

Universidade Federal de Santa Catarina

Curso de Graduação em Design

THABATA JANINE BUSE PINHEIRO

CUQUEIRA

Desenvolvimento de conjunto cerâmico
para prato típico da imigração alemã no Médio Vale

Florianópolis
2022

THABATA JANINE BUSE PINHEIRO

CUQUEIRA

Desenvolvimento de conjunto cerâmico
para prato típico da imigração alemã no Médio Vale

Projeto de Conclusão de Curso submetido
ao programa de Design da Universidade
Federal de Santa Catarina para obtenção do
Grau de Bacharel em Design.

Orientadora:
Profa Cristina Colombo Nunes, Dra.

Florianópolis
2022

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Buse Pinheiro, Thabata Janine

Cuqueira : Desenvolvimento de conjunto cerâmico para
prato típico da imigração alemã no Médio Vale / Thabata
Janine Buse Pinheiro ; orientadora, Cristina Colombo
Nunes, 2022.

117 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) -
Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de
Comunicação e Expressão, Graduação em Design, Florianópolis,
2022.

Inclui referências.

1. Design. 2. Imigração alemã. 3. Design cerâmico. 4.
Cuca. 5. Design de Produto. I. Colombo Nunes, Cristina.
II. Universidade Federal de Santa Catarina. Graduação em
Design. III. Título.

THABATA JANINE BUSE PINHEIRO

CUQUEIRA

Desenvolvimento de conjunto cerâmico
para prato típico da imigração alemã no Médio Vale

Este Projeto de Conclusão de Curso (PCC) foi julgado adequado para obtenção do Título de Bacharel em Design e aprovado em sua forma final pelo Curso de Design da Universidade Federal de Santa Catarina.

Florianópolis, 21 de março de 2022.

Prof^ª. Mary Vonni Meürer de Lima, Dra.
Coordenadora do Curso de Design UFSC

Banca Examinadora:

Prof^ª. Josiane Wanderlinde Vieira, Dra. (UFSC)

Guilherme Koerich, Me. (UFSC)



Documento assinado digitalmente

Cristina Colombo Nunes

Data: 21/03/2022 15:20:06-0300

CPF: 003.759.569-56

Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

Orientadora

Prof^ª. Cristina Colombo Nunes, Dra.
Universidade Federal de Santa Catarina

AGRADECIMENTOS

Início agradecendo à minha orientadora, Cris, pelo grande comprometimento e auxílio nesse projeto que com certeza não seria o mesmo sem sua orientação. Um começo cheio de dúvidas se tornou em um tema pelo qual tenho muito carinho. Nossas reuniões sempre foram repletas de discussões ricas e que me mantiveram motivada até o fim.

Agradeço também à banca examinadora, Josi e Guilherme, por aceitarem meu convite. À Josi, também por proporcionar o meu primeiro contato com a modelagem da argila durante as aulas de plástica, logo no início da graduação, por mais que naquela época meus interesses fossem outros, hoje utilizo e guardo com carinho tudo que aprendi com você. E ao Guilherme, por auxiliar nesse projeto logo no início, me passando informações que foram essenciais para compreender melhor o mundo da cultura gastronômica.

Um obrigado especial à cuqueira de Pomerdoe e seu marido, que me receberam em sua casa com uma mesa posta e muitas histórias, e tiveram com certeza um papel muito importante no desenvolvimento desse projeto. Foi uma honra conhecer a Fada das Cucas e poder experimentar a cuca mais premiada do Vale.

Sou imensamente grata à minha família, por todo afeto, apoio e incentivo. Ao meu pai por ser meu parceiro de projetos mirabolantes, sem o qual jamais teria me aventurado no mundo da cerâmica, obrigada por sempre topa construir tudo que eu preciso. A minha mãe pelo incentivo à sede de aprendizado, o amor e o carinho que formaram quem eu sou hoje. A minha irmã, com quem partilho as risadas e os papos-cabeça. E a minha avó, pela doçura e por todos os ensinamentos artesanais e culinários que inspiraram este trabalho.

Um obrigado cheio de saudade a todos os meus amigos. João e Sara, pelos anos de companhia mesmo que longe, pela partilha de músicas, felicidades, tristezas, inspirações, filosofias, dancinhas e cervejas. Ao Jezreel, pelos momentos felizes e incentivo na cerâmica, e por nunca ter medido esforços em me ajudar com seus conhecimentos infinitos, esse projeto não existiria sem teu auxílio. Às minhas musas, Juliana e Alícia, pelos rolês e tetos compartilhados, por aturarem minhas rabugices e por todo o apoio, com vocês a graduação foi mais leve. E claro, ao Luciano e à Jaqueline, que completam nossa bolha do amor e também fazem parte das recordações mais felizes que guardarei da universidade. A todos os colegas do design que ajudaram a construir o Centro Acadêmico de Design e Design de Produto (CADE) e a Semana Acadêmica de Design (SADe), nosso trabalho não foi em vão e segue gerando frutos. E aos grupos de estudo oficiais e clandestinos nos quais aprendi e me formei para além das aulas da graduação.

Aos colegas do Laboratório de Transporte e Logística (LabTrans), da Editora da Universidade Federal de Santa Catarina (EdUFSC) e do Núcleo de Estudos de Identidades e Relações Interétnicas (NUER), lugares onde coloquei em prática meus aprendizados e conheci pessoas incríveis, agradeço imensamente. Entre estas, um obrigado especial à Ilka, que confiou em mim quando eu ainda era uma caloura aprendendo sobre livros, que me levou para lugares lindos e inspiradores, e me permitiu participar de projetos que guardarei com muito carinho na memória e na estante.

Por fim, agradeço à Universidade Federal de Santa Catarina e a todos que mantêm essa instituição tão importante para o fomento do ensino e da ciência, docentes, discentes, funcionários e funcionárias terceirizados, Movimento Estudantil, toda a sociedade que financia e apoia, e que mesmo com as dificuldades e ataques sofridos continuam firmes, sem vocês estar aqui não seria possível.

RESUMO

Perante o crescente debate sobre o que formaria a identidade do design brasileiro, pesquisar a imigração surge como uma forma de identificar as características assimiladas e adaptadas, tanto material quanto imaterialmente, durante o processo de adaptação da população. Neste projeto fez-se um estudo cultural da região do Médio Vale do Itajaí, visando identificar hábitos e costumes que servissem de guia para a criação de um conjunto de utilitários cerâmicos que trouxessem consigo a reflexão sobre os processos de adaptação e assimilação, contribuindo para a compreensão das dinâmicas existentes no território nacional, sem ser tomados por uma visão eurocêntrica do que caracteriza o povo brasileiro. Buscou-se um contato mais próximo com o design vernacular que nasce das adaptações e necessidades mais urgentes de uma certa região, compreendendo o que influencia o processo de criação, chegando em características marcantes das identidades regionais, estas compostas de muitas outras. A partir do método de design e dos conhecimentos adquiridos por pesquisas bibliográficas e em campo, criou-se uma coleção de utilitários cerâmicos para servir a Cuca, prato típico importante da história da imigração no Vale do Itajaí. Utilitários estes que valorizam a culinária, carregam consigo um pouco da história regional e podem ser reproduzidos por outros ceramistas da região.

Palavras-chave: Cerâmica. Design Cerâmico. Design de Produto. Imigração Alemã. Cuca.

LISTA DE FIGURAS

| | |
|---|----|
| Figura 1 - Mapa das subdivisões da região do Vale do Itajaí | 16 |
| Figura 2 - Infográfico da metodologia de Bruno Munari | 21 |
| Figura 3 - Mapa mental dos componentes do problema | 24 |
| Figura 4 - A cuqueira entrevistada servindo a Cuca caseira | 38 |
| Figura 5 - Mesa posta para servir a Cuca | 38 |
| Figura 6 - Potes de porcelana com escritos em alemão para armazenamento de condimentos | 40 |
| Figura 7 - Travessa de porcelana com escrito: Nosso pão de cada dia nos dai hoje | 40 |
| Figura 8 - Painel de tecido bordado com antigo ditado alemã | 41 |
| Figura 9 - Painel bordado com o escrito: Minha casa. Meu mundo. Benza Deus. A quem dentro agrada. | 41 |
| Figura 10 - Utilitários de madeira e metal esmaltado, e pano de louça bordado | 42 |
| Figura 11 - Tecido bordado pela mãe da cuqueira, com escrito: Durma bem! | 42 |
| Figura 12 - Painel Bordado com o escrito: Nosso pão de cada dia nos dai hoje | 42 |
| Figura 13 - Xícaras e pires de cerâmica faiança e motivos florais | 42 |
| Figura 14 - Painel de Persona - Marisa | 47 |
| Figura 15 - Painel de Persona - Andrea | 48 |
| Figura 16 - Painel de Persona - Roberto | 49 |
| Figura 17 - Travessa de Porcelana com escrito: O pão nosso de cada dia nos dai hoje | 50 |
| Figura 18 - Cozinha do Museu do Imigrante | 50 |
| Figura 19 - Xícaras expostas na cristaleira no Museu da Casa do Imigrante | 50 |
| Figura 20 - Conjunto de porcelana com motivos florais da Porcelana Schmidt | 51 |
| Figura 21 - Conjunto de porcelana da Porcelana Schmidt | 51 |
| Figura 22 - Conjunto de cerâmica com formas orgânicas e esmalte reativo da Oxford | 51 |
| Figura 23 - Conjunto de cerâmica com formas orgânicas da Oxford. | 51 |
| Figura 24 - Cuca servida em bandeja de plástico no Festival Gastronômico de Pomerode | 52 |
| Figura 25 - Cuca sendo comercializada em embalagem de plástico e papel na Feira gastronômica de Pomerdoe. | 52 |
| Figura 26 - Cuca servida em quadrados em travessa de vidro redonda | 53 |
| Figura 27 - Fôrma de cuca | 53 |
| Figura 28 - Travessas expositivas com base de metal | 53 |

| | |
|---|----|
| Figura 29 - Pratos expositivos | 53 |
| Figura 30 - Travessa hermética. | 54 |
| Figura 31 - Assadeira de metal com tampa. | 54 |
| Figura 32 - Cuca em embalagem de plástico e papel. | 54 |
| Figura 33 - Boleira plástica quadrada com tampa. | 55 |
| Figura 34 - Travessa de vidro com tampa em madeira | 55 |
| Figura 35 - Boleira de metal | 55 |
| Figura 36 - Jogo de travessas com tampa | 55 |
| Figura 37 - Cuca servida em prato redondo | 56 |
| Figura 38 - Peça utilitária para servir, em cerâmica. | 56 |
| Figura 39 - Cuca embalada em papel. | 56 |
| Figura 40 - Cuca servida em prato retângular | 56 |
| Figura 41 - Peça utilitária para servir, em cerâmica. | 56 |
| Figura 42 - Vasos e pratos em estande da Casa Cor 2021 | 57 |
| Figura 43 - Jarra, coador e copo em estande da Casa Cor 2021 | 57 |
| Figura 44 - Prateleira com cerâmicas empilháveis | 57 |
| Figura 45 - Prato quadrado de cerâmica artesanal servindo cuca | 58 |
| Figura 46 - Cumbuca de cerâmica artesanal servindo Cuca | 58 |
| Figura 47 - Conceitos do projeto | 60 |
| Figura 48 - Painel semântico - Conceito Partilha | 62 |
| Figura 49 - Painel de inspiração - Conceito Partilha | 63 |
| Figura 50 - Painel semântico - Conceito Ressignificação | 64 |
| Figura 51 - Painel de inspiração - Conceito Ressignificação | 65 |
| Figura 52 - Painel semântico - Conceito Manualidade | 66 |
| Figura 53 - Painel de inspiração - Conceito Manualidade | 67 |
| Figura 54 - Desenhos brainstorming | 68 |
| Figura 55 - Desenhos que serviram de inspiração e ideia inicial do modelo 1 da Cuqueira | 69 |
| Figura 56 - Modelos em 3D do modelo 1 da Cuqueira | 70 |
| Figura 57 - Desenhos que serviram de inspiração e ideia inicial do modelo 2 da Cuqueira | 71 |
| Figura 58 - Modelos em 3D do modelo 2 da Cuqueira | 72 |
| Figura 59 - Amostras de argila feitas para ensaio de absorção e contração | 74 |
| Figura 60 - Massas M1.4 e M1.7 fervidas e derretidas devido ao baixo ponto de fusão | 75 |
| Figura 61 - Amostras submersas em água por 24 horas | 75 |
| Figura 62 - Amostras sendo pesadas com balança de precisão. | 75 |

| | |
|---|----|
| Figura 63 - Amostras sendo medida com paquímetro..... | 76 |
| Figura 64 - Amostras com menor absorção de água..... | 77 |
| Figura 65 - Amostras selecionadas: M1.2 e M2.2..... | 77 |
| Figura 66 - Materiais utilizados para os testes de esmaltação..... | 78 |
| Figura 67 - Forno utilizado para as queimas..... | 78 |
| Figura 68 - Estudo de encaixe com recorte reto..... | 79 |
| Figura 69 - Estudo de encaixe com recorte chanfrado em 45..... | 79 |
| Figura 70 - Estudos de pega..... | 80 |
| Figura 71 - Estudos de ilustrações (pássaro e borboleta monarca) e carimbo utilizado..... | 80 |
| Figura 72 - Estudos de ilustração (silhueta de pássaros)..... | 81 |
| Figura 73 - Aplicação dos desenhos na miniatura..... | 81 |
| Figura 74 - Peça feita manualmente no torno de oleiro..... | 82 |
| Figura 75 - Moldes de gesso para modelagem da Cuqueira..... | 82 |
| Figura 76 - Modelagem da placa de argila em torno do molde de gesso..... | 83 |
| Figura 77 - Adição de calço na base da Cuqueira..... | 83 |
| Figura 78 - Esmalte branco mate em argila terracota..... | 84 |
| Figura 79 - Esmalte branco mate em argila marfim..... | 84 |
| Figura 80 - Esmalte caseiro em argila terracota..... | 84 |
| Figura 81 - Esmalte caseiro em argila marfim..... | 84 |
| Figura 82 - Esmalte transparente brilhante em argila terracota..... | 84 |
| Figura 83 - Esmalte transparente brilhante em argila marfim..... | 84 |
| Figura 84 - Materiais utilizados para o fecho da Cuqueira..... | 85 |
| Figura 85 - Testes de bordado para o fecho da Cuqueira..... | 86 |
| Figura 86 - Produção das xícaras e pratos de sobremesa..... | 86 |
| Figura 87 - Aplicação das alças nas xícaras..... | 87 |
| Figura 88 - Testes de bordado para o porta xícara..... | 87 |
| Figura 89 - Frente do encarte..... | 88 |
| Figura 90 - Interior do encarte..... | 88 |
| Figura 91 - Tamanho da cuca e das fatias..... | 89 |
| Figura 92 - Disposição das fatias na Cuqueira..... | 89 |
| Figura 93 - Disposição das fatias no prato e proporção prato vs. xícara..... | 90 |
| Figura 94 - Travessa com base arredondada e bordas com chanfro..... | 90 |
| Figura 95 - Disposição dos pratos ao redor da Cuqueira..... | 91 |
| Figura 96 - Cores do tecido, linha, argila e corante utilizados no projeto..... | 91 |

| | |
|--|-----|
| Figura 97 - Elementos visuais e sua aplicação na coleção. | 92 |
| Figura 98 - Medidas da xícara. | 94 |
| Figura 99 - Medidas do prato de sobremesa..... | 95 |
| Figura 100 - Medidas do porta xícara..... | 95 |
| Figura 101 - Medidas do prato/ tampa da Cuqueira..... | 96 |
| Figura 102 - Medidas da travessa superior. | 97 |
| Figura 103 - Medidas da travessa inferior..... | 98 |
| Figura 104 - Esquema das ilustrações feitas nas xícaras, pratos de sobremesa e prato/tampa da Cuqueira..... | 99 |
| Figura 105 - Esquema dos bordados feitos no fecho da Cuqueira. | 99 |
| Figura 106 - Medidas do molde de gesso..... | 100 |
| Figura 107 - Medidas do fecho da Cuqueira..... | 101 |
| Figura 108 - Conjunto da Cuqueira. | 104 |
| Figura 109 - Detalhes do fecho da Cuqueira. | 104 |
| Figura 110 - Detalhes dos pratos de servir e das xícaras..... | 105 |
| Figura 111 - Detalhe da lateral do fecho da Cuqueira..... | 105 |
| Figura 112 - Detalhes do porta xícara..... | 106 |
| Figura 113 - Cuca servida sobre a tampa/prato da Cuqueira..... | 106 |
| Figura 114 - Utilização do prato e xícara. | 107 |
| Figura 115 - Detalhes do prato e da xícara..... | 107 |

LISTA DE QUADROS

| | |
|--|-----|
| Quadro 1 - Funções dos óxidos corantes nas massas cerâmicas | 45 |
| Quadro 2 - Classificação dos materiais cerâmicos por grupo de absorção | 46 |
| Quadro 3 - Levantamento de requisitos | 59 |
| Quadro 4 - Custos de produção | 103 |

LISTA DE TABELAS

| | |
|---|----|
| Tabela 1 - Matriz paramétrica para modelos da Cuqueira..... | 73 |
| Tabela 2 - Cálculo de contração e absorção massa Terracota..... | 76 |
| Tabela 3 - Cálculo de contração e absorção massa Marfim..... | 77 |

SUMÁRIO

| | |
|---|-----------|
| 1 INTRODUÇÃO | 15 |
| 1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO E PROBLEMÁTICA | 15 |
| 1.2 OBJETIVOS | 18 |
| 1.2.1 Objetivo geral..... | 18 |
| 1.2.2 Objetivos específicos..... | 18 |
| 1.3 JUSTIFICATIVA | 19 |
| 1.4 DELIMITAÇÃO | 20 |
| 1.5 METODOLOGIA | 20 |
| 1.5.1 Definição do problema | 22 |
| 1.5.2 Componentes do problema | 22 |
| 1.5.3 Coleta de dados | 22 |
| 1.5.4 Análise dos dados..... | 22 |
| 1.5.5 Criatividade..... | 22 |
| 1.5.6 Materiais e tecnologias | 22 |
| 1.5.7 Experimentação | 22 |
| 1.5.8 Modelo | 23 |
| 1.5.9 Verificação | 23 |
| 1.5.10 Desenho de construção | 23 |
| 1.5.11 Solução | 23 |
| 2 PROJETO | 24 |
| 2.1 DEFINIÇÃO DO PROBLEMA..... | 24 |
| 2.2 COMPONENTES DO PROBLEMA | 24 |
| 2.3 COLETA DE DADOS | 25 |
| 2.3.1 Hábitos e costumes regionais | 25 |
| 2.3.2 A culinária | 28 |
| 2.3.3 O utilitário | 36 |
| 2.3.4 A cerâmica..... | 43 |

| | |
|--|-----------|
| 2.4 ANÁLISE DOS DADOS | 46 |
| 2.4.1 Público alvo | 46 |
| 2.4.2 Análise de similares | 50 |
| 2.4.3 Requisitos de projeto | 59 |
| 2.5 CRIATIVIDADE | 60 |
| 2.5.1 Conceitos | 60 |
| 2.5.2 Painéis visuais | 62 |
| 2.5.3 Nome da coleção..... | 68 |
| 2.5.4 Geração de alternativas..... | 68 |
| 2.5.5 Matriz paramétrica | 73 |
| 2.6 MATERIAIS E TECNOLOGIAS | 74 |
| 2.6.1 Massas cerâmicas | 74 |
| 2.6.2 Materiais para a esmaltação..... | 78 |
| 2.6.3 O forno | 78 |
| 2.7 EXPERIMENTAÇÃO | 79 |
| 2.7.1 Miniaturas | 79 |
| 2.7.2 Elementos decorativos..... | 80 |
| 2.7.3 Molde e montagem das peças | 81 |
| 2.7.4 Esmaltação..... | 84 |
| 2.7.5 Fecho da cuqueira | 85 |
| 2.7.6 A xícara e o prato de sobremesa..... | 86 |
| 2.7.7 Porta xícara | 87 |
| 2.7.8 Encarte | 88 |
| 2.8 MODELO | 89 |
| 2.8.1 Forma e tamanho | 89 |
| 2.8.2 Forma de servir | 90 |
| 2.8.3 Proposta cromática | 91 |
| 2.8.4 Elementos visuais | 92 |
| 2.9 VERIFICAÇÃO | 92 |
| 2.10 DESENHO DE CONSTRUÇÃO | 94 |
| 2.10.1 Medidas | 94 |

| | |
|--|------------|
| 2.10.2 Materiais utilizados | 102 |
| 2.10.3 Precificação | 103 |
| 2.10.4 Produção | 103 |
| 2.11 SOLUÇÃO | 104 |
| 3 CONSIDERAÇÕES FINAIS | 108 |
| 4 REFERÊNCIAS | 110 |
| 5 ANEXOS E APÊNDICES | 112 |
| 5.1 ENTREVISTA COM GASTRÔNOMO..... | 112 |
| 5.2 ENTREVISTA COM CUQUEIRA DE POMERODE..... | 115 |

1 INTRODUÇÃO

1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO E PROBLEMÁTICA

O tema norteador deste Projeto de Conclusão do curso de Design é a relação entre a história dos imigrantes alemães no Brasil, as diferentes formas de adaptação causadas pelo seu estabelecimento na região do Médio Vale do Itajaí em Santa Catarina e a capacidade de aplicação do design buscando uma ressignificação e reconhecimento histórico de utensílios e processos artesanais utilizados pelos mesmos, ao longo de seu movimento migratório. Para pensar na materialização destes utensílios o ponto de partida será a cerâmica, que além de sua larga utilização na produção dos mesmos, traz consigo um grande valor simbólico de evolução e adaptação da humanidade. Outra variável de relevância para estas relações é a questão da mulher, seu papel social e sua relação histórica com a culinária étnica, a cerâmica e o fazer manual.

A migração alemã no Brasil acontece como resultado de políticas imperiais, que buscavam ocupar áreas do território ainda não exploradas, trazer mais trabalhadores em um momento onde a escravidão, na teoria, se tornava proibida e, em simultâneo, gerar um branqueamento da população. A Alemanha também tinha interesse na colonização de terras, imaginava-se que posteriormente se buscaria a anexação desses territórios. Segundo Voigt (1996) houve um intenso movimento migratório na Europa no século XIX, mas a migração não era uma escolha agradável para a população, em sua maioria os imigrantes buscavam soluções para necessidades materiais urgentes: a falta de espaço físico, a guerra, a fome e a necessidade de se distanciar dos diversos conflitos emergentes com o processo de industrialização. Isto fez com que os camponeses e artesãos criassem um interesse pelo “Novo Mundo”, onde havia a oportunidade de realizar um grande sonho: a propriedade de terra, algo que na Europa havia se tornado algo quase impossível.

Como Voigt (1996) coloca, para estes imigrantes o Brasil era descrito como um território de terras férteis e abundantes onde o enriquecimento rápido era uma certeza, e essa imagem construída pelos aliciadores de imigrantes, logo chamou atenção dos que pouco possuíam. Este foi o contexto que levou muitos imigrantes alemães a enfrentarem os diversos riscos que envolviam atravessar o oceano e se estabelecer em terras que eles só ouviam falar, porém, mais tarde eles descobriram que muitas dessas promessas não seriam cumpridas. Vale lembrar que não foram somente imigrantes de classes menos favorecidas que buscaram enriquecimento por meio da imigração, as classes médias e altas também vieram ao Brasil uma oportunidade de empreendimento por meio da fundação de colônias, um exemplo disso foi Hermann Blumenau, fundador da atual cidade de Blumenau, que após ter defendido sua tese de doutorado veio ao Brasil aplicar seus conhecimentos na fundação de uma colônia.

Voigt (1996) ainda afirma que o Vale do Itajaí em Santa Catarina é uma região que recebeu um grande fluxo de imigrantes europeus, o próprio governo brasileiro via na região sul uma área ainda não explorada, repleta de conflitos territoriais que, portanto, deveria ser melhor integrada ao Estado recém-constituído. Seguindo os fluxos fluviais estas populações foram se estabelecendo em regiões interioranas, algumas delas foram as redondezas do Rio Itajaí Açu, que posteriormente foi o que deu nome ao Vale do Itajaí. Como Matthes e Silva (2017) relatam, este território passou por diversas transformações durante sua história, que levaram a criação de subdivisões, cada uma delas contando com uma cidade-polo: Alto Vale do Itajaí (Rio do Sul), Médio Vale do Itajaí (Blumenau) e Baixo Vale do Itajaí (Itajaí). Neste trabalho me concentrarei na região do Médio Vale, com maior foco na cidade de Pomerode, município vizinho de Blumenau. A maior parte dos municípios que atualmente compõem essa região pertenciam ao município de Blumenau, que como citado anteriormente foi a colônia fundada pelo filósofo, químico e farmacêutico Dr. Hermann Bruno Otto Blumenau, no ano de 1850. Este fato traz uma grande semelhança de povoamento nesta região, de maioria alemã, mas também de italianos, austríacos e poloneses.



Figura 1 - Mapa das subdivisões da região do Vale do Itajaí

Fonte: Terra Brasilis (2022)

Elaboração: Autora.

Segundo Friedrich e Witter (2012) é certo que ao chegarem em territórios ainda não explorados, os imigrantes tinham que lidar com diversas situações não esperadas. Ao se depararem com a mata era necessário o trabalho árduo de abrir picadas, enquanto sofriam ataques de animais e outras diversas moléstias. Algo muito importante de se observar é que estes imigrantes serviram de mão de obra para a colonização, a eles era vendida a ideia de uma terra sua e que eles tinham a obrigação de cuidar. Além disso, eles eram incentivados a disputar esse território com indígenas que já ocupavam, estabelecendo uma fronteira interétnica, intensificando relações de aliança e de conflito entre ambos os grupos. Estas e muitas outras relações se formaram durante a história da migração nesta região do Brasil, onde alemães, italianos, povos nativos, austríacos, africanos e poloneses, ocupavam territórios próximos, ocasionando conflitos e proporcionando o intercâmbio cultural característico do Brasil. Esse processo de adaptação ao “Novo Mundo” gerou diversas modificações no preparo de receitas típicas, na forma de trabalhar à terra, na criação de utilitários e até mesmo nas vestimentas, muitas vezes através da mistura de costumes.

