
12. Geléia de Carambola – Sra. Regina Galicki
13. Gemüse – Sra. Ana Maria Michels Mafra
14. Nhoque da Dona Lila – Sra. Lila Zen Ferrari
15. Omelete - Sra. Anita Gerhmann Hatennhauer
16. Pão de Cará – Sra. Regina Galicki
17. Pão de Fubá – Sra. Maria Ferrari
18. Pão-de-ló da Oma Martha Kersten – Sra. Tânia Rosana Bilau
19. Pastelão de Palmito - Sra. Lila Zen Ferrari
20. Pastelzinho de Goiabada – Sra. Edeltraud Retzlaff
21. Pirogue – Regina Galicki
22. Pizza de liquidificador – Sra. Cleusa Estela da Silva
23. Queijinho - Sra. Ana Maria Michels Mafra
24. Queijinho – Sra. Maria Cestari Debatim
25. Rosquinha de Vinagre - Sra. Jane Batista Quadros
26. Sopa – Sra. Anita Gerhmann Hatennhauer
27. Torta Alemã – Rudolfo Gehrman
28. Toucinho do Céu – Sra. Maria Ferrari

---

\* Como mencionado, as receitas foram transcritas respeitando o modo de narrar de cada entrevistada/do.

### **1. BOLACHAS DE MELADO - Sra. Edeltraud Retzlaff**

Açúcar, melado, trigo, ovos, margarina, um quilo de melado.

Condimentos: canela, cravo e bicarbonato.

Amasse bem a massa, depois ela é aberta, forma-se as bolachas e assa.

Glacê.

Com clara de ovos e açúcar, bate na batedeira bem batido, passa nas bolachas e depois seca no forno.

Segredo: a massa ainda crua descansa de um dia para o outro.

### **2. BOLACHAS DE NATAL – Sra.Olinda Kersten**

12 ovos

½ kg de manteiga

700 gr de açúcar

2 kg de trigo até dar o ponto

Bicarbonato de amônia

Sal e raspa de limão

Amasse todos os ingredientes, estique a massa, corte as bolachas e põe no forno até dourar.

Para o glacê:

01 xícara de clara de ovos,

03 xícaras de açúcar (faça uma calda com o açúcar e água)

Bater as claras até ficar suspiro e acrescente a calda do açúcar aos poucos.

Coloque o glacê nas bolachas e põe no forno para secar.

### **3. BOLO DE AIPIM – Sra. Mailinda Witt**

400 gr de aipim cru, ralado

400 gr açúcar

200 gr coco ralado

450 gramas de manteiga

04 ovos inteiros

01 pacote de baunilha

01 colher de sopa de trigo

02 colheres de chá de fermento Royal

Misture o açúcar, a manteiga, os ovos e a baunilha, junte em seguida o aipim ralado, o coco e a farinha de trigo, mexendo bem esta massa. Junte o fermento Royal. Vai ao forno em forma untada que dê para abrir. Asse durante 30 a 40 min.

Cobertura: 01 xícara de nata, 02 colheres (sopa) rasas de açúcar, 01 pacote de baunilha. Bater a nata gelada até endurecer, junte o açúcar e a baunilha e cubra o bolo quando estiver frio.

#### **4. BOLO DE AIPIM – Sra. Suzana Barbosa da Silva**

04 xíc. de aipim ralado cru  
 02 xíc. de açúcar  
 04 ovos  
 02 colheres de margarina  
 01 colher de sopa de fermento  
 01 pacote de coco ralado  
 01 caixa de pudim de coco

Bate tudo e polvilhe a forma com açúcar e trigo e põe para assar por 40 minutos

#### **5. BOLO – PUDIM – Sra. Eliane Maria Nehls**

01 pacote de bolo sabor limão  
 02 copos de iogurte de côco  
 01 copo de óleo  
 03 ovos  
 01 pacote de gelatina de limão  
 01 colher de fermento Royal

Bater tudo junto e assar por 35 minutos.

Depois de assado põe uma cobertura de 01 lata de leite moça com ½ xícara de suco de limão

#### **6. CARNE DE PANELA – Sra. Terezinha Maria de Paula Marsiniak**

Uma posta de carne, filé, lombo ou qualquer carne.

Coloque a óleo na panela, põe alho, frito um pouco e coloque a carne

Frita a carne, vai refogando, ela fica bem douradinha.

