

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
CAMPUS SÃO BORJA**

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

MARCIA CRISTINA KUHN

**DESAFIOS CULINÁRIOS E ADAPTAÇÕES ALIMENTARES DOS IMIGRANTES
ALEMÃES EM PICADA CAFÉ-RS: A SAGA DA FAMÍLIA KUHN (1827 - 1882)**

**Artigo apresentado como requisito parcial
para aprovação na disciplina de TCC I, do
Curso Superior de Tecnologia em
Gastronomia, do Instituto Federal
Farroupilha – Campus São Borja.**

Orientador: Prof. Me. Alexander da Silva Machado

**SÃO BORJA
2025**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA

O orientador, Professor Prof. Me. Alexander da Silva Machado e a aluna Marcia Cristina Kuhn, abaixo assinados, certificam-se do teor do Artigo produzido na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

Como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I.

Marcia Cristina Kuhn

Professor: Prof. Me. Alexander da Silva Machado

SÃO BORJA
2025

DESAFIOS CULINÁRIOS E ADAPTAÇÕES ALIMENTARES DOS IMIGRANTES ALEMÃES EM PICADA CAFÉ-RS: A SAGA DA FAMÍLIA KUHN (1827 - 1882)

RESUMO: O presente estudo aborda as adaptações alimentares e culinárias dos imigrantes alemães, com foco na família Kuhn, que se estabeleceu em Picada Café, Rio Grande do Sul, entre 1827 e 1882. O objetivo geral consiste em analisar quais foram os desafios encontrados por imigrantes alemães, em especial a família Kuhn e como ajustaram seus hábitos alimentares às novas condições geográficas, climáticas e sociais do Brasil. A escolha do tema justifica-se pela relevância histórica e cultural da alimentação como patrimônio imaterial e como elemento de preservação da memória coletiva. A pesquisa, de caráter qualitativo e histórico-descritivo, utilizou análise documental e bibliográfica em fontes acadêmicas e históricas, além de entrevistas semiestruturadas realizadas com descendentes da família Kuhn. Os dados foram interpretados à luz de autores da antropologia e história da alimentação, como Lévi-Strauss, Seyferth e Flandrin & Montanari. Os resultados revelam que os imigrantes enfrentaram severas dificuldades de adaptação alimentar, substituindo ingredientes europeus por produtos locais — como milho, mandioca, feijão e frutas tropicais — e aplicando práticas de conservação, como defumação e armazenamento em banha. Tais adaptações não representaram ruptura, mas um processo criativo de hibridização cultural que resultou em uma culinária miscigenada, símbolo de resistência, identidade e continuidade das tradições germânicas no sul do Brasil.

Palavras-chave: imigração alemã; Picada Café; adaptações culinárias; identidade alimentar; gastronomia brasileira.

INTRODUÇÃO

A alimentação constitui um dos aspectos mais significativos da cultura humana, expressando valores, identidades e modos de vida. Mais do que uma necessidade biológica, comer é um ato social e simbólico que revela a história, as crenças e as transformações de uma comunidade. Conforme observa Claude Lévi-Strauss, em *O cru e o cozido* (1964), a comida e suas formas de preparo representam uma linguagem por meio da qual as sociedades comunicam e preservam suas tradições. Nesse sentido, o estudo das práticas alimentares torna-se uma via privilegiada para compreender os processos de adaptação cultural, especialmente em contextos de migração e colonização, nos quais povos de origens diversas se veem diante da necessidade de reconstruir suas identidades em novos territórios.

No Brasil, a imigração alemã, iniciada oficialmente em 1824, foi um marco importante na ocupação e no desenvolvimento econômico e cultural da região sul. Entre as comunidades fundadas por esses imigrantes, destaca-se Picada Café, localizada no estado do Rio Grande do Sul, cuja formação, entre 1827 e 1882, reflete o esforço coletivo de adaptação a um ambiente geográfico e climaticamente distinto da Europa. Nesse contexto, os imigrantes alemães enfrentaram desafios que ultrapassavam as dimensões econômicas e sociais, atingindo também o campo alimentar. Ingredientes familiares tornaram-se escassos ou inexistentes, o clima interferia na conservação dos alimentos e as limitações de infraestrutura impunham mudanças nas técnicas culinárias e no uso de utensílios. Assim, a mesa – lugar simbólico de partilha e memória – tornou-se também um espaço de invenção e resistência cultural.

Os imigrantes alemães chegaram ao Brasil em um contexto de crise na Europa, motivados por fatores como guerras, escassez de terras e a Revolução Industrial. No Rio Grande do Sul, a ocupação das colônias foi incentivada pelo governo imperial, que via na imigração uma forma de povoar o território e estimular a agricultura (Seyferth, 1990).

A partir desse cenário, este estudo tem como foco analisar quais foram os desafios encontrados por imigrantes alemães, em especial a família Kuhn e como ajustaram seus hábitos alimentares às novas condições geográficas, climáticas e sociais do Brasil. A delimitação do problema permite investigar o processo de formação da culinária regional de base germânica e compreender as interações culturais entre imigrantes e outros grupos presentes no território, como os povos indígenas, africanos e luso-brasileiros.

