

**Identidade Gastronômica Alemã em Águas Mornas – SC: Um Estudo
Antropológico e Historiográfico Como Subsídio Para o Fortalecimento do Turismo
Local**

Berenice Giehl Zanetti von Dentz¹

Yolanda Flores e Silva²

Emanoelle Fogaça Marcos³

Resumo

Em Santa Catarina, o município de Águas Mornas em sua população total possui 93% de pessoas descendentes de alemães. Os primeiros imigrantes trouxeram consigo suas tradições culturais com enfoques patrimoniais diversos. Na perspectiva de realizar um inventário antropológico e historiográfico sobre o patrimônio gastronômico do município elaborou-se uma proposta de pesquisa, que teve como objetivo compreender a construção gastronômica dos imigrantes alemães enquanto uma manifestação e patrimônio cultural com o propósito de apontar perspectivas de fortalecimento do turismo na região. O suporte metodológico adotado foi qualitativo de natureza exploratória com uso de técnicas e instrumentos da antropologia e história oral para coleta de dados. Como resultado do estudo realizado constatou-se que as tradições gastronômicas e hábitos alimentares estão elencados como parte de um patrimônio bastante rico, embora com adaptações feitas em razão da falta de ingredientes e por fatores relacionados ao clima e a formação geo-espacial. Mais do que o reconhecimento da identidade gastronômica deste povo, o estudo também possibilitou a ampliação do conhecimento da região como um todo.

Palavras-chave: Turismo Rural. Identidade Gastronômica. História Oral. Águas Mornas – SC.

Introdução

Entende-se como gastronomia a ciência que estuda a cultura da comida em todas as suas acepções. Etimologicamente a palavra gastronomia significa “lei do ventre”, mas também pode ser compreendida como o conjunto de regras utilizadas para escolha e consumo dos alimentos satisfatórios ao estômago (PETRINI, 2009).

¹ Graduada em Turismo e Gastronomia pela Universidade do Sul de Santa Catarina – UNISUL, docente e pesquisadora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – IFSC E-mail para contato: berenicez@ifsc.edu.br

² Doutora em Filosofia da Saúde / Enfermagem, docente e pesquisadora do Programa de Pós – Graduação *Stricto sensu* em Turismo e Hotelaria [mestrado Acadêmico] da Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI. E-mail para contato: yolanda@univali.br

³ Mestre em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, docente e pesquisadora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – IFSC. E-mail para contato: manu@ifsc.edu.br

A gastronomia é parte integrante da cultura nas diferentes sociedades tornando-se representação e / ou traço cultural marcante enquanto um resultado das características étnicas, crenças e valores dos muitos grupos humanos. A compreensão da gastronomia como parte do *ethos* cultural dos povos, demonstra que a mesma é uma forma de conhecimento fundamentado em tudo o que se refere ao ser humano, na medida em que este se alimenta, tendo como objetivo a sua sobrevivência (SAVARIN, 1995; LEAL, 1998; FRANCO, 2004).

Estudos sobre a gastronomia no meio acadêmico são recentes, e uma vez verificando-se o período, observa-se que os interesses se originam com o crescimento da oferta de cursos de bacharelado em Turismo, e de cursos para técnicos e tecnólogos em Gastronomia nas universidades e centros universitários do Brasil. Na prática percebe-se o aumento deste interesse nas duas últimas décadas do século XX seguindo-se aos anos recentes do século XXI (MEC, 2008). As demandas na área específica de Gastronomia cresceram e, na sua associação com o Turismo, permitem encontrar pesquisadores nos programas de pós – graduação *stricto sensu* brasileira e nos trabalhos apresentados nos eventos de pesquisa mais importantes da área tais como as reuniões do SEMINTUR e ANPTUR principalmente.

Sobre o presente estudo sintetizado nesta comunicação, este compreendeu uma investigação antropológica e historiográfica sobre a gastronomia e os hábitos alimentares dos descendentes de imigrantes alemães residentes no município de Águas Mornas – SC. É importante ressaltar que a realização do estudo só foi possível, em função do Estado de Santa Catarina e do Município de Águas Mornas possuírem evidentes marcas da imigração alemã. O Estado de Santa Catarina é considerado o mais alemão do Brasil, com trinta e cinco por cento (35%) de sua população constituída por descendentes de alemães, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) com o município de Águas Mornas apresentando-se com uma população formada por noventa e três por cento (93%) de descendentes de alemães (LUZ, 2000; SANTA CATARINA, 2011⁴; IBGE, 2001).