Mas, não foram só as mudanças de território que afetaram os costumes dessas pessoas. A modernização criou algumas facilidades, extinguiu certas práticas, e diminuiu outras. Quando falamos da história dos hábitos e costumes, devemos sempre considerar o contexto social e histórico em que eles se dão. Mandelli (2014) afirma que essas comunidades de colonos formadas na região eram em sua maioria de produtores rurais, que com mão de obra familiar, produziam o necessário para sua subsistência, mas também já produziam excedentes para a comercialização, com objetivo de trocar por mercadorias que não conseguiam produzir, estabelecendo-se assim um vínculo, que mais tarde também se converteu na venda de mão de obra. O mercado era gerido pelos comerciantes, os quais se diferenciavam dos colonos, visto que eram pessoas que já vinham para o Brasil com um certo capital para empreender e acumular. A acumulação deste capital foi o necessário para o início de um processo de industrialização na região, e a economia de subsistência-artesanato passa a ser de mercado-indústria. Com o crescimento das famílias se iniciou um esgotamento dos lotes coloniais, e os colonos voltaram a lidar com os problemas que os afligiam em sua terra natal. Com poucas terras para produzir, os colonos se viram obrigados ao trabalho na indústria, tornando-se colonos-operários mesmo com os baixos salários típicos do desenvolvimento industrial do “Terceiro Mundo”. Assim a produção artesanal foi passando a ser substituída pela produção industrial, causando diversas adaptações de hábitos e costumes dos imigrantes.

Dentro desses fatos, é possível uma reflexão sobre o papel da mulher, que teve historicamente uma relação muito próxima com o fazer artesanal, e também sofreu com diversas consequências da industrialização. O artesanato é caracterizado pela produção feita por membros de famílias ou comunidade em suas próprias casas, onde se realizam todas as etapas de produção, não havendo divisão do trabalho para a confecção do produto. Em seu livro *O Ponto Zero da Revolução*,

Federici (2019) afirma que durante a industrialização fica a cargo da mulher a manutenção do lar enquanto o homem trabalha na fábrica, já que o trabalho doméstico é imposto e tido como algo natural de sua personalidade, uma necessidade interna, advinda da natureza feminina. Portanto, é fato que o trabalho artesanal vem a ser uma forma de complementar o trabalho da mulher, essa relação da mulher com o fazer manual se forma de uma necessidade de renda, já que o trabalho doméstico, tido como algo natural, faz com que a sociedade veja como aceitável que não seja remunerado. Com o passar da antiga sociedade agrária para a urbana e industrial, a mulher foi sendo cada vez mais excluída das relações econômicas e tendo seu trabalho desvalorizado.

Atualmente, é possível observar novamente uma valorização do trabalho artesanal, e existe uma explicação econômica para isso. A indústria brasileira vem sofrendo um encolhimento devido o aumento do setor agrário e de serviços, com isso a indústria vem enxugando gastos e poupando em matéria-prima, o que gera produtos de menor qualidade e menos duráveis, assim como o fenômeno da importação chinesa e a deslocalização industrial¹, então, a produção artesanal se torna uma ótima alternativa para uma produção de maior qualidade, mais atenta a detalhes, e mais durável. Resgatar o fazer artesanal e a cultura por trás dele vem se mostrando cada vez mais importante, pois possibilita uma alternativa a um sistema que vem se mostrando insustentável em diversos aspectos. Aliando o design acadêmico ao design vernacular é possível refletir sobre a história da imigração alemã e sua influência na criação de novos processos e utensílios, ressignificando os mesmos e assim criando novas possibilidades.

¹ Também conhecido como *Offshoring*, é o modelo de realocação de uma instalação industrial para outra localidade, onde será produzido o mesmo produto, da mesma maneira, mas com menores cargas tributárias, mão-de-obra mais barata, energia subsidiada e menos gastos com direitos trabalhistas (BASTOS, 2015).

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 OBJETIVO GERAL

Criar uma coleção de utilitários cerâmicos para servir a *Cuca*, prato típico importante da história dos imigrantes alemães do Médio Vale do Itajaí.

1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Analisar as histórias, hábitos e costumes da população do Médio Vale do Itajaí;
2. Entender o contexto de consumo da *Cuca*;
3. Compreender o contexto de uso de utensílios, tanto no passado quanto no presente, por pesquisa, entrevistas e pesquisa em fontes históricas;
4. Definir o público alvo;
5. Fazer uma análise de utilitários semelhantes e suas funcionalidades;
6. Pesquisar e definir as técnicas utilizadas para produção de utilitários cerâmicos;
7. Desenvolvimento, prototipação e testes dos objetos criados.

1.3 JUSTIFICATIVA

Desde o Modernismo Brasileiro até hoje, existe um crescente debate sobre o que formaria uma identidade do design brasileiro. Visto que o Brasil é um país colonizado, pesquisar a migração é uma ótima forma de identificar as características assimiladas e adaptadas, tanto material quanto imaterialmente durante o processo de adaptação da população. Segundo Finestralli (2011, *apud* SILVA, 2006):

No caso brasileiro, a primeira referência para o processo de construção da identidade foi o olhar europeu: cujas fantasias, ora ingênuas, ora preconceituosas, ora idílicas, ora xenofóbicas (dos mitos do “bom selvagem” e do “paraíso tropical” ao estigma da miscigenação como causa da inferioridade cultural), por anos permearam a maioria dos discursos sobre identidade no Brasil. Por isso, na cultura brasileira é possível identificar a contradição latente entre o anseio pela autodefinição através de uma identidade (ilusoriamente) única e compacta, e as energias múltiplas e inesgotáveis que brotam do multiculturalismo, do pluralismo e da heterogeneidade natural, biológica e antropológica que caracterizam o país.

A criação de itens de design que buscam essa reflexão sobre os processos de adaptação e assimilação contribui para a compreensão das dinâmicas existentes no território nacional, sem sermos tomados por uma visão eurocêntrica do que caracteriza o povo brasileiro. Buscar este contato mais próximo com o design vernacular que nasce das adaptações e necessidades mais urgentes de uma certa região, compreendendo o que influencia o processo de criação, é necessário para que se chegue em características marcantes das identidades brasileiras, estas sendo compostas de muitas outras.

A preferência pelo material cerâmico veio dos estudos e da experiência com a produção de peças cerâmicas em meu ateliê, onde, durante a pandemia da COVID-19, se iniciou a pesquisa sobre massas e esmaltes cerâmicos, e o investimento em um espaço e forno para a queima das peças. Atualmente observo um grande movimento em torno da cerâmica artesanal de pequenos produtores, que se mostram mais duráveis, ecológicas, humanas e diferenciadas do que as industriais, ao ponto da indústria estar buscando cooptar o movimento artesanal em peças que imitam seu aspecto.

E por fim, tendo em vista que a educação pública vem sofrendo diversos ataques e tendo seu valor menosprezado pelo atual projeto neoliberal de governo, é de extrema importância mostrar às comunidades como a universidade pública pode contribuir para a melhoria de vida da população. Sustentadas pelo tripé da Pesquisa, Ensino e Extensão, as universidades públicas têm o dever de retornar os impostos pagos para mantê-las em benefícios para a sociedade. Honrando com esse papel, e colocando em prática os conhecimentos adquiridos para retorna-los a comunidade que o sustenta. Buscou-se trabalhar com a comunidade em que nasci, cresci e atualmente moro, possibilitando um contato mais próximo mesmo em um momento de pandemia, podendo assim com os devidos cuidados, fazer uma pesquisa direcionada ao entorno.

Auxiliando para uma maior conscientização da população para o valor das produções que saem das universidades públicas.

1.4 DELIMITAÇÃO

Neste relatório me restringi a documentar o processo conceitual e de prototipação de uma coleção de peças cerâmicas, objetivando produzir protótipos de alta fidelidade que possam ser reproduzidos por outros ceramistas. Com a temática das características dos costumes, utensílios e formas de produção dos imigrantes durante seu processo de imigração, buscando exprimir nas peças os traços e necessidades encontradas.

1.5 METODOLOGIA

Um método projetual consiste em operações dispostas em uma ordem lógica, ditadas pela experiência, que objetivam atingir determinado resultado da forma mais efetiva possível. Portanto, o método consegue fornecer um caminho já experimentado ao designer, poupando possíveis erros intrínsecos do processo de experimentação. Ainda assim, para o designer, o método não é algo absoluto ou definitivo, é totalmente possível que durante o processo sejam necessários ajustes e adições de modo a otimizar ainda mais o projeto.

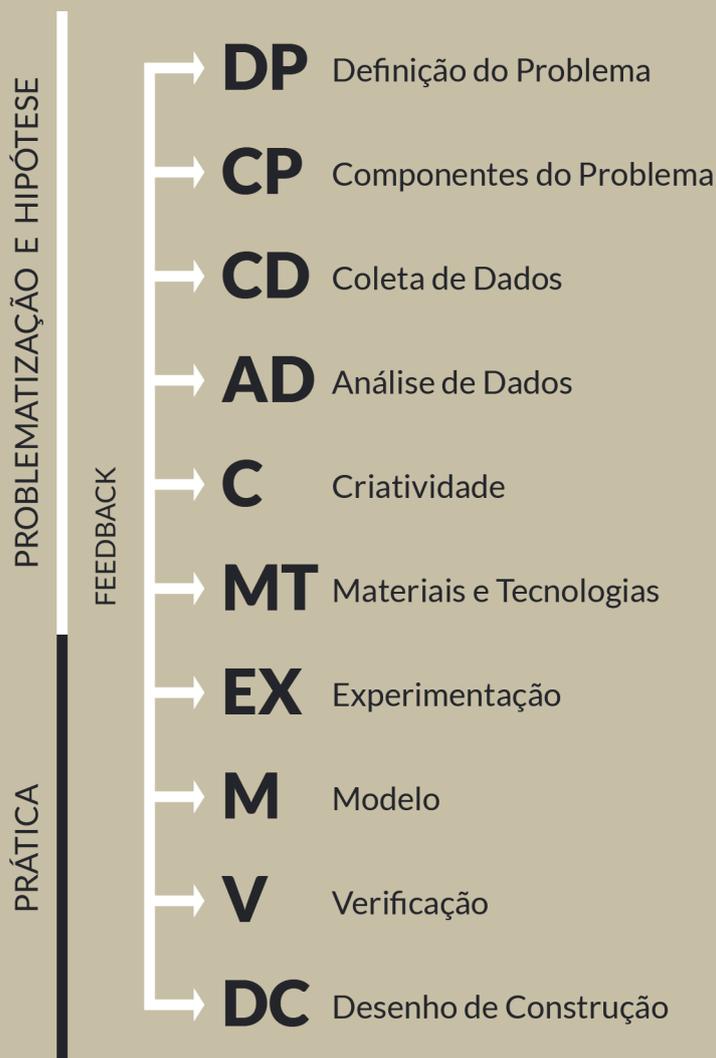
Para dar suporte a este trabalho, foi adotada a metodologia de projeto de Bruno Munari, descrita em seu livro: *Das Coisas Nascem Coisas* (1981), cujas fases irei explicar uma a uma, a seguir.

METODOLOGIA

Bruno Munari

P

PROBLEMA



S

SOLUÇÃO

Figura 2 - Infográfico da metodologia de Bruno Munari

Fonte: Das Coisas Nascem Coisas (1981)

Elaboração: Autora.

1.5.1 DEFINIÇÃO DO PROBLEMA

O problema deve nascer de uma necessidade real, um designer nunca deve se deixar envolver por falsas necessidades criadas pela indústria objetivando somente o lucro da mesma, e ofereçam prejuízo ao consumidor. Então, de uma necessidade nasce um problema, o qual ao ser resolvido traz maior qualidade de vida aos sujeitos da necessidade. É claro que um problema não se resolve sozinho, mas dentro deste existem elementos que auxiliam em sua resolução, e estes devem ser investigados e utilizados. Definir o problema é a primeira etapa para a solução, onde também se definem os limites dentro dos quais o projetista irá trabalhar e o tipo de solução que se busca atingir.

1.5.2 COMPONENTES DO PROBLEMA

Definido o problema se inicia a etapa de identificação das categorias que o compõem. Dentro de cada categoria identificada se evidenciam os pequenos problemas singulares que se ocultam.

1.5.3 COLETA DE DADOS

Aqui os componentes do problema serão sintetizados através da coleta de dados, estudando-se a fundo cada um deles. São eliminados os valores estéticos e consideram-se somente os valores técnicos, buscando defeitos e formas de melhorá-los. Esta reunião de informações relativas ao problema serão utilizadas posteriormente para se observar como foram resolvidos certos subproblemas.

1.5.4 ANÁLISE DOS DADOS

Ao analisar os dados coletados pode-se chegar a sugestões do que não fazer ao projetar o produto, assim como indicar novos materiais, tecnologias e custos para sua produção.

1.5.5 CRIATIVIDADE

Tendo reunido a quantidade de informação e materiais necessários é possível iniciar o projeto. Segundo o autor, a criatividade irá substituir a ideia intuitiva, porque ao analisarmos os dados coletados nos manteremos nos limites do problema, sem cair em ideia ligadas a fantasia. Nesta etapa não se busca uma solução bela e pronta, mas sim decidir por uma solução apoiada nas informações e dados coletados.

1.5.6 MATERIAIS E TECNOLOGIAS

Aqui se faz necessário um levantamento dos materiais e tecnologias disponíveis para execução do produto, essa pesquisa irá revelar quais soluções serão de fato possíveis dentro das limitações impostas.

1.5.7 EXPERIMENTAÇÃO

Através da experimentação dos materiais e tecnologias disponíveis busca-se abrir o leque de possibilidades e se necessário fugir aos padrões pré-estabelecidos, descobrindo novas utilizações de um material ou um instrumento. Dessas experiências resultam amostras, conclusões e

informações que auxiliarão na construção de modelos demonstrativos e novas utilizações para fins particulares.

1.5.8 MODELO

Surge o momento de estabelecer relações entre os dados recolhidos e tentar agrupar os subproblemas elaborando esboços de modelos parciais. Estes modelos podem nos mostrar soluções parciais para o agrupamento de alguns subproblemas podendo se tornar a solução para o problema central.

1.5.9 VERIFICAÇÃO

Com os modelos feitos é o momento de fazer testes de usabilidade, dependendo das impressões coletadas podem ser necessárias melhorias, desde que as impressões sejam baseadas em valores objetivos. Neste momento pode-se fazer também uma avaliação do valor econômico para verificar se o valor gasto em sua produção proporciona um preço justo na venda do objeto.

1.5.10 DESENHO DE CONSTRUÇÃO

Tendo definido o melhor modelo pode-se iniciar os desenhos construtivos do produto, em escala ou em tamanho natural, com todas as especificações e medidas precisas e de forma clara. Estes desenhos devem conseguir comunicar para uma pessoa que não esteja a par de todas as etapas do projeto todas as informações úteis para preparação de um protótipo.

1.5.11 SOLUÇÃO

Com todas as etapas devidamente elaboradas é possível chegar na solução final do problema identificado. É importante lembrar que este esquema não é algo fixo, mas possui uma ordem lógica, então é necessário que se elabore muito bem uma etapa para iniciar a outra, mas é sempre possível retornar e modificar algo nas etapas anteriores quando necessário, porém sempre estando atento nas implicações que essas modificações poderão ter nas etapas seguintes.

2 PROJETO

2.1 DEFINIÇÃO DO PROBLEMA

O problema central deste projeto é como criar um conjunto de utilitários para servir a Cuca, que tragam consigo um uso efetivo, útil, capaz de agregar valor e trazer reflexão sobre a verdadeira identidade dos descendentes dos imigrantes da região.

2.2 COMPONENTES DO PROBLEMA

Para pensar nos componentes do problema utilizei a ferramenta Mapa Mental, para que fosse possível uma melhor visualização e organização dos sub-problemas que compõem o problema central. Inicialmente fiz esquemas em uma folha de papel e gradualmente refinei os termos até chegar na versão digital que consta a seguir. Este esquema apresenta as quatro categorias que compõem o problema, e dentro de cada uma seus sub-problemas específicos.



Figura 3 - Mapa mental dos componentes do problema

Elaboração: Autora.

2.3 COLETA DE DADOS

2.3.1 HÁBITOS E COSTUMES REGIONAIS

Os hábitos e costumes regionais são produto da adaptação ao novo território. Neste processo se compartilham novas vivências influenciadas pelo meio em que se está inserido. O acúmulo de experiências e a transmissão das mesmas pode ser considerada uma forma de adaptação do ser humano.

As Sociedades e as Festas

Segundo Schreiber (2006), quando os alemães chegaram à colônia de Blumenau a festa mais popular na Alemanha era a Schützenfest, que celebrava a tradição dos clubes de caça e tiro, estes fizeram com que ela fosse naturalmente transplantada ao novo território. Logo os lugares foram ganhando regulamentações, como a obrigatoriedade de distanciamento das vilas e o cercamento, assim como restrição do número de armas, munições e proibição da entrada de desconhecidos. Este evento acontecia anualmente perto da páscoa e reunia toda a comunidade, havia música, canto, teatro, dança e barracas de bebidas como chopp, cachaça e comidas.

Além do tiro, atividades como bocha, bolão, canastra, futebol, voleibol, basquete, dominó, danças folclóricas, entre outras, também eram comuns nos clubes, que com o aumento da comunidade nas colônias, se multiplicaram. Surgiram as *Liederkrantz*², *Turnverein*³, *Theaterverein Frohsinn*⁴, e *Krankenverein*⁵. Novas modalidades de esporte surgiam, como o *Skat*⁶, ginástica, natação e xadrez. Estas sociedades eram responsáveis pela vida social ativa, recreação e cultura da comunidade, onde também se discutiam problemas comunitários levando a realização de muitas iniciativas fundamentais para a evolução e bem-estar da comunidade.

Outra sociedade que até os tempos atuais se preserva é a *Kraenzchen*⁷, uma sociedade de mulheres. Ela surgiu com a necessidade da formação de laços, visto que as mulheres se viam distantes de suas parentes que ficaram na Alemanha e também havia uma grande distância entre as propriedades da colônia. Também era comum que as mulheres ficassem mais isoladas da sociedade devido às tarefas domésticas, cuidado dos filhos, atividades manuais e de plantio, então esses momentos de encontro e troca com outras mulheres da sociedade era muito importante. Eram realizados encontros quinzenais onde eram feitas leituras de correspondências, trocas de receitas adaptadas aos novos frutos da região, eram feitas costuras, bordados e leitura de poesias. As mães incentivavam suas filhas a formarem seus próprios clubes. Existem *Kraenzchen* com registros de até 70 anos de funcionamento, com o tempo essas reuniões foram migrando das casas das integrantes para as confeitarias. Já os *Lesenzirkeln*⁸ eram clubes de leitura que refletiam a importância que a leitura tinha para a comunidade, visto que em sua maioria era formada por luteranos habituados à constante leitura da bíblia.

² *Liederkrantz*: Sociedade de canto e música.

³ *Turnverein*: Associação de ginástica.

⁴ *Theaterverein Frohsinn*: Sociedade Teatral Alegria

⁵ *Krankenverein*: Sociedade de Ajuda aos Enfermos, onde os sócios pagavam uma mensalidade e tinham direito a tratamento médico e remédios com desconto

⁶ *Skat*: jogo de baralho popular na Alemanha originado no início do século XIX.

⁷ *Kraenzchen*: Esta palavra é um diminutivo para a palavra *Kranzm* que significa coroa ou o popular “lanche das senhoras”. A prática ainda é realizada até hoje por grupos organizados que registram seus encontros em livro ata.

⁸ *Lesenzirkeln*: Círculos de leitura para troca de livros entre os associados.

O turismo e a cultura

Segundo Zimmer (1997), a década de 1980 foi muito difícil para a economia do país, altos índices inflacionários atingiam toda a produção nacional e em Santa Catarina a situação foi ainda mais agravada pelas enchentes de 1983 e 1984 que causaram muitos prejuízos à população e à indústria. Essa situação fez surgir iniciativas do Estado, com os governos municipais e a iniciativa privada que buscassem novas formas de captar recursos para a reconstrução do estado. Na busca de atividades que gerassem recursos com rapidez foi decidido investir no turismo, nasceu assim o Plano de Desenvolvimento Turístico do Estado de Santa Catarina. A aplicação do plano deu destaque às festas municipais, resgatando aspectos naturais, históricos e culturais dos municípios, e colocou o turismo no mesmo patamar de importância dos demais segmentos econômicos. Antes disso já havia uma pequena movimentação de turistas em Pomerode, a cidade servia como uma extensão das visitas dos turistas que vinham de Blumenau, e buscavam conhecer as características alemãs da região, visitar o zoológico, comprar laticínios e porcelanas. O Serviço de Turismo criado pela Administração Municipal da época ordenou as atividades culturais existentes em um calendário anual de festividades e também programou novos eventos para ampliação do fluxo turístico.

Houve pessoas que se opuseram ao investimento no turismo, pois o investimento não traria benefícios imediatos ao município e a cidade não possuía infraestrutura capaz de atender satisfatoriamente os turistas. Apesar das oposições e contestação social, o propósito quanto ao turismo foi mantido, e neste contexto surge a Festa Pomerana, planejada para ser um evento inédito para o município, feita para durar vários dias e reunir diversas atrações, como: passeios de carros de mola, concursos culinários, danças folclóricas, baile animados pelas bandas de música local, pratos típicos e uma exposição industrial e comercial de produtos da cidade. Como data de celebração da festa foi escolhido o aniversário de emancipação Político-Administrativa do município. Tendo início em 11 de janeiro, tendo seu ápice no dia do aniversário, dia 21, e com término previsto para 25 de janeiro (ZIMMER, 1997)

Um dos aspectos da festa que mais chama a atenção dos visitantes são as atrações culturais, eles apreciam os pratos típicos, participam dos bailes, assistem às apresentações e provam os bolos,ucas, sobremesas, pratos salgados, geleias, licores e cervejas caseiras, nos concursos culinários. Esta festa estabeleceu uma forma de parceria na organização de eventos turístico-culturais em Pomerode, pois considerou a valorização do trabalho combinada com atividades culturais de tradição alemã do município. (ZIMMER, 1997)

Seguindo os objetivos do plano de desenvolvimento turístico, surgiu no mesmo ano a Oktoberfest em Blumenau e nos anos seguintes outras festas municipais no Vale do Itajaí e em outras regiões do estado: Fenarreco em Brusque, Fenachopp em Joinville, Schützenfest em Jaraguá do Sul, Festa da Marejada em Itajaí, Festa do Imigrante em Timbó, la Sagra em Rodeio, Festa Trentina em Rio dos Cedros, Festa das Tradições em Benedito Novo

entre outras. Estas festas objetivam a celebração cultural e da tradição e são fortes atrações turísticas no ano inteiro. (ZIMMER, 1997)

A organização da Festa Pomerana considerou muitas características da comunidade local, foi através da observação dos eventos das sociedades de caça e tiro, considerados locais de preservação da tradição e esportiva do município, que se decidiu fazer a festa seguindo os padrões dos eventos comunitários organizados pelas antigas sociedades de atiradores, que existiram até o início da Segunda Guerra Mundial, e que apesar da interrupção de suas atividades durante a guerra e das modificações sofridas em seus estatutos após o conflito se mantiveram como um marco de referência na história e na cultura teuto-brasileira e até hoje conservam uma importância significativa na vida comunitária das cidades de origem alemã no Brasil. (ZIMMER, 1997)

A cultura é um conceito extremamente complexo e possui inúmeras definições, mas em termos gerais pode ser considerada o conjunto de significados, atitudes, valores partilhados e formas simbólicas (apresentações, objetos) com que eles são aplicados e expressos, a cultura é um processo contínuo de construção e desconstrução, de invenção e reinvenção do modo de vida. Ou seja, a cultura não é algo pronto e acabado, mas sim algo que circula entre as camadas sociais e extrapola limites territoriais. (ZIMMER, 1997). A Festa Pomerana foi uma criação cultural que não surgiu de forma espontânea, ela foi criada por um grupo de pessoas interessadas em transformar a cultura em um espetáculo, reunindo em um só lugar as tradições, práticas culturais existentes e recuperadas pelo revigoramento cultural, foi construída como expressão da germanidade, mas não apoiada apenas em elementos culturais antigos e sim unindo também novos elementos, que para esta ocasião receberam novas funções, sentidos e significados. A comissão recorreu ao processo de adaptar as tradições existentes à festa e criar tradições caso as primeiras não concordassem com os objetivos da organização. Uma festa que, em simultâneo, é apresentada e vivenciada como uma tradição é também uma criação e invenção.

O trabalho de desbravamento das matas é lembrado nas competições de lenhador e serrado. Um antigo meio de transporte é lembrado através dos passeios de carros mola. Algumas tradições em desuso foram reanimadas como os grupos folclóricos e suas danças, as músicas e os pratos típicos. Outras foram criadas a partir do contexto da festa, como os trajes típicos, a competição de fisgar o pescador e o uso acentuado das cores azul e branco, como um elo com a Pomerânia (ZIMMER, 1997, pg. 62).

