



Sabores que contam histórias: o Frühstück como patrimônio imaterial no médio vale do Itajaí

Flavors that tell stories: Frühstück as intangible heritage in the médio vale do Itajaí

Albio Fabian Melchiorretto – Doutor em Desenvolvimento Regional. Faculdade SENAC Blumenau. Brasil – albio.melchiorretto@gmail.com.

Juliana Sá Holz – Graduação em Gastronomia, Faculdade SENAC Blumenau. Brasil – juliana.holz@prof.sc.senac.br

Brenda Gabriella Osti Flores – Graduação em Gastronomia, Faculdade SENAC Blumenau. Brasil – brenda.flores@alunos.sc.senac.br

Eduarda Oneda – Graduação em Gastronomia. Faculdade SENAC Blumenau. Brasil – eduarda.oneda@alunos.sc.senac.br

Emanoella Rodrigues Erthal – Graduação em Gastronomia. Faculdade SENAC Blumenau. Brasil – emanoella.ertal@alunos.sc.senac.br

Lorenzo de Borba Riscarolli – Graduação em Gastronomia. Faculdade SENAC Blumenau. Brasil – lorenzo.riscarolli@alunos.sc.senac.br

Patrícia Carvalho do Val – Graduação em Gastronomia, Faculdade SENAC Blumenau. Brasil – patricia.val@alunos.sc.senac.br

Palavras-chave:

Gastronomia.
Frühstück.
Café da manhã.
Cartografia Social.
Médio Vale do Itajaí.

RESUMO

A pesquisa explora a tradição germânica do Frühstück, ou café da manhã, no contexto contemporâneo do Médio Vale do Itajaí, Santa Catarina, Brasil. A pesquisa examina a importância cultural e social do Frühstück, como ele se transformou ao longo das gerações, e como continua a representar um elemento chave na identidade da região. Mediante entrevistas semiestruturadas com moradores locais e uma análise do uso da cartografia social deleuzo-guattariana para a análise dos dados gerados, a pesquisa investiga as práticas alimentares, memórias afetivas e as conexões com a tradição germânica cultivadas na ocupação da terra. A pesquisa desvela como o Frühstück se adaptou às mudanças sociais e como ele é ressignificado em eventos contemporâneos e como ele ainda sobrevive diante da transformação de hábitos e costumes impostas pelo tempo presente. O Frühstück, além de ser uma refeição tradicional germânica, desempenha um papel crucial na construção da identidade cultural da região do Médio Vale do Itajaí. Essa tradição, trazida pelos imigrantes alemães a partir do século XIX, se enraizou na cultura local e se transformou ao longo do tempo, adaptando-se aos costumes e dinâmicas da região.

Keywords:

Gastronomy.
Frühstück.
Breakfast.
Social Cartography.
Médio Vale do Itajaí.

ABSTRACT

This research explores the German tradition of Frühstück, or breakfast, in the contemporary context of the Médio Vale do Itajaí, Santa Catarina, Brazil. The study examines the cultural and social significance of Frühstück, how it has transformed across generations, and how it continues to represent a key element of the region's identity. Through semi-structured interviews with residents and an analysis using Deleuze-Guattarian social cartography to interpret the generated data, the research investigates eating practices, affective memories, and connections to the German traditions cultivated during the settlement of the region. The study reveals how Frühstück has adapted to social changes and how it is reinterpreted in contemporary events, continuing to endure despite the transformation of habits and customs imposed by the present era. Frühstück, in addition to being a traditional German meal, plays a crucial role in shaping the cultural identity of the Médio Vale do Itajaí region. This tradition, brought by German immigrants in the 19th century, became deeply rooted in local culture and has evolved over time, adapting to the customs and social dynamics of the region.