Vai colocando os temperos: a cebola, o cominho, tomate, cebola.

Refoga tudo até desmachar, feito no fogão a lenha é ainda mais gostoso.

#### **7. CUCA DE FERMENTO DE PÃO – Edeltraud Retzlaff**

A cuca ela é feita com fermento de pão, uma massa crescida, vai trigo, ovos, leite, gordura, fermento de pão, então amasse e deixe crescer, espalha na forma, depois põe o recheio em cima pode ser banana, abacaxi, uva, queijinho, coco.

Também põe farofa em cima das frutas ou só a tradicional com farofa.

A farofa é feita de trigo, açúcar, baunilha e gordura, pode ser margarina ou manteiga também. Amasse tudo e faça a farofa.

## **8. CUCA DE BANANA CARAMELIZADA - Sra. Cleusa Estela da Silva**

01 xícara de açúcar  
 03 colheres de margarina  
 03 a 04 ovos  
 01 colher de maisena  
 Leite para desmanchar  
 Trigo até a massa ficar lisa  
 01 colher de sopa de fermento Royal  
 Bata todos os ingredientes.

Forma: Põe o açúcar caramelizado na forma, corte as bananas ao meio e forre toda a forma, depois põe a massa e asse.  
 Depois de assado, desinforme virando a forma para que as bananas fiquem por cima.

## **9. FRANGO ASSADO INTEIRO NA PANELA – Sra. Terezinha Maria de Paula Marsiniak**

Tempere o frango de um dia para o outro bem temperadinho com todos os temperos e no outro dia coloque o óleo na panela, mas daí tem que ser uma panela de ferro e põe o frango inteirinho e vai dourando ele, coloque um pouquinho de água e vai dourando, virando ele até assar inteirinho.  
 Se quiser recheio, faça um de farofa.

## **10. GALINHA CAIPIRA COM AIPIM - Sra. Maria Cestari Debatim**

A gente cozinha a galinha, ensopa bem, fica bem sequinha, bem amarelinha bota bastante tempero, deixe ela cozinhar bem.  
 Em outra panela cozinhe o aipim, depois de tudo pronto é só sentar e comer.

## **11. GELÉIA DE BANANA NA PANELA DE PRESSÃO – Sra. Maria Cestari Debatim**

Pica a banana e amassa tudo bem amassadinha em um prato. Dentro da panela de pressão, boto duas xícaras de açúcar e deixo ficar bem vermelhinha. Então coloque a banana dentro e mais uma xícara de açúcar, põe cravo, canela, meio copo de limão, e fecho a panela e deixo em cima da chapa no fogão a lenha e deixe lá.

Depois de duas horas abrir a panela e verá que ela esta bem vermelhinha, bem molinha, fica muito gostoso.

## **12. GELÉIA DE CARAMBOLA - Sra. Regina Galicki**

Pega 30 carambolas, e para 30 carambolas põe um quilo de açúcar e põe no fogo para apurar ela. Depois você tira aquelas carambolas, põe a fruta para secar. O que sobra daquele líquido, do açúcar e do suco de carambola, aquilo vira geléia.

Sugestões da entrevistada:

As carambolas que secaram ficam bem crocantes, como que cristalizadas e pode-se usar para consumo também, comendo a fruta. Pode-se colocar algumas dentro da geléia para enfeitar, colocar dentro de massas de pão doce, como o panetone. Guarde em vidro bem fechado para que elas não amoleçam.

### **13. GEMÜSE - Sra. Ana Maria Michels Mafra**

Uma porção para 6 pessoas: 20 folhas de couve, 1 kg de batatinha, 200 gr de farofa, cebola de cabeça, cebolinha verde, salsinha, temperinhos verde.

Modo de fazer:

Picar as folhas e dar uma boa fervida, escorrer a água, botar a batatinha, colocar água novamente que tampe a batatinha com a couve, ferver até cozinhar a batatinha, escorre a água e acrescenta a farofa.

Amassar tudo com o amassador de feijão, pode colocar bacon também. Coloque numa travessa e sirva.

### **14. NHOQUE DA DONA LILA – Sra. Lila Zen Ferrari**

01 xícara de água

01 ovo inteiro

Trigo até dar a liga dos ingredientes

Faça as tirinhas e corte em pedacinhos, depois vai colocando na água fervente até eles subirem. Tire da água e coloque numa travessa. Faça um molho de carne moída e põe por cima.