A Festa Pomerana é um exemplo de como um evento além de mostrar a cultura do local também transformou a mesma, inserindo novos elementos e até retirando outros, com uma lente voltada ao turismo. Muitas coisas acabaram se confundindo, pois, quando falamos da história do povo pomerano que imigrou para o Brasil, falamos de pessoas que vieram em uma época em que a Alemanha como conhecemos hoje não existia. A região da Pomerânia pertencia ao Reino da Prússia e sofreu diversas transformações durante a história, sendo hoje dividida entre a

Alemanha e a Polônia. Ou seja, os hábitos e costumes da forma que se dão e com as transformações que sofreram não podem ser comparados a cultura da atual Alemanha, pratos típicos que se desenvolveram na cidade diferem dos pratos que se desenvolveram na Alemanha, hábitos e costumes não se mantiveram estáticos sendo influenciados por novos territórios, criando a originalidade de cada local.

Elementos da Festa Pomerana que mais evidenciam as peculiaridades da região são as práticas que trazem a própria população regional descendente dos imigrantes para o centro da celebração. Os concursos culinários são uma homenagem às tradições culinárias herdadas pelas mulheres, receitas passadas de geração em geração sem cair no domínio público. Dividido em três etapas: bolos e tortas; cucas, sobremesas e salgados; licores, geleias e cervejas caseiras. Os turistas são convidados a fazer parte da comissão julgadora e após a degustação os pratos, são premiados os três primeiros colocados. A maioria dos concorrentes são mulheres, mas as inscrições também são abertas para homens. Após a premiação são distribuídos os alimentos ao público presente. Estes concursos são uma amostra fiel da cultura que se desenvolve na cidade, e evidencia a capacidade das mulheres de sustentar a tradição das receitas através do tempo repassando os pratos típicos da região adiante, geralmente para as novas mulheres da família, às vezes até mantendo alguns ingredientes em segredo. A culinária como um pilar da história dos hábitos e costumes se faz muito importante na preservação da cultura regional, e as mulheres são grande parte nesse processo.

2.3.2 A CULINÁRIA

As cozinhas tradicionais de determinados locais são resultados de ‘miscigenação cultural’, ou seja, revelam manifestações de trocas culturais. Se encontram diversos estudos sobre a comida e a alimentação nas ciências humanas, partindo do princípio de que a formação dos gostos alimentares não se dá apenas pelo aspecto nutricional e biológico, mas também pelo aspecto cultural. Pode-se dizer que os alimentos ocupam uma categoria histórica, pois a dinâmica social tem um papel muito importante sobre os padrões que permanecem e os que mudam, logo os alimentos não são apenas alimentos, e cozinhá-los não é somente prepará-los mas também uma forma de organização social. Alimentar-se é um ato nutricional, já comer é um ato social, pois reúne atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. A conversão do alimento em comida se dá pela culinária, transformando a natureza em cultura, sendo assim, nenhum alimento é neutro. Essa historicidade gastronômica se explica pelas manifestações culturais e demonstra que o que se come é tão importante como, quanto e quando se come, onde, como e com quem se come. (SANTOS, 2005).

A adaptação de receitas

Ao chegarem no Brasil os colonos se depararam com um ambiente muito diferente do que estavam acostumados, o clima, o solo, a fauna e a flora diferem dos da região da Alemanha e como qualquer processo de adaptação houve dificuldades. Segundo Schreiber (2006), na agricultura, os imigrantes aprenderam a utilizar a técnica da queimada, que era sem dúvida devastadora, mas foi largamente utilizada, pois eles não possuíam trabalhadores suficientes e era uma forma rápida de preparo da terra. Nessas terras foram cultivados diversos tubérculos já conhecidos desde a colonização portuguesa, como o aipim, batata-doce, cará, inhame, mangarito etc.

Os imigrantes sentiram falta da batata e do trigo para a preparação de pães, alimento que era muito consumido por eles. Até que fosse possível colher suas plantações eles tiveram que improvisar com alimentos que já existiam na região: açúcar, cachaça, fubá e farinha de mandioca, a caça de animais, laranja, tangerina, limão e a banana, além das raízes comuns como o aipim, batata-doce, taiá, cará e também o milho. Houveram diversas tentativas de plantio com sementes trazidas do país de origem, como o centeio, que não se adaptou, já a batata, pêsego e morango se ambientaram com sucesso, mas a pera, ameixa, cerejas, uvas, groselha e olivas não se adaptaram ao clima da região. Com o passar do tempo foram incorporados o milho, feijão, farinha de mandioca, carne de porco e mel, que chegaram a ser produzidos em grande escala e a ponto de serem exportados.

A culinária foi adaptada ao contexto local, no seio das pequenas propriedades rurais policultoras mantidas pelas próprias famílias, sendo cada membro da família responsável por algo e tendo o patriarca como gestor maior. À mulher cabiam os trabalhos na casa e na cozinha, que munidas dos conhecimentos adquiridos na terra natal tiveram de lidar com novos alimentos, mesclando sua bagagem com os conhecimentos adquiridos na nova casa. Os imigrantes alemães aprenderam com os caboclos, que já eram conhecedores das terras, que por vez haviam adquirido conhecimentos com os povos originários da região, sobre novos alimentos e jeitos de prepará-los. Essas incorporações nem sempre aconteceram de forma pacífica, muitas vezes foram aderidas em contextos de fome e conflitos em torno do alimento, em disputa ou manutenção de espaço (MATHEUS; CHECCUCCI, 2018). É importante frisar que ambos os lados incorporaram características um do outro, os caboclos também adotaram práticas dos imigrantes, como o *Sauerkraut* (chucrute), *Muss*⁹, compotas e conservas de frutas e legumes, e também a famosa Cuca.

A adaptação não foi fácil, de início a estrutura das colônias era precária, a agricultura era a forma de sobrevivência e um trabalho muito sacrificante, como mostram registros encontrados em diversas cartas escritas pelos imigrantes nessa época, como este trecho escrito pelo imigrante Julius Baumgarten:

⁹ *Muss*: Uma espécie de geleia pastosa feita com frutas que se diferencia do Schmier onde os pedaços das frutas são visíveis.

[...] de manhã levantamos às 5:30, tomamos uma cachaça e em seguida os trabalhadores saem para o trabalho. Eu permaneço em casa ocupado com a arrumação da casa e cozinhar. Às 8 horas fazemos a merenda, que é carne seca frita num espeto com pirão (mandioca - farinha), café preto com açúcar. Em seguida coloco o feijão-preto no fogo. Ocupo-me até o meio-dia com os operários. Em seguida almoçamos. Os operários descansam 1 hora e eu preciso lavar a louça e fazer o café. Às 13 horas todos voltam ao trabalho até às 18 horas quando escurece. À noite às 19 horas comemos outra vez carne seca com feijão, café preto, às vezes também batatas e carne silvestre. Depois passamos a ler um bom livro ou fazemos música, para às 21 horas cair nas nossas fofas camas. Acontece também que às vezes, caçamos um papagaio, tucano ou galinha silvestre. A carne é muito gostosa e para nós é uma festa no prato diário. Às vezes também colocamos armadilhas na quais pegamos quatis, pacas, veados, etc., onças ainda não pegamos, mas dizem que a carne é deliciosa. (SCHREIBER 2006, pg. 50 *apud* EIMER, 1987, pg. 38)

Neste trecho é possível observar que o trabalho iniciava cedo e terminava apenas ao escurecer e que a alimentação provinha da caça de qualquer animal silvestre, o que hoje em dia seria inconcebível, mas para a sobrevivência nos primeiros anos da colônia foi uma prática muito utilizada e normalizada.

Nenhum agricultor deixava de ter milho, aipim, feijão-preto, cana, hortaliças, frutas e sobretudo leite, a existência das vacas-leiteiras nas pequenas propriedades rurais foi um traço cultural especialmente trazido pelos imigrantes pomeranos. Por muito tempo, nessas pequenas propriedades rurais dependiam da importação de alguns itens como: o trigo, sal, fósforo e querosene, mas depois de um tempo estabelecidos, os colonos praticamente não precisavam mais comprar nada, tinham vacas, bezerros, porcos, galinhas e marrecos, e faziam quase tudo por conta própria, do leite era feito o queijo, da nata a manteiga. Havia ovos, a carne para consumo vinha do abate, com a qual se preparavam toucinho, linguiças, torresmo, presunto e banha, como formas de preservá-la por mais tempo. As mulheres colhiam em suas hortas os temperos verdes, o repolho verde e roxo, rabanetes, beterrabas, cebola, pêssago, goiabas, jabuticabas, mamão, abacaxi e pepinos com os quais preparavam conservas, e sempre haviam frutas em abundância (SCHREIBER 2006, *apud* FONSECA, 1992).

As memórias e os pratos típicos

Como demonstra Schreiber (2006), em uma entrevista concedida por Alda Niemeyer em 28/01/05, ela se recorda que no quintal de sua avó eram cultivados pêssagos, principalmente na época do Natal, e para aproveitá-los, a avó fazia conservas, geleias, bolos, etc. Ela se recorda dos aromas de canela e cravo fervendo com a calda dos pêssagos perfumando o ambiente, e das crianças em torno das travessas de “pêssagos em calda” e que atualmente esta ainda é uma sobremesa indispensável para sua família durante o Natal. Esta cultura gastronômica só pôde surgir no Brasil graças ao seu clima diferenciado da Europa, visto que lá, onde o Natal se passava durante o inverno, não era possível a produção de pêssagos de nenhuma espécie.

Em outra entrevista concedida em 15/04/05, Aristheu Bruns Klein lembra das receitas de sua *Oma*¹⁰, como o “pão de aipim”, a “cuca de banana” e uma em particular que tanto ele quanto o irmão guardavam na memória: “bananas secas”. Ele recorda que sua *Oma* assava o pão e a cuca e aproveitava o forno a lenha quente para colocar as bananas cortadas ao meio, as deixando de um dia para o outro até desidratarem. Essas receitas não eram conhecidas na região da Alemanha por terem ingredientes cultivados em regiões tropicais, essa fusão de receitas antigas com novos ingredientes originou uma nova cultura gastronômica.

O costume de preparar o *Muss* com as frutas que possuíam e também fazer compotas e as famosas *Schmier* preparadas com pedaços de frutas se manteve sofrendo adaptações com as que encontraram abundantemente no Brasil, esta receita era uma forma de conservar os alimentos e vinha da necessidade de manter um estoque para o inverno rigoroso da região da Alemanha, mas foi uma receita que se manteve mesmo em região tropical. Aristides explica também que o famoso Marreco Recheado não é um prato que veio da Europa e sim criado pelos colonos, este prato é muito apreciado na região, servido com repolho roxo e recheado com seus próprios miúdos, e que também pode ser acompanhado de batatas, purê de maçã e ameixas-pretas.

Outro prato típico que mesmo sofrendo adaptações de ingredientes ainda tem forte ligação com a cultura dos imigrantes é o *Strudel*, que vindo de determinada região da Alemanha se chamava *Apfelstrudel*, pois era uma massa folhada recheada com maçãs, nozes e passas, mas aqui no Brasil ganhou novos recheios de ingredientes regionais, como a banana e a ricota. Pesquisas descobriram que o *Strudel* é vindo de uma região atualmente pertencente à Áustria, mas sua relação com os imigrantes existe pelo fato de que na Alemanha antes de 1871, ano da unificação, esses imigrantes vinham de diversos reinados, principados e ducados independentes, então a história registra “alemães” pelo idioma falado e não pelo território advindo. Entre outras receitas originadas na região da Alemanha presentes na região está o *Pretzel* geralmente acompanhado por chope e os *Rollmops*¹¹, que aqui são feitos com sardinha, diferente da Alemanha, onde é feita com Arenque; conservas de pepino; ovos de codorna e o *Mohn Brötchen*¹².

Na gastronomia teuto-brasileira os doces têm grande destaque, tanto pelo tipo de preparo quanto pelos sabores, ao ponto de estrear verdadeiros rituais em torno de segredos das receitas que, em geral, são repassados de mãe para filha, dentro de uma única família. O cardápio do dia a dia das famílias de origem alemã atualmente não difere muito da de qualquer catarinense, é a base de arroz, feijão, aipim, carnes variadas, conservas e doces caseiros. O arroz e o feijão foram verdadeiros alimentos hospitaleiros dos recém-chegados e até hoje são consumidos.

É dado muito valor a uma mesa com abundância de alimentos. Antigamente isto era a demonstração da fartura conquistada no novo mundo e o definitivo esquecimento da fome. A quantidade de itens era importante, até mais do que a variedade, a apresentação também era caprichada, quanto mais cheia a mesa, maior era o prazer, esse costu-

¹⁰ *Oma*: Forma carinhosa de se chamar a avó em alemão.

¹¹ *Rollmops*: pequenos filés de sardinha fatiados e marinados, enrolados e presos com palitos, em geral, recheados com anéis de cebola e tiras de pepino em conserva

¹² *Mohn Brötchen*: pãozinho redondo polvilhado com sementes de papoula.

me da mesa farta se mantém até hoje nas famílias, principalmente nos eventos especiais onde se reúnem ao redor da mesa. Na colônia eram realizados trabalhos pesados e de constante desgaste físico: na agricultura, na construção de estradas, casas, móveis, corte da lenha para os fogões etc. E para repor toda a energia gasta a refeição representava o descanso e recarga das energias, esse momento de reunião da família era o necessário para criar o ânimo e a capacidade para uma nova jornada de trabalho. Neste contexto era muito utilizada a seguinte frase: *“Wann nur mei Buckel aach noch Bauch war”*, que significa: “que bom se minhas costas também fossem barriga”. Os momentos de refeição são parte muito importante em qualquer cultura, o ritual de repartição dos alimentos é o que representa a hospitalidade e o prazer de comer.

Identidade e patrimônio cultural

Novas cozinhas nascem da mistura entre culturas, a miscigenação cultural cria hábitos, novos costumes e novas práticas culturais, e os povos se utilizam destas novas práticas para firmarem sua identidade. A preservação desses hábitos considerados patrimônios culturais é importante, e estes patrimônios não se resumem somente aos tangíveis, mas também aos intangíveis, práticas sociais transmitidas por gerações também podem ser consideradas patrimônio da sociedade. Em 1996, a UNESCO realizou um evento em Cuba, onde foi destacada a importância da evolução das discussões em torno da gastronomia enquanto patrimônio cultural. Após vários estudos sobre o tema, a culinária passou a ser vista muito mais como uma variável importante nos aspectos culturais e sociais dos seres humanos. As receitas transmitidas de geração em geração são exemplos concretos de patrimônio gastronômico, seus modos de preparo dizem muito sobre aspectos culturais em que os sujeitos estavam e estão inseridos, sejam seus costumes, tradições, crenças etc. (CAETANO *et al.*, 2012).

As colônias viveram em relativo isolamento por determinado tempo, mas por meados do século XX com a modernização urbana e a política nacionalista do primeiro governo Vargas, passaram a ter sua identidade ameaçada, isso fez com que surgissem tentativas de preservação, levando a fortificação de uma identidade étnica, inclusive através da culinária. Esses momentos de tensão e insegurança fazem surgir a identidade e até mesmo sua reelaboração, momentos como a migração, mudança do campo para a cidade, chegada de novos imigrantes e contatos com etnias e novas culturas. É possível que nestes momentos a comida passe a ter outro status, fazendo com que inconscientemente os indivíduos passem a dar significados simbólicos ao que antes faziam por praticidade. Nestes momentos de tensão as tradições são fortalecidas, elas se preservam, pois estão em movimento, sempre se inovando e reelaborando, de forma dialética. Um exemplo dessa ideia pode ser o Marreco recheado, que antes do século XX não era visto como um prato típico dos imigrantes, ele era preparado por uma questão de praticidade, visto que as aves eram criadas por eles. Este prato só será vinculado à culinária regional a partir do contato com outras etnias, a partir do ato de enxergar no outro e assim enxergando as diferenças entre ambos. (CAETANO *et al.*, 2012).

Em um país como o Brasil, onde a diversidade étnica é tão grande, é possível observar em todos seus territórios práticas alimentares que trazem valores de patrimônio cultural imaterial. A valorização destas práticas traz diversos benefícios à sociedade, como o turismo, que pode auxiliar no desenvolvimento econômico das regiões, mas, além disso, o desenvolvimento pessoal de cozinheiras locais que muitas vezes mesmo sabendo que seus pratos auxiliam no turismo local não se dão conta da importância de seu trabalho para o desenvolvimento da região, podendo auxiliar essas mulheres a adquirirem uma maior independência financeira ao visualizarem que o que era visto como um trabalho doméstico também tem valor para além dele. (CAETANO *et al.*, 2012).

As mulheres foram fundamentais na percepção e no dia-a-dia das tradições culinárias, com seus cadernos e livros de receitas e segredos culinários, passados de mãe para filha, conseguiram oferecer uma documentação importante das tradições culinárias. O jeito de mexer, as medidas caseiras, o ponto certo e o ato de estar junto, são os rituais que envolvem o preparo, coisas que nem sempre os livros de receita contam, mas permanecem vivos na memória. Com o passar do tempo e com a modernização muitas das receitas foram sendo utilizadas somente em momentos especiais, esse deslocamento é um traço da comida típica que geralmente são mais trabalhosas e acabam indo para a mesa cerimonial, mas também deve ser entendida como especialidade da região, já que os imigrantes lhe deram um novo sentido, tornando-a uma comida ritual e a travestindo de tradição culinária.

[...] a culinária enquanto patrimônio permeado pelos “modos de fazer” aparece como elemento identitário que foi ao longo do tempo resgatada e reafirmada, fazendo assim a comunicação do presente com o passado através da memória que deve ser preservada. (CAETANO *et al.*, 2012, p. 51)

A Cuca

A cuca é um alimento emblemático no sistema alimentar que se formou no Médio Vale do Itajaí, isso porque está sempre presente na mesa dos moradores e em eventos até os dias atuais e está fortemente vinculada com as relações e a identidade local. Ela é um importante produto do comércio étnico e tem sido cada vez mais percebida enquanto alimento típico e atrativo turístico gastronômico, ela foi resultado de um sistema alimentar gerado pelos imigrantes, se tornando um elemento essencial da identidade e do território, acompanhando as transformações e o desenvolvimento da região e podem ser pensados na perspectiva de um desenvolvimento rural sustentável. A cuca passou por mudanças em seu modo de preparo, ela chegou ao Brasil com os imigrantes em sua grafia original: *Kuchen*, que traduzido para o português seria bolo, que como o nome indica é uma espécie de bolo, recheado de frutas ou queijo e normalmente servido no café da manhã e da tarde, se acredita que por adaptações orgânicas da língua ela passou a ser chamada Cuca, mas essa adaptação variou conforme o dialeto falado no local. (MATTHES E CHECCUCCI, 2018)

Uma receita similar produzida hoje na Alemanha é a *Streuselkuchen*, que tem coberturas de ameixa, creme, queijo, damascos, pêssego, mirtilo, framboesa ou morango. A lógica das duas é a mesma: feitas com uma massa levedada obtida com o fermento do pão, a qual leva uma cobertura doce que pode ser de fruta ou derivado de leite, e finalizada com uma farofa também doce. A farofa é o ingrediente especial da receita, feita com farinha de trigo branca, açúcar branco e manteiga ou gordura, os ingredientes são misturados com as pontas dos dedos formando pequenos gomos, que fazem uma farofa grossa. Variadas receitas de Cuca existem no Brasil e variam conforme a região, algumas têm a massa mais grossa, outras mais finas, as coberturas variam bastante e a farofa pode levar raspas de limão. As frutas utilizadas na cobertura são a principal diferença da *Streuselkuchen* para a Cuca, pois as frutas típicas das regiões são diferentes.

Em entrevista feita por Matthes e Checcucci (2018) com três moradores da região do Vale, é traçado um esboço da presença da Cuca na região, buscando entender a importância do prato nos hábitos alimentares no decorrer do século XX. Um dos entrevistados, Gerold Matthes, relembra os preparativos para a feitura dasucas para o dia de Natal, onde vários tabuleiros eram assados no forno a lenha, ele lembra que a presença da cuca na mesa dependia de fatores externos e internos da família, era necessário que o carregamento de trigo chegasse à venda de secos e molhados e que a família tivesse dinheiro e disponibilidade para prepará-la. Nem sempre o carregamento chegava a tempo, em eventual escassez de trigo devido à quebra da safra, os municípios maiores tinham preferência no abastecimento. Pelo rádio se ouvia se o produto fora repostado na venda, e como filho mais velho, Gerold ficava encarregado de buscar, acordando às 4h da manhã e caminhando cerca de 13 quilômetros para garantir o ingrediente.

Hannah-Lora, moradora de Pomerode, também afirma que a Cuca era quase uma exclusividade natalina, raras vezes servida no aniversário de alguém importante da família, como do *Opa*¹³ ou então na Páscoa. Ainda assim, a cuca feita em datas que não fossem tão importantes continham ingredientes mais baratos e disponíveis na região, como a farinha de milho, banha e melado. Hannah também recorda da dificuldade de acesso aos bons ingredientes, sua família vivia da agricultura de subsistência, vendendo madeira destinada aos fogões à lenha para obter os insumos. A preparação do prato envolvia os filhos, como um ritual, um ajudava na sova, enquanto o outro cuidava das frutas da cobertura e o terceiro da farofa doce, todos supervisionados pela mãe, figura central na cozinha familiar, demonstrando as relações de gênero no ambiente familiar.

Gerold se recorda das assadeiras fumegantes no forno a lenha, eram preparadas 15 formas que levavam dois dias para ficarem prontas. O fermento utilizado era feito a partir da garapa da cana levedada conseguida no engenho, a massa, parecida com um pão, levava mais açúcar e manteiga ou banha. Descansada por 24h, a massa levava a cobertura de frutas e farofa doce antes de ir ao forno. As frutas eram preservadas em compotas para serem consumidas o ano inteiro sem prejuízo, uma boa produção de frutas garantia a variedade de coberturas na cuca de

¹³ *Opa*: forma carinhosa de se chamar o avô em alemão.

natal. Feitas em formas muito grandes para servir muitas pessoas, as Cucas somente poderiam ser comidas no dia 25 de dezembro.

Acompanhando a Cuca eram servidos bolos secos cobertos com açúcar branco fino e docinhos de Natal, preparados cerca de 15 dias antes e envolvendo toda a família em sua confecção, que também não poderiam ser degustados antes, com exceção dos biscoitos queimados ou quebrados. Para garantir um docinho antes do natal Gerold confessa que deixava alguns queimarem de propósito. No dia de Natal os pais colocavam as crianças no jardim enquanto os pais terminavam a decoração da casa distribuindo os doces, que pendurados pela casa eram o presente de Natal, e também serviam a mesa.

Adalina Matthes, a terceira entrevistada, aprendeu a fazer Cuca com a sogra e recorda que por um tempo utilizou o fermento natural feito da garapa, como não tinha energia elétrica o fermento era conservado em lugar seco e coberto, mas por volta de 1970 começou a usar o fermento fresco Fleischmann. Aproximadamente em 1980, mesmo período em que a energia elétrica chegou, ela aderiu ao fermento químico para o preparo da cuca. A diferença entre os dois fermentos diferencia o preparo, com o tempo tornou-se muito mais rápido, os alimentos com acesso facilitado permitiram que a cuca fosse consumida com mais frequência, este fato mudou a sociedade em que a cuca estava inserida. A urbanização e o aumento da população fazem surgir estabelecimentos que comercializam as cucas, as padarias passaram a fornecer alimentos ligados a panificação, tornando seu consumo mais frequente e fazendo muitos abrirem mão do preparo caseiro. Mesmo assim, permanece o afeto relacionado ao tradicional modo de consumo em datas especiais.

Hannah-Lora, responsável pela confecção de centenas de Cucas feitas no forno à lenha vendidas durante a Festa Pomerana também apela para a modernidade, a massa e a farofa ainda são feitas à mão, mas a cobertura de frutas é de compotas e geleias industrializadas. Com a popularização das padarias ela teme o fim do preparo caseiro. “As mulheres trabalham fora, não tem mais tempo para fazer em casa. No fim de semana estão cansadas, aí preferem comprar na padaria”. Mas ela acredita que a Cuca ainda tem lugar afetivo na mesa, conta que em Pomerode ainda são comuns as cucadas, festas e organizações que fabricam e vendem cucas para arrecadar fundos. “A Cuca está em nossos corações, não adianta” ela conclui.

A Cuca esteve presente na vida da população da região do Médio Vale desde o início de sua colonização, é um alimento que se adaptou à realidade local, por isso permaneceu e se tornou o alimento que é hoje. O alimento contribui para a formação da identidade de uma sociedade, e a Cuca teve esse papel na vida dos imigrantes, de seus descendentes e das pessoas que com eles se relacionam. Ela sustenta a tradição de ser comida em coletivo, de reunir, de ser um alimento hospitaleiro e diz muito sobre os hábitos e costumes regionais.

2.3.3 O UTILITÁRIO

Um utilitário deve considerar as necessidades de seu usuário para ser de fato útil, ao buscar essa funcionalidade é necessário que se tenha um panorama dos processos que envolvem o produto que se quer atender e as pessoas que o utilizarão. Para isso foram feitas entrevistas e pesquisas de campo ao redor da culinária, dos utilitários e dos costumes na região de Pomerode e Blumenau, tendo sempre em mente a obtenção das informações necessária para criar utilitários que carreguem consigo a simbologia da cultura regional e também atendam aos requisitos técnicos levantados.

Uma coleção é o ajuntamento de objetos da mesma natureza, seja ela estética, cultural ou científica. No caso de uma coleção de peças cerâmicas é importante que haja uma consistência estética e que os utilitários funcionem em conjunto para atender a necessidade levantada na pesquisa, neste caso servindo a Cuca e o que a acompanha no contexto de consumo identificado.