Costumes e tradições alemãs mantidos até hoje pelos descendentes dos imigrantes fazem com que o município seja conhecido em todo o Estado de Santa Catarina (Prefeitura de Águas Mornas, 2011). Entretanto, esse reconhecimento ocorre mais pela divulgação das águas termais existentes na região, do que por outros aspectos, pouco explorados, como a

⁴ Secretaria de Estado do Turismo, Cultura e Esporte. Disponível em: <www.ameosc.org.br>. Acesso em 24 mai 2011.

gastronomia, por exemplo, que apesar de rica e diversificada, não é apresentada como um atrativo aos turistas que visitam a região.

Mesmo a história evidenciando que os descendentes de imigrantes alemães nascidos no Brasil mantiveram alguns laços culturais com a Alemanha natal, nem todos os hábitos trazidos pelos primeiros imigrantes puderam ser reproduzidos aqui, principalmente no que tange a gastronomia. Muitos dos ingredientes faltaram num primeiro momento, mas aos poucos, as colônias foram se abastecendo, cultivando produtos e criando meios de reproduzir em solo brasileiro suas receitas com maior originalidade (GLOBO, 1993). Na ausência dos ingredientes originais da culinária germânica, os imigrantes que aqui chegaram valeram-se das adaptações possíveis e do manejo “germanizado” da culinária do país que os recebeu (SILVA, 2007).

Com esse olhar e perspectiva, considerando a gastronomia como um fator importante de identidade e representação cultural, que a presente pesquisa foi realizada. Tendo-se como objetivo compreender a construção gastronômica local enquanto uma manifestação e um patrimônio cultural de um município com predominante presença de pessoas com origem alemã, no sentido de apontar perspectivas de fortalecimento do turismo na região.

Procedimentos metodológicos

A pesquisa insere-se na área das Ciências Sociais Aplicadas, mas com todo um arcabouço das Ciências Sociais e Humanas. Sua abordagem é qualitativa, que de acordo com Campolin (2005) é parte de um processo em que o objetivo é o ser humano e a complexa rede que permeia o tecido social do contexto cotidiano.

A primeira etapa da investigação foi iniciada através da realização de um estudo piloto, no ano de 2008. Nesta oportunidade as pesquisadoras, visitaram o município de Águas Mornas, acompanhadas do engenheiro agrônomo Cícero Luiz Brasil, que trabalha na EPAGRI⁵ do município, desenvolvendo projetos na região, e por esta razão, com grande conhecimento e interação com a população e as famílias locais. Nessa primeira etapa foram realizadas as principais coletas de informações e na segunda etapa [realizada em 2009 e 2010] a confirmação de uma série de dados necessários a uma análise / descrição e interpretação

⁵ Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina.

deste inventário patrimonial gastronômico. A proposta do estudo foi apresentada para um grupo de senhoras com grande receptividade e aceitação em fazer parte da pesquisa.

Para a coleta de dados foram realizadas entrevistas gravadas em áudio, usando-se um roteiro semi-estruturado de perguntas, levantamento documental e bibliográfico, registro fotográfico e em diário de campo e observações do cotidiano de algumas pessoas / famílias residentes no município de Águas Mornas. Ao todo foram entrevistadas oito (08) pessoas, segundo referencial da Metodologia da História Oral, que foi introduzida no Brasil na década de 1970. Esta metodologia consiste na realização de entrevistas gravadas com pessoas que possam testemunhar sobre acontecimentos, conjunturas, instituições, modos ou histórias de vida ou outros aspectos da história contemporânea. As entrevistas são tomadas como fontes para a compreensão do passado, ao lado de documentos escritos, imagens e outros tipos de registro (MEIHY, 2005). A análise dessas entrevistas é realizada com uso de referenciais bibliográficos pertinentes aos temas / subtemas considerados relevantes segundo os objetivos que se deseja alcançar.

O trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos (CEPHU) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) tendo sido aprovado sob protocolo número 152/08. Os critérios de participação dos informantes foram: pessoas acima de 50 anos descendente de imigrantes alemães; aceitar participar do estudo e assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) que foi devidamente explicitado a todos os entrevistados, bem como a proposta de pesquisa.