Como citar este artigo

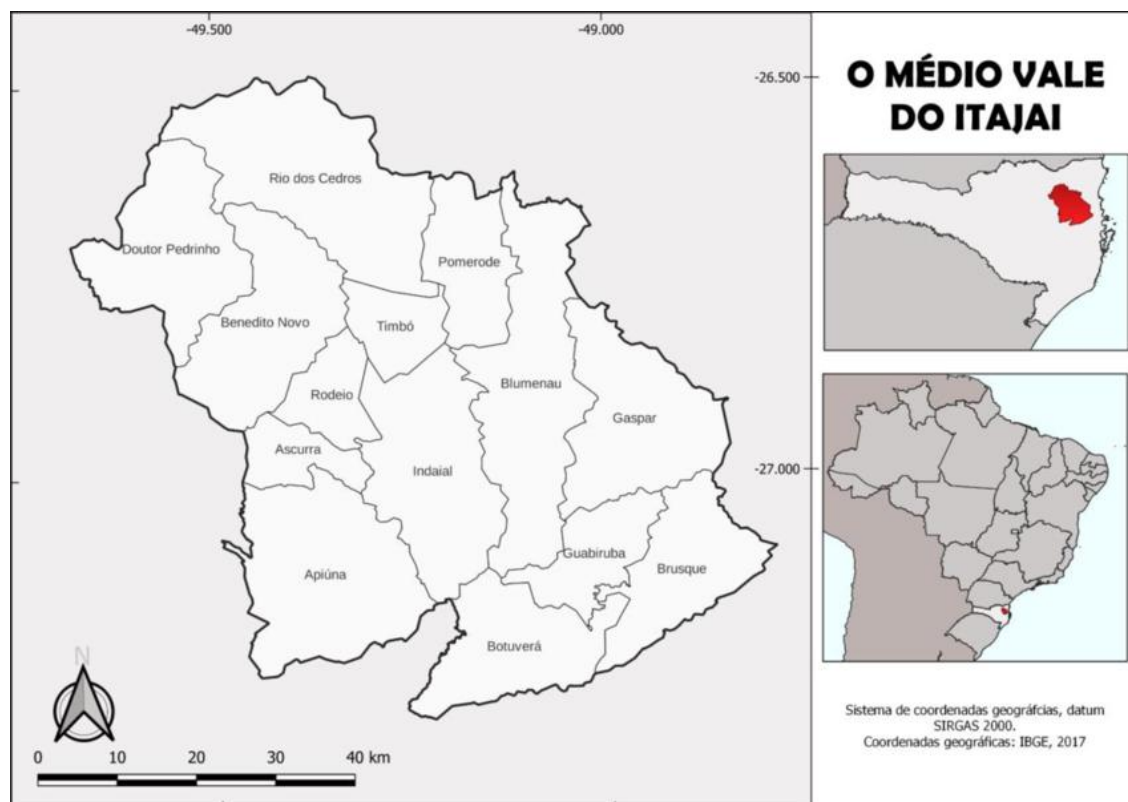
MELCHIORETTO, Albio Fabian *et al.* Sabores que contam histórias: o Frühstück como patrimônio imaterial no médio vale do Itajaí. **Revista Brasileira de Gastronomia**, v. 6, p. 01-16.

1 INTRODUÇÃO

O *Frühstück* é uma refeição tradicional de origem germânica, amplamente reconhecida por seus diversos ingredientes e sabores ricos que refletem a herança culinária da Alemanha, que numa tradução livre pode ser pensada como pequeno-almoço (Wierlacher, 2018). Normalmente servido no café da manhã, o *Frühstück* combina vários componentes, como café, pão, carnes, queijos, frutas, como a banana, entre outras e pastas, de modo a promover uma refeição de maior sustância.

A refeição varia significativamente conforme a região, apresentando especialidades locais e influências culturais, desde a robusta comida bávara até opções saxônicas mais leves, que geralmente incorporam doces e café (Wierlacher, 2018). Neste estudo o território de observação e análise será o Médio Vale do Itajaí (Figura 1) e o processo de aculturação vivenciado nesta espacialidade.

Figura 1 – O Médio Vale do Itajaí



Fonte: Melchiorretto (2024)

A região do Médio Vale do Itajaí foi ocupada por imigrantes europeus, a partir da década de 1850, sob liderança do químico e farmacêutico alemão Hermann Bruno Otto Blumenau (Gerlach; Kadletz; Marchetti, 2019; Seyferth, 2011). Estabelecida às margens do

rio Itajaí-Açu, a região foi escolhida num acordo com o governo imperial brasileiro para dar “corpo” a região Sul do Brasil, menos explorada. Ao longo dos anos, consolidou-se como um núcleo de cultura e tradição alemã, com uma economia inicialmente baseada na agricultura e, posteriormente, na indústria têxtil e tecnológica. Esse processo de desenvolvimento favoreceu a preservação de elementos culturais europeus, refletidos na arquitetura, gastronomia e festividades locais.

A ocupação germânica encontrou os saberes locais (Walkowski et al., 2021). A diversidade regional contribui para sua proeminência na cultura alemã, tornando o café da manhã não apenas uma refeição, mas uma experiência social essencial, que enfatiza a comunidade e a conexão.

A gastronomia de Santa Catarina tem a influência da colonização de imigrantes europeus e acontece a partir de 1829, com o patrocínio de pequenos lotes de terra, custeados pelo governo imperial do Brasil (Seyferth, 2011). A despeito disso, considera-se que as refeições são imbricadas com os saberes colonizadores e com os insumos nativos. Eram os recursos disponíveis e acessíveis, em alternativa de muitos ingredientes provenientes dos países de origem desses imigrantes.

A região do Médio Vale do Itajaí tem a influência da cultura europeia em vários aspectos, inclusive nos hábitos alimentares. Ainda que parte da população dessa região seja originária de múltiplos lugares, isso faz com que os visitantes acabam incorporando os mesmos hábitos que os locais

Ao se considerar a preparação do *Frühstück*, observa-se que ela inclui pratos populares como pão, nata, queijo, melado e embutidos. Essas práticas culinárias refletem um significado cultural mais amplo, já que o café da manhã na Alemanha serve como um momento para famílias e amigos se reunirem, reforçando os laços sociais e celebrando os costumes regionais (Wierlacher, 2018). Aqui, há uma dimensão maior que a alimentação enquanto uma ação biológica, assumindo uma perspectiva interdisciplinar dada a partir da cultura. Pensa-se a partir de Edgar Morin (2000), que desenvolveu uma abordagem transdisciplinar sobre a forma como atividades biológicas, como o beber e o comer, estão ligadas a regras, valores, símbolos e ritos, exigindo uma leitura interpretativa que apresente o cultural como referencial para entender determinadas práticas.