Entrevistas com especialistas

Gastrônomo

A investigação dos utilitários no contexto da culinária se iniciou em uma reunião por vídeo chamada, em 02/09/2021, com um gastrônomo, graduado em Gastronomia e com mestrado em torno da marca gastronômica de Florianópolis. O objetivo foi entender mais sobre o fomento da culinária regional, a contribuição do utilitário para a experiência de quem consome o prato típico e buscar indicações de similares e outros estudos na área. Ele trouxe muitas informações importantes e que validaram dados que já haviam sido coletados na parte da pesquisa sobre a culinária regional.

Durante a conversa ele destacou como os saberes e fazeres são muito presentes na culinária de um determinado grupo ou região e que ao se pensar em um utilitário é interessante que se faça uma imersão em campo para entender a preparação e a história por trás e suas simbologias, entender onde aquele prato típico se encaixa e seu contexto de consumo. Observando os contextos de produção e consumo da Cuca é possível levantar requisitos como: tamanho do tabuleiro, se ela é preparada geralmente em abundância, se é um alimento consumido somente em momentos especiais ou diariamente. Entendendo a história vinculada é possível chegar em como o utilitário se encaixa nesse contexto.

Na parte da experiência de consumo ele mencionou as características de conservação do alimento, alguns produtos trabalham com sensações, se ele tiver que ser quente é necessário pensar em um utilitário que conserve a temperatura, por exemplo. Outra questão importante é a porção em que ele é consumido, se são porções individuais ou coletivas. Também precisa-se observar aspectos do alimento que precisam ser preservados, no caso da Cuca a privação de ar é importante para que ela não resseque e esta seria a única característica organoléptica a ser mantida.

Ele trouxe um exemplo de um trabalho feito para o Projeto Saberes e Sabores, ligado ao Programa Florianópolis Cidade Criativa UNESCO

da Gastronomia, o qual reuniu 75 participantes entre designers, estudantes, profissionais e artesãos locais para o desenvolvimento de uma coleção de utilitários em cerâmica refratária para serem utilizados na apresentação de 12 pratos expressivos da culinária de Santa Catarina.

Finalizamos a conversa falando sobre a característica inovadora do projeto, ele refletiu sobre a relação do utilitário com o alimento, onde no contexto atual se pensa primeiro o utilitário e depois em qual deles o produto se encaixa, isso faz com que existam poucas opções para a maioria dos pratos, geralmente o produto se adapta ao prato e não o contrário, e este projeto vai à contracultura, primeiro se tem o prato típico para então pensar utilitários para melhor servi-lo. Ele considera esta uma lacuna na gastronomia, e uma tendência de estudo.

Cuqueira da região.

Tendo em vista a conversa com o gastrônomo, fui em busca de alguém que produz a Cuca. A pesquisa sobre a culinária levou diretamente a uma figura icônica na culinária regional de Pomerode. Participante dos concursos culinários da Festa Pomerana desde a primeira edição e muito premiada, chegando a ganhar primeiro lugar em três categorias em um ano, também trabalhou fazendo Cuca para venda no mesmo evento por aproximadamente 12 anos, graças às suas famosas receitas.

Ela aprendeu a fazer Cuca aos 7 anos com sua mãe, para ajudar nas tarefas de casa, e desde então nunca mais parou. Em uma entrevista concedida ao Jornal de Pomerode ela conta que o gosto pela culinária se iniciou por obrigação, ela tinha que ajudar na família, e como filha mais nova sempre ficava com sua mãe na cozinha, quando sua mãe precisava ir para a roça ela ficava encarregada dos afazeres, e assim ela aprendeu a cozinhar, após casada ela manteve a produção para a família, vizinhos e amigos. Com as filhas já crescidas ela passou a se aperfeiçoar e ter a produção de alimentos como profissão, trabalhando como merendeira em um colégio municipal e produzindoucas para venda em eventos. Ela conta que os primeiros convites vieram das escolas, igrejas e sociedades de caça e tiro, depois surgiu a Festa Pomerana e o Festival Gastronômico e ela também esteve presente em festas de igreja e colégios nas cidades de Timbó e Blumenau. Ela e seu marido sempre trabalharam em equipe, enquanto ela fazia a massa e a cobertura, ele assava asucas em forno a lenha.

Para entender melhor o processo de produção, como a Cuca é servida, consumida e armazenada, e ouvir a história de uma pessoa que dedicou boa parte de sua vida na produção deucas e na preservação de um prato considerado patrimônio cultural da região, visitei a produtora de cuca, tomando todos os cuidados necessários devido a pandemia.

Chegando lá fui recebida pelo casal, e fomos direto para a cozinha, onde já haviam deixado a mesa posta para me receber, eu havia explicado para ela por telefone meu objetivo com a entrevista e ela tomou todo o cuidado de preparar a mesa típica dos momentos em que se consome a Cuca. As louças estavam na mesa, mas ela esperou minha chegada para servir a Cuca para que eu pudesse fotografar o processo.



Figura 4 - A cozinheira entrevistada servindo a Cuca caseira
Fonte: Autora.

Começamos a conversar sobre como a forma de servir a Cuca mudou com o tempo, ela contou que antigamente não se utilizavam pratos de papel nem se servia diretamente na forma como hoje em dia, a Cuca era um prato de momentos especiais e era servida como elemento de destaque, geralmente cortada em formato de quadrado ou losango e colocada em travessas de porcelana. Perguntei sobre os métodos de armazenagem da Cuca, e ela contou que antigamente, como não havia refrigeração, a Cuca era guardada na própria forma e coberta com um pano de louça, e quando a Cuca ficava muito seca era torrada e virava uma espécie de biscoito crocante. Hoje em dia ela congela a Cuca que sobra para depois descongelar, no micro-ondas ou ao ar livre, quando for consumi-la. No dia a dia ela e o marido não consomem a Cuca, por motivos de saúde, mas ela conta que antigamente a família toda se sentava ao redor da mesa para comer a Cuca.



Figura 5 - Mesa posta para servir a Cuca
Fonte: Autora.

Ela conta que os eventos de família sempre giraram em torno da mesa, os alimentos eram colocados ao centro e as louças para os convidados se servirem ficavam dispostas ao redor, nos lugares onde as pessoas se sentavam. Quando o número de pessoas excedia a quantidade de assentos era feito um revezamento. Durante todo o evento a mesa nunca estava vazia, ela comenta que a casa nem precisa de uma sala de estar, pois todos ficam na cozinha, ao redor da mesa, e diz que hoje em dia ela sente que isso mudou, agora o costume é colocar os pratos de servir empilhados em uma mesa, e o alimento em outra.

A Porcelana Schmidt¹⁴ sempre esteve muito presente na mesa da população regional. Eu quis entender os motivos, ela afirma que por muito tempo não havia outra opção, as famílias não tinham muito dinheiro e a empresa tinha uma linha de peças de segunda linha que era muito barata, além de empregar muitas pessoas da região, que graças a isso tinham acesso a mais descontos. Também não se tinha acesso a outras louças, coloridas ou de cerâmica vermelha. Ela diz que hoje em dia a porcelana é muito mais cara do que antigamente, e as pessoas utilizam ela cada vez menos, por questões econômicas, utilizam-se mais as louças de cerâmica mais baratas.

Perguntei se já havia acontecido algum acidente no preparo da Cuca e se tinha algum problema que ela observe nas louças que ela utiliza para servir a Cuca. Ela recorda que uma vez derrubou um tabuleiro de cuca inteiro no vão do forno a lenha. Ela considera o sabor da Cuca no forno a lenha muito melhor, mas só o utiliza para grandes quantidades de Cuca. Sempre utilizou tabuleiros de metal, antigamente eram de ferro e tinham a borda mais fina, hoje em dia ela prefere os de alumínio, mais profundos e mais práticos para o preparo, pois ela pode empilhar depois que espalha a massa neles. Os tabuleiros geralmente medem 44 cm x 30 cm, sendo possível preparar duas Cucas no tamanho tradicional de 30 cm x 22 cm, ela nunca viu ninguém usar um tabuleiro de cerâmica para assar a Cuca. E afirma que ainda não descobriu uma receita de farofa que não esfarele, pois o único problema na hora de servir é o farelo, e utilizar pratos com uma borda mais alta ajuda a não espalhar pela mesa.

Questionei sobre os alimentos que costumam acompanhar a Cuca, ela conta que antigamente a variedade de alimentos era menor, geralmente a mesa tinha a Cuca, bolo seco e pão com *Schmier*, a mesa era sempre cheia, mas com pouca variedade. Hoje em dia a variedade de acompanhamentos e de sabores de Cuca é muito grande, mas algo que acompanha sempre a Cuca é o café.

Ao analisar a forma com que a Cuca é servida e os utensílios utilizados, é possível perceber que a Cuca é servida em louças quando há um evento, pois no dia a dia a Cuca comprada pronta é consumida diretamente da embalagem, enquanto a Cuca caseira é geralmente feita em momentos especiais e servida como um elemento de destaque na mesa, utilizando-se de um corte diferenciado (losango), enquanto no dia a dia a Cuca é cortada em quadrados. Mas, algo que chamou muita atenção, foi que não havia talheres na mesa para comer a Cuca, pois ela é um alimento que se costuma comer com as mãos, independente de ser um evento especial ou no dia a dia.

¹⁴ Empresa que fabrica utensílios em porcelana branca.

A visita à casa da cuqueira mostrou detalhes antes desconhecidos do consumo da Cuca e as mudanças que este consumo sofreu no decorrer do tempo. Ver as louças e entender os motivos por trás do seu uso foi essencial para descobrir que a porcelana nem sempre foi só uma questão de gosto, mas sim influenciada pelo acesso, que antes mais facilitado, fez com que as mulheres das famílias tivessem os jogos de porcelana para servir o café da tarde, e o que justifica o apreço por essas peças passadas de geração em geração pelas famílias, já que hoje elas são muito mais caras e inacessíveis para a maioria da população de classe média.

Visita ao Museu Casa do Imigrante

Fiz uma visita ao Museu Casa do Imigrante em Pomerode com o intuito de observar os utilitários utilizados ao longo da história pelos imigrantes alemães na região. Lá foi possível observar diversas referências visuais, não somente de utilitários, mas também de artesanatos produzidos pelos imigrantes.

Durante a visita observei a predominância de utilitários de porcelana, metal e madeira, com motivos florais. A cozinha simples com forno a lenha e panos de louça bordados com frases em alemão, talheres de metal bem trabalhados e alguns feitos a partir de ossos chamaram a atenção. Os bordados eram muito presentes, cada cômodo da casa possuía um pano bordado pendurado na parede, com frases que tinham relação com o contexto daquele cômodo, geralmente de conotação religiosa, mas um em especial chamou muito a atenção, um tecido grande colocado acima da cabeceira da cama do casal escrito em um alemão antigo (Figura 8), em fonte Fraktur¹⁵, com a grafia gótica do “s” que é muito parecida com a letra “f”. Ele dizia: *“Bewahret einander vor Herzeleid, Kurz ist die ßeit, die Ihr beisammen seid, Denn wenn auch Jahre euch vereinen, Einst werden wie Minuten sie euch scheinen.”* Frase que traduzida seria: *“Salve um ao outro das mágoas, curto é o tempo que vocês ficam juntos, pois mesmo que os anos os unam, um dia lhes parecerão como minutos.”* Esta frase não tem conotação religiosa e se trata de um antigo ditado alemão, porém a tipografia utilizada remete ao protestantismo. As frases também eram comuns nos utensílios, no museu havia uma travessa que provavelmente era utilizada para servir pão (Figura 7), também escrita com fonte Fraktur, que dizia: *“Unser täglich Brot gib uns Heute”*, que se traduz como: *“O pão nosso de cada dia nos dai hoje.”*



Figura 6 - Potes de porcelana com escritos em alemão para armazenamento de condimentos

Fonte: Autora.



Figura 7 - Travessa de porcelana com escrito: Nosso pão de cada dia nos dai hoje

Fonte: Autora.

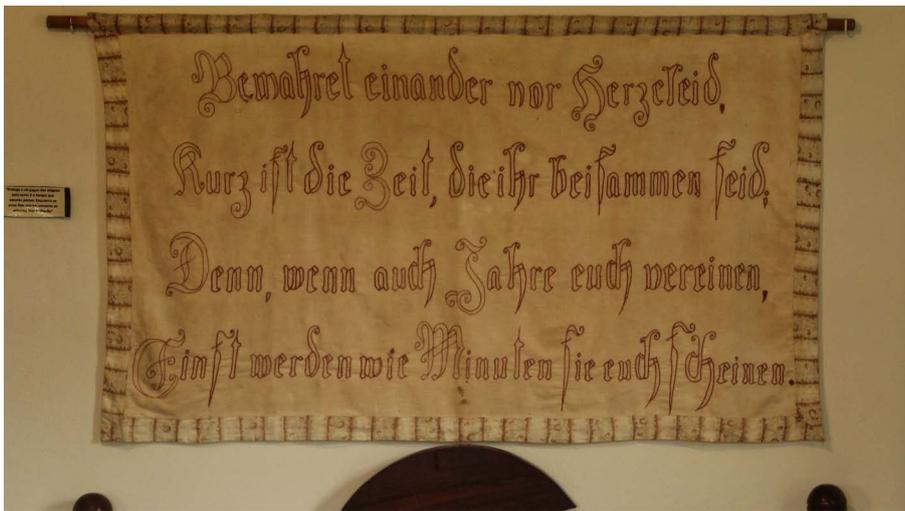


Figura 8 - Painel de tecido bordado com antigo ditado alemã
Fonte: Autora.

Estes tecidos com bordados são conhecidos como *Wandschoner*, tecidos utilizados para tapar as manchas escuras que ficavam nas paredes próximas ao fogão a lenha. O costume de produzir os *Wandschoner* foi trazido pelas imigrantes alemãs que mantiveram o costume de confeccioná-los, ensinamento passado de mãe para filha e de sogra para nora, sendo utilizado também em enxovais e decorações de páscoa e natal. Em momentos de escassez os *Wandschoner* chegavam a ser feitos em retalhos de sacos de batata, farinha ou açúcar e durante a segunda guerra mundial, com a proibição de objetos que remetesse à Alemanha, muitas mulheres enterraram seus *Wandschoner* por medo de perdê-los, e quando estes foram desenterrados já estavam completamente deteriorados, a produção dos mesmos durante esta época diminuiu consideravelmente, mas hoje em dia existem projetos como o Grupo Tecendo Memórias em Ivoti - RS que busca resgatar o costume.



Figura 9 - Painel bordado com o escrito: Minha casa. Meu mundo. Benza Deus. A quem dentro agrada
Fonte: Autora.

¹⁵ Família tipográfica desenvolvida por Hieronymus Andreae para compor uma série de livros estabelecidos pelo Imperador Romano Maximiliano (1459-1519), e que rapidamente se tornou popular, principalmente entre Germanófonos e em regiões de influência alemã. Durante a reforma protestante a fonte passou a ser associada ao protestantismo, fazendo contraponto com a família Antiqua, então utilizada pelo catolicismo, tornando facilmente identificável a origem de um texto, se católico ou protestante. Entretanto, em 1933, Hitler, então no poder, declarou as novas tipologias não serifadas como anti-alemãs e decretou a Fraktur como Volk, ou "fonte do povo", e seu uso se tornou arquetípico da cultura e propaganda nazista. (IANÊS, 2014)

Na entrevista com a coqueira da região foram mencionadas as frases bordadas e estampadas nas louças e ela prontamente foi buscar um tecido que sua mãe havia bordado com motivos florais e a frase “Schlaf wohl!” que se traduz como “Durma bem!” (Figura 11). Eram muito comuns estes bordados pendurados nas paredes, era uma forma simples de decorar o ambiente e deixá-lo mais aconchegante, as frases eram uma forma de exprimir pensamentos e sentimentos sobre a vida, o lar e a família.

Nesta visita ao museu foi possível observar que a Casa do Imigrante possui características marcantes da cultura dos imigrantes da região. Os bordados em língua alemã, o apreço pelos ditados e citações, e pelas louças bem colocadas no armário com portas de vidro, costume muito comum entre os imigrantes, são características que exprimem uma identidade e estética muito fortes. A predominância das louças brancas com detalhes florais e os bordados em ponto reto e ponto cruz são detalhes marcantes da decoração utilizada.



Figura 10 - Utilitários de madeira e metal esmaltado, e pano de louça bordado
Fonte: Autora.



Figura 11 - Tecido bordado pela mãe da coqueira, com escrito: Durma bem!
Fonte: Autora.



Figura 12 - Painel Bordado com o escrito: Nosso pão de cada dia nos dai hoje
Fonte: Autora.



Figura 13 - Xícaras e pires de cerâmica faiança e motivos florais
Fonte: Autora.

2.3.4 A CERÂMICA

A cerâmica é um dos materiais mais antigos fabricado pelos seres humanos. No Brasil, os primeiros registros do uso deste material foram encontrados às margens do rio Amazonas, fabricados pelos povos nativos antes mesmo da chegada dos colonizadores. No prefácio do livro “Fragmentos de Cerâmica brasileira”, Hermes (1987) escreve sobre como os povos Marajoaras utilizavam este material não somente como utilitários, mas também como veículos de mensagem de seus criadores, extrapolando a simples beleza plástica, e exibindo através de imagens e signos suas crenças e costumes, assim, as carregando através do tempo.

Segundo Almeida (2010), a atividade de feitura da cerâmica nas Américas, durante a história, se deu especialmente por mulheres, eram raros os povos nativos que delegassem essas tarefas aos homens, e este é um grande motivo de curiosidade sobre o assunto. Entre diversos mitos presentes nas culturas destes povos é possível observar o ato de fazer cerâmica como algo sagrado, ligado ao feminino e envolto em diversas relações, especificidades e restrições. A relação entre as mulheres e a terra se transfigurou em diversas figuras divinas, na América Latina, principalmente no Peru, Bolívia e norte da Argentina, a Deusa ou Grande Mãe era chamada Pachamama, que significa Terra Mãe, e era a responsável pela vida no mundo. Esta crença era tão forte nas Américas, que mesmo após a colonização, essa simbologia da mãe criadora foi sendo incorporada na figura da Virgem Maria, mãe de Deus.

O processo de produção da cerâmica evoluiu muito desde então, mas a lógica se mantém. Para que a argila se torne cerâmica deve passar por um processo de aquecimento, a descoberta do fogo proporcionou essa possibilidade, permitindo que os povos originários queimassem suas peças em fogueiras, que atingiam temperaturas de até 900 °C. Durante a colonização do Brasil, novos processos foram adicionados ou até substituíram completamente a produção cerâmica nativa, como a utilização de esmaltes, a produção de peças em torno de oleiro, o uso de fornos fechados e até mesmo a mão de obra masculina. Hoje em dia, os fornos a gás, a lenha e elétricos, que atingem temperaturas muito maiores, e outros adventos da revolução industrial, apresentaram um novo cenário, onde as peças começaram a se tornar cada vez mais diversificadas e resistentes, e a produção em série ganhou força.

O Processo da Cerâmica

Para um maior entendimento do processo de criação de peças em cerâmica, é necessário um resumo do mesmo. O ciclo de produção de peças cerâmicas pode ser dividido em três etapas, a primeira é a etapa de modelagem, sendo feita com uma mistura de argila e água, no ponto em que o material se torne uma massa modelável. Feita a peça, ela deve passar por um processo lento de secagem, evitando rachaduras. A segunda etapa é o processo de “queima de biscoito”, feita em temperaturas a partir de 800 °C, nela ocorre a inversão do quartzo presente na massa, o que torna a argila um material rígido e resistente. Após a queima, a peça já se tornou cerâmica, porém,

para que ela se torne mais durável e resistente pode ser adicionada mais uma fase ao processo, a fase de esmaltação. Nesta fase é aplicada na peça uma mistura de minerais que ao serem aquecidos em uma segunda queima, desta vez em uma temperatura entre 1200 °C a 1300 °C, se transformam em uma camada vítrea, que protege ainda mais a peça e a torna impermeável.

No contexto deste projeto disponho de um forno nas medidas de 40 cm x 42 cm x 40 cm, que atinge a temperatura de 1.150 °C. As argilas disponíveis são a Terracota e Marfim, ambas da marca Pascoal e produzidas no Brasil, ainda com a possibilidade de mistura de massas para criação de outras colorações e a adição de fundentes para abaixar o ponto de fusão fazendo com que a argila se torne impermeável em menores temperaturas de queima.

Utilizar massas de produção nacional é uma forma de valorizar as tonalidades do território brasileiro e uma forma de criar utilitários mais econômicos, visto que a porcelana branca não é encontrada com frequência no Brasil, portanto, mais cara e também necessita de um ponto de fusão muito maior, encarecendo o processo quando feito em escala artesanal.

Para que um utilitário cerâmico possa receber um líquido ou alimento precisa ter sido queimado em uma temperatura que consiga fundir os elementos de modo a tornar a peça impermeável, outras possibilidades são o polimento das peças com uma superfície lisa antes da primeira queima, a utilização de ceras na peça já queimada ou a esmaltação. Porém, a Vigilância Sanitária só permite que alimentos sejam servidos em louças esmaltadas. A esmaltação além de impermeabilizar também é utilizada como uma forma de decorar a peça, podendo ser de diversas cores, o esmalte é uma mistura de minerais que quando se fundem cria uma camada vítrea ao redor da peça, podendo ser brilhante ou fosca, transparente ou opaca.

As receitas para composição das massas cerâmicas e para esmaltes são muitas, e existem técnicas que auxiliam na obtenção de massas mais resistentes, menos porosas e esmaltes ideais para utensílios de mesa. A formulação de esmalte deve respeitar porcentagens máximas de cada mineral para que não haja risco de contaminação dos alimentos. Existe também a necessidade de compatibilidade das argilas com os esmaltes, pois se os coeficientes de contração e expansão não forem compatíveis as peças podem apresentar trincas e descascados, fato que encurta a vida útil dos utensílios.

O universo da cerâmica artesanal é muito diverso, e é difícil encontrar especificações técnicas que sejam universais, não existem muitas pesquisas voltadas para desenvolver normas para o setor artesanal. É muito comum cada artesão criar formas particulares de trabalhar. Devido a essa falta de informações específicas para o setor artesanal muitos ceramistas acabam usando informações técnicas e definições do setor industrial, que por vezes podem chegar até eles dispersas, visto que são feitas para um contexto muito diferentes. O setor artesanal tem a dificuldade de unificar padrões de medida e estabelecer avaliações de qualidade dos produtos e acaba adaptando métodos industriais aos seus modos de produção (MAGRINI, 2020).

A principal avaliação utilizada são as análises de porosidade e contração, com elas é possível comparar a absorção de água dos utilitários e fazer comparações, objetivando oferecer produtos mais duráveis e de melhor qualidade para o consumidor final.

Para a produção de utilitários é necessário buscar a menor absorção possível dentro das possibilidades de queima, portanto a argila Grés é a melhor opção para o cenário de produção do projeto. Escolhida a categoria de argila é necessário fazer ensaios de caracterização dessas massas nas condições de queima estabelecidas.

Ajustes da massa

Caso uma massa não tenha os valores desejados para um utilitário é possível fazer a adição de outros compostos que modifiquem a porosidade e a contração da massa. Existem muitos compostos que alteram várias características de uma massa cerâmica, a seguir apresento um quadro com alguns deles.

| | PRINCIPAIS MATÉRIAS-PRIMAS QUE COMPÕEM AS MASSAS CERÂMICAS | PRINCIPAIS FUNÇÕES DOS ÓXIDOS NAS MASSAS CERÂMICAS | | | |
|----------------------|--|--|----------|----------------------------------|---------------------------|
| | | Fundentes | Corantes | Estruturante e Formação de vidro | Estruturante e Refratário |
| | | K, Na, Ca, Mg, Li | Fe, Mn | Si | Al |
| Plásticas | Argilas claras (caulinita/ilita)Caulins | | | X | X |
| | Argilas Ferruginosas (esmectita/ilita) | X | X | X | X |
| Não Plásticas | Sílica/Quartzo | | | X | |
| | Feldspatos Potássico: Ortoclásio (K) Sódico: Albita (Na) | X | | X | X |
| | Carbonatos: Calcita (Ca) Dolomita (Ca, Mg) | X | | | |
| | Talco (Mg, Si) Colemanita (Ca, B) | X | | X | |
| | Outras rochas e minerais | X | X | X | X |
| | | | | | |

Quadro 1 - Funções dos óxidos corantes nas massas cerâmicas
Fonte: Curso de Massas e Barbotinas por Amanda Magrini.

| CLASSIFICAÇÃO DOS MATERIAIS CERÂMICOS — GRUPO DE ABSORÇÃO | | | |
|---|----------|-----------------------------------|------------------|
| Produto | Absorção | Composição | Queima |
| Porcelana | 0 a 0,5% | Argila/Caulim. Feldspato e Sílica | 1250 a 1400°C |
| Grés | 0,5 a 3% | Argilas, Fundentes e Sílica | +/-1100 a 1350°C |
| Semi Grés | 3 a 6% | | |
| Semi Poroso | 6 a 10% | Argilas | +/-600 a 1100°C |
| Terracota (Poroso) | <10% | | |

Quadro 2 - Classificação dos materiais cerâmicos por grupo de absorção

Fonte: Curso de Massas e Barbotinas por Amanda Magrini.

2.4 ANÁLISE DOS DADOS

Tendo em vista as informações coletadas na etapa de levantamento, chega o momento de utilizar as ferramentas que auxiliarão na etapa de criação das peças. É importante entender quem serão as pessoas que usarão o produto e os requisitos necessários para ele cumprir sua função de forma efetiva. A análise e interpretação dos dados indicará caminhos e estabelecerá uma estrutura de referência.