A Imigração Alemã em Santa Catarina e a Formação de Águas Mornas

Em Santa Catarina, os primeiros lances da imigração alemã aconteceram a partir do ano de 1815, no entanto, os primeiros imigrantes alemães destinados a colonizar a Província de Santa Catarina aportaram em Desterro em novembro de 1828 (JOCHER, 1997; 1999). Em março de 1829 os colonos já realizavam a derrubada da mata virgem para a instalação e acomodação dos primeiros imigrantes e ainda neste mês foi fundada a primeira colônia alemã de Santa Catarina, a colônia de São Pedro de Alcântara (HERING, 1987).

A colonização de Águas Mornas teve início no ano de 1837 (PIAZZA, 1983), sua ocupação de forma sistemática foi iniciada por imigrantes alemães, com a instalação de colônias, em meados do século XIX. Com a fundação destas colônias surgiram outros povoados como o de Caldas do Norte, que mais tarde devido à existência de duas fontes de

águas quentes, recebeu a nomenclatura de Águas Mornas (JOCHEM, 1998). O município foi criado em 19 de dezembro de 1961, por desmembramento da cidade de Santo Amaro da Imperatriz.

Demograficamente Águas Mornas é pouco expressiva, sua população é de 5.540 habitantes (IBGE, 2010). A maior parte desta população habita a área rural (68%), indicando ser um município com estrutura econômica basicamente agrícola, voltada principalmente à produção de verduras e hortaliças, ainda que tenha no turismo um grande potencial a ser explorado. O município apresenta fortes traços culturais trazidos pelos seus antigos fundadores, seja no falar, na arquitetura, nos hábitos e costumes, na gastronomia, se registram a marca germânica.

Os descendentes de imigrantes alemães que se fixaram em Santa Catarina acabaram criando uma identidade “teuto-brasileira”, mas embora nascidos no Brasil, esses colonos cultivaram importantes traços germânicos. Ainda hoje, muitas cidades do Estado preservam características da arquitetura, das festas populares e da gastronomia alemã (SCHREIBER, 2006). De acordo com Schlüter (2003), estas características podem se tornar um importante atrativo turístico.

Alimentação, gastronomia e turismo: a interface cultural da alimentação

O tema alimentação tem despertado nos últimos anos grande interesse em diversas áreas do conhecimento, por apresentar interfaces variadas, entre elas, a cultural, traduzindo costumes, rituais e comportamentos (VASCONCELLOS, 2000).

A escolha alimentar de um grupo é repleta de simbologias, e segundo Santos (1997), não é suficiente que algo seja comestível para ser consumido. Nesta seleção, diz ele, estão envolvidos inúmeros fatores condicionantes como o biológico, o psicológico, o cultural e o social. Na mesma linha de pensamento, Roberto da Matta (1987) defende que nem todo alimento pode se transformar em “comida”, por não fazer parte dos nossos hábitos. Só é “comida” aquilo que é reconhecido e aceito socialmente e culturalmente por um determinado grupo de indivíduos. Estes, por sua vez, elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, de acordo com fatores como crenças, costumes, cultura e valores sociais.

Comida também tem a ver com prazer, comunidade, família e espiritualidade, com a nossa relação com o mundo natural e com a expressão da nossa identidade. (POLLAN, 2008). Neste contexto, o alimento não é simplesmente um objeto nutritivo que permite saciar a fome,

mas algo que também possui um significado simbólico em uma determinada sociedade. Partindo de elementos similares, diferentes culturas preparam sua alimentação de diversas formas. Essa variedade no preparo e consumo dos alimentos está condicionado pelos valores culturais e códigos sociais a partir dos quais as pessoas se desenvolvem (SCHLÜTER, 2003).

Para Bonin e Rolim (1991) os hábitos alimentares são constituídos pela escolha, preparo e consumo dos alimentos, os quais traduzem a imagem da sociedade, evidenciando a grande relação existente entre a alimentação e a cultura. A alimentação não reflete apenas a satisfação de uma necessidade fisiológica, comum entre homens e animais, mas representa também a diversidade de culturas e tudo que contribui para a construção da identidade de cada povo (FLANDRIN e MONTANARI, 1998).

De acordo com Krause (2001) a gastronomia representa um componente forte de identificação das culturas regionais, como garantia de manutenção das diferenças culturais, perante a massificação da globalização. E, especialmente quando associada ao turismo, a gastronomia revela-se como um importante instrumento para manutenção e conservação, atuando como condutor da cultura popular, e auxiliando na construção e permanência das identidades gastronômicas dos povos.