Notavelmente, o *Frühstück*, quando analisado no contexto do Médio Vale do Itajaí, não está isento de controvérsias. Para os colonizadores, cuja rotina era pautada pelo trabalho na “roça”, o *Frühstück*, era a segunda refeição do dia, consistindo no café tomado

na pausa do trabalho forçado, entre o primeiro café da manhã e o almoço. Para alguns, era até mesmo, uma refeição no final da tarde.

Para além da refeição, o momento de “parada” simboliza uma condição de reunião em torno do alimento e da preparação do trabalho. Uma ligação que vai além da força e da prática, para simbolizar uma epistemologia vivencial. Essa “parada” para o alimento também se conecta à ideia de ritualização. A preparação e o consumo da comida tornam-se ritos cotidianos que reafirmam a importância do tempo dedicado ao outro e a si. Ação que proporciona uma ideia de comunidade (Melchiorretto, 2023). Esse intervalo na rotina admite a reflexão sobre o trabalho, a vida e a relação com o meio ao redor, demonstrando que a comida está profundamente enraizada nos ciclos da existência humana e na organização social.

Diante desse cenário a pesquisa visa compreender as transformações da tradição germânica do *Frühstück* no contexto contemporâneo do Médio Vale do Itajaí, enquanto referência identitária e cultural na alimentação da região. A pergunta norteadora da pesquisa é: quais as principais mudanças e permanências na prática do *Frühstück* ao longo das gerações? A pesquisa sugere que, embora alguns aspectos originais foram modificados devido a múltiplas influências, há um certo elemento colonial ainda presente. A prática permanece, de certa forma, funcionando como símbolo de pertencimento e identidade cultural na região.

A construção desta pesquisa, além da introdução já apresentada, será dividida em outras seções. A próxima, de fundamentação teórica, apresentará uma leitura a partir da definição de *Frühstück* e seu debate com a cultura e a tradição. A partir dessa fundamentação, será demonstrado o percurso metodológico. Na sequência, anuncia-se os relatos gerados e estabelece-se um diálogo com a fundamentação teórica. Essa seção prepara a apresentação de uma ficha técnica de produto, gerada a partir dos depoimentos, constituindo em si, o resgate histórico que se propõe. E por fim, aquilo que se convencionou chamar de considerações finais, retomando a pergunta de pesquisa e os objetivos anunciados.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O *Frühstück*, ou café da manhã, tem uma importância cultural significativa nos países de origem germânica, pois reflete os valores e tradições da cultura, enfatizando a importância da comunidade, uma qualidade e um estilo de vida completo (Wierlacher,

2018). A refeição normalmente inclui uma variedade de itens, como pães, frios, queijos e geleias, simbolizando a diversidade regional e a riqueza culinária (Menasche, 2015). Essa prática incorpora a apreciação alemã por alimentos nutritivos que fornecem sustância.

Na Alemanha, para Wierlacher (2018), o café da manhã costuma ser um evento descontraído, permitindo a reunião e um momento de conexão antes de iniciar as rotinas diárias. Esse aspecto comunitário é vital, pois as refeições são percebidas como oportunidades para o fortalecimento dos laços sociais e honrar as tradições. O café da manhã pode variar conforme a região, apresentando ingredientes e costumes locais. Por exemplo, na Baviera, pode-se encontrar pretzels ao lado de salsichas, enquanto nas regiões do norte, o peixe pode aparecer com destaque (Wiertacher, 2018).

O significado cultural de *Frühstück* no tempo presente se estende a vários momentos e festivais, onde as comidas tradicionais ocupam o centro do palco. Durante eventos como a Oktoberfest ou os movimentos dos clubes de caça e tiro, o aspecto comunitário da refeição se torna ainda mais pronunciado à medida que as pessoas se reúnem para comemorar com comida, bebida e música. Esses encontros destacam a conexão duradoura entre comida e identidade cultural, reforçando o orgulho da sua herança identitária e culinária (Matthes; Checcucci, 2018).

Embora os elementos tradicionais permaneçam, as influências modernas também permeiam os costumes culinários, com um interesse crescente por opções saudáveis e por cozinhas internacionais. Essa adaptabilidade reflete a natureza dinâmica da cultura, fundindo o antigo com o novo, mantendo o respeito pelas raízes culinárias, e, ao mesmo tempo, a ideia de um território cada vez mais global e menos local. A evolução das opções de café da manhã ilustra como os descendentes da migração alemã continuam a honrar suas tradições, ao mesmo tempo em que adotam estilos de vida contemporâneos.