### **15. OMELETE – Sra. Anita Gehrmann Hatennhauer**

Bata um ovo, coloque um pouco de leite, cebolinha verde e sal.

Fica bem levinho.

Frite na frigideira.

### **16. PÃO DE CARÁ – Sra. Regina Galicki**

Cozinha o cará, com água e sal, depois amassa bem amassadinho e você agrega na massa do pão, põe o trigo, o azeite, ou gordura suína, sal, fermento Fleischmann. Amassa bem amassadinho, daí ele cresce... depois do processo ele cresce, e você amassa mais uma vez, divide e põe nas formas, ele cresce nas formas e põe pra assar, no forno à lenha, de preferência.

### **17. PÃO DE FUBÁ – Sra. Maria Ferrari**

Para cada três pães, 1 xícara de fubá fino.

Primeiro, escalda o fubá com três xícaras de água fervendo e deixe esfriar.

Põe 1 kilo de trigo, 2 colheres de margarina, 3 colheres de fermento Fleischmann, açúcar e sal a gosto.

Amassa tudo e deixe crescer. Põe na forma e quando estiver crescido novamente, asse no forno.

**18. PÃO-DE-LÓ DA OMA MARTHA KERSTEN – Tânia Rosana Bilau**

06 ovos, bater as claras em neve.

2 ½ xícara de açúcar

2 ½ xícara de trigo

1 xícara de maisena

1 xícara de suco de laranja

3 colheres de fermento Royal

Bata tudo e asse em forno moderado

**19. PASTELÃO DE PALMITO – Sra. Lila Zen Ferrari**

01 copo de leite, azeite, sal e 03 ovos. Bate tudo em uma tigela, acrescente aos poucos 01 colher de maisena, trigo e 1/2 colher de fermento. A massa fica mole. Põe na forma e coloque por cima o palmito refogado com temperos, ainda quente. Asse no forno.

**20. PASTELZINHO DE GOIABADA – Edeltraud Retzlaff**

Tanto faz, doce ou salgado.

Nata (01 pacotinho), trigo e um pouquinho de sal na massa.

Amassar até que fique bem consistente, depois abra com um rolo. Corta com um copo e põe um pedacinho de goiabada dentro ou qualquer outro recheio e fecha. Assa no forno.

Passe o açúcar por fora depois de assado, se fizer doce.

Se fizer o salgado coloque um pedacinho de queijo e presunto, e por fora polvilhe com trigo.

O tempo de assar é bem rápido, só dar uma douradinha.

**21. PIROGUE- Sra. Regina Galicki**

500 g. de trigo

01 ovo

01 colher de fermento Royal

½ xícara de água norma

01 pitada de sal

Ingredientes do recheio:

04 batatinhas grandes

300 g. de queijinho branco

01 pitada de sal

01 pitada de pimenta

Cheiro verde a gosto

Modo de fazer a massa:

Misturar todos os ingredientes e amassar bem (com a mão). Depois abrir a massa com rolo e fazer círculos, pôr o recheio e fechar em forma de pastel.

Modo de fazer o recheio:

Cozinhar as batatinhas sem sal, depois de cozida deixe esfriar, amasse e junte o restante dos ingredientes e misture bem.

Cozimento:

Em uma panela coloque água e deixe ferver, quando estiver fervendo adicione sal e óleo e coloque os pirogues para cozinhar, quando estiverem boiando já pode tirá-los que estão prontos. Arrume em uma travessa e por cima coloque um pouco de molho para não grudar as massas.

## **22. PIZZA DE LIQUIDIFICADOR (MASSA) – Sra. Cleusa Estela da Silva**

½ copo de óleo  
1 copo de leite  
01 ovo  
01 pitada de sal  
01 copo de trigo  
01 colher de sobremesa de fermento Royal

Bata tudo no liquidificador e põe na forma polvilhada para assar.

## **23. QUEIJINHO – Sra. Ana Maria Michels Mafra**

Tire o leite de manhã, coe numa peneirinha, num paninho e põe numa vasilha para deixar azedar, amanhã de noite ele está azedo. Tire a nata, põe numa vasilha de alumínio e põe atrás do fogão a lenha para esquentar, ele tem que ficar assim, mais morno, não pode deixar ferver, se deixar ferver ele fica muito solto.