A justificativa para o desenvolvimento deste estudo está ancorada na relevância histórica, cultural e identitária da alimentação como patrimônio imaterial. Como descendente da família Kuhn, a autora reconhece na gastronomia um importante elo entre passado e presente, capaz de preservar a memória dos antepassados e valorizar os saberes transmitidos entre gerações. Além disso, a pesquisa contribui para o campo da gastronomia histórica e da antropologia alimentar, ao oferecer um olhar aprofundado sobre as transformações culturais que ocorrem quando tradições culinárias estrangeiras se confrontam com novas realidades ambientais e sociais. Compreender essas adaptações é também refletir sobre a capacidade humana de ressignificar práticas e de construir identidades híbridas que fortalecem o patrimônio cultural regional.

A pesquisa que orienta este trabalho baseia-se em autores que exploram a alimentação como fenômeno cultural e social, como Lévi-Strauss (1964), cujos trabalhos ressaltam o papel da comida como expressão da organização social e como símbolo de identidade. No contexto brasileiro, destacam-se também os estudos de Braun (2010) e Friedrich (2012) que analisam a formação da culinária dos imigrantes alemães no sul do Brasil, e de Carelli (2011) e Seyferth (2000), que discutem a identidade cultural própria, formada pelos imigrantes. Tais aportes teóricos permitem compreender a culinária dos imigrantes alemães como resultado de um processo dinâmico de trocas culturais, adaptações e permanências. Os relatos orais de descendentes de imigrantes alemães da família Kuhn, contidos neste estudo, comprovam a realidade da pesquisa bibliográfica, baseada em fatos reais.

Por fim, a estrutura do artigo está organizada em referencial teórico, metodologia, resultados e discussão, conclusão e referências.

REFERENCIAL TEÓRICO

A imigração alemã para o Brasil, intensificada a partir de 1824, foi marcada por políticas colonizatórias voltadas à ocupação de áreas pouco povoadas e de difícil acesso, especialmente no Sul do país. Segundo Seyferth (1990, p. 15), “a instalação de núcleos coloniais visava tanto à produção agrícola quanto ao povoamento estratégico, em regiões que careciam de estrutura econômica e social organizada”.

No contexto europeu, com o crescimento demográfico, as terras eram cada vez mais divididas, o que não garantia mais o sustento das famílias. As secas e as pragas destruíam plantações de batatas, o principal alimento dos alemães. Com a Revolução Industrial, a mão de obra foi substituída por máquinas e, além disso, a guerra, promovida pela Prússia, convocava alemães a lutar. Neste ínterim, milhões de alemães resolveram emigrar para outros continentes. Como muitas famílias já tinham parentes no Brasil, motivados pela política de incentivo do Império brasileiro e para fugir dos problemas da Europa, os irmãos Kuhn tomaram o caminho de Picada Café, no Rio Grande do Sul. (Schahren; Kuhn, 2016)

Entre 1827 e 1882, período recortado por este estudo, Picada Café recebeu levas de imigrantes alemães oriundos principalmente do Hunsrück, Westfália e Pomerânia (Picada Café, 2023). Segundo Schahren e Kuhn em seu livro “Família Kuhn - 500 anos de história”, todos os Kuhn vindos de Hasborn, região na Alemanha localizada entre Hunsrück e Westfália, em fronteira com França, Bélgica e Luxemburgo, estabeleceram-se em Picada Café e arredores.

Os primeiros anos foram marcados por dificuldades de comunicação, acesso limitado a mercados e estradas rudimentares. No caso do Rio Grande do Sul, as colônias foram implantadas em áreas de mata densa, exigindo dos colonos significativo esforço para o desmatamento e a implantação de roçados. Os colonos fixaram-se em lotes distribuídos às margens de picadas abertas na mata, que, com o passar do tempo, organizaram-se em vilas também chamadas de linhas, ou ainda mantendo a denominação original de picadas. Como indica Woortmann (1995, p. 21), a picada tornou-se o padrão tradicional de organização espacial e social dos colonos. Trata-se de um centro onde eram discutidos os assuntos referentes ao plantio, à colheita e aos demais assuntos de interesse dos moradores da comunidade (Froehlich, 2008).

A primeira colônia de imigrantes alemães no Rio Grande do Sul foi fundada em 1824, em lotes da Real Fitoria de Linho Cânhamo e Estância Velha, extintas com a fundação de São Leopoldo. Esta primeira experiência no Rio Grande do Sul seguiu os moldes dos imigrantes suíços em Nova Friburgo–RJ, sem regulamentação própria. (Cunha, 2015). Os dois primeiros Kuhn que chegaram ao Rio Grande do Sul foram os terceiros-primos, vindos de Hunsrück, Johann Adam Kuhn e Johann Paul Kuhn, com suas respectivas famílias, desembarcando em São Leopoldo no ano de 1827.

Durante 45 anos o Rio Grande do Sul recebeu mais 8 irmãos Kuhn e suas respectivas famílias, todos se estabelecendo inicialmente em Picada Café-RS.(Schaueren, 2016). As promessas do governo brasileiro foram muitas e, entre elas, estava pagar as passagens e os custos da viagem para os que quisessem vir como colonos. Para esses, ficaria garantido um lote gratuito, com a infraestrutura adequada para sua manutenção e a da sua família. É sabido que as promessas feitas foram cumpridas de forma parcial, o Império cumpriu a promessa institucional, atrair e instalar colonos, no entanto não cumpriu plenamente as promessas materiais e de condições — suprimentos muitas vezes eram insuficientes a qualidade e localização das terras variava bastante, houve atraso e falta de infraestrutura e assistência contínua (Piassini, 2021).