Hábitos e costumes são duas palavras-chave que abrangem ações de senso comum distinguindo um grupo de outro, inclusive quando a referência é a culinária apreendida como valor cultural. Na atualidade, a notoriedade midiática alcançada pela gastronomia etnizada popularizou o consumo de comidas vinculadas a tradições nacionais e étnicas, inclusive nas comemorações familiares e nos festivais (como a Oktoberfest entre os descendentes de imigrantes alemães). São coisas visíveis e socialmente reconhecidas que fazem o vínculo entre identidade étnica e a ideia de práticas culturais compartilhadas. Não é à toa que a noção de costumes, na forma mais corriqueira de apropriação do termo, sugere práticas e comportamentos aceitos pelo grupo, associados a uma tradição, aprendidos no curso da socialização. Nesse sentido, existe uma analogia com hábitos, cuja natureza supõe disposição ou aptidão adquirida (Seyferth, 2015, p. 138).

Ao considerar Seyferth (2015), pensa-se então o *Frühstück* como costume. Essa refeição matinal reflete a tradição passada entre gerações, estabelecendo práticas que

remontam ao tempo dos primeiros colonizadores e às suas rotinas de trabalho e convivência comunitária, como já descrito neste texto. O hábito, por sua vez, reforça-se no ato repetitivo e valorativo de reunir-se em torno dessa refeição, adaptando-a às necessidades e preferências atuais sem perder o vínculo com seu sentido original. Há um processo de aculturação, envolvendo os saberes dos povos originários com dos migrantes que ocuparam a terra, processo semelhante ao descrito por Matthes e Checcucci (2018) em relação à Kuchen.

No tempo presente, o *Frühstück* é capturado pela valorização da gastronomia como expressão cultural, presente em eventos festivos ou culturais, como nos eventos de clubes de caça e tiro. Essas dinâmicas possibilitam que o *Frühstück* resista como um símbolo de pertencimento e identidade, ao mesmo tempo em que é ressignificado, incorporando novos ingredientes e configurações, sem perder seu valor afetivo e social, conforme sugerido por Seyferth (2015).

O que se discute aqui não é apenas uma comida, ou uma refeição do dia, mas sim um hábito e o que ele representa.

A escolha do que comer e os hábitos alimentares ganham significados a partir de aspectos identificados na cultura alimentar. Escolhemos o que vamos comer conforme nossas memórias, sendo a opção, portanto, relacionada ao sentido que damos a nós mesmos (Matthes; Checcucci, 2018, p. 86).

As autoras destacam que as escolhas alimentares estão profundamente ligadas às memórias e ao significado que atribuímos à identidade de um determinado território. A prática do *Frühstück*, para aqueles que formaram o Médio Vale do Itajaí, não se limita ao ato de consumir alimentos pela manhã, ou outro horário; ela se configura como um hábito que reforça a conexão com as raízes culturais e a identidade coletiva.

O *Frühstück* é carregado de memórias transmitidas entre gerações, onde cada detalhe — dos ingredientes ao ritual de partilha — serve como um marcador de pertencimento a uma tradição. Assim, a refeição adquire um valor simbólico que ultrapassa a necessidade fisiológica de comer, consolidando-se como um elemento de continuidade cultural e expressão da identidade.

O ponto de partida é a gastronomia, mas a reflexão extrapola o campo alimentar. Há uma preocupação com o patrimônio imaterial e com a memória coletiva sobre o *Frühstück*. A partir dos relatos obtidos nota-se que o *Frühstück* é visto como um ritual transmitido intergeracionalmente, simbolizando os valores coloniais de união familiar e de respeito às rotinas de trabalho, que se modifica com o passar do tempo. O ritual de “parada” para o

Frühstück, que remonta às rotinas de colonização e agricultura dos imigrantes, adapta-se continuamente para manter-se vivo e relevante.

A tradição neste sentido deve ser nitidamente diferenciada do "costume", vigente nas sociedades ditas "tradicionais". O objetivo e a característica das "tradições", inclusive das inventadas, é a invariabilidade. O passado real ou forjado a que elas se referem impõe práticas fixas (normalmente formalizadas), tais como a repetição (Hobsbawm, 2021, p. 10).

No contexto da pesquisa sobre o *Frühstück*, percebe-se que ele não é apenas uma refeição, mas uma prática alimentada pela memória coletiva, carregada de significados simbólicos e responsável por preservar a continuidade cultural por meio da repetição, ainda que sujeita a alterações. Não interessa, por ora, discutir as razões dessa repetição ou dessas alterações. Para Hobsbawm (2021) essas tradições reinventadas desempenham um papel na construção e manutenção da identidade social. Sendo assim, o *Frühstück* se torna um elemento-chave na formação do sentimento de pertencimento à comunidade ocupante na região do Médio Vale do Itajaí.

Dessa forma, o *Frühstück* ajuda a estabelecer uma continuidade cultural que ultrapassa gerações, mantendo as raízes e a identidade coletiva territoriais presentes na vida contemporânea. Ao considerar o *Frühstück* sob o olhar tradicional de Hobsbawm (2021), é possível entender como essa prática funciona como um marcador cultural estratégico, uma "tradição inventada" que, embora adaptada, não perdeu seu valor simbólico. Essa refeição, com suas adaptações e ressignificações, representa uma prática viva, cuja repetição consolida a memória coletiva da comunidade.

