



## **A HISTÓRIA DA CUCA (KUCHEN): UM DIÁLOGO ENTRE A GASTRONOMIA E O DESENVOLVIMENTO REGIONAL**

Dr. Albio Fabian Melchiorretto<sup>1</sup>

Juliana Sa Holz<sup>2</sup>

Patrícia Adrielle Guimarães dos Santos<sup>3</sup>

Grupo de trabalho: GT 5 - Processos e Manifestações Culturais

### **APRESENTAÇÃO DO TEMA**

A cuca, também conhecida como Kuchen, é um doce, de origem alemã, que se tornou popular em algumas regiões do Brasil, especialmente no sul do país, marcada pela ocupação da imigração alemã. Ela é um elemento emblemático de identificação dos moradores do Médio Vale do Itajaí, marcando uma condição existencial e vivencial, conforme Matthes e Checcuci (2018) descreveram. Hoje o doce é tomado como um símbolo de preservação das tradições culinárias e da cultura dos imigrantes. Ele representa uma conexão com a formação territorial e é tratado com potencial turístico. Para além destas questões a proposta de pesquisa considerará outros aspectos para a reflexão.

O primeiro aspecto a se considerar é a identidade cultural. O conhecimento da cuca, sobreviveu a travessia dos imigrantes pelo oceano e diante das novas condições do “novo mundo” passou por processo de aculturação, aproximando-se a ideia germânica de *kultur* (aspectos espirituais de uma comunidade). Quando se fala em identidade cultural não é apenas a celebração histórica que se faz memória, mas é também, a história da ocupação da terra e do conjunto de reterritorializações que modificaram um conhecimento. Como lembram Matthes e Checcuci (2018), a comida carrega uma complexidade cultural diante daquilo que ela representa.

O segundo aspecto são os valores afetivos e sociais. A cuca é apreciada e compartilhada em momentos de convívio familiar e comunitário. Ela está associada a memórias afetivas, como as receitas tradicionais que são passadas de geração em geração, a preparação em família e a sua presença em ocasiões especiais.

---

<sup>1</sup> Doutor em Desenvolvimento Regional. Professor pesquisador Faculdade SENAC Blumenau. E-mail, [albio.melchiorretto@prof.sc.senac.br](mailto:albio.melchiorretto@prof.sc.senac.br).

<sup>2</sup> Graduada em Gastronomia, com MBA em Gestão da Gastronomia. Coordenadora de curso e professora da Faculdade SENAC Blumenau. E-mail, [juliana.holz@sc.senac.br](mailto:juliana.holz@sc.senac.br).

<sup>3</sup> Acadêmica de Gastronomia, Faculdade SENAC Blumenau. E-mail, [patricia.guimaraes2@icloud.com](mailto:patricia.guimaraes2@icloud.com).



Entretanto, segundo Matthes et al. (2023), num primeiro momento, a cuca marcou uma situação de distanciamento social entre aqueles que conseguiram acessar os insumos para sua confecção, em datas comemorativas e aqueles que estavam alijados por conta da situação de miserabilidade que se encontravam nas “colônias”. A constituição dos saberes alimentares é uma formação sistêmica que envolve as diversas condições, não somente dos grupos dominantes.

Muitos dos saberes relacionados à culinária regional e nacional na atualidade foram incorporados dos grupos indígenas locais baseados em recursos encontrados na Mata Atlântica, o que tem contribuído decisivamente para o desenvolvimento local e regional até os dias atuais, sendo as mulheres as detentoras desse saber que vem sendo repassado de uma geração a outra (GABRIEL; SILVA, 2019, p. 89).

Segundo Schreiber (2006), o resgate de preparações de origem alemã, como a cuca, representa a maior riqueza de um patrimônio cultural.

Com isso, chega-se ao terceiro aspecto, o qual é a valorização e o reconhecimento do produto, de certa forma, “gourmetizado”, elemento que dialoga com o Desenvolvimento Regional. Um alimento, historicamente constituído, tornou-se um vetor de oportunidade econômica ligado ao cenário de turismo e valorizado como produto gastronômico. Ao mesmo tempo que contribui para o turismo também atua na promoção da cultura local.

Então, esta pesquisa, aborda a cuca (Kuchen), e como ela, as condições de reterritorializações da comida em um alimento potencialmente gastronômico e com potencial para a constituição de um atrativo econômico.

Segundo Schreiber (2006), o resgate de preparações gastronômicas, como a cuca, por exemplo, representa a maior riqueza de um patrimônio cultural. Schreiber (2006) segue romanceando que ao provar iguarias resgatadas, os imigrantes podiam voltar à infância pelas memórias afetivas vinculadas à comida.