A imigração alemã ao Rio Grande do Sul se deu em duas fases: a primeira iniciou em 1824, estendendo-se até o ano de 1835, com a eclosão da Revolução Farroupilha e caracterizou-se como um período de intensas dificuldades. Os colonos enfrentaram um forte isolamento, agravado pela ausência de infraestrutura, como demonstra a Figura 1. (Careli, 2011). Após terminada a Revolução, o fluxo intensificou novamente, aumentando com a chegada de muitos imigrantes que viajavam por conta própria sem se integrar ao projeto do governo. Essa segunda fase, iniciada em 1848, chega com uma série de ajustes à legislação,

onde os novos colonos eram naturalizados após dois anos de residência, além de terminar o privilégio de receber lotes gratuitos, agora passando a cobrar por eles (Vogt, 2006).

Figura 1 – Imigrantes alemães instalando-se no Rio Grande do Sul, século XIX



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2025.

A Figura 1 mostra como as famílias se organizavam para desbravar as matas e iniciar suas lavouras. As mulheres faziam um tipo de abrigo com quatro varetas cravadas no chão, que tinham nas pontas um pequeno galho com formato de “V”, chamado de “forquilhas”. Essas varetas serviam de suporte para galhos com folhas, que se tornava um abrigo para as crianças pequenas e para as pessoas realizarem suas refeições durante o trabalho na roça. Nos períodos de preparo dos roçados, os colonos tomavam um café da manhã reforçado, pois sabiam que levaria bastante tempo para ocorrer a próxima refeição.

Como Schauren e Braun(2016) relatam em seu livro, Família Kuhn 500 anos de história, a primeira preocupação dos imigrantes que chegaram à região de Picada Café era abrir uma clareira na mata e construir um local para abrigar e dormir, afugentando animais selvagens com fogueiras e trabalhando duro, por vários meses, para construir uma casa definitiva com madeira de lei encontrada por eles. Um dos principais desafios residia na obtenção de ingredientes típicos da dieta germânica, como centeio, cevada e certas carnes processadas.

Um dos principais produtos cultivados pelos imigrantes foi a batata inglesa, trazida por eles na viagem de navio, por se tratar de um produto agrícola de fácil manutenção e rápido cultivo. A batata foi levada do Peru à Europa pelos conquistadores espanhóis no século XVI,

e introduzida no sul do Brasil, no século XIX, pelos imigrantes europeus, mostrando como a troca cultural se torna um fator importante na identidade de um povo (EMATER/RS, 2008). A salada de batatas, Kartoffelsalat, se tornou conhecida em todo o Brasil e aqui no Sul é complemento do churrasco. (Ornellas, 2008)

A alimentação desempenhou um papel simbólico na manutenção da identidade cultural germânica. Seyferth (2000, p. 93) afirma que “a mesa e a cozinha tornam-se espaços de resistência cultural, onde se reafirma a pertença étnica por meio de receitas, modos de preparo e celebrações festivas”. Festas comunitárias, como Kirchweih¹ e Kerbfest², mantinham pratos tradicionais, mesmo que adaptados, reforçando laços comunitários e identidade étnica. Em Picada Café, documentos do final do século XIX indicam a presença desses eventos, muitas vezes organizados em torno da igreja ou de sociedades de canto e tiro (PICADA CAFÉ, 2023).

Fabiana Friedrich (2012) comenta em seu trabalho que a culinária alemã é simples e de poucos ingredientes, e ainda assim generosa. As dificuldades passadas pelos imigrantes alemães pode ter contribuído para essa simplicidade gastronômica e ter obrigado a criar receitas com poucos ingredientes.

O estudo da história alimentar, conforme proposto por Flandrin e Montanari (1998), permite compreender a alimentação não apenas como subsistência, mas como “linguagem cultural” (p. 12). Nesse sentido, a incorporação de ingredientes locais e a adaptação de receitas podem ser vistas como processos de hibridização cultural, nos quais elementos de diferentes tradições se fundem para criar novas expressões culinárias.

Em síntese, o referencial teórico deste trabalho articulou três eixos principais: (1) o contexto histórico da imigração alemã no RS e em Picada Café; (2) a adaptação agrícola e culinária como resposta a desafios ambientais e econômicos; e (3) o papel da alimentação como elemento de identidade cultural e memória coletiva. Essa abordagem integra contribuições da história social, da antropologia da alimentação e da etno-história, possibilitando uma análise aprofundada dos desafios culinários enfrentados pelos imigrantes no período estudado.

METODOLOGIA

A pesquisa tem abordagem qualitativa e histórico-descritiva, utilizando análise de documentos, literatura acadêmica obtida nas plataformas Scielo, Periódicos Capes e Google Acadêmico, além de livros de história local e publicações sobre a imigração alemã e gastronomia no Brasil. Nas plataformas de busca, utilizamos como descritores as palavras-chave: imigrantes alemães, Picada Café-RS, adaptações culinárias, identidade alimentar e gastronomia brasileira. Além de livros e artigos, utilizamos relatos orais obtidos por meio de entrevistas com os descendentes alemães da família Kuhn, parentes da autora. Segundo Denzin; Lincoln (2006), a pesquisa qualitativa busca compreender fenômenos a partir dos significados atribuídos pelos sujeitos, o que se aplica ao estudo das práticas alimentares e suas representações culturais. As fontes documentais incluem registros históricos, livros de família, arquivos municipais e obras sobre imigração alemã e gastronomia regional.