3 METODOLOGIA

A metodologia adotada para alcançar o objetivo proposto foi a realização de entrevistas semiestruturadas com moradores do Médio Vale do Itajaí. A questão central da entrevista buscou compreender as lembranças e as transformações da tradição do *Frühstück* no tempo presente em relação aos relatos já presenciados de outrora. A pergunta de pesquisa que orientou o estudo foi: como esta prática se transformou e se adaptou diante dos vários processos de reterritorialização? Ao todo, foram entrevistadas oito pessoas, que de alguma forma já conheceram ou vivenciaram a prática. Por se tratar de uma pesquisa de rememoração de elementos históricos o importante na escolha dos sujeitos é o contato com os eventos e uma vivência geográfica. A estrutura da formação metodológica é o compartilhamento de memórias e da relação afetiva com o tema.

A pesquisa apresenta um desafio no que se refere à literatura acadêmica de apoio e à fundamentação teórica específica sobre o tema, uma vez que estudos sobre o *Frühstück* são escassos. Na tentativa de ampliar as possibilidades de investigação, realizou-se uma consulta ao banco de dados da Hemeroteca Digital do Estado de Santa Catarina (IDCH, [s. d.]), por meio da revista Blumenau em Cadernos, com edições disponíveis entre os anos de 1957 e 1998. A busca foi realizada utilizando-se a palavra *Frühstück* e variações da escrita, como frihstick, früschten ou fristic.. O sistema retornou 18 resultados, dos quais apenas três referiam-se à gastronomia. Os outros 15 resultados referiam-se à família *Frühstück*. Diante dessa limitação, entende-se que as entrevistas semiestruturadas se constituem como uma fonte segura de geração de dados (Creswell, 2010).

O *Frühstück* aparece no texto de Silva (2016), apenas como uma indicação. Nele a autora apresenta uma discussão sobre o *Kochkäse*, e cita brevemente a refeição, sem maiores explicações: “Ele é comido no pão no café da manhã, no früschten (refeição feita por volta das nove horas) e à noite, sendo acompanhado de geleias e Muss” (Silva, 2016, p. 74).

Optou-se pela cartografia social como método de análise (Deleuze; Guattari, 2011). A cartografia social é uma (a)metodologia de pesquisa que mapeia, num sentido diferente da cartografia tradicional, com intenção de compreender como os territórios (físico, humano, e a relação de forças) são constituídas. Não é apenas o espaço geográfico, mas são as memórias e as tradições (Hobsbawm, 2021).

A cartografia social, a partir de Deleuze e Guattari (2011), pode ser chamada de um “(a)método” porque ela não segue uma estrutura rígida, previsível ou linear como métodos tradicionais. Para os pensadores franceses o “(a)método” representa uma abordagem que abraça o fluxo, a multiplicidade e a imprevisibilidade, em oposição a um método que busca controlar, organizar e fixar as realidades.

A maioria dos métodos modernos para fazer proliferar séries ou para fazer crescer uma multiplicidade valem perfeitamente numa direção, por exemplo, linear, enquanto uma unidade de totalização se afirma tanto mais numa outra dimensão, a de um círculo ou de um ciclo (Deleuze; Guattari, 2011, p. 17).

Em vez de seguir passos fixos, a cartografia social está aberta ao que emerge do território e das interações entre os sujeitos. Ela envolve observar, refletir, discutir e propor soluções, mas sem uma sequência rígida, ao contrário, o processo pode se reconfigurar continuamente, conforme surgem novos acontecimentos e relações. Isso a torna um

"(a)método", no sentido de ser uma prática aberta e adaptável, capaz de cartografar o que é dinâmico e em constante transformação.

Para Deleuze e Guattari (2011), a cartografia social mapeia práticas e relações sociais a partir da perspectiva dos sujeitos envolvidos. Diferente de mapas convencionais, que se baseiam em dados geográficos fixos, a cartografia social foca em processos dinâmicos, culturais, políticos, históricos e afetivos, revelando a complexidade dos contextos sociais. Ela permite visualizar não apenas espaços físicos, mas também interações, conflitos e potencialidades de grupos, comunidades e movimentos, sendo amplamente utilizada em estudos de participação social, planejamento urbano e análise de territórios marginalizados.

O mapa é aberto, é conectável em todas as suas dimensões, desmontável, reversível, suscetível de receber modificações constantemente. Ele pode ser rasgado, revertido, adaptar-se a montagens de qualquer natureza, ser preparado por um indivíduo, um grupo, uma formação social (Deleuze; Guattari, 2011, p. 22).

Neste sentido, as entrevistas semiestruturadas proporcionarão a geração de dados sobre memórias e contextos simbólicos, embora valiosos para capturar memórias afetivas e práticas cotidianas, podem apresentar lacunas e subjetividades. Diante desta limitação a cartografia apresenta uma saída: a possibilidade de construídidaticamente um texto que contempla um resgate histórico. No entanto, esse resgate apresenta limites, pois envolve a interpretação do passado à luz do presente, permeada por vivências e lembranças. Essa perspectiva pode, em certa medida, evocar outras épocas, mas também corre o risco de se perder na complexidade das informações que cada entrevistado vivencia. O resultado dessa cartografia será uma ficha gastronômica, que sintetizará essas nuances de maneira acessível e informativa.