2.4.1 PÚBLICO ALVO

Nesta etapa busquei descrever de forma eficiente o público alvo. Objetivando auxiliar no entendimento destes perfis e levantamento dos requisitos dos utilitários foi utilizada a criação de personas, onde se buscou descrever os interesses e frustrações dos usuários e complementarmente fazer o exercício de imaginar a mesa posta e os utilitários de cada persona, transformando a descrição textual em uma referência visual. Conforme os dados coletados foi possível traçar os perfis de três usuários, os moradores da região, os turistas e as pessoas que produzem a Cuca, que constam nas páginas seguintes.



MARISA

72 anos
Aposentada

SOBRE

Marisa nasceu e viveu toda sua vida em Pomerode/SC. Filha de agricultores descendentes de imigrantes alemães aprendeu o dialeto Pomerano desde criança e se comunica através dele até hoje com seus familiares. Ela gosta muito de reunir a família, cozinhar doces para seus netos e fazer tricô.

RELAÇÃO COM A CUCA

Desde muito jovem Marisa ajudou sua mãe nos afazeres domésticos, já que seus irmãos mais velhos ajudavam na plantação e colheita de alimento. Com sua mãe aprendeu a fazer a Cuca, e depois que se casou continuou fazendo as receitas para seus familiares. Ela aprecia os momentos que a família se reúne para comer todos juntos ao redor da mesa e gosta de incorporar elementos decorativos caseiros no enfeite da mesa posta.

FRUSTRAÇÕES E EXPECTATIVAS

Para ela os momentos passados em família são muito importantes e ela teme que eles não sejam mais tão frequentes depois da pandemia. Sempre que pode tenta preparar pratos com os alimentos que colhe em sua horta e prefere doces caseiros aos industrializados, cozinhar é uma forma de se lembrar de sua mãe. Para ela uma mesa de café bem arrumada faz os convidados se sentirem acolhidos.

PAINEL VISUAL



Figura 14 - Painel de Persona - Marisa
Fonte: Compilação da autora.



ANDREA

28 anos
Psicóloga

SOBRE

Andrea nasceu em Timbó/SC, mas se mudou para Blumenau/SC para estudar e buscar emprego. Se casou com um blumenauense e tem duas filhas. Vem de uma família descendente de imigrantes alemães e costuma visitar a família com frequência.

RELAÇÃO COM A CUCA

Andrea tem uma relação nostálgica com a Cuca. É um alimento que a lembra das reuniões de família e de sua mãe e avós. Embora saiba a receita ela não costuma fazer, já que seu dia a dia é muito atarefado e acaba optando por comprar pronta na padaria. Apesar de ter uma vida mais urbana ela ainda aprecia os lanches com Cuca e café em uma mesa bem posta e gosta de repassar suas memórias felizes para suas filhas.

FRUSTRAÇÕES E EXPECTATIVAS

Ela acha pouco prática a forma com que a Cuca costuma ser embalada e costuma transferir ela para outros recipientes. Por ter uma vida muito ocupada ela está sempre em busca de praticidade e se incomoda com utilitários que são difíceis de limpar e guardar. Ela sente falta da família e sempre que possível busca coisas que a conectam com as boas lembranças da vida no interior.

PAINEL VISUAL



Figura 15 - Painel de Persona - Andrea
Fonte: Compilação da autora.



ROBERTO

40 anos
Engenheiro

SOBRE

Roberto mora em São Paulo/SP e nas férias costuma viajar pelo Brasil com sua família. Aprecia muito conhecer novos lugares e culturas e observar as diferenças culturais dentro do seu país.

RELAÇÃO COM A CUCA

Para Roberto a Cuca faz parte de um processo de descoberta, ele está aprendendo sobre uma nova cultura e buscando se conectar com ela. Curioso, está interessado em novas experiências e na história por trás dos alimentos característicos da região. Para então, agregar estes alimentos em sua vida e apresentá-los as pessoas que se relaciona.

FRUSTRAÇÕES E EXPECTATIVAS

Ele está em busca de lazer e tranquilidade, portanto não gosta de se sentir mal recebido. Para ele é muito importante a valorização do alimento na mesa, e espera novas experiências ao consumir os pratos típicos das regiões que visita. Ele também gosta de comprar objetos para ter como lembrança de suas viagens.

PAINEL VISUAL



Figura 16 - Painel de Pessoa - Roberto
Fonte: Compilação da autora.

2.4.2 ANÁLISE DE SIMILARES

Objetivando buscar as melhores soluções para os requisitos do projeto fiz as análises diacrônica e sincrônica de utensílios utilizados para servir a Cuca, bolos e doces em geral. Na análise diacrônica foram utilizados os dados coletados na visita feita ao Museu do Imigrante, no site da Porcelana Schmidt e Oxford, e em fotografias de pratos servidos no festival gastronômico de Pomerode. Já para a análise sincrônica foram utilizadas informações coletadas nas entrevistas e em produtos utilizados atualmente para servir a Cuca e alimentos com características semelhantes.

Análise Diacrônica

Museu Casa do Imigrante

As peças presentes no acervo do museu são em sua maioria de porcelana e com decorações florais e possuem formatos tradicionais. A mesa do café da tarde é composta pelos pratos de sobremesa, pires, xícara, bule, leiteira e pode conter travessas para servir os alimentos. Outros utilitários abundantes eram os de metal esmaltado, estes mais utilizados para o uso do dia a dia, geralmente brancos com filetes coloridos nas bordas.



Figura 17 - Travessa de Porcelana com escrito: O pão nosso de cada dia nos dai hoje
Fonte: Autora.



Figura 18 - Cozinha do Museu do Imigrante
Fonte: Autora.



Figura 19 - Xícaras expostas na cristaleira no Museu da Casa do Imigrante
Fonte: Autora.

Porcelana Schmidt

A porcelana Schmidt é uma fábrica de utilitários em porcelana reconhecida como uma das mais tradicionais indústrias do setor no país. Fundada pelo ceramista Fritz Erwin Schmidt em Pomerode em 1967. Atualmente é conhecida pelas suas louças de ótima qualidade e acabamentos tradicionais e refinados. Suas louças são muito presentes nas mesas da população da região do Médio Vale, costuma-se passá-las de geração em geração. Seus conjuntos seguem o modelo tradicional assim como as do Museu Casa do Imigrante, mas com um acabamento mais elaborado e maior variedade de peças. Também possuem um valor mais alto em comparação com louças de cerâmica que não utilizam porcelana.



Figura 20 - Conjunto de porcelana com motivos florais da Porcelana Schmidt
Fonte: Porcelana Schmidt, 2021¹⁶.



Figura 21 - Conjunto de porcelana da Porcelana Schmidt
Fonte: Porcelana Schmidt, 2021¹⁷.

Oxford

Com loja de fábrica localizada em Pomerode as cerâmicas Oxford também se faz muito presente nas mesas da região. Diferente da Porcelana Schmidt possuem modelos mais acessíveis e modernos, e algumas coleções que remetem a um design artesanal com formas orgânicas e esmaltes texturizados, mas a variedade de peças não foge do tradicional conjunto de jantar e café da tarde, com algumas diferenças como canecas ao invés de xícaras com pires, o que mostra que são louças mais voltadas para uso diário e para um público mais jovem.



Figura 22 - Conjunto de cerâmica com formas orgânicas e esmalte reativo da Oxford
Fonte: Oxford, 2021¹⁸.



Figura 23 - Conjunto de cerâmica com formas orgânicas da Oxford
Fonte: Oxford, 2021¹⁹.

¹⁶ Disponível em: <<http://www.porcelanaschmidt.com.br/schmidt/site/>>. Acesso em: 25 nov. 2021.

¹⁷ Disponível em: <<http://www.porcelanaschmidt.com.br/schmidt/site/>>. Acesso em: 25 nov. 2021.

¹⁸ Disponível em: <<https://www.oxfordporcelanas.com.br/>>. Acesso em: 25 nov. 2021.

¹⁹ Disponível em: <<https://www.oxfordporcelanas.com.br/>>. Acesso em: 25 nov. 2021.

Festival Gastronômico

O Festival Gastronômico de Pomerode é um evento que acontece anualmente e reúne diversos pratos típicos da região, entre eles a Cuca. Observando fotos do evento é possível observar o uso dos utilitários descartáveis para comercialização. Geralmente compostos por travessas de papel ou plástico e embalagem de plástico, seguem a linha dos utilizados em padarias e cafés tradicionais da região. Este tipo de embalagem é muito comum no consumo diário da cuca na região do Médio Vale.



Figura 24 - Cuca servida em bandeja de plástico no Festival Gastronômico de Pomerode

Fonte: Página da Feira Gastronômica de Pomerode no Facebook²⁰.



Figura 25 - Cuca sendo comercializada em embalagem de plástico e papel na Feira gastronômica de Pomerode

Fonte: Página da Feira Gastronômica de Pomerode no Facebook²¹.

Análise Sincrônica

Para facilitar a análise os similares foram divididos em categorias relacionadas a funcionalidade, sendo elas:

- Para expor a Cuca;
- Para armazenar a Cuca,
- Tanto para servir quanto para armazenar;
- Para consumir a Cuca;

E uma categoria relaciona a estética artesanal:

- Cerâmica artesanal.

²⁰ Disponível em: <<https://www.facebook.com/pomerodegastronomico>>. Acesso em: 25 nov. 2021.

²¹ Disponível em: <<https://www.facebook.com/pomerodegastronomico>>. Acesso em: 25 nov. 2021.

Expositivo

Para recorrer a travessas redondas é necessário que a cuca seja cortada e disposta de forma que preencha o espaço circular, o que pode causar um aspecto bagunçado. Também é comum que os pedaços da Cuca sejam empilhados uns sobre os outros para melhor aproveitamento do espaço. Estas travessas geralmente não tem bordas muito altas e não seguram muito bem os farelos. Neste caso foi utilizado um pedaço de renda sob a Cuca como elemento decorativo.



Figura 26 - Cuca servida em quadrados em travessa de vidro redonda

Fonte: Site de receitas Eat Smarter.

É muito comum que a Cuca seja servida diretamente no tabuleiro onde foi assada, existem tabuleiros com borda decorativas que o tornam mais apresentáveis na mesa, estes geralmente têm borda mais baixas, porém bem definidas, o que pode auxiliar a evitar que os farelos se espalhem pela mesa, mas não resolve totalmente o problema. Este tipo de recipiente traz um aspecto mais artesanal à mesa, e fazem com que menos louças sejam usadas durante o processo de consumo da Cuca.



Figura 27 - Fôrma de cuca

Fonte: Site de receitas Eat Smarter.

Travessas com bases elevadas são muito utilizadas em cafés coloniais, pois possibilitam a exposição de maiores quantidade e variedades de Cuca. É possível retirar as travessas da base para higienização ou reposição. Esta forma de servir exige mais espaço na mesa e não funciona muito bem em mesas que possuem pessoas sentadas em ambos os lados, recomendada para mesas de Buffet, onde as pessoas apenas se servem e consomem a Cuca em outra mesa.



Figura 28 - Travessas expositivas com base de metal

Fonte: Site Amazon.

Outra alternativa para serem servidas mais variedades de Cuca são os conjuntos de travessas. Neste modelo é possível observar a unidade entre as peças, elas se encaixam formando um quadrado. Este tipo de utilitários é mais dinâmico, trazendo uma nova experiência para o momento de servir a Cuca. Mas este modelo possui bordas pouco pronunciadas, o que não segura muito bem os farelos.



Figura 29 - Pratos expositivos

Fonte: Pinterest de Onomao.

Armazenagem

Os recipientes herméticos também são muito utilizados, pois propiciam um ambiente ideal para a preservação das características organolépticas da Cuca, mantendo sua umidade e maciez. A higienização de sua tampa é complicada.



Figura 30 - Travessa hermética
Fonte: Site Lojas Escrimóveis.

Existem no mercado formas com tampa, elas facilitam a armazenagem da Cuca, pois evitam que insetos ou poeira entrem em contato com a mesma, mas não possuem uma boa vedação ao ar. São mais fáceis de higienizar, mas ocupam um grande espaço.



Figura 31 - Assadeira de metal com tampa
Fonte: Casas Bahia.

Para armazenagem das Cucas é muito utilizada a embalagem descartável, elas são práticas para a comercialização das Cucas, mas pouco práticas para o consumo e armazenagem. Caso a Cuca possua uma cobertura muito úmida o plástico ficará colado e pode gerar um aspecto desagradável. Os pratos de papel precisam de um pedaço de plástico por cima para que não absorva a umidade da massa e isso faz com que a Cuca deslize muito facilmente sobre o prato, podendo causar acidentes com muita facilidade.



Figura 32 - Cuca em embalagem de plástico e papel
Fonte: Facebook da Feira Gastronômica de Pomerode.

Expositivo + Armazenagem

Este modelo de boleira de plástico permite que a cuca seja servida e armazenada e possui uma boa vedação do ar. Ela também possui uma alça que auxilia no transporte. Sua higienização é difícil, pois sua base possui uma canaleta e sua tampa muitos ângulos retos.



Figura 33 - Boleira plástica quadrada com tampa
Fonte: Tupperware.

Esta boleira é um modelo vintage que era muito utilizado para transporte de bolos. Feita de metal esmaltado, seu estilo é muito parecido com louças utilizadas pelos imigrantes. Sua alça é destacável e permite que o bolo seja servido na própria base da boleira.



Figura 35 - Boleira de metal
Fonte: Pinterest de Sabina Mugford.

Este modelo mais moderno é um pote que permite que sua tampa seja utilizada como travessa para expor o alimento. Sua tampa não é muito resistente a facas.



Figura 34 - Travessa de vidro com tampa em madeira
Fonte: IKEA.

Este modelo de travessa em cerâmica também possui uma tampa que pode ser utilizada para servir o alimento. Com alças alongadas torna muito mais fácil o manuseio e transporte. Não possui uma vedação nem algo que segure bem a tampa ao corpo do recipiente, e a alça superior dificulta o empilhamento.



Figura 36 - Jogo de travessas com tampa
Fonte: Isaac Piñeiro para La Cartuja (2020).

Consumo

Pratos redondos e com bordas altas são ideais para consumo da Cuca, pois evitam que pedaços da cobertura se espalhem pela mesa. Este modelo segue a ideia das formas com bordas decorativas e dá um ar caseiro à mesa. Os vincos nas bordas podem ser difíceis de limpar. O prato em cores escuras dá mais destaque a Cuca, que geralmente possui tons claros e terrosos.



Figura 37 - Cuca servida em prato redondo
Fonte: Site de receitas Mel e Pimenta.

Muitas vezes a Cuca é consumida com guardanapos, em contextos menos formais, o consumo com as mãos é prevalente. Mas a falta de uma superfície estável aumenta as chances dos farelos se espalharem pela mesa ou pelo chão. Nestes contextos uma superfície mais estável que pudesse ser usada com a mão seria uma boa opção.



Figura 38 - Peça utilitária para servir, em cerâmica
Fonte: Ficklr de Beth Kirby.



Figura 39 - Cuca embalada em papel
Fonte: Site de receitas Essen & Trinken.

Pratos quadrados e retangulares tem um formato bom para acomodar os cortes de cuca, os retangulares permitem que sejam servidos mais pedaços, o que é muito interessante ao ter uma maior variedade de sabores. Os pratos em tons claros não dão muito destaque a Cuca, mas geralmente são os preferidos, pois trazem uma impressão maior de limpeza.



Figura 40 - Cuca servida em prato retangular
Fonte: Site de receitas Essen & Trinken.

Este modelo traz uma forma diferente de consumo de alimentos, uma bandeja com pratos que encaixam e podem ser utilizados como uma forma de divisão dos alimentos e como um elemento lúdico. Com estes utilitários existe uma proteção dupla contra os farelos que a Cuca produz e é possível adicionar acompanhamentos. No entanto, sua limpeza é dificultada devido à abundância de ângulos retos. O prato com formato hexagonal segue um dos formatos tradicionais utilizados no corte da Cuca.



Figura 41 - Peça utilitária para servir, em cerâmica
Fonte: Ficklr de Beth Kirby.

Cerâmica artesanal

A cerâmica artesanal esteve presente no evento CASACOR Santa Catarina 2021, evento que lança tendências em decoração. Nas cerâmicas presentes foi possível observar a prevalência de tons terrosos e do preto. A argila exposta e com pontilhados escuros também estava presente. As formas simples e precisas prevaleciam sobre as formas orgânicas, o que traz uma semelhança com as louças industriais, criando peças versáteis e que transitam entre os dois estilos.



Figura 42 - Vasos e pratos em estande da Casa Cor 2021
Fonte: Autora.



Figura 43 - Jarra, coador e copo em estande da Casa Cor 2021
Fonte: Autora.

A cerâmica artesanal com encaixe é uma ótima opção para aproveitamento de espaço, este tipo de formato, para ter bons encaixes, precisa ser feita com o método de *slip casting*, mas apesar deste uso com moldes a cerâmica ainda pode sofrer alguma deformação durante a queima, isso faz com que a irregularidade seja uma característica intrínseca das peças artesanais. O encaixe deve funcionar, mas é praticamente impossível que as peças sejam todas exatamente iguais, esse pode ser considerado o charme da cerâmica artesanal.



Figura 44 - Prateleira com cerâmicas empilháveis
Fonte: Decorist, 2021.

Pratos quadrados exigem modelagem manual ou por *slip casting*, não são produzidos em torno de oleiro. Pratos quadrados funcionam bem com a Cuca, pois seguem o formato comum do corte. Este modelo possui bordas muito pequenas.



Figura 45 - Prato quadrado de cerâmica artesanal servindo cuca

Fonte: Site de receitas Essen & Trinken.

Cerâmicas claras com detalhes em cores vibrantes harmonizam bem com os tons terrosos da Cuca. Os filetes coloridos resgatam a estética das louças de metal esmaltado utilizadas pelos imigrantes. As tigelas são utilitários que evitam o conteúdo de se espalhar pela mesa, algo muito útil para a Cuca, e são fáceis de higienizar, mas pode dificultar o uso com talheres.



Figura 46 - Cumbuca de cerâmica artesanal servindo Cuca

Fonte: Blog Copa & Cia.

2.4.3 REQUISITOS DE PROJETO

Para sistematizar a documentação dos requisitos de projeto observados foi feita um quadro que relaciona as necessidades dos usuários com requisitos de Função, Forma e Experiência.

| NECESSIDADE | REQUISITOS | | |
|--|---|---|---|
| | Função | Forma | Experiência |
| Reunir a família para comer a Cuca | <ul style="list-style-type: none"> • Possibilitar que muitas pessoas comam ao mesmo tempo. | <ul style="list-style-type: none"> • Travessa possuir acesso por todos os lados; • Não ter peças muito altas que impossibilitem olhar por cima da mesa; • Ter a exibição do prato e o consumo na mesma mesa; • Utilitários que combinem entre si; • Ocupar pouco espaço na mesa. | <ul style="list-style-type: none"> • Partilha e conexão |
| Mais praticidade no dia a dia | <ul style="list-style-type: none"> • Ser fácil de limpar; • Evitar farelos na mesa; • Armazenar a Cuca; • Ocupar pouco espaço no armário. | <ul style="list-style-type: none"> • Não possuir ângulos retos nas partes internas; • Não possuir canaletas; • Ter bordas mais altas e retas; • Formato amplo; • Travessa possuir tampa; • Peças que se encaixam. | <ul style="list-style-type: none"> • Limpeza |
| Manter as características organolépticas da Cuca | <ul style="list-style-type: none"> • O recipiente da Cuca deve ser fechado. | <ul style="list-style-type: none"> • Travessa com tampa e vedação. | <ul style="list-style-type: none"> • Segurança |
| Conectar com as boas lembranças | <ul style="list-style-type: none"> • Ter características que lembrem como a cuca era e é consumida. | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar os formatos típicos do corte da Cuca; • Ter características que lembrem tradições regionais. | <ul style="list-style-type: none"> • Resgate de memórias |
| Ter novas experiências ao consumir a Cuca | <ul style="list-style-type: none"> • Trazer características de como a Cuca é consumida na região. | <ul style="list-style-type: none"> • Poder se utilizado com ou sem talheres. | <ul style="list-style-type: none"> • Descoberta |
| Aprender a história do alimento | <ul style="list-style-type: none"> • Trazer elementos históricos. | <ul style="list-style-type: none"> • Ter um folheto informativo sobre a coleção de utilitários e a Cuca. | <ul style="list-style-type: none"> • Descoberta |
| Valorização do alimento | <ul style="list-style-type: none"> • Boa apresentação da Cuca. | <ul style="list-style-type: none"> • Ter pratos em cores que destaquem o alimento; • Não ter recipientes tão fundos ao ponto de esconder o alimento. | <ul style="list-style-type: none"> • Satisfação |

Quadro 3 - Levantamento de requisitos
Fonte: Autora.

2.5 CRIATIVIDADE

Segundo Munari (1981), a etapa de criatividade deve ser guiada pelos dados coletados durante a etapa de pesquisa, fazendo desta uma etapa menos intuitiva e mais técnica. Objetivando apoiar as ideias na pesquisa, utilizei de informações coletadas e dos requisitos levantados para aplicar ferramentas que auxiliam na organização de ideias. Primeiro definierei os conceitos que auxiliarão na criação de alternativas de produto, vale frisar que estes conceitos não serão norteadores no projeto, e sim auxiliares e limitadores na organização de alternativas; a partir dos conceitos farei painéis visuais como uma forma de transformar conceitos em imagens que servirão de inspiração; também utilizei os conceitos para criar um nome que expresse o propósito da coleção; por fim, irei identificar alternativas e fazer a seleção das que melhor se encaixarem nos requisitos de projeto.

2.5.1 CONCEITOS

A ferramenta utilizada para a definição de conceitos foi a tempestade de ideias (*brainstorming*) feita individualmente e pautada nos dados coletados durante as pesquisas e tópicos definidos na etapa de componentes do problema.

A tempestade de ideias consiste em uma atividade onde, tendo em mente um ponto de partida, busca-se gerar uma grande quantidade de ideias ou palavras em pouco tempo, evitando-se discussões ou julgamentos em um primeiro momento. Esta atividade pode ser feita em grupo ou individualmente, no contexto deste trabalho, de um projeto pessoal desenvolvido em contexto de pandemia, optei pela atividade individual.

Ao fim da atividade, 77 palavras foram geradas, a partir disso filtrei as palavras mais relevantes e as organizei em três grupos, por fim, cada grupo recebeu um conceito que pudesse representar a ideia geral do mesmo, sendo eles: Partilha, Resignificação e Manualidade.

| CONCEITOS | | |
|-------------|---------------|-------------------------|
| PARTILHAR | RESSIGNIFICAR | MANUALIDADES |
| CONEXÃO | ADAPTAÇÃO | ATENÇÃO AOS DETALHES |
| RELEMBRANÇA | VALORIZAÇÃO | ARTESANATO |
| INTERAÇÃO | RESGATE | FAÇA VOCÊ MESMO |
| DESCOBERTA | MISTURA | NATURAL |

Figura 47 - Conceitos do projeto
Fonte: Autora.

Explico cada um deles a seguir:

PARTILHA

Palavras secundárias: Conexão, Lembrança, Interação, Descoberta.

O conceito Partilha representa a dinâmica de consumo da Cuca, que é um alimento feito para momentos de reunião familiar, mas para além disso, também remete à história do prato e das condições sociais que proporcionaram sua adaptação a um novo território. Como a pesquisa mostrou, a Cuca sempre dependeu da participação de várias pessoas da família para poder ser produzida, e por isso seu consumo também feito em coletivo era a recompensa pelo trabalho de todos. Trazer novamente essas lembranças da ação coletiva, da descoberta e adaptação de novas matérias-primas e da conexão que a Cuca proporciona.

RESSIGNIFICAÇÃO

Palavras secundárias: Adaptação, Valorização, Resgate, Mistura.

A Ressignificação surgiu das reflexões sobre o processo de adaptação a novos territórios que ocorre durante a migração, durante este processo surgem formas e objetos novos como resposta a um novo contexto. Em um mundo onde a migração nem sempre é uma escolha e sim consequência de dinâmicas sociais, se faz importante a valorização da identidade do imigrante e das formas de vida que se transformam e se misturam. A Cuca para além de um prato típico, também pode ser vista como um símbolo do resultado destas dinâmicas sociais, e carregar consigo a afirmação da identidade do imigrante e de um melhor entendimento de sua história. A valorização das adaptações também revela características não mais tão vinculadas ao país de origem, mas sim do próprio imigrante e seu país de destino, nesse conceito se buscou não só mostrar os vínculos dos imigrantes com a Alemanha, mas também com o Brasil, e mostrá-lo em sua essência, o que é visto no dia a dia e não apenas em eventos turísticos.

MANUALIDADE

Palavras secundárias: Atenção aos detalhes, Artesanato, Faça-você-mesmo, Natural.

A Manualidade está presente na Cuca, na cerâmica artesanal e no dia a dia das mulheres que ainda produzem a Cuca artesanalmente. Neste conceito busquei exprimir as características observadas nos detalhes que envolvem a produção e forma de decorar e servir a Cuca. As características reminiscentes de um tempo onde o acesso a mercadorias era difícil, e que era necessário saber produzir as decorações em casa e com materiais primários: o fio, a lã, as plantas, o barro... Hoje substituído pelos produtos importados feitos com mão de obra barata. Os livros de receitas escritos à mão, as receitas de crochê e tricô passadas de mãe para filha, pequenos detalhes decorativos por muitos anos presentes nas casas e nas mesas que servem a Cuca tradicional.

2.5.2 PAINÉIS VISUAIS

No painel semântico da partilha trouxe a dinâmica e do ambiente de consumo da cuca, a forma de servir, a reunião de pessoas em torno da mesa e a interação delas entre si, com os utensílios e com o alimento. A textura da cuca, as cores dos ingredientes e a decoração da mesa também foram incorporadas no painel.