Nossos Resultados

Os resultados da pesquisa bibliográfica e documental, aliados aos dados coletados com a realização das entrevistas, permitiram conhecer a gastronomia dos descendentes de imigrantes alemães residentes no município de Águas Mornas. Mais do que o reconhecimento da identidade gastronômica deste povo, o estudo possibilitou a ampliação do conhecimento da região como um todo: questões como clima, solo, geografia, produtos cultivados, costumes, religiões, arquitetura e demais aspectos culturais também puderam ser identificados e reconhecidos.

As entrevistas gravadas em áudio foram todas transcritas na íntegra, e os discursos dos participantes permitiram verificar que a gastronomia dos descendentes dos imigrantes alemães, residentes em Águas Mornas, apresenta sim fortes influências da culinária herdada dos seus ascendentes europeus. O grupo de entrevistados foi composto por oito (08) pessoas, sendo sete (07) do sexo feminino e um (01) do sexo masculino. Estes informantes apresentam características muito semelhantes: são descendentes de imigrantes alemães, com avôs ou bisavôs vindos da Alemanha, residem no município de Águas Mornas ou em colônias

próximas, são casados e com filhos. A grande maioria relatou trabalhar na roça, mas também havia dois cozinheiros. Estas pessoas ainda guardam em suas memórias lembranças da culinária de suas mães e avós e orgulham-se da coragem dos seus antepassados. Os relatos destes informantes nos aproximaram dos conhecimentos e hábitos que os primeiros colonizadores trouxeram na bagagem.

No início a colônia era praticamente agrícola para sobrevivência e muito sacrificante. De acordo com relatos dos entrevistados o dia de trabalho tinha início antes mesmo de o sol nascer, quando estes se alimentavam rapidamente com um pedaço de pão de milho e café com leite, acompanhado de queijo branco e um doce de fruta. Muitos tinham que caminhar quilômetros até chegar à lavoura, local onde passavam o dia trabalhando. Era costume na época que as mulheres preparassem o alimento e algum filho levasse este até o grupo que estava trabalhando na lavoura. Neste almoço do dia-a-dia não podiam faltar o arroz e o feijão, verduras e algum tipo de carne, que antigamente era consumida seca e esporadicamente. Com o passar do tempo, começaram a ampliar a variedade de tubérculos com o consumo do cará, do inhame e do aipim, antes utilizados somente para o “trato” dos animais. Ao findar o dia de trabalho a refeição noturna era composta por ingredientes semelhantes aos do almoço, pois tinha que ser substancial, como é o caso do “nego deitado”, produto à base de farinha de milho e demais ingredientes acessíveis naquele momento e que provocava bastante saciedade.

A escassez do trigo foi um dos grandes problemas enfrentados pelos imigrantes, tão acostumados a consumir produtos elaborados com a farinha do cereal. Desta forma, em função da necessidade de adaptação, realizaram alterações nos hábitos alimentares, passando a utilizar a farinha de milho e de mandioca, a batata, o cará e a abóbora no preparo de seus pães e demais produtos.

“Nós fomos criados com pão de milho (...); no dia-a-dia era só pão de milho (...); faziam pão de mistura pro trigo render mais (...); pão de inhame era comida todo o dia, e farinha de trigo a gente só usava no Natal, na Páscoa ou em algum aniversário”.

O açúcar branco e refinado também foi um artigo que demorou a chegar às mesas dos imigrantes. Utilizava-se apenas o açúcar mascavo ou açúcar vermelho como costumavam chamar, reservando o açúcar branco apenas para momentos especiais.

“Antes não existia muito açúcar branco (...); quando tinha visita, a mãe colocava na mesa o açúcar branco, senão era só açúcar vermelho (mascavo); (...) até a cuca alemã a gente fazia com o açúcar grosso.”

E não foram apenas alimentos que faltaram no início, à ausência de utensílios também dificultou a elaboração de diversos produtos, obrigando estes descendentes a transformar os objetos a que tinham acesso em utensílios para o uso no dia-a-dia:

“Antigamente era tudo em fôrma de lata, ou assado em cima da folha de bananeira ou de caeté (...); o ralador a gente fazia com um monte de furo naquelas latas de gordura”.