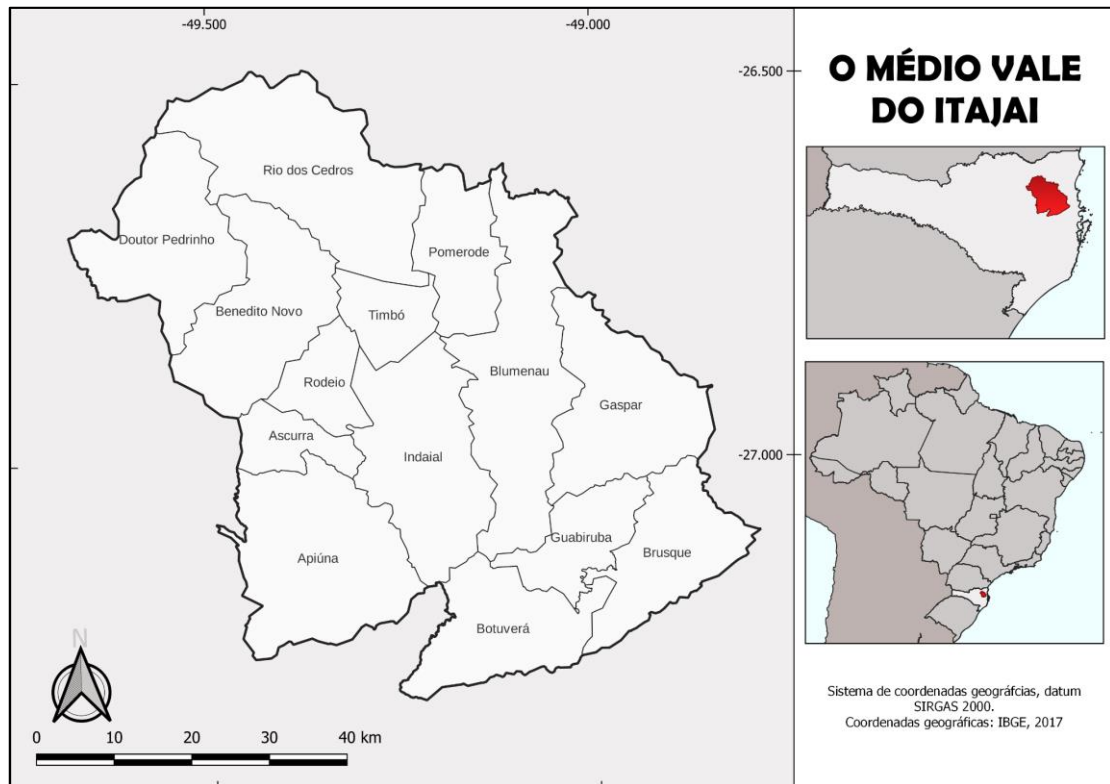
## **OBJETIVOS**

O presente estudo objetiva analisar como a cuca (Kuchen) transformou-se, de um doce enraizado na cultura colonizadora em um alimento de potencial gastronômico e como vetor para a constituição de um atrativo econômico. Para dar conta do objetivo geral, ainda se acrescenta, como objetivo específico, estabelecer um diálogo entre a



complexidade cultural do contexto dos imigrantes alemães do Médio Vale do Itajaí com o desenvolvimento regional e a gastronomia.

Figura 1: Localização do Médio Vale do Itajaí



Fonte: mapa elaborado pelos pesquisadores (2023)

## METODOLOGIA

Este estudo está ligado a um projeto de extensão universitária. Então, não é possível discutir apenas a metodologia deste recorte do projeto. Se faz oportuno separar as etapas que o compõe.

Em primeiro, esta reflexão se constituirá de uma pesquisa de referências em diálogos com relatos da história oral, gerados a partir de entrevistas não estruturadas com descendentes de imigrantes alemães. Esta parte é ligada ao projeto de extensão de um curso de ensino superior, tecnólogo em gastronomia, numa instituição localizada no Médio Vale do Itajaí. O projeto de extensão objetiva constituir um resgate histórico das receitas de cuca (Kuchen) praticadas pelos alemães que ocuparam as terras do Médio Vale do Itajaí, na segunda metade do século XIX.

Os dados gerados dão origem à etapa seguinte, o qual é a sistematização dos dados, estrutura base que se apresenta neste estudo. Esta etapa, é



metodologicamente guiada pela cartografia social, pautada nas reflexões deleuzo-guattarianas (Deleuze; Guattari, 2010). Essa abordagem mapeia e explora as relações complexas e fluidas que existem nos territórios sociais e subjetivos. Ela difere da cartografia tradicional, que tende a representar territórios fixos e estáticos. A cartografia social, por sua vez, mapeia os processos de transformação e multiplicidade que ocorrem em espaços, conectados às interações entre diferentes elementos, revelando as relações de poder e os fluxos de desejo que operam nesses espaços. Com isso, se dá abertura para as experiências individuais e coletivas na produção de conhecimento sobre um território específico (Melchiorretto; Aumond, 2021).

## **RESULTADOS**

Foi observado que uma parte significativa da tradição se manteve ao longo do tempo. Foi preservado devido a uma série de condicionamentos relacionados ao paladar. Esses condicionamentos desempenharam um papel fundamental na construção da identidade do habitante do tempo presente do Médio Vale do Itajaí, contribuindo para a manutenção de práticas culinárias específicas e o cultivo de sabores característicos. O que por sinal, conferiu um grau identitário à produção regional de *cuca* (*kuchen*).