Os relatos orais foram obtidos por meio de entrevistas semi-estruturadas enviadas aos descendentes da Família Kuhn em um grupo de whatsapp que contém 31 integrantes. Esta entrevista se baseou em quatro questões: 1. Qual a sua descendência na família Kuhn que chegou ao Brasil? 2. Lembra de ouvir algum relato sobre as dificuldades encontradas pelos imigrantes alemães quando chegaram ao Brasil? 3. Quais os ingredientes e insumos mais usados pela tua família ao cozinhar? e 4. Existe alguma receita ou prato feito pela tua família que hoje tu reproduz com alguma adaptação ou segue fielmente a receita? Os participantes foram selecionados por critério de conveniência, levando em consideração seu parentesco com a família Kuhn e sua disponibilidade em responder às questões, totalizando 4 pessoas entrevistadas. Para a realização das entrevistas, foi realizada uma amostragem não probabilística, ou seja, intencional, e que, segundo Appolinário (2006), abrange a amostragem por conveniência (pela facilidade de acesso do pesquisador a esses familiares do grupo que também faz parte) e a amostragem por indicação.

O registro culinário selecionado foi extraído de cadernos de receitas de familiares da autora (avó paterna), muitos deles escritos a mão com erros de português, e também de registros da cidade de Picada Café, que estão expostos em casas históricas do local.

Este estudo seguiu os princípios éticos de pesquisa, garantindo o anonimato e a confidencialidade dos participantes. Todos os participantes foram informados sobre os objetivos da pesquisa, seus direitos como participantes e deram seu consentimento informado

antes de participar do estudo. Os dados coletados foram armazenados de forma segura e utilizados apenas para fins de pesquisa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para entendermos os desafios culinários e adaptações alimentares dos imigrantes alemães em Picada Café, no período retratado pelo estudo, precisamos comparar as informações obtidas de diversos autores e relacionar com os relatos orais descritos nas entrevistas.

O processo da imigração no Brasil ocorre no momento histórico em que se dá - no âmbito nacional - a transição das relações escravistas para as relações assalariadas, impulsionado pelo fim do tráfico de escravos (1950), pela abolição da escravidão em 1888, pela pressão internacional e pela necessidade de modernizar a economia. Além de conseguir ocupar territórios desabitados no sul do país, a introdução do imigrante europeu alemão tinha como objetivo superar a agricultura praticada pela população local além de tornar o Brasil um país mais branco, com terras sendo doadas ou mesmo ocupadas por famílias brancas (Fausto, 2015). Esse fato pode ser comprovado com a aprovação da lei de terras de 1850, que garantia que as terras fossem do estado brasileiro e só pudessem ser registradas mediante compra (antes da lei de terras bastava ocupar as terras devolutas e registrar como sua), ou seja, era a garantia de que negros não tivessem acesso às terras devolutas e que, as famílias que aqui chegassem, também tivessem que pagar por elas. Soma-se a esse fato a carência de produção de excedentes agropecuários para abastecer os núcleos urbanos era uma situação complicada, para a qual o Estado acreditava ser o projeto de imigração a solução. Para isso, incentivou-se a implantação de colônias para produção diversificada de excedentes, o que na concepção corrente da época, só poderia ser feito pelos colonos europeus (Friedrich; Witter, 2016).

A análise dos relatos orais e das fontes documentais evidencia que os imigrantes alemães que se estabeleceram em Picada Café, entre 1827 e 1882, enfrentaram severas dificuldades de adaptação ao novo território. As condições iniciais da colonização, marcadas pelo isolamento, pela ausência de infraestrutura e pela necessidade de desbravar matas densas, são reiteradas tanto nas fontes históricas (Werlang, 1995; Kühn, 2007) quanto nos depoimentos coletados. Essa conjuntura obrigou os colonos a desenvolver estratégias de sobrevivência e a reorganizar suas práticas agrícolas e alimentares, o que corrobora o argumento de Seyferth (1990) de que a colonização alemã no Sul do Brasil articulava, simultaneamente, o povoamento estratégico e a busca pela autossuficiência econômica.

No início, a vida dos imigrantes alemães no Rio Grande do Sul não foi fácil. Até que os trâmites das novas terras fossem organizados e resolvidos, contaram “com trabalho pesado, como derrubar matos, sofrer ataques de animais e algumas moléstias” (Kühn, 2007, p. 88). Os imigrantes relataram decepção com a terra recebida ao desembarcarem em solo gaúcho, “que se tratava de uma grande região de difícil acesso, devido à falta de infraestrutura como estradas, pontes, transportes, indústria e comércio” (Werlang, 1995, p. 12).

Passado o susto inicial, os imigrantes procuraram se ajudar, unindo forças, para criar uma colônia. Em seu diário, Josef Umann (1981, p. 34) relata que após erguerem uma pequena choupana improvisada, recebiam os pertences trazidos e se acomodavam fazendo leitos com varas de palmito, bancos com troncos de árvores, usando os baús como mesas. Para cozinhar, enghavam um fogão fincando duas forquilhas no chão, colocando sobre elas uma vara, na qual eram penduradas as chaleiras e panelas. Nos primeiros tempos esse fogão ficava ao relento, porque faltava tempo e também tabuinhas lascadas para fazer uma cobertura provisória.