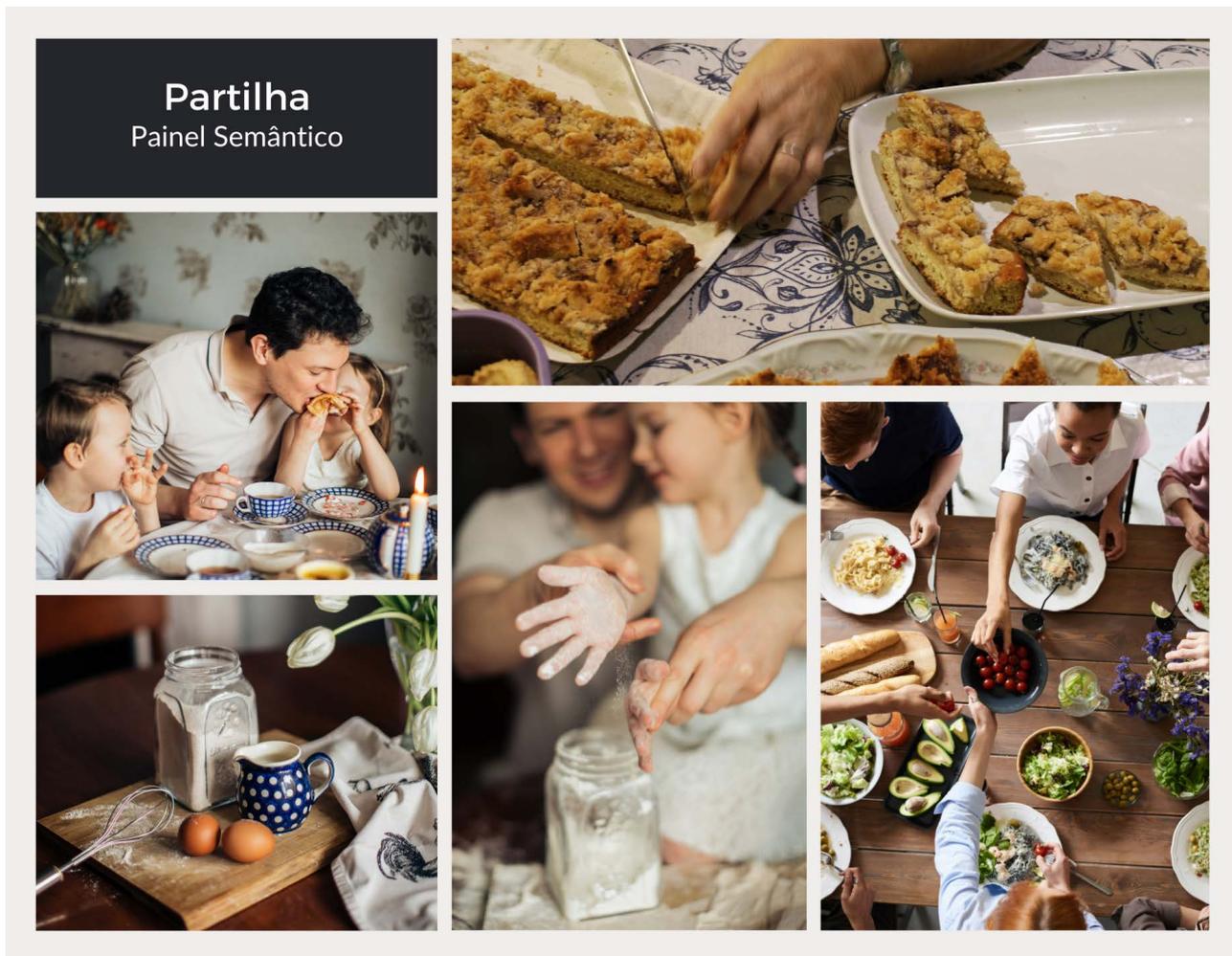


Figura 48 - Painel semântico - Conceito Partilha
Fonte: Compilação da autora.

O painel de inspiração trouxe louças que seguem o formato da cuca, a ideia de união, tanto do conjunto quanto das pessoas, servindo um coletivo e se encaixando.



Figura 49 - Painel de inspiração - Conceito Partilha
Fonte: Compilação da autora.

No painel semântico da Resignificação as imagens remetem a migração e ao movimento, trazendo imagens de pessoas e de animais que migram, da adaptação ao território e dos costumes carregados de um lugar ao outro.



Figura 50 - Painel semântico - Conceito Resignificação
Fonte: Compilação da autora.

No painel de inspiração as imagens remetem ao modo de vida dos imigrantes, utilizando louças comuns do dia a dia e da história da adaptação ao território. A decoração caseira, as louças de metal com filetes decorativos, e o desenho de pássaros simbolizando a migração



Figura 51 - Painel de inspiração - Conceito Ressignificação
Fonte: Compilação da autora.

O painel semântico da Manualidade apresenta imagens de decorações caseiras, do fazer manual atrelado a decoração da mesa e dos detalhes que remetem ao capricho e delicadeza.



Figura 52 - Painel semântico - Conceito Manualidade
Fonte: Compilação da autora.

O painel de inspiração do conceito da manualidade apresenta imagens de produtos que incorporam a costura, o bordado com ponto cruz e o crochê, práticas típicas de decoração da mesa e das casas da região do Médio Vale.



Figura 53 - Painel de inspiração - Conceito Manualidade
Fonte: Compilação da autora.

2.5.3 NOME DA COLEÇÃO

Tendo em vista toda a pesquisa sobre o tema e os dados coletados no caminho, busquei fazer uma homenagem a quem produz a Cuca artesanal, utilizando um nome simples mas que carrega consigo significado, uma referência às mulheres que mantêm a tradição artesanal viva e ao objeto portador da Cuca. Portanto, o nome escolhido para a coleção foi: Cuqueira.

2.5.4 GERAÇÃO DE ALTERNATIVAS

Para a geração de alternativas foram utilizados os painéis dos conceitos como inspiração. A técnica de *brainstorming* foi utilizada através de desenhos simples em folhas de papel, feitos livremente. Selecionei os desenhos que tinham maior potencial de serem desenvolvidos, os refinei em vetor e em seguida em modelos 3D digitais. Conforme as ideias foram sendo refinadas ou descartadas, novas ideias também foram surgindo e sendo agregadas. Por fim, restaram duas alternativas em 3D.

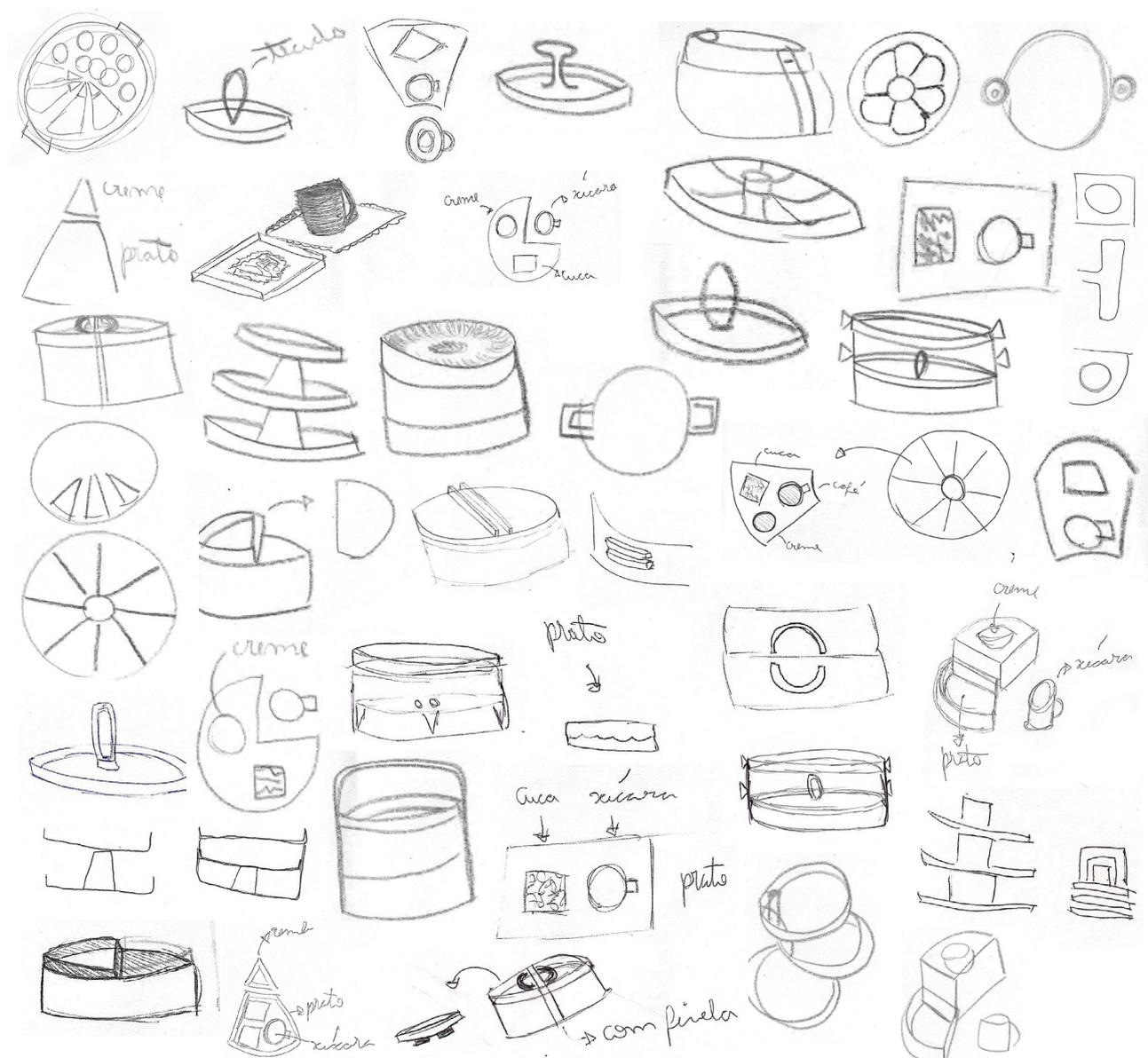
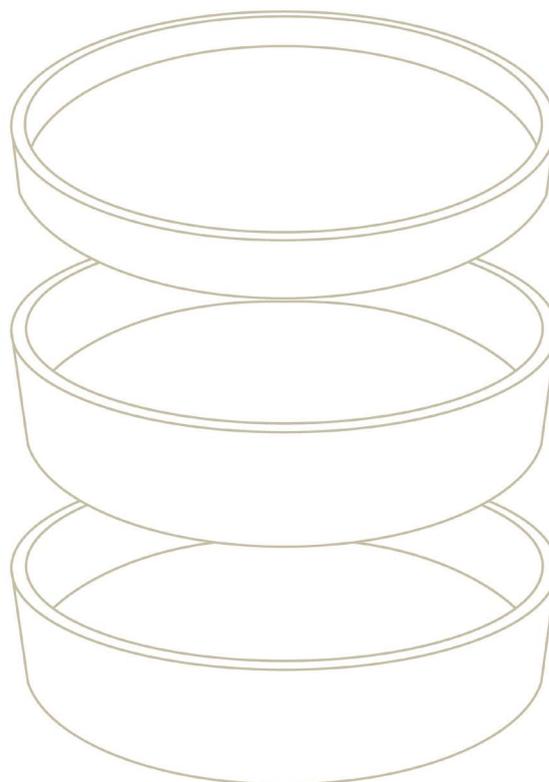
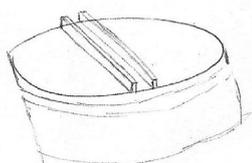
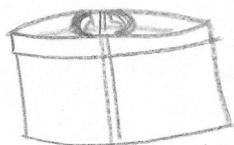
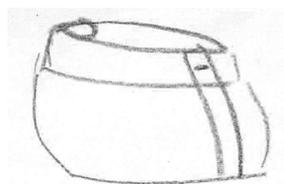
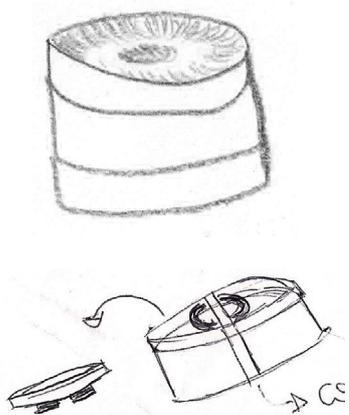
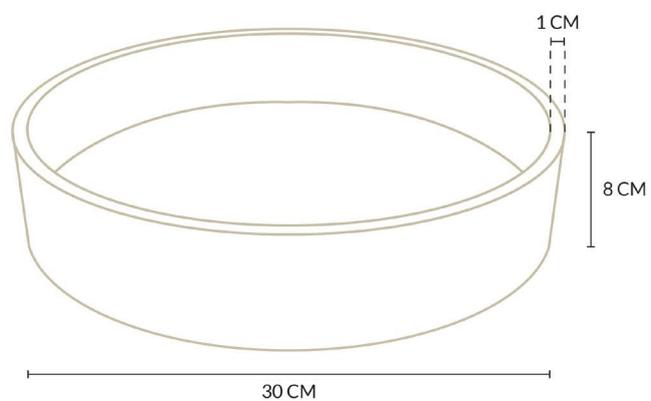


Figura 54 - Desenhos brainstorming
Fonte: Autora.

SISTEMA DE ENCAIXE



SUPERIOR



INFERIOR

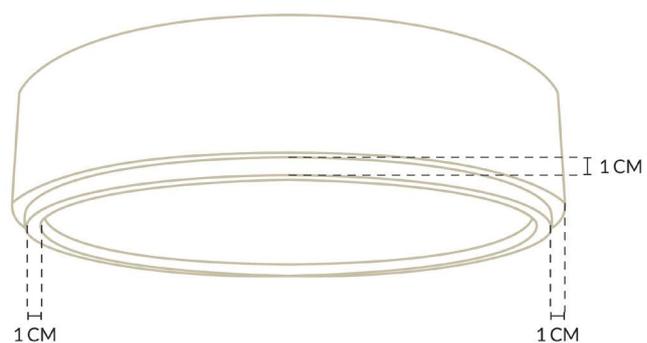


Figura 55 - Desenhos que serviram de inspiração e ideia inicial do modelo 1 da Cuqueira
Fonte: Autora.

Modelos 3D

Modelo 1

Este modelo foi pensado como um recipiente de armazenagem em que a tampa serviria como uma bandeja para exposição da Cuca. Os pratos e xícaras poderiam ser guardados em cima ou dentro do recipiente quando ele não estiver sendo utilizado. Também haveria a possibilidade de agregar mais recipientes e empilha-los

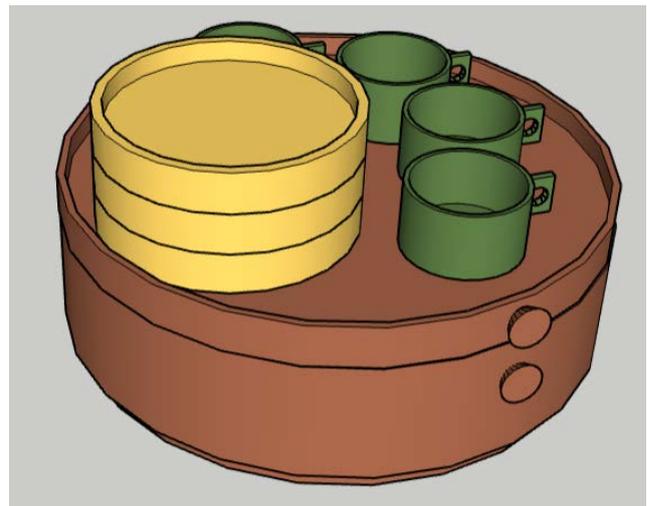
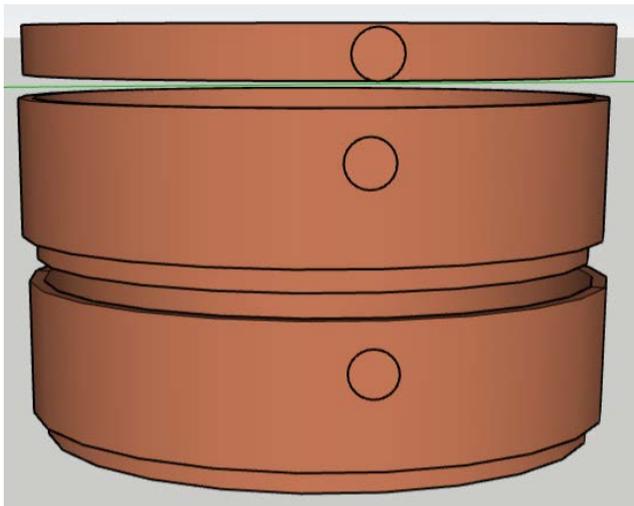
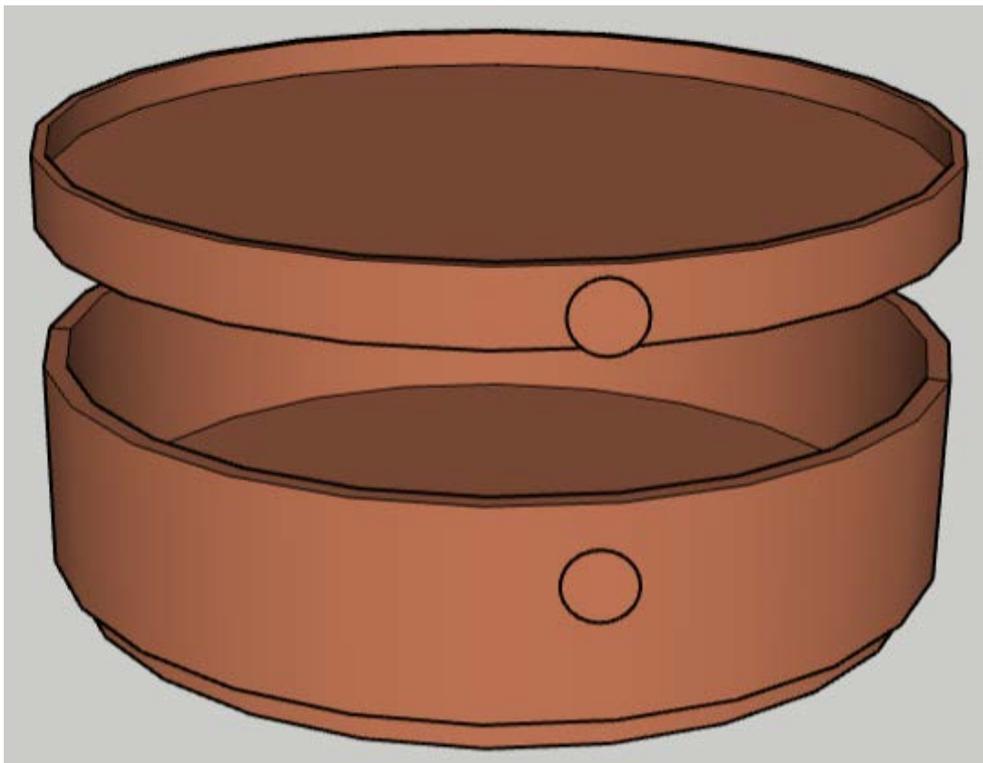


Figura 56 - Modelos em 3D do modelo 1 da Cuqueira
Fonte: Autora.

Modelo 2

Este modelo possui dois andares internos, que quando em uso podem ser retirados do recipiente e expostos como uma boleira, em que a tampa do recipiente vira a bandeja da base. O pé da boleira é o mesmo pé de sustentação utilizado dentro do pote, e a bandeja de dentro do recipiente se torna o prato superior da boleira. O pratos se encaixam na tampa do recipiente e as xícaras podem também ser empilhadas em cima dos pratos ou dentro do recipiente, quando não em uso.

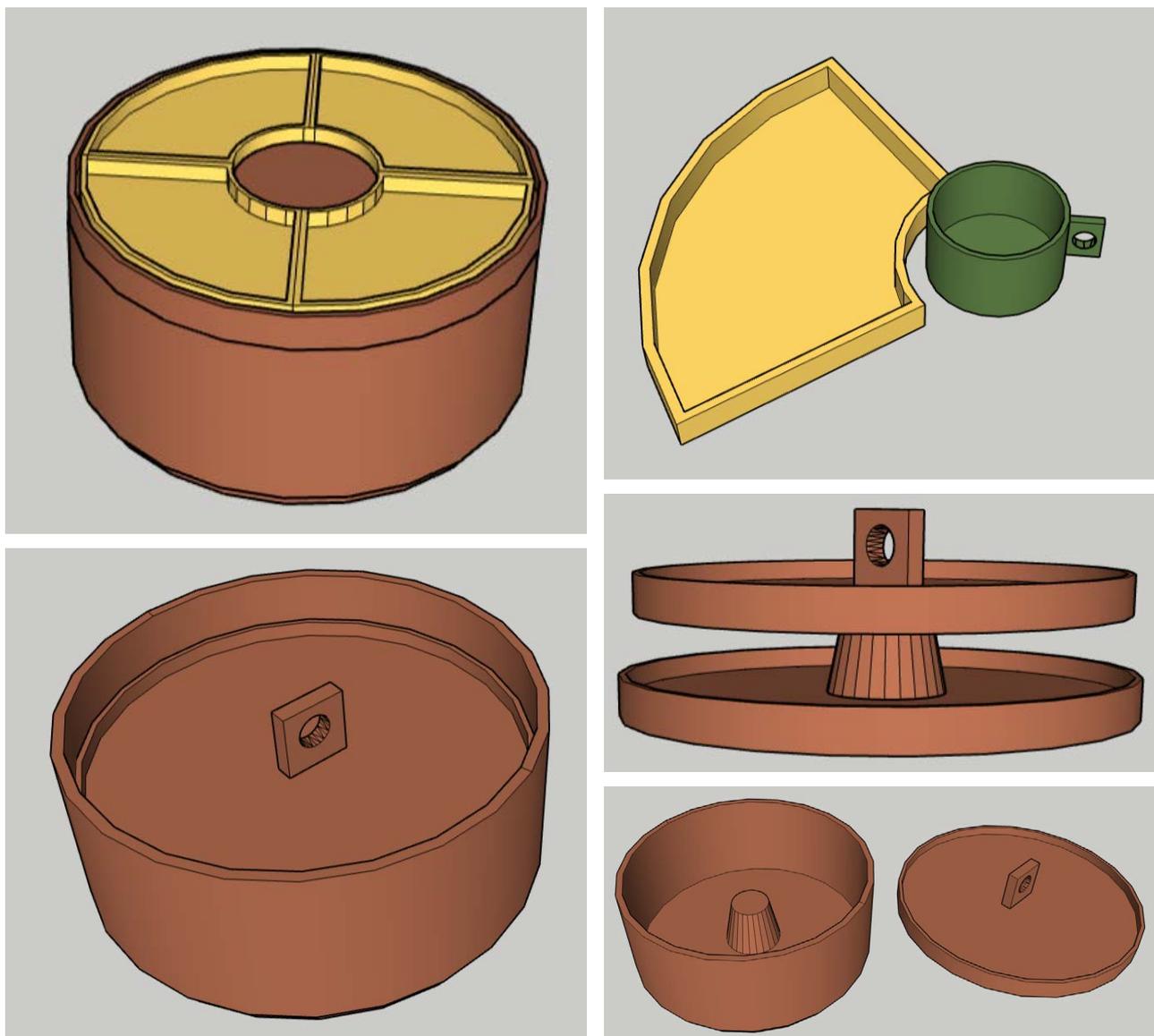


Figura 58 - Modelos em 3D do modelo 2 da Cuqueira
Fonte: Autora.

2.5.5 MATRIZ PARAMÉTRICA

Elaborei uma matriz paramétrica onde avaliei os dois modelos considerando os critérios de adequação aos requisitos do projeto. A unidade de mensuração foi de 1 a 5, sendo:

- 1 — Não atendeu;
- 2 — Buscou atender mas falhou;
- 3 — Atendeu parcialmente;
- 4 — Atendeu, mas poderia ser melhorado;
- 5 — Atendeu completamente.

| REQUISITO | PONTUAÇÃO | |
|---|------------|------------|
| | Modelo 1 | Modelo 2 |
| Possibilitar que muitas pessoas comam ao mesmo tempo | 5 | 5 |
| Ser fácil de limpar | 5 | 2 |
| Evitar farelos na mesa | 5 | 5 |
| Armazenar a Cuca | 5 | 5 |
| Ocupar pouco espaço no armário | 5 | 5 |
| O recipiente da Cuca poder ser fechado | 5 | 5 |
| Ter características que lembrem como a cuca era e é consumida | 5 | 4 |
| Boa apresentação da Cuca | 4 | 5 |
| Travessa possuir acesso por todos os lados | 5 | 5 |
| Não ter peças muito altas que impossibilitem olhar por cima da mesa | 5 | 5 |
| Ter a exibição do prato e o consumo na mesma mesa | 5 | 5 |
| Utilitários que combinem entre si | 5 | 5 |
| Ocupar pouco espaço na mesa | 5 | 5 |
| Não possuir ângulos retos nas partes internas | 5 | 5 |
| Não possuir canaletas | 5 | 5 |
| Ter bordas mais altas e retas | 5 | 5 |
| Formato amplo | 5 | 5 |
| Travessa com tampa e vedação | 3 | 3 |
| Peças que se encaixam | 5 | 5 |
| Poder se utilizado com ou sem talheres | 5 | 5 |
| Ter um folheto informativo sobre a coleção de utilitários e a Cuca | 5 | 5 |
| Não ter recipientes tão fundos ao ponto de esconder o alimento | 5 | 5 |
| TOTAL | 107 | 104 |

Tabela 1 - Matriz paramétrica para modelos da Cuqueira
Fonte: Autora.

