



# 4

## HISTÓRIA DAS ADAPTAÇÕES

No relato e na receita de Dona Edith Manke, que apresentamos a seguir, destaca-se o fato de que o chuchu era o alimento mais comum à mesa de sua família, principalmente em função da grande disponibilidade e da facilidade do cultivo, o qual geralmente servido acompanhado de aipim compunha o cardápio de toda uma semana para aquela e muitas outras famílias. Essa e outras receitas retratadas neste livro não fazem parte do que *tradicionalmente* é reconhecido e legitimado enquanto culinária dos imigrantes, neste caso dos alemães. Em nenhum restaurante “típico” será encontrado no cardápio o chuchu com manteiga queimada. No entanto, alimentos como chuchu e aipim foram e ainda são indispensáveis para a subsistência de muitas famílias de imigrantes e seus descendentes na Região do Médio Vale do Itajaí, o que nos remete à história de adaptação desses grupos a partir de sua chegada e estabelecimento nesses locais.



É comum entre os relatos e memórias que o Receitas da Imigração registrou, está a contínua necessidade de adaptação dessas famílias às novas condições de vida que encontraram no Brasil. As dificuldades para o estabelecimento foram muitas e delas se constituiu a necessidade de aproveitamento máximo de todos os recursos disponíveis, não apenas para a geração que imigrou como também para as gerações descendentes dela. E isso se evidenciou nos mais variados relatos: dona Matilde Bertoldi, por exemplo, rememorou tempos de infância em que as crianças dos arredores nunca ganhavam roupas novas: sempre se aproveitavam as roupas que anteriormente eram dos irmãos mais velhos ou de outros parentes. No caso de rasgar, faziam-se remendos, muitas vezes uns sobre outros. Riu ao lembrar de como algumas crianças tinham dificuldades com as roupas em dias chuvosos, quando a sobreposição de remendos tornava as peças extremamente pesadas.

### A mesma necessidade de adaptação e economia de recursos ocorreu com a alimentação.

Desse modo, as adaptações culinárias, mencionadas durante as entrevistas realizadas para o Projeto foram motivadas por dois tipos de circunstâncias principais: por um lado, tratava-se do contato com ingredientes e insumos diferenciados dos que dispunham na terra de origem e muitas vezes completamente novos, como o palmito. Por outro lado, havia também a circunstância da escassez e das dificuldades econômicas que obrigava às famílias desenvolverem de modo criativo novas possibilidades para a alimentação das famílias.

A adaptação da alimentação de fato foi o fio condutor das entrevistas e elemento muito importante para a seleção de histórias e receitas que compõem esse livro. Em todos os relatos e receitas encontramos o elemento da adaptação: seja na receita de coração de boi compartilhada pela Dona Petronília Baader, que fez questão de esclarecer que nenhuma parte do animal era desperdiçada em seus tempos de infância como em toda a história de sua família, seja no preparo do repolho recheado de dona Amélia Campestrini, que nos conta que antigamente o recheio era feito com os miúdos da galinha, já que, segundo ela, naquele tempo nada ia fora. Para o preparo do recheio utilizava-se o fígado, a moela e o coração das galinhas que eram moídos na máquina de fazer linguiça, esta era a base para o recheio, que hoje é feito com carne moída bovina.

*“Chuchu na manteiga queimada” realmente conta com uma execução fácil e rápida, além de ser um prato de baixo custo*

## Chuchu mit brannerbutter • Chuchu na manteiga queimada

*Edith Manke*

“Menos é mais” é um dito frequente na região do Vale do Itajaí, como deve ser em muitos lugares do Brasil. De fato, a aparente simplicidade da receita ensinada pela Professora Edith Manke é quebrada quando se compreende a riqueza do contexto onde ela foi criada e readaptada. “Chuchu na manteiga queimada” realmente conta com uma execução fácil e

rápida, além de ser um prato de baixo custo financeiro, afinal, como bem lembra a entrevistada, o chuchu é um vegetal muito disponível na maior parte dos quintais daquela região. Em razão dessas facilidades, em uma época como a da infância da Dona Edith e mesmo das suas filhas em que o trabalho na roça tomava a maior parte do dia das famílias, inclusive das mulheres, e muitos alimentos eram inacessíveis para a compra, o chuchu se apresentava como uma alternativa altamente eficiente para garantir a alimentação das numerosas famílias. Conta D. Edith, inclusive, que muitas vezes o chuchu com manteiga queimada era o único prato disponível nas refeições de sua família o que, no entanto, não faz com que essa seja uma lembrança amarga: o prato continua sendo um grande sucesso, e o preferido de suas filhas, até hoje.



Dona Edith Manke



## Receita

### Ingredientes

- 4 chuchus
- 3 colheres de sopa de manteiga, margarina ou nata
- Sal a gosto

### Modo de preparo

Depois de escolhidos chuchus novos, Dona Edith sugere que eles sejam lavados e divididos em dois, o que torna mais fácil o processo de descascá-los. Para retirar a casca, a melhor sugestão é fazer isso em água corrente ou utilizando uma bacia com água, para evitar que incômodos com a resina do vegetal nas mãos. Aquecida uma panela com água até a fervura, mergulham-se os chuchus descascados que podem estar simplesmente cortados pela metade ou fatiados. Na família da Dona Edith, o acompanhamento de muitas refeições lembradas com carinho pelas filhas vinha sempre cortado pela metade. Em fogo brando, depois de acrescido o sal a gosto, os chuchus cozinham por cerca de quinze minutos, dependendo, é claro, do fogo e da qualidade dos vegetais (quando está mais novo costuma cozinhar mais rápido). Depois de cozidos, escorre-se a água e os



chuchus são colocados em uma vasilha onde recebem ranhuras com o garfo, de modo a incorporarem melhor a manteiga, margarina ou nata. Para essa saborosa cobertura, Dona Edith sugere utilizar manteiga ou nata, de preferência aquelas produzidas artesanalmente pela própria família. Não havendo essa deliciosa possibilidade, até mesmo margarina de boa qualidade pode ser utilizada, mas segundo Dona Edith o sabor não é o mesmo, é claro. A manteiga, nata ou margarina é aquecida em uma panela à parte até ferver e adquirir tonalidade dourada. Por último, é derramada sobre os chuchus com ranhuras e servido para a família! Dona Edith lembra que esse acompanhamento era muito esperado aos domingos e dias de festividade, acompanhando um pato assado. No entanto, o vegetal fazia parte da alimentação da família durante toda a semana.

### Zutaten



### Herstellungsverfahren

### Ingredienti



### Processo di fabbricazione

### Skladniki



### Proces produkcyjny