O viajante Robert Avé-Lallemant, ao chegar à colônia, descreve que os imigrantes não gostavam dos alimentos recebidos pelo governo, então começaram a produzir suas próprias lavouras e passaram a comer com mais prazer. Após iniciarem suas plantações com batatas, descobriram o milho, a mandioca e o feijão (Braun, 2010).

De acordo com Klein (1999), a autossuficiência alimentar era uma imposição da realidade e não uma escolha. Essa perspectiva é confirmada pelos documentos analisados, que relatam como as famílias precisaram produzir os próprios alimentos desde os primeiros meses, adaptando técnicas e ingredientes ao novo ambiente. Nos primeiros tempos, as refeições eram simples e energéticas — compostas por pão, café, feijão, arroz, ovos e frutas silvestres — e realizadas conforme o ritmo do trabalho agrícola, geralmente ao nascer do sol e ao “meio-dia solar” (Werlang, 1995). Para compor a alimentação, os imigrantes utilizavam, muitas vezes, carnes de caças, porque o uso de animais como o gado, no início da colonização, seria perder meio de transporte e o leite das crianças. Segundo Avé-Lallemant, era comum entre os primeiros imigrantes consumir a caça, alguns animais similares aos que conheciam na Europa, outros nem tanto. Esses hábitos expressam o que Flandrin e Montanari (1998) denominam de “linguagem cultural da alimentação”, em que os modos de preparo e consumo refletem a adaptação a contextos sociais e ambientais específicos.

Os registros e depoimentos também destacam que o pão, alimento central na dieta alemã, foi um dos itens que mais sofreram adaptações. A escassez de trigo, importado em pequenas quantidades da Argentina, levou à substituição parcial por farinhas de milho,

abóbora e mandioca, resultando no *Maisbrodt* (pão de milho). Esse processo de substituição ilustra o que Mühlen (2006) define como “imposição e descoberta”, já que a falta de insumos europeus levou à experimentação de ingredientes nativos. Similarmente, o açúcar de beterraba, comum na Alemanha, deu lugar ao açúcar de cana e ao melado — produtos mais acessíveis e duráveis, conforme relatado pelos descendentes entrevistados.

A incorporação de alimentos locais como mandioca, feijão e milho ao repertório culinário dos imigrantes é um dos principais exemplos de **hibridização cultural** (Flandrin; Montanari, 1998). Esse fenômeno, que envolve a fusão de elementos da tradição germânica com ingredientes brasileiros, não apenas assegurou a sobrevivência dos colonos, mas também originou novas expressões gastronômicas, hoje reconhecidas como parte do patrimônio alimentar gaúcho — como a *cuca*, as compotas, os embutidos, a salada de batatas com maionese de acompanhamento ao churrasco gaúcho e o uso de frutas em pratos salgados. Essa população sofreu, durante a sua história, constantes percalços, fazendo com que aprendessem a aproveitar o que estivesse à sua disposição. Um único ingrediente poderia ser utilizado de várias formas, dando valor aos alimentos e evitando desperdícios (Braun, 2010).

As entrevistas revelam, ainda, práticas de conservação que demonstram o conhecimento técnico trazido da Europa, como a defumação e a conservação de carnes em banha de porco (*Schweineschmalz*), relatado pela entrevistada 2, além da produção de derivados lácteos como o *Keschmier*, preparado com leite azedo, nata e sal. Essas práticas confirmam o que Contreras e Gracia (2011) apontam: conservar alimentos é também conservar significados sociais, pois cada técnica carrega uma memória coletiva transmitida entre gerações. Nesse sentido, a alimentação funcionou não apenas como meio de subsistência, mas também como mecanismo de preservação identitária.

De acordo com pesquisa bibliográfica, os imigrantes alemães que vieram ao Rio Grande do Sul, conheciam trigo, cevada, repolho, batata inglesa, lentilha, videira, leite, carne de porco defumado (Hobsbawn, 2003). Na Alemanha, era comum o agricultor possuir sua casinha de defumar pernil de porco, linguiça, toucinho e costelas, assim como viria a ocorrer na região sul do Brasil (Richter, 1994). No Brasil muitos alimentos seriam incorporados à sua cozinha, como feijão, milho, aipim, amendoim e diversas frutas que antes não conheciam (Richter, 1994). Também o chimarrão e a cachaça (*schnaps*) seriam por eles adotados (Roche, 1969).

Os relatos orais obtidos através das respostas de quatro (4) participantes da entrevista, os quais foram enumerados conforme a Tabela 1, corroboram com os dados encontrados na literatura.

Tabela 1 - Participantes da Entrevista

| № | Idade | ☹ Descendência |
|---|---------|------------------------------|
| 1 | 65 anos | Bisneto de imigrantes (1882) |
| 2 | 80 anos | Neta de imigrantes (1882) |
| 3 | 63 anos | Neta de imigrantes (1857) |
| 4 | 95 anos | Neto de imigrantes (1882) |

Fonte: Elaborada pela autora, 2025.