2.6 MATERIAIS E TECNOLOGIAS

A etapa de materiais e tecnologias foi executada simultaneamente à etapa de criatividade, o que de certa forma influenciou muito nas ideias que surgiram no *brainstorming*. Mexer com o material antes mesmo de projetar traz um conhecimento sobre as capacidade e limites do mesmo, e de certa forma indica quais os caminhos possíveis.

2.6.1 MASSAS CERÂMICAS

Identifiquei a necessidade de experimentar novas formulações de massas cerâmicas, portanto fiz os dois ensaios levantados na etapa de coleta de dados, o Ensaio de Absorção de Água e o Ensaio de Contração Linear Total. Neste momento me dediquei a obter uma massa com baixa absorção de água, e também identificar a contração linear, e assim, calcular a compensação do tamanho que deve ser feito na peça em argila crua para que, ao ser queimada, ela atinja o tamanho exato desejado.

Fiz sete novas formulações com a argila terracota da Pascoal e quatro formulações com a argila marfim também da Pascoal (Figura 59). Nestas amostras fiz marcações de 4 mm com um paquímetro, para comparar a medida da contração após a queima, e marcações dos nomes e código de identificação. Após totalmente secas elas foram levadas ao forno para a queima de biscoito a 1000 °C. Em seguida elas foram queimadas novamente para simular a queima de esmalte. Esta queima atingiu 1150 °C. Pude observar que duas das massas ferveram, já que seus pontos de fusão ficaram baixos demais com os fundentes adicionados, estas amostras foram descartadas (Figura 39). A partir disso, iniciei os ensaios de caracterização.



Figura 59 - Amostras de argila feitas para ensaio de absorção e contração
Fonte: Autora.



Figura 60 - Massas M1.4 e M1.7 fervidas e derretidas devido ao baixo ponto de fusão
Fonte: Autora.

Ensaio de absorção de água

Para o ensaio de medição de porosidade das massas é preciso fazer a medição do peso da amostra com uma balança de precisão, após queimada e completamente seca, e repetir o processo após deixá-la 24h imersa em água. Em seguida é feita a comparação dos pesos através de uma fórmula que resulta na porcentagem de absorção. Para este ensaio é recomendado que se façam três amostras de cada argila e por fim uma média dos três valores, para chegar no resultado final. O cálculo é feito com a seguinte fórmula:

$$\frac{\text{Massa Final (g)} - \text{Massa Inicial (g)}}{\text{Massa Inicial (g)}} \times 100$$



Figura 61 - Amostras submersas em água por 24 horas
Fonte: Autora.



Figura 62 - Amostras sendo pesadas com balança de precisão
Fonte: Autora.

Ensaio de contração linear total

Nas mesmas amostras para análise de absorção é possível fazer a medida de retração da massa, informação importante para saber o tamanho que a peça deve ser feita para que queimada tenha o tamanho desejado. Esta medida se faz utilizando um paquímetro, marcando uma medida na peça úmida e medindo novamente após queimada, e em seguida calculando na seguinte fórmula:

$$\frac{\text{Medida Inicial (mm)} - \text{Medida Final (mm)}}{\text{Massa Inicial (mm)}} \times 100$$

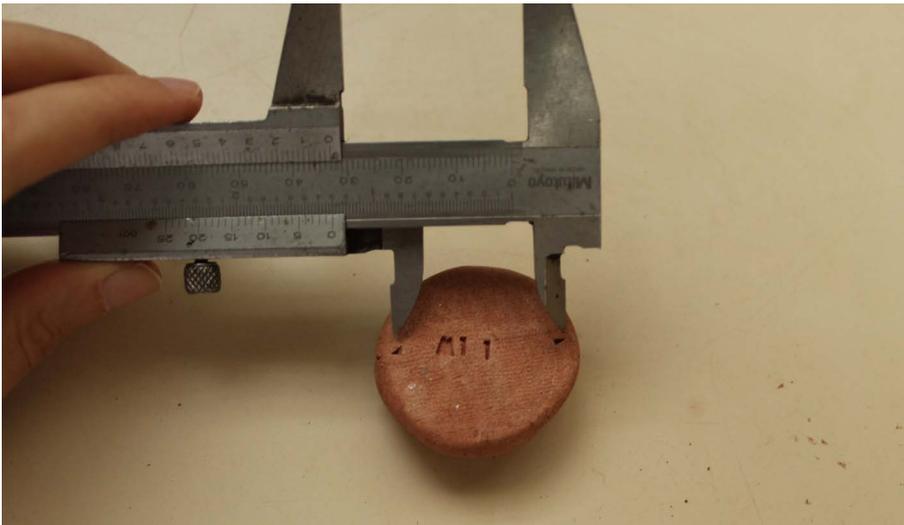


Figura 63 - Amostras sendo medida com paquímetro
Fonte: Autora.

Outro ensaio comum para utilitários é o de resistência, mas essa categoria de ensaio exige um equipamento sofisticado e de difícil acesso, que não é possível de fazer em um ateliê. Mas essa qualidade se relaciona com a absorção e contração das peças, visto que quanto menor a porosidade maior o índice de contração, portanto, maior a resistência do material.

Resultados

| ADIÇÃO DE FUNDENTES NA MASSA TERRACOTA | | | | | | | | |
|--|-------------|-------------|-----------|------------|-----------|-------------|-------------|-------------|
| Mat. Prima | M1 | M1.1 | M1.2 | M1.3 | M1.4 | M1.5 | M1.6 | M1.7 |
| Argila | 100 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| Caulim | | 20 | | | | | | |
| Albita | | | 20 | | | | 10 | 10 |
| Calcita | | | | 20 | | | | |
| Dolomita | | | | | 20 | | | 10 |
| Talco | | | | | | 20 | 10 | |
| Média CLT% | 17.5 | 17.7 | 16 | 14 | xx | 13.2 | 15.3 | 14.5 |
| Média Aa% | 3.8 | 5.5 | 1 | 0.4 | xx | 4.1 | 1 | 0.8 |

Tabela 2 - Cálculo de contração e absorção massa Terracota
Fonte: Autora.

| ADIÇÃO DE FUNDENTES NA MASSA MARFIM | | | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------------|------------|-------------|-------------|
| Mat. Prima | M2 | M2.1 | M2.2 | M2.3 | M2.4 |
| Argila | 100 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| Caulim | | 20 | | | |
| Albita | | | 20 | | |
| Calcita | | | | 20 | |
| Dolomita | | | | | 20 |
| Média CLT% | 15.7 | 15.4 | 15 | 9 | 12.1 |
| Média Aa% | 1.7 | 5 | 0.8 | 13.2 | 6.4 |

Tabela 3 - Cálculo de contração e absorção massa Marfim
Fonte: Autora.

Com os resultados em mão, selecionei as massas que tiveram os menores resultados de absorção, foram elas: M1.2 (1% Aa), M1.3 (0.4% Aa), M1.6 (1% Aa) e M2.2 (0.8% Aa). A partir disto a escolha foi feita considerando as cores e texturas das massas, para isso fiz uma matriz de seleção de acordo com requisitos levantados na etapa da pesquisa.



Figura 64 - Amostras com menor absorção de água
Fonte: Autora.

Dentre às quatro amostras foram escolhidas duas para seguir com os testes de esmaltação. Optei por usar as massas que possuíam a coloração mais homogênea, o que excluiu a M1.3, e massas que tivessem a maior diferença de coloração entre si, excluindo a M1.6 por ser um entremeio entre a M1.2 e a M2.2, restando essas duas.



Figura 65 - Amostras selecionadas: M1.2 e M2.2
Fonte: Autora.

2.6.2 MATERIAIS PARA A ESMALTAÇÃO

Os materiais disponíveis para a esmaltação foram:

- Esmalte branco mate — Casa do Ceramista
- Esmalte transparente brilhante — Casa do Ceramista
- Esmalte caseiro
- Corante vermelho — Casa do Ceramista
- CMC — Casa do Ceramista

Todos aplicados com pincel e queimados em 1160 °C.



Figura 66 - Materiais utilizados para os testes de esmaltação
Fonte: Autora.

2.6.3 O FORNO

O forno utilizado para as queimas é um forno antigo da Jung, que atinge a temperatura de 1160 °C, ele possui as dimensões de 40x40x45, totalizando 72 litros de volume.



Figura 67 - Forno utilizado para as queimas
Fonte: Autora.

2.7 EXPERIMENTAÇÃO

Na etapa de experimentação, produzi algumas miniaturas da Cuqueira, visando acelerar o processo, pois fazer peças grandes levaria mais tempo, tanto na fabricação quanto na secagem. Nesta etapa elaborei estudos de encaixe, de pega, forma de montagem das peças, moldes e formas de esmaltação.

2.7.1 MINIATURAS

Nestas 4 miniaturas foram pensados dois tipos de encaixe e três tipos de pega. Apresento os modelos a seguir:



Figura 68 - Estudo de encaixe com recorte reto

Fonte: Autora.

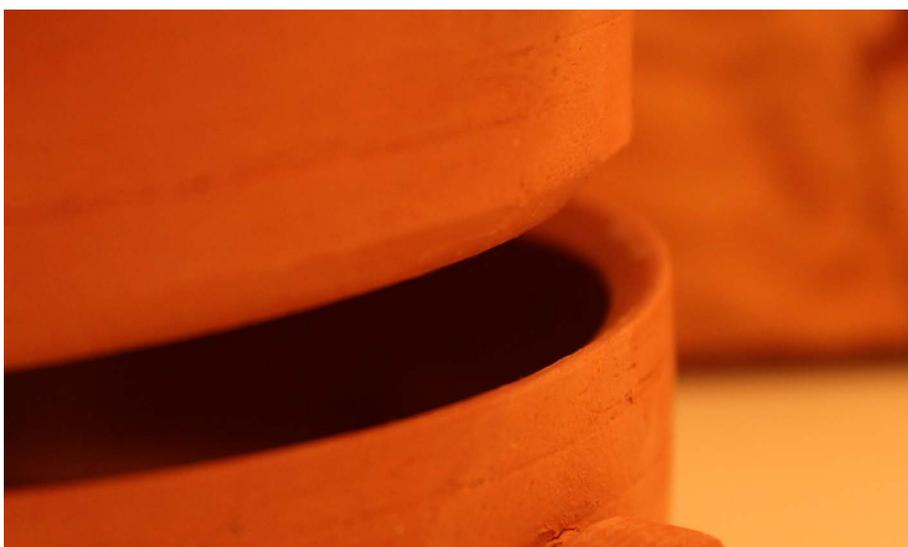


Figura 69 - Estudo de encaixe com recorte chanfrado em 45°

Fonte: Autora.

O recorte na diagonal surgiu como uma ótima alternativa para otimizar o processo de fabricação, visto que é um processo de modelagem muito mais simples e que proporciona um bom encaixe entre as peças e maior facilidade na limpeza do utilitário.



Figura 70 - Estudos de pega
Fonte: Autora.

Ao pensar na pega das peças também foi considerada a possibilidade de travamento da tampa. Surgiu a ideia de criar um rebaixo na peça para poder ser passada uma faixa de tecido que manteria as peças unidas e o pote fechado. O mesmo foi pensado utilizando as pegas, mas a opção com o rebaixo foi a forma mais otimizada encontrada, visto que as pegas inserem mais uma etapa na produção, e a colagem de elementos traz maior risco de rachaduras e quebras durante a queima.

2.7.2 ELEMENTOS DECORATIVOS

Tendo em mente as referências visuais encontradas nos painéis, surgiu a ideia de criar desenhos que fizessem referência ao bordado, principalmente no ponto cruz, característico do Wanschoner. Ao pensar nas possíveis ilustrações das peças busquei representar animais que migram, sendo eles o pássaro e a borboleta-monarca, a partir disso apliquei texturas em padrões que remetiam a gráficos de ponto cruz.

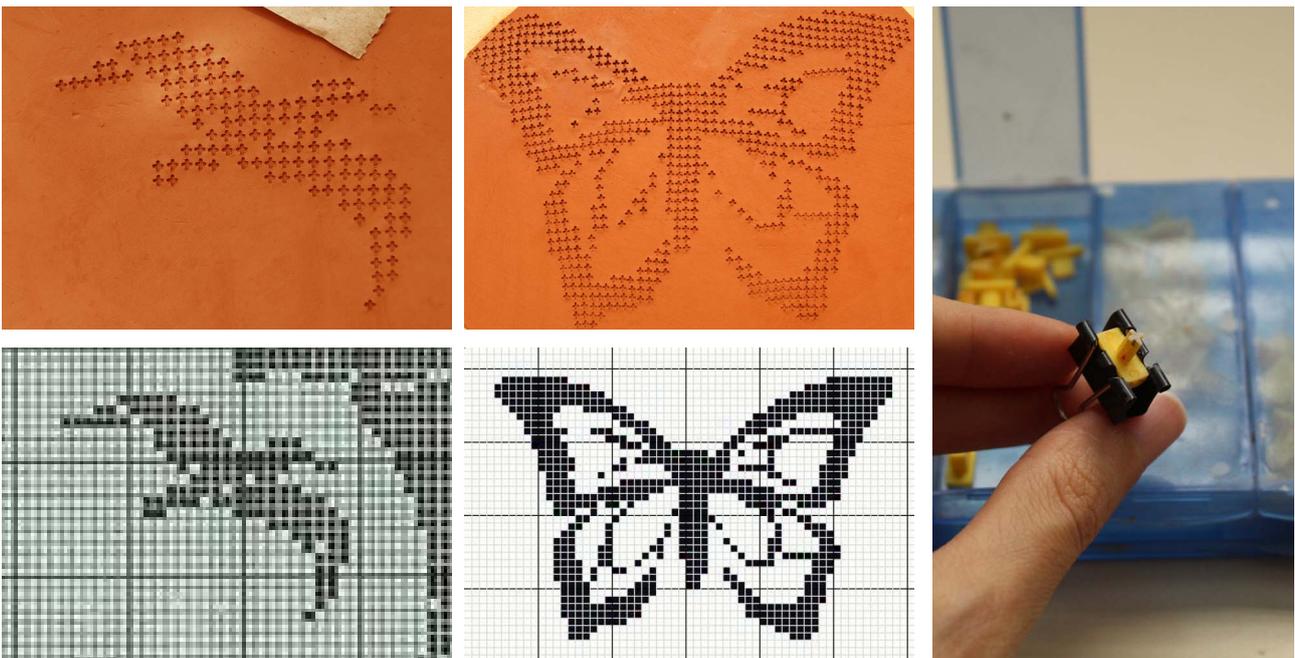


Figura 71 - Estudos de ilustrações (pássaro e borboleta monarca) e carimbo utilizado
Fonte: Autora.

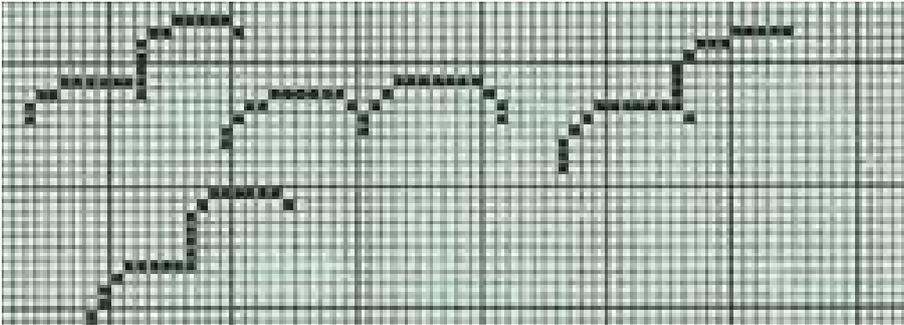
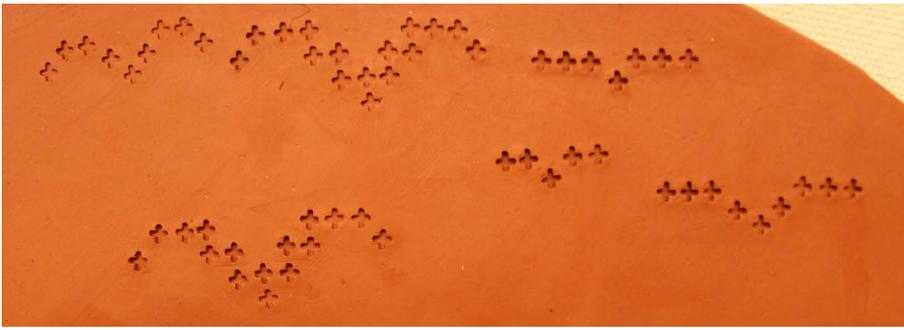


Figura 72 - Estudos de ilustração (silhueta de pássaros)

Fonte: Autora.



Figura 73 - Aplicação dos desenhos na miniatura

Fonte: Autora.

2.7.3 MOLDE E MONTAGEM DAS PEÇAS

Neste momento experimentei duas formas de produção das peças, torneando elas no torno de oleiro e montando elas através de placas sobre moldes de gesso. Observei que tornear uma travessa de 30 cm de diâmetro era um processo que exigia muita força, com o qual tive muita dificuldade. No total das 6 tentativas, 5 peças colapsaram durante o processo e somente uma saiu inteira, porém não atingiu o tamanho e profundidade desejados (Figura 73).



Figura 74 - Peça feita manualmente no torno de oleiro
Fonte: Autora.

Visando facilitar a montagem das peças optei por utilizar moldes de gesso como forma. Os moldes foram feitos utilizando recipientes do tamanho desejado para a Cuqueira e uma mistura de gesso com 70% de água, para que o material ficasse com certa porosidade, auxiliando no processo de secagem. A argila então é aberta em formato de placas com 1 cm de grossura, e colocada sobre o molde. Para que a massa se acomode melhor, utilizo uma esponja úmida e o torno elétrico, girando o molde, umedecendo e apertando a massa contra ele até ela ficar exatamente do formato desejado.

Inicialmente produzi um molde maciço, exatamente da largura e profundidade da Cuqueira, mas percebi que seu manuseio se tornou muito difícil por ser uma peça maciça, e quando a massa era disposta sobre ele não sobrava nenhuma superfície que eu pudesse segurar para levantar e movimentar o molde. Resolvi fazer um segundo molde, desta vez com uma altura maior do que a desejada para a Cuqueira, e oco por dentro. A utilização do segundo molde é muito mais prática, pois ele possui uma borda em que posso segurar e ele se tornou um pouco mais leve. Apresento os dois moldes e o processo de modelagem a seguir:



Figura 75 - Moldes de gesso para modelagem da Cuqueira.
Fonte: Autora.



Figura 76 - Modelagem da placa de argila em torno do molde de gesso
Fonte: Autora.

O mesmo molde é utilizado para fazer o prato que serve como tampa da Cuqueira, a diferença do processo é somente o tamanho da placa que é aberta, já que a profundidade do prato é muito menor do que a da travessa. Após essa primeira modelagem a peça fica em torno de 24 horas secando em cima do molde, para então ser removida e os acabamentos serem feitos, assim como a adição de um calço na travessa de base para que o fecho possa ser passado facilmente por baixo da peça.



Figura 77 - Adição de calço na base da Cuqueira.
Fonte: Autora.

2.7.4 ESMALTAÇÃO

Para os testes de esmaltação foram utilizados três tipos de esmalte:

- Esmalte branco mate - Casa do Ceramista
- Esmalte transparente brilhante - Casa do Ceramista
- Esmalte caseiro

Os esmaltes foram testados tanto na massa terracota quanto na massa marfim e em todas as amostras foram feitas as marcações com o carimbo e o preenchimento com corante vermelho da Casa do Ceramista.

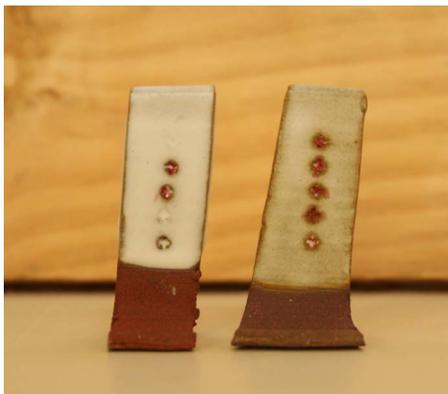


Figura 78 - Esmalte branco mate em argila terracota
Fonte: Autora.



Figura 79 - Esmalte branco mate em argila marfim
Fonte: Autora.



Figura 80 - Esmalte caseiro em argila terracota
Fonte: Autora.



Figura 81 - Esmalte caseiro em argila marfim
Fonte: Autora.

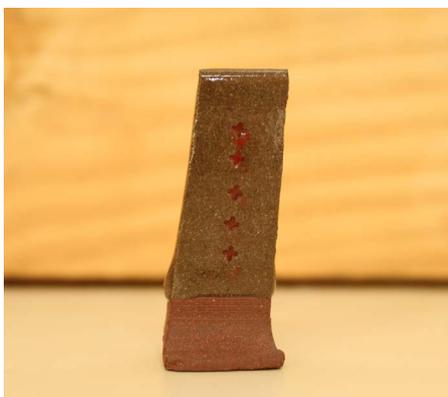


Figura 82 - Esmalte transparente brilhante em argila terracota
Fonte: Autora.



Figura 83 - Esmalte transparente brilhante em argila marfim
Fonte: Autora.

Todos os esmaltes foram queimados na temperatura de 1060 °C e nenhum apresentou trincas ou qualquer falha em sua superfície. A escolha do esmalte considerou o que melhor representava a ideia do ponto cruz na superfície da peça, trazendo a referência do *Wandschoner*. O que melhor se comportou com o corante vermelho foi o transparente, portanto ele foi o selecionado. A aplicação do esmalte transparente na massa marfim foi a que gerou maior destaque da ilustração, e remeteu ao tecido bege que costuma ser usado no *Wandschoner*, portanto esta foi a massa selecionada para a produção das peças.

2.7.5 FECHO DA CUQUEIRA

Durante a fabricação das miniaturas pensei em formas de manter as peças fixas umas sobre as outras e neste processo surgiu a ideia de fabricar um fecho que incorporasse elementos do *Wandschoner*. Sendo assim, pensei em formas de fechar a Cuqueira com uma faixa de tecido que pudesse receber bordados em ponto cruz. Para isso reuni materiais e receitas de bordado para criar elementos que remetessem tanto aos *Wandschoner* quanto a cuca, e se relacionassem bem com as peças de cerâmica, principalmente com as decorações em ponto cruz das louças.



Figura 84 - Materiais utilizados para o fecho da Cuqueira

Fonte: Autora.

O tecido utilizado é feito de linho e específico para bordado, ele tem tramas mais abertas e fios mais grossos e resistentes, para que ele não desfiasse utilizei entretela no verso, o que não só deixa as tramas unidas através da cola como também serve como uma forma de ocultar o verso do bordado e evitar que ele desfie com facilidade. Os laços de cetim foram coletados visando servir de amarração para o fecho, o que torna ele mais adaptável a pequenas variações que possam ocorrer na fabricação da Cuqueira. Para os bordados utilizei bastidores, linhas de bordado e antigas receitas de alfabetos que ganhei de minha avó.



Figura 85 - Testes de bordado para o fecho da Cuqueira
Fonte: Autora.

Tendo como referência os potes com os nomes dos temperos encontrados no museu da casa do imigrante, decidi bordar a palavra “cuca” nas Cuqueiras, e também incorporar os pássaros presentes nas louças. Como a faixa é um pedaço estreito de tecido, foi necessário simplificar as formas ao máximo para que coubessem no espaço. Fiz estudos de fontes que tivessem uma boa legibilidade e desenhos de pássaros simplificados.

2.7.6 A XÍCARA E O PRATO DE SOBREMESA

A xícara e o prato de sobremesa, por serem peças menores, foram confeccionadas sem moldes e no torno de oleiro. Os pratos foram pensados com base ampla e bordas em 90 °C, para que os farelos da cuca não caiam do prato facilmente. A xícara seguiu a ideia de borda chanfrada em 40 °C das travessas, e sua base arredondada também se inspirou na forma das travessas. A alça da xícara manteve a ideia de arredondado seguindo a lógica da xícara. Para dimensionar as peças, utilizei medidas tradicionais de xícaras de café e pratos de sobremesa, fazendo o cálculo de contração para compensar a medida das peças úmidas, para que quando secas e depois das duas queimas elas atinjam o tamanho desejado. Após confeccionar os modelos, coloquei as xícaras e o pratos juntos para verificar se as proporções entre eles estavam boas, e também verificar se eles cabiam bem no prato da cuqueira, para conseguir empilhar as peças e facilitar o transporte para a mesa.



Figura 86 - Produção das xícaras e pratos de sobremesa
Fonte: Autora.



Figura 87 - Aplicação das alças nas xícaras
Fonte: Autora.

2.7.7 PORTA XÍCARA

Visando criar um elemento de interligue o tecido do fecho da cuqueira com a xícara e o prato de sobremesa surgiu a ideia de, ao invés de utilizar um pires de cerâmica, fazer um apoio para a xícara que fosse com o mesmo tecido do fecho. O fato do tecido ser absorvente faz com que ele fique adequado para proteger a mesa dos líquidos que podem escorrer da xícara, até mesmo do suor caso seja servido algum líquido gelado. Este porta xícara poderia levar também elementos do bordado, criei dois modelos, um com o mesmo desenho presente na xícara e um somente com alguns pontos nas laterais.

Ao experimentar o uso com a xícara observei que o bordado mais elaborado acabava oculto sob ela, já os pontos na lateral ficaram mais visíveis e não sobrecarregaram tanto a composição quanto o bordado do pássaro, permitindo um maior destaque para a xícara. Portanto, optei pelo bordado mais simples.



Figura 88 - Testes de bordado para o porta xícara
Fonte: Autora.