Então tem que ser lá atrás do fogão e põe fogo aos poucos. Depois que pegou a temperatura certa, escorra num saquinho de tecido e pendura para escorrer todo o soro.

Depois se quiser pode temperá-lo com sal e cheiro verde a gosto.

## **24. QUEIJINHO – Sra. Maria Cestari Debatim**

O queijinho a gente tem que deixar o leite azedar de um para o outro. Bota água fervendo, mexe bem, depois escorre em um pano, pra tirar todo soro. Quando está bem sequinho, bota nata e sal e come.

## **25. ROSQUINHA DE VINAGRE – Sra. Jane Batista Quadros**

Na massa vai ovos, azeite, vinagre, fermento royal, trigo, açúcar.  
Amassa tudo e abra a massa com rolo. Forme as rosquinhas.  
Frita em óleo quente.

## **26. SOPA – Sra. Anita Gehrmann Hatennhauer**

Sopa de galinha, ou faz sopa de carne de gado. Põe repolho, batata, cebola, alho, salsa, batatinha (salsa ou mandioquinha), couve flor, espinafre, brócolis, qualquer coisa mais. Faça ela bem reforçada, pode colocar um pedaço de costelinha defumada para dar um gostinho bom.

## **27. TORTA ALEMÃ - Sr. Rudolfo Gehrmann**

4 gemas, 250g de açúcar, 200g de manteiga sem o sal, 1 cx. de leite sem o soro, bolacha de maisena.

Bata as gemas com o açúcar, depois acrescenta a manteiga, e bata por uns 20 min, até dobrar de tamanho, então acrescenta o creme de leite. Batido todos esses ingredientes começa a montar com a bolacha, camada por camada, até terminar com o creme.

Creme de cobertura

2 xícaras de leite, 8 colheres de Nescau, e 1 de margarina. Ferve, por uns 15, a 20 minutos até engrossar. Tem que cuidar para não queimar.

Segredo: Congelar a torta de um dia para o outro, só depois colocar a cobertura ainda quente sobre a torta.

## **28. TOUCINHO DO CÉU – Sra. Maria Ferrari**

03 ovos  
03 colheres cheias de margarina  
01 ½ xíc. de açúcar  
01 xíc. trigo  
01 litro de leite

Bata no liquidificador (ovo, margarina e açúcar), acrescenta o leite e o trigo.  
Coloque em forma e põe no forno por 30 mim.

*Observação da entrevistadora: Imagino que a receita não esteja completa pois falta a cobertura, que geralmente é feita com côco ralado e leite condensado.*

**ANEXOS**

## Anexo 1

**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**  
**Conforme Resolução no. 196 de 10 de outubro de 1996 (Conselho Nacional de**  
**Saúde)**

Eu, \_\_\_\_\_, aceito livremente participar da pesquisa intitulada: **“Lugares de memória, memórias de lugares... Diferentes olhares para o patrimônio cultural de Joinville”**, a ser realizada sob responsabilidade da pesquisadora Profa. Dra. Janine Gomes da Silva, do Departamento de História da Universidade da Região de Joinville/UNIVILLE. Esta pesquisa tem como objetivo, a partir de pesquisa histórica relacionando memórias femininas sobre diferentes aspectos do patrimônio cultural da cidade de Joinville, subsidiar ações (como oficinas, cursos e palestras) de instituições da área da educação, patrimônio cultural e turismo da cidade e contribuir para o desenvolvimento de políticas públicas relacionadas ao patrimônio cultural do município, especialmente com as mulheres que participam dos grupos da Fundação 25 de Julho.

Minha participação neste estudo se resume a responder um roteiro de perguntas elaboradas pela pesquisadora, e que serão realizadas de acordo com a Metodologia de História Oral, com a utilização de um gravador de voz e, posteriormente, com a transcrição da entrevista para o papel.

Estou ciente de que a pesquisadora responsável pelo estudo prestará esclarecimentos sobre todos os procedimentos a serem realizados e que esta pesquisa não trará nenhum risco à minha integridade física ou moral. As informações obtidas neste estudo serão úteis cientificamente, especialmente para a área de história e poderão ser divulgadas em publicações e congressos. Em qualquer momento do estudo poderei solicitar maiores esclarecimentos sobre o seu desenvolvimento e serei prontamente atendido pela pesquisadora responsável. Minha participação é, portanto, voluntária, podendo desistir a qualquer momento, sem qualquer ônus ou consequência para mim.