O participante 1, bisneto de imigrante Kuhn que chegou à Picada café, no ano de 1882, como mostrado na Tabela 1, relatou que seus antepassados precisaram adaptar a receita do *Vollkornbrodt* (pão com muitos grãos), pois não havia matéria-prima para se fazer esse pão, levando ao uso do que estava disponível, o milho, mostrando que a família Kuhn precisou se adaptar como os demais imigrantes na região.

Outra adaptação relatada pelo participante 1 foi quanto ao açúcar consumido, a família Kuhn, aqui no Brasil, precisou se acostumar com o açúcar de cana, que obtinha através do suco da cana cozido até atingir uma cor bem escura e acondicionado em lata, ainda bem quente, assim tinham um xarope preto e doce. Mais tarde aprenderam que se cozinhassem um pouco mais esse suco, obtinham um lindo melado, que podia até virar uma rapadura. Com isso, tinham um produto com maior durabilidade e fácil de passar no pão, virando assim um concorrente ao mel de abelha.

Uma das receitas adaptadas, relatada pelo participante 1, era a substituição da maçã por banana na confecção da sobremesa *Apfelstrudel* (torta de maçã), sobremesa típica alemã, já que a fruta era inexistente na região durante o período de imigração relatado no estudo.

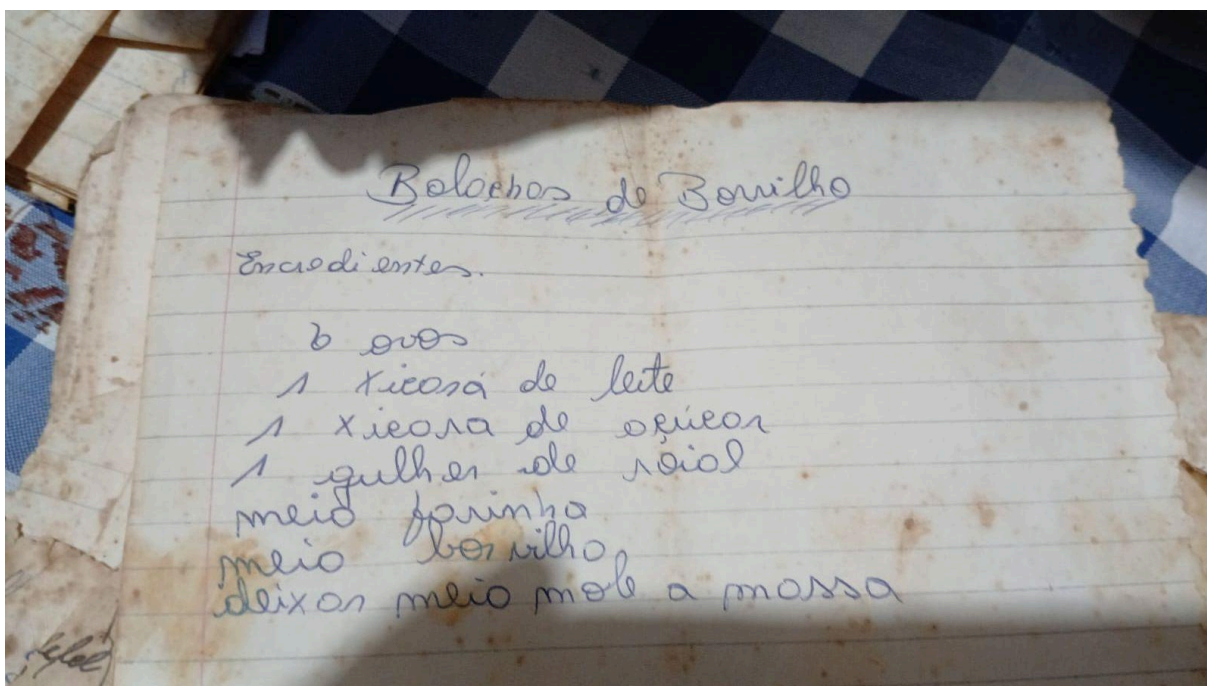
Segundo relatos dos participantes 1, 2 e 4, seus antepassados Kuhn fritavam a carne em banha de porco (*Schweineschmalz*) e acondicionavam em latas para sua conservação na própria gordura, já que não contavam com energia elétrica e muito menos refrigeradores. Outro relato comum é sobre o aproveitamento do leite no preparo de uma iguaria até hoje consumida em abundância pelos descendentes de imigrantes alemães, o *Keschmier*, o que confirma o descrito na pesquisa bibliográfica e citado anteriormente.

O relato da participante 3, também descendente da família Kuhn, ao mencionar o cultivo de batatas trazidas da Europa e a caça de animais locais — inclusive espécies desconhecidas, como capivaras e bugios —, reforça a plasticidade cultural e alimentar dos

colonos. Essa adaptação, segundo Seyferth (2000), é expressão de uma “resistência cultural”, em que a mesa e a cozinha se tornam espaços de afirmação étnica. As festas comunitárias, como *Kirchweih* e *Kerbfest*, mantiveram pratos tradicionais adaptados às frutas e ingredientes brasileiros, consolidando o sentido de pertencimento entre os imigrantes e seus descendentes (Picada Café, 2023). Esta participante também relatou sobre hábitos culturais, como o uso de vestido de noiva preto, uma forma de luto pela “morte social” da noiva, por mudar de família e também como forma de protesto contra o “direito da pernada”, prática dos senhores feudais onde a primeira noite era com o chefe da localidade e não com o marido (Braun, 2020).