4 MEMÓRIA AFETIVA DO *FRÜHSTÜCK*

Para compreender a tradição do *Frühstück* e sua relevância cultural no tempo presente, foram gerados dados através de relatos orais de indivíduos que viveram e praticaram essa tradição ao longo dos anos, como apresentado na metodologia, foram realizadas oito entrevistas.

Para o entrevistado N1, o *Frühstück* é compreendido como uma refeição consumida tanto à tarde quanto pela manhã em ocasiões especiais, horário que também é descrito por Silva (2016). Esta foi a única entrevista a apontar o horário da tarde, os demais enfatizam

o período matutino. Os alimentos incluíam pão de forma, café, capilé, bolo simples (apenas a massa, sem confeito), cuca, pão com linguiça, hering (sardinha) com ovo, patê de torresmo, nata, manteiga e queijo com melado. Para N1, essa refeição era um momento de confraternização, especialmente durante festividades, como a festa do rei e da rainha do tiro, nos clubes de caça e tiro. Atualmente, a tradição tem se perdido, segundo N1, devido ao aumento do egocentrismo e à diminuição dos encontros sociais.

Outro relato rememora o café da manhã tradicional. A Entrevistada N2 afirma que o *Frühstück* compunha queijos frescos, pão caseiro, manteiga, ovos de granja, musse, nata e mel. Para N2, diferente de N1, era uma segunda refeição matinal, rica em pratos salgados como polenta com galinha. Aqui é importante salientar que N2 era descendente de germânicos e italianos. Para a entrevistada a tradição proporcionava uma oportunidade de reunião familiar e a celebração dos laços comunitários. Tanto N4 quanto N5 enfatizam que se tratava da segunda refeição, servida aos trabalhadores. Como afirmou Morin (2000), não é apenas a alimentação como ato biológico, mas é uma construção cultural.

O Entrevistado N3, revela que o *Frühstück* era servido por volta no meio da manhã. A mãe da família levava essa refeição para os trabalhadores na roça e nos pastos, incluindo pratos como pirão com linguiça, pão com morcela frita, aipim frito, pirão de feijão, café e defumados. Tanto N3, quanto N2 mostram a existência de pratos salgados, como também foi relatado por N5. Embora a tradição não seja mais comumente praticada, algumas pessoas ainda a mantêm viva, adaptando-a às suas rotinas modernas. Inclusive, N5 relata um sentimento de nostalgia ao recordar as memórias da convivência familiar. Sempre que “há tempo”, relatou N8, ainda hoje é realizado o *Frühstück*, com a mesa posta e a presença da família, com pães frescos e os acompanhamentos, entre eles patê de fígado.

Os entrevistados deixam evidente que o *Frühstück* possui importância na cultura do Médio Vale do Itajaí, especialmente nas comunidades de imigrantes germânicos, mas, como N2 aponta, o processo de aculturação transcende barreiras imateriais. Para N5, o prato servido para as crianças eram pães com nata e açúcar cortado em pequenos cubos.

O entrevistado N4 aponta os mesmos elementos já citados, e acrescenta o pão sovado como base, com a salsicha weisswurst com mostarda escura. Ou, em vez dela, a chimia (ovo com açúcar). Todos, no meio da manhã, comem junto, mesmo que ela seja preparada para aquele que está no trabalho da roça, porque ela tem o caráter de reforço do café da manhã. Para N4, com o passar do tempo a refeição perdeu-se diante das novas ocupações de trabalho.

Já a entrevistada N6 compartilha que a refeição era levada ao patriarca, que estava na roça por um dos filhos. Era servido por volta das 9 horas da manhã, entre o café da manhã e o almoço –como também é descrito por N3 e N8. A refeição tinha o intuito de restaurar as energias gastas durante a labuta na lavoura de fumo até aquele momento e permitir suportar a outra parte da jornada até o almoço. Eram servidos café na garrafa de gasosa (vidro escuro fechado com rolha), pão caseiro em grossas fatias com nata e linguiça, ou morcela (leberwurst, blutwurst), tudo produzido pelo patriarca, além de uma penca de bananas (caturra). O entrevistado N7, que é filho de N6, ao descrever as memórias emociona-se. Não compartilha apenas uma narrativa, sua fala é carregada de lembranças afetivas.

O *Frühstück* não é apenas uma refeição, mas um rito de união e celebração dos laços familiares e, em alguns casos, comunitários, como descreveu N3 e conforme reiterado por N7 e N8. As refeições eram momentos de socialização, onde famílias se reuniam para compartilhar alimentos e histórias, fortalecendo as relações sociais, como em festas ou nos eventos dos clubes de caça e tiro. Essa prática evidencia seu papel central na vida comunitária, funcionando como um símbolo de identidade e coesão social, fortalecendo a ideia de tradição (Hobsbawm, 2021).

O *Frühstück* se constitui com importância histórica e social. Aquilo que era servido se dava como uma refeição substancial para os trabalhadores rurais, fornecendo energia necessária para o trabalho árduo, como as entrevistas apontaram. Esse hábito alimentar reflete a realidade de uma vida agrícola e comunitária, onde a alimentação era adaptada às necessidades físicas e sociais da época (Menasche, 2015). A mudança nos padrões de trabalho e estilo de vida contribuiu para a transformação dessa prática, evidenciando uma adaptação cultural contínua. Há um território em transformação (Hobsbawm, 2021).