Mas atualmente os cardápios estão bem diferenciados, mais fartos e variados. A carne é consumida diariamente, come-se também arroz, feijão, massa e risoto. O hábito de preparar doces e produtos comoucas, bolos, pães, roscas e biscoitos continua muito presente, mas agora estas produções fazem parte do dia-a-dia, e podem ser elaboradas, de acordo com os entrevistados: “quando dá vontade”, e não apenas nos finais de semana e dias festivos. No entanto, nestes as preparações são ainda mais presentes nas mesas dos descendentes, pois é quando os familiares estão reunidos e o consumo destes alimentos é quase que obrigatório, como uma forma de registrar sua marca e de repassar aos filhos e netos esta identidade gastronômica.

Além da grande variedade, a quantidade dos produtos ofertados costuma chamar a atenção. As mesas, sempre muito fartas na localidade, devem-se entre outros aspectos às restrições alimentares sofridas por este povo no início da colonização. Neste sentido, procura-se apresentar uma grande variedade e quantidade de alimentos para demonstrar que estes momentos de restrição acabaram.

Considerando as entrevistas e leituras realizadas, se considera que a gastronomia “germânica” de Águas Mornas foi formada pela fusão de componentes brasileiros e germânicos, com influências indígenas, açorianas e até mesmo italianas. E, é esta combinação de ingredientes que faz com que a gastronomia do município apresente um potencial notável como atração turística. No entanto, faltam incentivos públicos e o próprio reconhecimento pela comunidade deste importante patrimônio. Durante a realização da pesquisa pode-se compreender estas influências nos hábitos alimentares das famílias de Águas Mornas, e o reconhecimento das receitas tradicionais do município possibilitaram o resgate de muitas histórias, memórias, identidades e emoções. Na dissertação da qual se compilou este artigo, apresentam-se várias receitas com uma série de lembranças da história de vida de cada um dos entrevistados.

Não temos a pretensão de afirmar que esta listagem representa as receitas mais conhecidas e consumidas no município, mas certamente identificam uma parcela bastante

significativa de pessoas que reconhecem estas formulações como produtos muito presentes nas mesas das famílias dos residentes no município.

As preparações culinárias consideradas mais importantes pelo grupo de informantes foram: Rosquinha de coco; Nego Deitado; Pão de banana; Santa Fé; Bolacha d'água; Toucinho do Céu (Klétch); Vafla (Waffle); Rosca de Polvilho; Cuca Alemã; Recheio Alemão; Gemüse (Quimis) e Galinha no molho. Todas estas preparações foram selecionadas e preparadas para nossa degustação pelos entrevistados. No momento da visita das pesquisadoras o entrevistado reproduzia a receita, repassando de memória ingredientes, modos de preparo, histórias de vida e a história da própria receita, que na sua grande maioria havia sido repassada pelas mães ou avós dos entrevistados. O momento do preparo dos alimentos, que representa toda uma história da família, foi de grande emoção para os entrevistados, bem como para as pesquisadoras.

Considerações Finais

O município de Águas Mornas é um local com população predominantemente alemã, habitado por pessoas hospitaleiras e acolhedoras, que através das suas histórias permitiram às pesquisadoras ampliar o conhecimento da região como um todo. Com estas informações, repassadas por quem as vivenciou, foi possível reconhecer na historiografia da imigração alemã em Santa Catarina, os patrimônios culturais e gastronômicos que representam a identidade do local.

Estas pessoas permitiram também, reconhecer a gastronomia e os hábitos alimentares considerados típicos, ou próprios daqueles que colonizaram o município. E, possibilitaram a realização do resgate e a documentação das formulações culinárias que tradicionalmente fazem parte das famílias de Águas Mornas e são reconhecidas socialmente pela herança gastronômica que vêm sendo repassada de uma geração à outra.

Sabe-se que a gastronomia proporciona o reconhecimento da identidade e da memória de um povo, e através dela podemos conhecer muito sobre a história do local e de seus moradores, pois a cultura alimentar reflete as escolhas ou necessidades sentidas por um determinado grupo social.

Os discursos dos entrevistados oportunizaram o conhecimento de questões importantes da história dos imigrantes e de seus descendentes. Os primeiros momentos não foram fáceis, e as dificuldades sofridas acabaram refletindo-se nos próprios hábitos alimentares destes

colonizadores. Houve a necessidade de mudar, de realizar adaptações, de acostumar-se aos produtos desconhecidos, mas acessíveis naquele momento. O que fez surgir uma gastronomia diferenciada, não mais aquela encontrada na terra natal, mas uma nova gastronomia, transformada por influências locais, mas nem por isso menos atrativa. Criaram-se pães com diferentes tipos de tubérculos e bolos e cucas com frutas exóticas. Estas alterações deram origem a uma gastronomia típica do local, uma gastronomia rica e que atrai pela simplicidade e pelo sabor natural dos produtos coloniais.