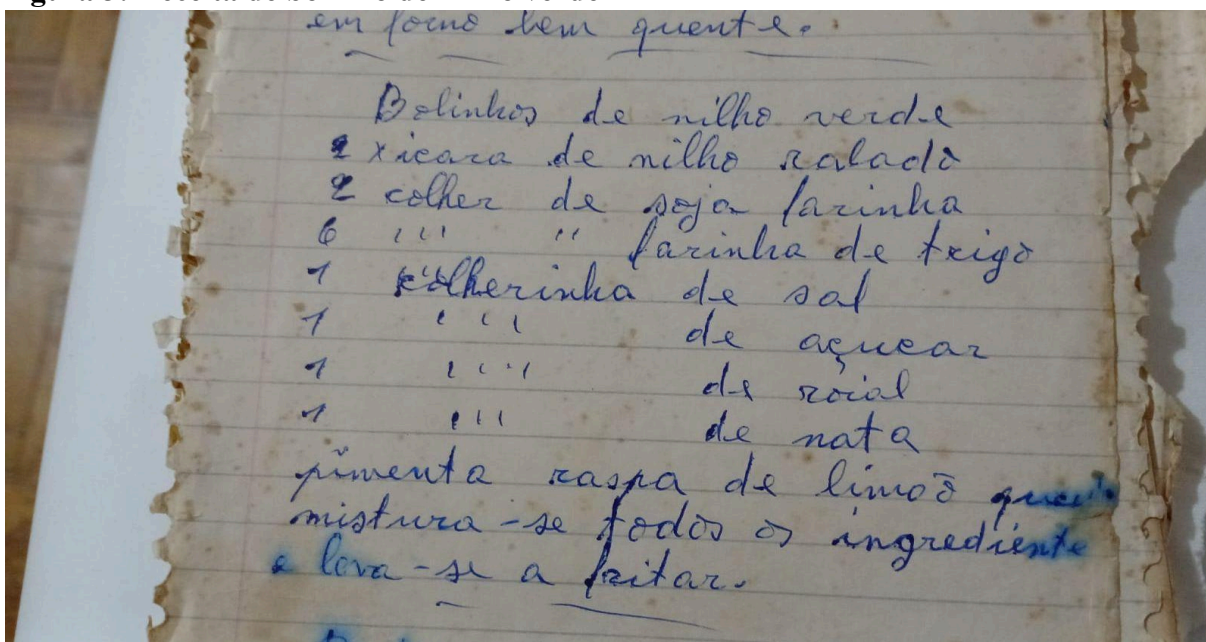
Os cadernos de receitas de uma filha de imigrantes analisados, mesmo com erros de grafia e influências fonéticas do alemão, evidenciam a persistência desses saberes culinários. As receitas de bolacha de polvilho e bolinho de milho, mostradas nas Figuras 2 e 3, simbolizam a continuidade dessa tradição, marcada por simplicidade, economia de ingredientes e forte vínculo com a memória familiar — aspectos ressaltados por Friedrich (2012) ao descrever a cozinha alemã como “simples e generosa”.

Figura 2 - Receita de Bolacha de Polvilho



FONTE: Acervo pessoal da autora, 2025.

Figura 3: Receita de bolinho de milho verde



FONTE: Acervo pessoal da autora, 2025.

Como podemos observar na Figura 3, que nos mostra uma receita mais moderna, já escrita por uma neta de imigrantes da família, os erros de português retratam muito bem a barreira do idioma enfrentado pelos imigrantes e também passados aos seus descendentes por primeiro aprenderem a língua alemã e somente em época escolar terem contato com a língua portuguesa, herdando vícios de linguagem e cometendo os erros devido à pronúncia de certas palavras, trocando, por exemplo, a letra “p” pela letra “b”.

CONCLUSÃO

O estudo das práticas alimentares dos imigrantes alemães, em especial os da família Kuhn, em Picada Café-RS, revela um processo de adaptação cultural marcado pela resiliência e pela inovação. Apesar das situações difíceis que marcaram a chegada dos imigrantes à Picada Café, eles reconstruíram suas vidas na localidade e se adaptaram a novos ingredientes, incorporando-os à sua cultura germânica. A escassez de ingredientes europeus levou à incorporação de produtos brasileiros, criando uma culinária miscigenada que uniu sabores e saberes de diferentes origens. As adaptações realizadas não representaram ruptura, mas um reajuste criativo que consolidou uma nova identidade alimentar, símbolo de resistência e pertencimento.

Podemos observar que hábitos e padrões alimentares se reestruturaram favorecendo a continuidade. Não há uma mudança total no modo de comer, mesmo com a incorporação de

novos produtos, novos utensílios e novo modo de preparo dos alimentos. A alimentação de um grupo de imigrantes sempre permanecerá em família, nas festas regionais e também na busca desse imigrante em se reencontrar com suas origens. Muitas das tradições culinárias não são registradas de forma escrita, mas passam de geração a geração pelo contato entre os descendentes e suas memórias afetivas, de um modo de preparo, de um cheiro, de um ingrediente em especial.