Embora o *Frühstück* tradicional tornou-se menos comum, ele ainda representa uma importante herança cultural para as gerações atuais. As adaptações da refeição refletem uma tentativa de preservar essa tradição, mesmo que de forma menos frequente e menos ortodoxa, como descrito por N8. A perda parcial dessa prática também indica uma mudança nas prioridades e rotinas das sociedades contemporâneas, que buscam refeições mais rápidas e práticas devido à vida agitada. Não se faz aqui nenhum julgamento sobre a validade dessa transformação; apenas se constata o fenômeno.

O *Frühstück* exemplifica a riqueza da cultura alimentar da herança germânica no Médio Vale do Itajaí e evidencia sua capacidade de adaptação e resistência, conforme relatado por N6. Mesmo diante das mudanças sociais e econômicas, a tradição persiste

como elo vital entre passado e presente, destacando a importância da alimentação como um elemento cultural e social essencial.

Nesse sentido, o *Frühstück* tem uma importância cultural, pois reflete os valores e tradições da sociedade, enfatizando a importância da comunidade, da qualidade e do estilo de vida, de certo modo, é o retrato da tradição (Hobsbawm, 2021). Nos relatos coletados, é notável a diversidade de alimentos e a riqueza das refeições que incorporam uma variedade de itens como pães, frios, queijos e geleias. Essa prática não só destaca a apreciação alemã por alimentos nutritivos e substanciosos, mas também simboliza a diversidade regional e a riqueza culinária (Menasche, 2015). Essa refeição, rica em significados sociais e culturais, representa mais do que um simples momento alimentar; configurando-se como um evento de socialização crucial para a manutenção dos laços familiares e comunitários.

A análise dos dados revela que o *Frühstück*, no Médio Vale do Itajaí, é uma prática que promove a conexão social e a preservação das tradições, assim como a Kuchen o fez (Matthes; Checcucci, 2018). Para Wierlacher (2018), o café da manhã, muitas vezes descontraído, permite a reunião familiar antes do início das rotinas diárias, funcionando como um momento para fortalecer os laços sociais e honrar as tradições. Comparando com os relatos históricos de N1, N2, N3 e N6, percebe que no Médio Vale do Itajaí o *Frühstück* era adaptado às necessidades dos trabalhadores rurais e utilizado em festividades comunitárias, evidenciando sua função social integradora.

No tempo presente, eventos como a Oktoberfest ou celebrações de clubes de caça e tiro sublinham a importância dessa refeição como um símbolo de coesão social e orgulho cultural (Matthes; Checcucci, 2018). Mesmo diante das influências modernas e da adaptação a hábitos alimentares contemporâneos, o *Frühstück* mantém seu valor simbólico, preservando a continuidade cultural enquanto se reinventa. Assim, essa prática alimentar ilustra como a alimentação pode atuar como um marcador de identidade, refletindo a memória coletiva e as tradições culturais, ao mesmo tempo em que se adapta às mudanças sociais e às novas realidades da vida contemporânea.

5 FICHA TÉCNICA DO FRÜHSTÜCK

A partir dos relatos dos entrevistados é possível constituir um resgate histórico do *Frühstück*. Apresenta-se, a seguir, uma ficha técnica meramente informativa, elaborada a partir da análise das entrevistas. A ficha técnica é crucial. Ela articula informações técnicas

essenciais, como mistura de ingredientes, condições de preparo e composição, facilitando a replicação dos estudos e a compreensão dos efeitos sensoriais. A inclusão desta, no artigo, evidencia dados técnicos que respaldam as alegações apresentadas pelos participantes da pesquisa e ilustra como elementos técnicos influenciam os resultados. A ficha técnica funciona como um documento vinculado ao artigo, apresentando, não apenas uma ideia, mas uma relação de saberes e sabores pautados numa memória afetiva.

Nome do Produto: *Frühstück*

Categoria: Refeição Matinal/Gastronomia de origem germânica

Descrição: O *Frühstück* é uma refeição tradicional germânica, apreciada no café da manhã ou como um lanche reforçado pela manhã. Esta refeição reflete a rica herança cultural dos imigrantes alemães, sendo uma oportunidade para confraternização familiar e comunitária. Inclui uma variedade de itens doces e salgados que garantem sustento e energia para as atividades do dia.

Ingredientes:

- Aipim frito
- Banana
- Bolo inglês
- Café
- Capilé
- Cuca
- Defumados variados
- Kochkäse
- Manteiga
- Morcela
- Musse e geleia de frutas
- Nata
- Pão com hering (sardinha salmoura) com ovo
- Pão com linguiça
- Pão com morcela frita
- Pão de forma
- Patê de torresmo moído
- Patê de fígado
- Pirão com linguiça

- Pirão de feijão
- Queijinhos frescos
- Queijo com melado

Modo de Preparo:

- Pães e Bolo: asse os pães caseiros e o bolo inglês até ficarem dourados. Fatie a cuca e o pão de forma.
- Carnes e Defumados: Frite a linguiça e a morcela. Prepare o patê de torresmo moído.