Para outras informações, esclarecimentos ou reclamações, entrar em contato com Janine Gomes da Silva, através do telefone 3461-9093 ou pelo e-mail janine.gomes@univille.net.

ATENÇÃO: A SUA PARTICIPAÇÃO EM QUALQUER TIPO DE PESQUISA É  
 VOLUNTÁRIA, EM CASO DE DÚVIDA QUANTO AOS SEUS DIREITOS, ESCREVA  
 PARA: COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA DA UNIVILLE. ENDEREÇO: CAMPUS  
 UNIVERSITÁRIO-BOM RETIRO – CAIXA POSTAL 246 – CEP 89.201-972 –  
 JOINVILLE/SC.

Data: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / 2008, Joinville, SC.

\_\_\_\_\_  
 Assinatura do participante ou responsável

\_\_\_\_\_  
 Pesquisador responsável

## Anexo 2



**UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE  
LABORATÓRIO DE HISTÓRIA ORAL – L.H.O.**

**FICHA DE IDENTIFICAÇÃO DE ENTREVISTA ORAL**

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO:

1.1. Nome: \_\_\_\_\_.

1.2. Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ .

1.3. Local de Nascimento: Cidade \_\_\_\_\_ Estado \_\_\_\_\_ País \_\_\_\_\_.

1.4. Filiação: \_\_\_\_\_

1.5. Endereço: Rua \_\_\_\_\_ nº. \_\_\_\_\_.

Bairro \_\_\_\_\_ Complemento \_\_\_\_\_

Cidade \_\_\_\_\_ Estado \_\_\_\_\_

Fone \_\_\_\_\_ CEP \_\_\_\_\_

2. ENTREVISTADOR(ES): \_\_\_\_\_

2.1. Função no LHO/Departamento: ( ) Professor ( ) Funcionário ( ) Estagiário ( )  
Aluno ( ) Outros \_\_\_\_\_ .

3. LOCAL DA ENTREVISTA: \_\_\_\_\_ .

4. DATA DA ENTREVISTA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ .

5. QUANTIDADE DE FITAS GRAVADAS: \_\_\_\_\_ .

6. HORAS DE GRAVAÇÃO: \_\_\_\_\_ .

7. TRANSCRIÇÃO:

7.1. Autor: \_\_\_\_\_.

7.1.1. Função: ( ) Professor ( ) Funcionário ( ) Estagiário ( ) Aluno ( ) Outros \_\_\_\_\_

8. TERMO DE DOAÇÃO: ( ) SIM ( ) NÃO

8.1. Data de Assinatura: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ .

8.2. Restrições ( ) Sim ( ) Não

8.2.1. Tipo: \_\_\_\_\_

## Anexo 3



**UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE  
LABORATÓRIO DE HISTÓRIA ORAL – L.H.O.**

**TERMO DE DOAÇÃO**

Pelo presente termo, eu \_\_\_\_\_,  
residente na Rua \_\_\_\_\_  
nº \_\_\_\_\_, Complemento \_\_\_\_\_  
na Cidade de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_,  
portador da Cédula de Identidade nº \_\_\_\_\_, Expedida  
por \_\_\_\_\_, cedo ao Laboratório de História Oral da UNIVILLE – LHO,  
todos os direitos de uso e divulgação que me correspondem, do conteúdo da  
gravação de \_\_\_\_\_ fita(s) cassete, marca \_\_\_\_\_, num total de  
\_\_\_\_\_ horas e \_\_\_\_\_ minutos e transcrição da mesma, da  
entrevista concedida por mim a \_\_\_\_\_,  
em data \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, na Cidade de  
\_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_.

Declaro também, que pela natureza do trabalho apresentado, o conteúdo das  
gravações pode ser consultado \_\_\_\_\_ (com/sem) restrições por pessoas  
qualificadas e devidamente acreditadas a partir desta data.

Outrossim, autorizo a reprodução do conteúdo da gravação, de qualquer forma, pelo  
Laboratório de História Oral da UNIVILLE, sem alteração de sua essência.

**OBS.:** Restrições (se for o caso): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Joinville, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Entrevistado

\_\_\_\_\_  
Entrevistador

\_\_\_\_\_  
Testemunha

\_\_\_\_\_  
Testemunha