Sendo assim, concluímos que a culinária dos imigrantes alemães em Picada Café, teve sua origem com hábitos alimentares que ocorriam como resposta às necessidades adaptativas a uma nova realidade, favorecendo trocas culturais e incorporação de sabores e técnicas tanto na cultura alemã como na do Rio Grande do Sul, que até hoje se unem para engrandecer a culinária local, tendo como um dos exemplos, a salada de batatas com maionese, acompanhando o churrasco gaúcho.

REFERÊNCIAS

APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da ciência:** filosofia e prática da pesquisa. Thomson, 2006.

BRAUN, F.K.. **História da imigração alemã no sul do Brasil.** 2. ed. Porto Alegre: Costoli, 2010.

BRAUN, Felipe Kuhn. **As Noivas de Preto.** São Leopoldo: Oikos, 2020.

CARELI, Sandra da Silva; KNIERIM, Luiz Claudio (org.). **Releituras da história do Rio Grande do Sul.** Fundação Instituto Gaúcho de Tradição e Folclore. Porto Alegre: CORAG, 2011.

CONTRERAS, Jesús; GARCIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura.** Tradução de Lólio Lourenço de Oliveira. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CUNHA, Jorge Luiz da. **Imigração e colonização alemã no Rio Grande do Sul:** aspectos históricos e culturais. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2015.

DENZIN, N. K. e LINCOLN, Y. S. **Introdução:** a disciplina e a prática da pesquisa qualitativa. In: DENZIN, N. K. e LINCOLN, Y. S. (Orgs.). *O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens.* 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. p. 15-41.

EMATER/RS, 2008. **Batata inglesa:** Histórico, conservação, dicas culinárias, aptidões e receitas. São Lourenço do Sul. Folder.

FAUSTO, Boris. **História do Brasil**. 14. ed. São Paulo: Edusp, 2015.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (orgs.). **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João F. Teixeira. São Paulo: Estação liberdade, 1998.

FRIEDRICH, Fabiana H. **O tesouro das famílias: cadernos de receitas e a adaptação da culinária dos imigrantes alemães (Rio Grande do Sul: 1850-1930)**. Trabalho final de graduação apresentado ao curso de História - UNIFRA. Santa Maria: UNIFRA, 2012

FRIEDRICH, F. H., & WITTER, N. A. (2016). **A adaptação da culinária dos imigrantes alemães (Rio Grande do Sul: 1850-1930)**. *Disciplinarum Scientia | Ciências Humanas*, 13(1), 69–83. Disponível em:

<https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumCH/article/view/1728>.

Acesso em: 29 jun. 2025

FROEHLICH, José Marcos; PICOLOTTO, Everton Lazzaretti; SILVA, Heber Rodrigues; OLIVEIRA, Matheus Alegretti de. A colonização alemã na região central do Rio Grande do Sul: capital social e desenvolvimento regional. **Antropolítica**, Niterói: UFF, n. 25, p. 159-177, 2008.

HOBBSAWN, Eric. **A Era dos Impérios 1875-1914**. 6ª Ed. São Paulo: Ed Paz e Terra, 2003.

KLEIN, Herbert S. **A imigração e o desenvolvimento do Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1999.

KÜHN, Fábio. **Breve história do Rio Grande do Sul**. 4ª. ed. Porto Alegre: Leitura XXI, 2007.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O Cru e o Cozido: Mitológicas I**. São Paulo: Companhia das Letras, 1964.

MÜHLEN, Beatriz Maria Landa de. **A mesa dos imigrantes: hábitos alimentares e cultura no sul do Brasil**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2006.

PIASSINI, Carlos Eduardo. **Imigração alemã no Rio Grande do Sul e cidadania: naturalização e participação política, 1824-1889**. Tese (doutorado) - Programa de Pós Graduação em História, Universidade Federal de Santa maria (UFSM), 2021.

PICADA CAFÉ. **Histórico do município**. Prefeitura Municipal de Picada Café, 2023. Disponível em: <https://www.picadacafe.rs.gov.br>. Acesso em: 11 ago. 2025.

RICHTER, Klaus. **A Sociedade Colonizadora Hanseática de 1897 e a Colonização do Interior de Joinville e Blumenau**. 2 ed., Blumenau: FURB, 1994.

ROCHE, Jean. **A colonização alemã no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Ed. Globo, 1969.

SCHAUREN, Décio Aloisio; BRAUN, Felipe Kuhn. **Família Kuhn: 500 anos de história: origens e descendência dos Kuhn de Picada Café**. 2. ed. São Leopoldo: Oikos, 2016.

SEYFERTH, Giralda. **Identidade e etnicidade: os alemães no Brasil.** Florianópolis: Editora da UFSC, 2000.

SEYFERTH, Giralda. **A colonização alemã no Brasil: etnicidade e cultura.** Rio de Janeiro: FGV, 1990.

UMANN, Josef. **Memórias de um imigrante boêmio.** Porto Alegre: São Lourenço de Brindes, 1981.

VOGT, Olgário Paulo. **A colonização alemã no Rio Grande do Sul e o capital social.** Doutorado. UNISC, 2006, pp. 87-89; pp. 116-125.

WERLANG, William. **A colônia de Santo Ângelo:** Agudo: Editora Werlang. 1995.

WOORTMANN, Ellen. **Herdeiros, Parentes e Compadres: colonos do Sul e sitiantes do Nordeste.** São paulo: Hucitec; Brasília: Ed UnB, 1995.