Contudo, essa Gastronomia não é colocada à disposição de visitantes e turistas nas pousadas e hotéis locais. Embora se constate o importante papel da alimentação de origem “germânica” nesse grupo, muito pouco se faz para a divulgação, manutenção ou preservação da memória dos hábitos e processos culinários que os participantes conseguiram relembrar através de suas histórias de vida e de seus antepassados.

Um fato observado e que pode comprometer a continuidade e a preservação desta história, é de que muitos já não procuram conhecer a gastronomia dos seus antepassados. Aqueles mais antigos ainda costumam preparar os pratos tradicionais dos primeiros imigrantes, mas seus descendentes já não o fazem com tanta frequência.

Por este motivo, a realização deste trabalho mostra-se de grande relevância, pois com a divulgação da gastronomia local e de sua posterior transformação em produto ou atrativo turístico será possível preservá-la.

Assim sendo, demais estudos semelhantes ao nosso podem ser desenvolvidos, para que se realize o reconhecimento, documentação e conservação da gastronomia típica de municípios como Águas Mornas que apresentam características singulares no que tange à sua formação socioespacial, seus hábitos, costumes e seus patrimônios culturais.

Referências Bibliográficas

BONIN, A.; ROLIM, M.C.M.B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. **Boletim de Antropologia**. Curitiba, v.4, n-1, p.75-90, jun.1991.

CAMPOLIN, A. I. **Abordagens qualitativas na pesquisa em agricultura familiar**. Corumbá: EMBRAPA, 2005. (Centro de Pesquisa Agropecuária do Pantanal – Documento 80).

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia.** São Paulo: SENAC, 2004.

HERING, M. L. R. **Colonização e Indústria no Vale do Itajaí: o modelo catarinense de desenvolvimento.** Blumenau. FURB, 1987.

JOCHEM, T. V. **A epopéia de uma imigração: resgate histórico da imigração, fundação da Colônia Alemã Santa Isabel e emancipação político-administrativa de Rancho Queimado.** Águas Mornas: Ed. do Autor, 1997.

_____. **Sesquicentenário da Colônia Alemã Santa Isabel 1847-1997: celebração e memória.** Águas Mornas: PMAM, 1998.

_____. **São Pedro de Alcântara: 170 anos depois 1829 – 1999.** São Pedro de Alcântara: PMSPA, 1999.

KRAUSE, R. W. **Educação superior em gastronomia no Brasil: da necessidade ao projeto pedagógico do curso da UNIVALI.** Balneário Camboriú, 2001. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Turismo e Hotelaria) Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Turismo e Hotelaria. Balneário Camboriú: UNIVALI, 2001.

LEAL, M. L. M. S. **A História da Gastronomia.** Rio de Janeiro: SENAC, 1998.

LUZ, A. A. **Santa Catarina, quatro séculos de história.** Florianópolis: Insular, 2000.

MATTA, R. da. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio**, Rio de Janeiro, v.15, n.7, p. 22, jul. 1987.

MEIHY, J. C. S. B. **Manual de história oral.** 5ª ed. São Paulo: Loyola, 2005.

O GOSTO BRASILEIRO. **As melhores receitas da cozinha alemã – os segredos da cozinha das nossas avós.** São Paulo: Globo, 1993.

PETRINI, C. **Slow Food: princípios da nova gastronomia.** São Paulo: SENAC, 2009.

PIAZZA, W. F. **Santa Catarina: sua história.** Florianópolis: UFSC/CFH, 1983.

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

SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação. **História: questões e debates**, Curitiba, v.14, n.26/27, p.154-171, jan/dez.1997.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto.** 5ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e Turismo.** São Paulo: Aleph, 2003.

SCHREIBER, M.C.J. **A gastronomia teuto-brasileira em Blumenau e Pomerode/SC: Como patrimônio cultural e atrativo turístico.** Balneário Camboriú, 2006. 251 f. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Turismo e Hotelaria) – Programa de Pós – Graduação Stricto Sensu em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú: UNIVALI, 2006.

SILVA. Y. F. Turismo Responsável: transformações das práticas alimentares cotidianas como estratégias de sobrevivência econômica no meio rural. **Análise**, Porto Alegre, v. 18 n. 2p. 90-102 jul./dez 2007.

VASCONCELLOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades.** Florianópolis: UFSC, 2000.