Acompanhamentos:

Cozinhe os ovos e prepare o aipim frito. Monte os pratos com nata, manteiga, queijo com melado, queijinhos frescos e musse.

Bebidas: Prepare o café e o capilé.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo compreendeu as transformações da tradição germânica do *Frühstück* no contexto contemporâneo do Médio Vale do Itajaí, buscando analisar sua relevância como referência identitária e cultural na alimentação da região. A partir da análise dos relatos, constatou-se que o *Frühstück*, foi além de uma refeição, pois se configurou como um elemento do patrimônio imaterial da região, representando um elo entre os ocupantes da terra e o tempo presentes. Os detalhes presentes nas narrativas, que descrevem desde os ingredientes e horários até os rituais de partilha e as memórias afetivas associadas à refeição, evidenciam sua importância simbólica e cultural.

O *Frühstück* se consagra como patrimônio imaterial por sua capacidade de transmitir valores, costumes e saberes inerentes à cultura germânica. Ele representa a história da colonização, as práticas de trabalho, a união familiar e a vida comunitária que marcaram a região. A repetição dessa prática ao longo das gerações, adaptando-se aos novos contextos, consolida a memória coletiva e reforça o sentimento de pertencimento a um grupo social e a um território.

Entretanto, o *Frühstück*, ao invés de simplesmente se adaptar às mudanças do tempo, foi capturado pela dinâmica cultural, sendo constantemente ressignificado e reinterpretado pelas novas gerações, ou, por vezes, simplesmente desaparecendo diante da nova economia do tempo que se estabelece pela lógica do trabalho. A introdução de

novos ingredientes, a flexibilização dos horários e a associação da refeição a diferentes momentos de convívio social demonstram como a tradição sofreu com esta passagem temporal. Ela permanece mais como lembrança do que como prática efetiva no cotidiano.

Ao mesmo tempo, observou-se também que a perda parcial da prática tradicional do *Frühstück* não representa necessariamente um abandono da herança cultural, mas sim um reflexo das transformações sociais e econômicas que impactaram os modos de vida contemporâneos. A busca por refeições mais rápidas e práticas, em virtude do ritmo do tempo presente, coexiste com a valorização da tradição em momentos específicos, como festas e eventos culturais. Dessa forma, o *Frühstück* se mantém presente na memória afetiva da comunidade, sendo evocado e celebrado como um símbolo da identidade cultural do Médio Vale do Itajaí.

REFERÊNCIAS

CRESWELL, John W. **Projeto de pesquisa**: métodos qualitativo, quantitativo e misto. Porto Alegre: Artmed, 2010.

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **Mil Platôs**: capitalismo e esquizofrenia 2. 2. ed. São Paulo: Editora 34, 2011. v. 1

GERLACH, Gilberto; KADLETZ, Bruno Kilian; MARCHETTI, Marcondes (org.). **Colônia Blumenau no sul do Brasil**. São José: Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, 2019.

HOBBSAWM, Eric. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 2021.

IDCH, Instituto de Documentação e Investigação em Ciências Humanas - UDESC. **Hemeroteca Digital do Estado de Santa Catarina**. [S. l.], [s. d.]. Disponível em: <https://hemeroteca.ciasc.sc.gov.br/>. Acesso em: 15 set. 2024.

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**, [s. l.], v. 1, p. 81–104, 2018.

MELCHIORETTO, Albio Fabian. A comunidade como perspectiva de reterritorialização. **Revista de Gestão Ambiental e Sustentabilidade**, São Paulo, v. 12, n. 2, p. e23752, 2023.

MELCHIORETTO, Albio Fabian. **O Médio Vale do Itajaí**. Blumenau: Figshare, 2024. Disponível em: https://figshare.com/articles/media/O_M_dio_Vale_do_Itaja_/27315708. Acesso em: 28 out. 2024.

MENASCHE, Renata (org.). **Saberes e sabores da colônia**: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015.

MORIN, Edgar. **O paradigma perdido**: a natureza humana. 4. ed. Lisboa: Publicações Europa-América, 2000.

SEYFERTH, Giralda. A colonização alemã em Santa Catarina: hábitos alimentares e etnicidade. In: MENASCHE, Renata (org.). **Saberes e sabores da colônia**: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. p. 133–160.

SEYFERTH, Giralda. **A dimensão cultural da imigração**. Revista Brasileira de Ciências Sociais, [s. l.], v. 26, n. 77, p. 47–62, 2011.

SILVA, Marilda Checcucci Gonçalves da. **O köchkäse e suas controvérsias como produtor de identidade, saúde e renda entre agricultores familiares do Vale do Itajaí (SC)**. In: Patrimônios Alimentares de Aquém e Além-Mar. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016. p. 63–89. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10316.2/39609>.

WALKOWSKI, Marinês Da Conceição et al. Food Memories in Community Based Tourism *in* Acolhida na Colônia, Santa Catarina, Brazil. **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, [s. l.], v. 13, n. 1, p. 156–176, 2021.

WIERLACHER, Alois. **Kulinaristik des Frühstücks / Breakfast Across Cultures**. 1st eded. München: Iudicium Verlag, 2018.