Os relatos orais permitem afirmar, com certa segurança, que o fazer da *cuca* influenciou as primeiras gerações, atuando como um elemento mediador entre o grupo que aqui se instalou e suas regiões de origem. Por meio dos sabores e aromas familiares, conseguiram estabelecer uma ponte emocional e afetiva com suas raízes, permitindo uma vivência do passado por lembranças e emoções. Esse resgate do passado, mesmo que simbólico, tornou-se uma forma de mitigar a saudade e promover um senso de continuidade cultural em territórios distantes. Entretanto, o apelo comercial e a constituição da *cuca* (*kuchen*) como um produto turístico direciona um caminho diferente para o produto atual. “A comida está ligada ao contexto, em que está inserida em termos sociais e históricos, a um modo de fazer e consumir” (MATTHES; CHECCUCI, 2019, p. 86).

A *cuca* (*kuchen*), como elemento emblemático da alimentação no Médio Vale do Itajaí, carrega consigo essas nuances culturais e emocionais, representando, não apenas um simples produto gastronômico, mas sim um símbolo vivo da história e das tradições germânicas na ocupação da região.



## CONCLUSÃO

A cuca (kuchen) desempenha um papel relevante como elemento emblemático da identidade cultural dos habitantes do Médio Vale do Itajaí e constitui-se como um vetor para o desenvolvimento regional. Ao longo do tempo, a tradição do fazer cuca foi preservada por meio de condicionamentos relacionados ao paladar, o que contribuiu para a manutenção de práticas culinárias específicas e sabores característicos. Essa preservação revela a importância da cuca como um símbolo de conexão com as raízes e a história da comunidade e desvela condições únicas para pensar o lugar das elites, das mulheres e os que estiveram/estão à margem da sociedade.

Outro aspecto significativo observado é a dimensão afetiva e social associada à cuca. Ela está intrinsecamente ligada a memórias afetivas, sendo apreciada e compartilhada em momentos de convívio familiar e comunitário. O fazer representa uma condição existencial. No entanto, é importante destacar que, em seu surgimento, ela também foi um fator de distanciamento social entre aqueles que tinham acesso aos ingredientes necessários para sua confecção e aqueles que viviam em condições de vulnerabilidade.

A cuca (kuchen) atualmente adquiriu uma nova dimensão, ela é valorizada e reconhecida como um produto gastronômico gourmetizado (Matthes *et al.*, 2023). Esse aspecto contribui para o desenvolvimento regional, uma vez que a cuca se tornou um atrativo econômico, relacionado ao turismo e à promoção da cultura local. Assim, a cuca transcende seu papel original e se transforma em um elemento que dialoga com o desenvolvimento regional, ao mesmo tempo, em que preserva as tradições culinárias dos imigrantes alemães.

Dessa forma, a cuca (kuchen) representa uma importante manifestação cultural e gastronômica no Médio Vale do Itajaí. Sua presença e significado vão além de um simples doce, carregando consigo histórias, memórias e identidade. É um símbolo vivo da preservação das tradições e da cultura germânica na região, além de desempenhar um papel relevante no contexto do desenvolvimento local e na promoção do turismo gastronômico.



## REFERÊNCIAS

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **O que é a filosofia?** 3. ed. São Paulo: Editora 34, 2010.

GABRIEL, Vandrezza Amante; SILVA, Marilda Checcucci Gonçalves da. O impacto da colonização europeia na alimentação e o papel da mulher indígena na conservação do alimento alimentar. **Guaju**, v. 5, n. 1, p. 71–94, jun. 2019.

MATTHES, Daniela; CHECCUCCI, Marilda. Território, campesinato e tradição: a cuca (kuchen) como elemento emblemático da alimentação no Médio Vale do Itajaí e sua relação com o desenvolvimento local. **Revista Práxis**, v. 1, p. 81, 1 jan. 2018.

MATTHES, Daniela; SPIESS, Maiko; MATTEDI, Marcos. Paradoxos da gastronomização da cuca (Kuchen): O esvaziamento da comida tradicional a serviço da invenção de uma identidade europeizada no Médio Vale do Itajaí. **Estrabão**, v. 4, p. 43-56, 2023.

MELCHIORETTO, Albio Fabian; AUMOND, Juarês José. O território no Plano Diretor de Massaranduba: um diálogo entre o conceito de território e a Filosofia. **Anais do I Congresso Internacional e III Seminário Nacional de Desenvolvimento Regional, 10 e 11 de junho de 2021, Taquara, RS: migrações e mobilidades no cenário contemporâneo**. Taquara: FACCAT, 2021. p. 1–18. Disponível em: <<https://www2.faccat.br/portal/?q=node/4844>>.

SCHREIBER, Milagros Del Carmen Joseph de. **A gastronomia teuto-brasileira em Blumenau e Pomerode/SC: como patrimônio cultural e atrativo turístico**. 2006. 251 f. Dissertação – Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, 2006. Disponível em: <<https://siaiap39.univali.br/repositorio/handle/repositorio/1299>>. Acesso em: 29 jun. 2023.