2.7.8 ENCARTE

Como esta coleção visa servir um prato típico que possui uma extensa história e relação com a migração na região, identifiquei a necessidade de criar um encarte que acompanhe as peças, contendo um breve texto sobre o conjunto e a pesquisa deste projeto. Neste encarte também achei interessante oferecer a receita da cuca de Dona Hanna-Lora. Apresento a seguir o modelo de encarte:

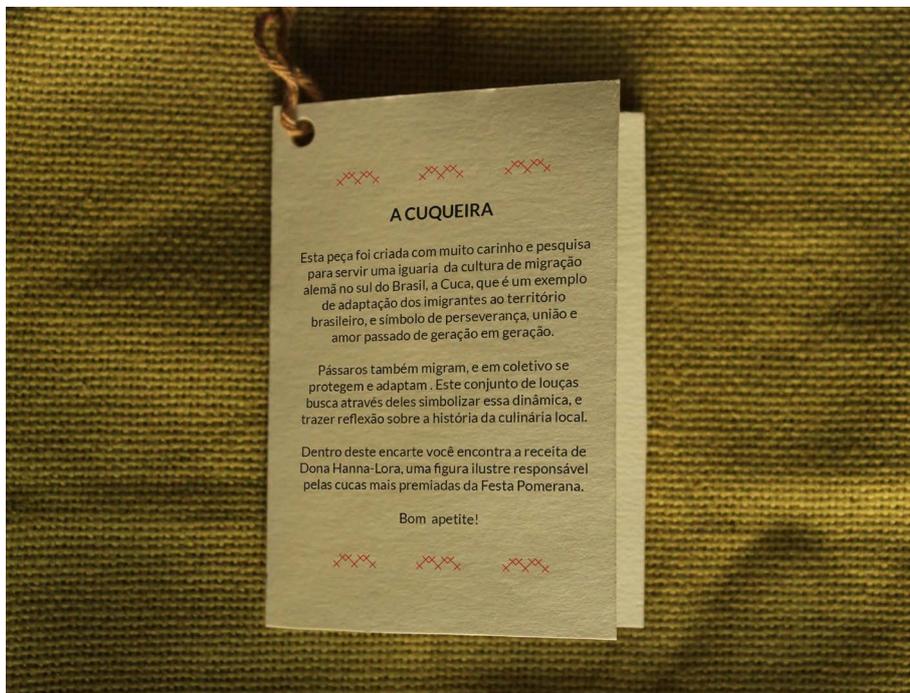


Figura 89 - Frente do encarte

Fonte: Autora.

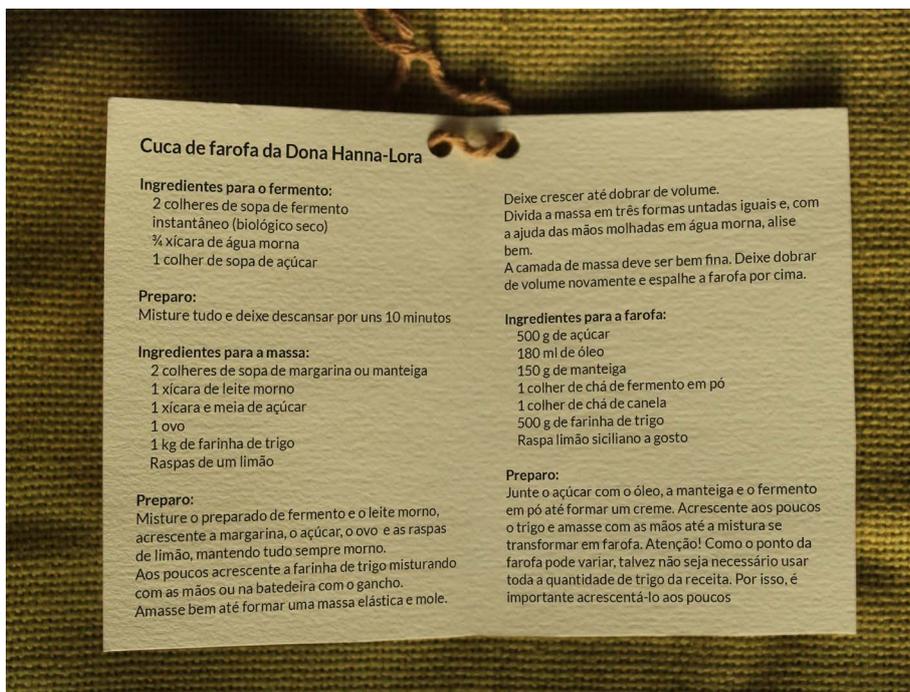


Figura 90 - Interior do encarte

Fonte: Autora.

2.8 MODELO

2.8.1 FORMA E TAMANHO

O tamanho e a forma da Cuqueira foram pensados para que uma cuca em seu tamanho padrão de comercialização (30 cm x 22 cm) coubesse nos recipientes. Para isso criei uma simulação dos tamanhos no Illustrator, imaginando os cortes da cuca e sua colocação no espaço ideal.

Cada travessa serve 12 pedaços. Considerando a possibilidade de empilhar duas travessas e também que a tampa serve como um prato que comporta 12 pedaços, 30 cm de diâmetro é um ótimo tamanho para a Cuqueira, pois não torna as peças muito grandes e pesadas, e a opção de empilhar travessas possibilita que o consumidor escolha quantas cucas gostaria de servir.

20 pedaços

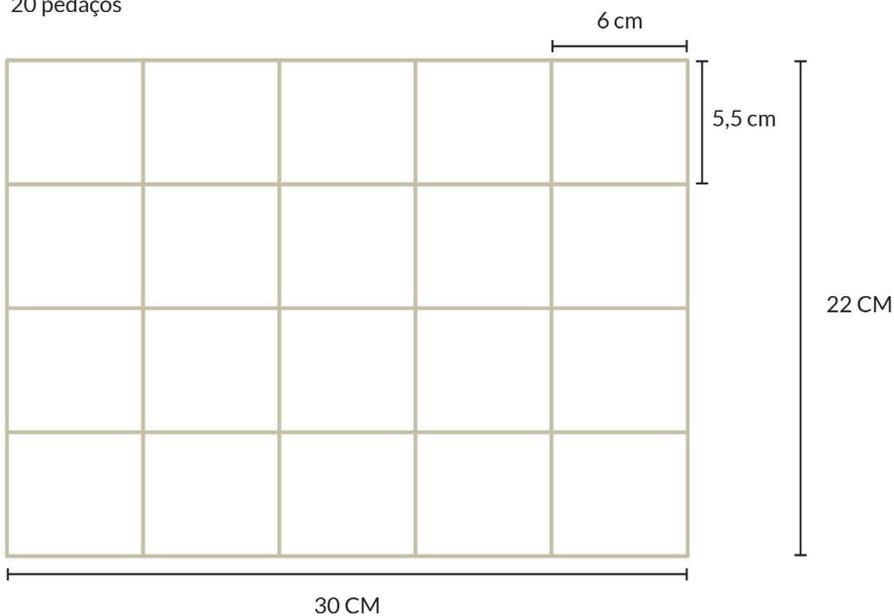


Figura 91 - Tamanho da cuca e das fatias
Fonte: Autora.

12 pedaços por travessa

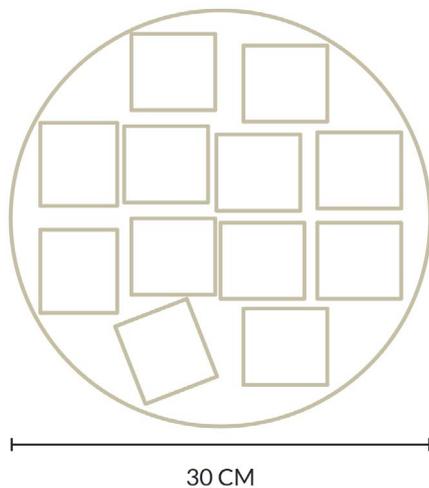


Figura 92 - Disposição das fatias na Cuqueira
Fonte: Autora.

A mesma lógica se aplicou ao prato individual, pensado para comportar 3 fatias de cuca e uma proporção adequada à xícara que seguiu o tamanho tradicional.

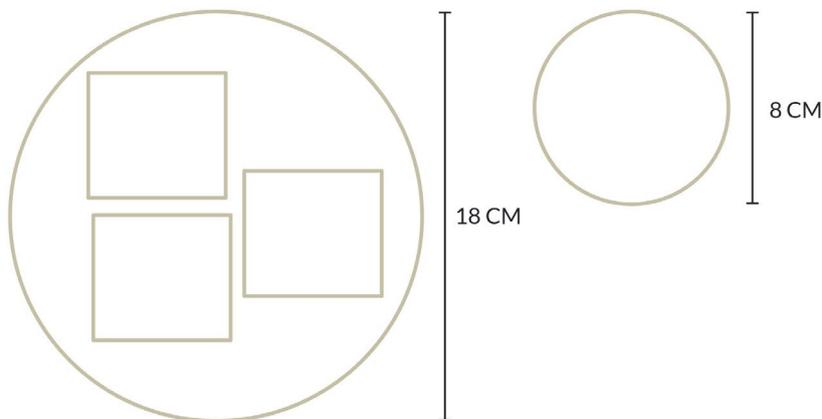


Figura 93 - Disposição das fatias no prato e proporção prato vs. xícara
Fonte: Autora.

A forma das peças seguiu a ideia de bordas chanfradas e bases arredondadas, o chanfrado que se mostrou uma ótima alternativa para encaixe e o arredondado que proporciona maior facilidade na limpeza, maior resistência a impactos pontuais que poderiam facilmente trincar bordas muito proeminentes e um bom encaixe entre as vasilhas.



Figura 94 - Travessa com base arredondada e bordas com chanfro
Fonte: Autora.

2.8.2 FORMA DE SERVIR

Com base nas informações coletadas sobre o consumo da cuca, as peças foram pensadas para serem utilizadas em uma mesa rodeada de pessoas, tendo seu formato circular como uma forma de reunir as xícaras e pratos ao seu redor e permitir uma forma prática de servir. A tampa da Cuqueira serve como um prato que recebe a cuca armazenada na travessa, o prato pode ser colocado sobre a mesa ou sobre a travessa, ficando assim mais elevado.

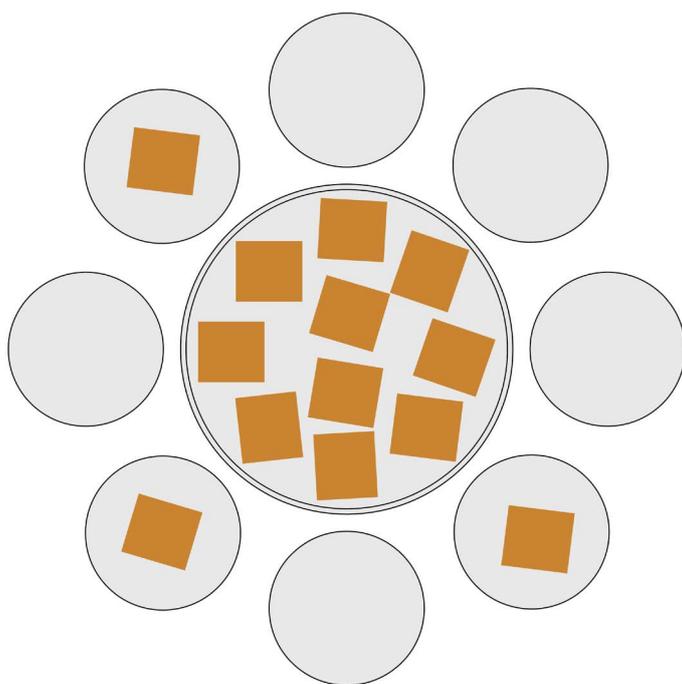


Figura 95 - Disposição dos pratos ao redor da Cuqueira
Fonte: Autora.

2.8.3 PROPOSTA CROMÁTICA

Ao elaborar a proposta cromática dois fatores foram considerados, a disponibilidade de materiais e a referência ao bordado. Como citado na etapa de experimentação, a cor da argila e do corante foram escolhidos conforme o que melhor assemelhava ao bordado dos *Wandschoner*. Em seguida, a cor dos acessórios de tecido foram escolhidas também considerando a paleta de cores encontrada nos *Wandschoner*, mas também cores que fossem contrastar com a louça, porém sem destoar ou tirar o protagonismo das mesmas. A seguir apresento as cores dos materiais utilizados.

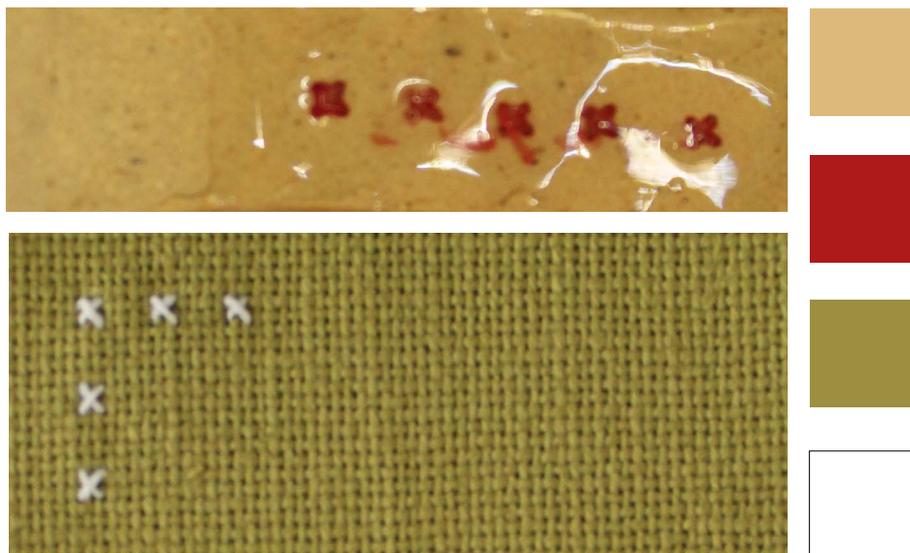


Figura 96 - Cores do tecido, linha, argila e corante utilizados no projeto
Fonte: Autora.

2.8.4 ELEMENTOS VISUAIS

Os elementos visuais seguiram a simbologia da migração, representada através dos pássaros que migram em coletivo, e desta forma também se protegem e se adaptam. Unindo estas figuras com a forma de representação do bordado em ponto cruz, busquei trazer a relação com a cultura histórica e regional de produção dos *Wandschoner*. A aplicação nas cerâmicas se deu de forma a representar as receitas de bordado, o que também faz referência à cultura passada de mãe para filha, que ocorre tanto no fazer manual quanto na culinária. E a aplicação nos tecidos se deu pela aplicação da técnica de bordado exatamente como feita nos *Wanschoner*.



Figura 97 - Elementos visuais e sua aplicação na coleção
Fonte: Autora.

2.9 VERIFICAÇÃO

A verificação foi feita durante o uso dos utilitários. Preparei uma cuca tradicional e servi na Cuqueira, e chamei a família para comer. Durante o processo algumas observações foram feitas. Alguns membros comentaram sobre o peso da Cuqueira. Ao pesá-la encontrei os seguintes pesos aproximados:

- Prato/tampa da Cuqueira: 1,3 kg
- Travessa superior: 1,8 kg
- Travessa inferior: 2,8 kg

Totalizando 5,9 kg, a Cuqueira se torna um item um pouco pesado de ser carregado totalmente montado. Mas seu intuito não é servir como transporte, e sim como armazenagem da cuca, portanto este não é um fator que desqualifica o produto segundo a funcionalidade desejada. Outro fator que observei foi a distorção da forma das travessas durante a queima, isto acontece devido a fatores da etapa de modelagem, como a argila é um material que possui “memória” qualquer movimento excessivo no momento da modelagem pode refletir em movimentação da forma

durante a queima. Isto é algo comum na cerâmica artesanal, que pode ser diminuído tomando-se alguns cuidados, mas a assimetria é algo intrínseco de objetos feitos artesanalmente. Esta possibilidade de deformação pode ser melhor considerada em melhoramentos no conjunto.

Outra observação nesta etapa é a aplicação do corante nas ilustrações das peças, como o material utilizado foi um baixo esmalte, aplicado abaixo do esmalte também após a queima de biscoito. Algumas peças apresentaram borrões no baixo esmalte, devido à fusão dele com o esmalte transparente. Uma forma de resolver este problema em futuros melhoramentos seria utilizar engobe com corante já na etapa de modelagem, pois assim o destaque do desenho já estará fixo na peça após a primeira queima, assim evitando reagir com o esmalte na segunda queima.

No mais, o esmalte apresentou ótima resistência à manchamento e atrito. Foi feito o teste com café preto nas xícaras e com faca nos pratos, nenhum arranhão ou mancha foi apresentado. Os tamanhos dos utilitários também atenderam bem a necessidade de armazenamento e consumo. E os usuários observaram que o chanfrado na borda das xícaras proporciona um ótimo encaixe nos lábios durante o consumo, e as alças são confortáveis e possibilitam uma pega segura da xícara.

Quanto aos gastos de produção, concluí que para ceramistas que já produzem suas peças os valores correspondem com os gastos com a produção de utilitários artesanais, inclusive, ter criado uma massa autoral que sinterize em menores temperaturas foi uma forma de diminuir os gastos com a queima.

2.10 DESENHO DE CONSTRUÇÃO

Para que este projeto possa ser reproduzido por outros ceramistas, elaborei desenhos de construção com medidas das peças e lista de materiais com quantidades utilizadas para a produção de cada item. A produção das peças foi pensada para ser feita de forma artesanal e variações são esperadas, principalmente nas cores, já que os materiais disponíveis para a produção podem mudar de região para região. A argila é um material muito imprevisível, muitas variáveis podem afetar o resultado das peças, podem ocorrer pequenas deformações e o índice de encolhimento das massas é muito diverso. Estas considerações devem ser levadas em mente na reprodução desse projeto.

Utilizar moldes de gesso é uma ótima alternativa para reproduzir peça idêntica. Para que a produção do molde siga o tamanho esperado para as peças é necessário fazer o cálculo de contração da massa cerâmica demonstrado no capítulo 2.6 deste projeto. A partir disso o molde é gerado considerando as medidas internas da Cuqueira mais a porcentagem de encolhimento da massa. Mais especificações se encontram nos próximos tópicos.

2.10.1 MEDIDAS

Aqui apresento as medidas de todos os elementos deste projeto, tanto das peças, quanto dos moldes e elementos gráficos aplicados.

XÍCARA

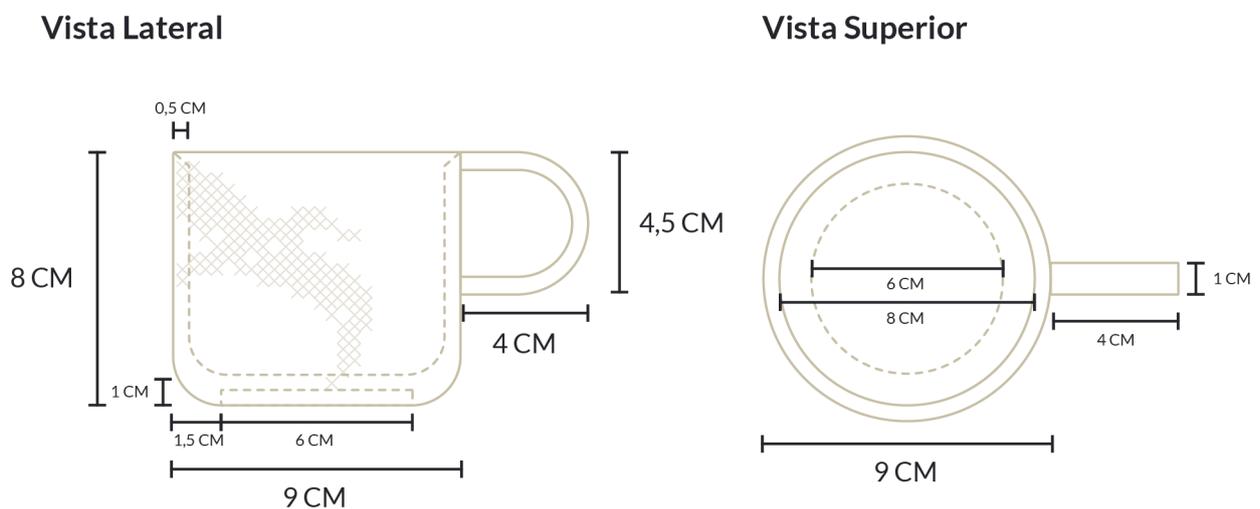
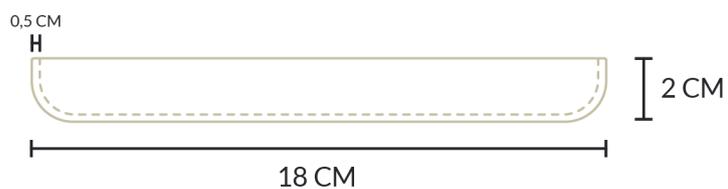


Figura 98 - Medidas da xícara
Fonte: Autora.

PRATO DE SOBREMESA

Vista Lateral



Vista Superior

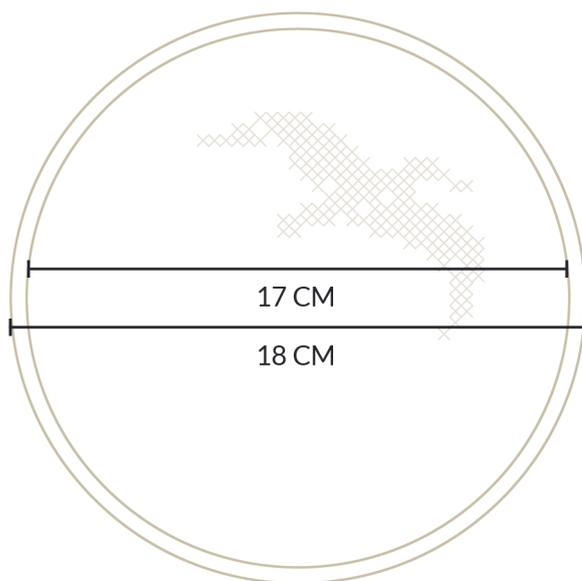
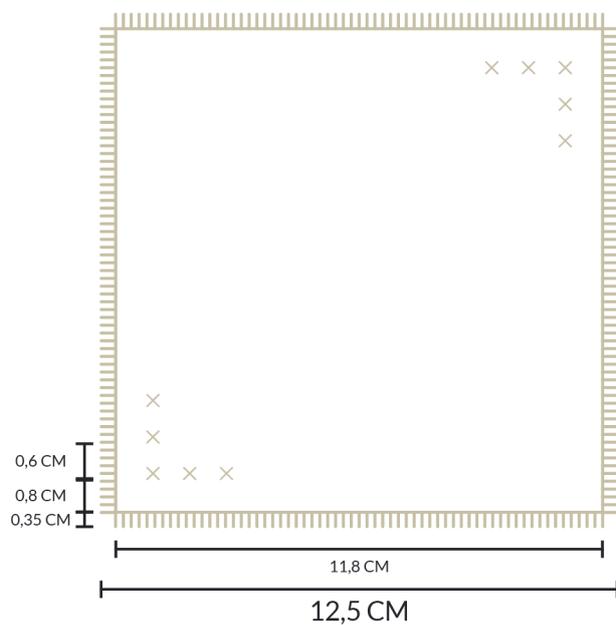


Figura 99 - Medidas do prato de sobremesa
Fonte: Autora.

PORTA XÍCARA

Vista Frontal



Entretela

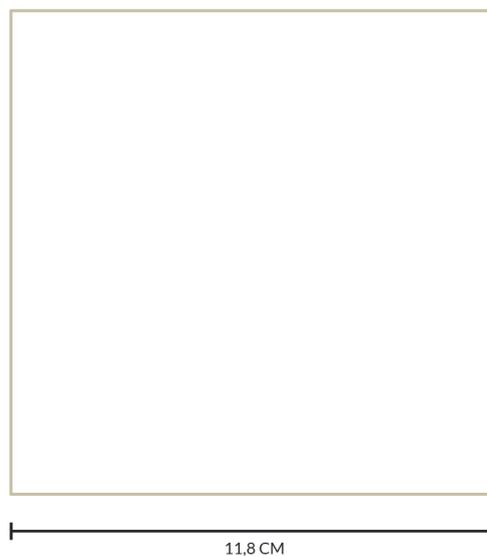


Figura 100 - Medidas do porta xícara
Fonte: Autora.

PRATO/TAMPA DA CUQUEIRA

Vista Lateral



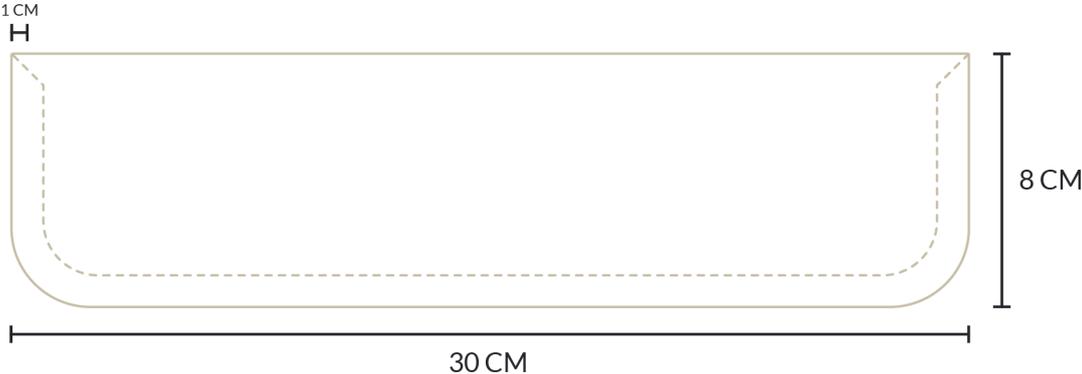
Vista Superior



Figura 101 - Medidas do prato/ tampa da Cuqueira
Fonte: Autora.

TRAVESSA SUPERIOR

Vista Lateral



Vista Superior

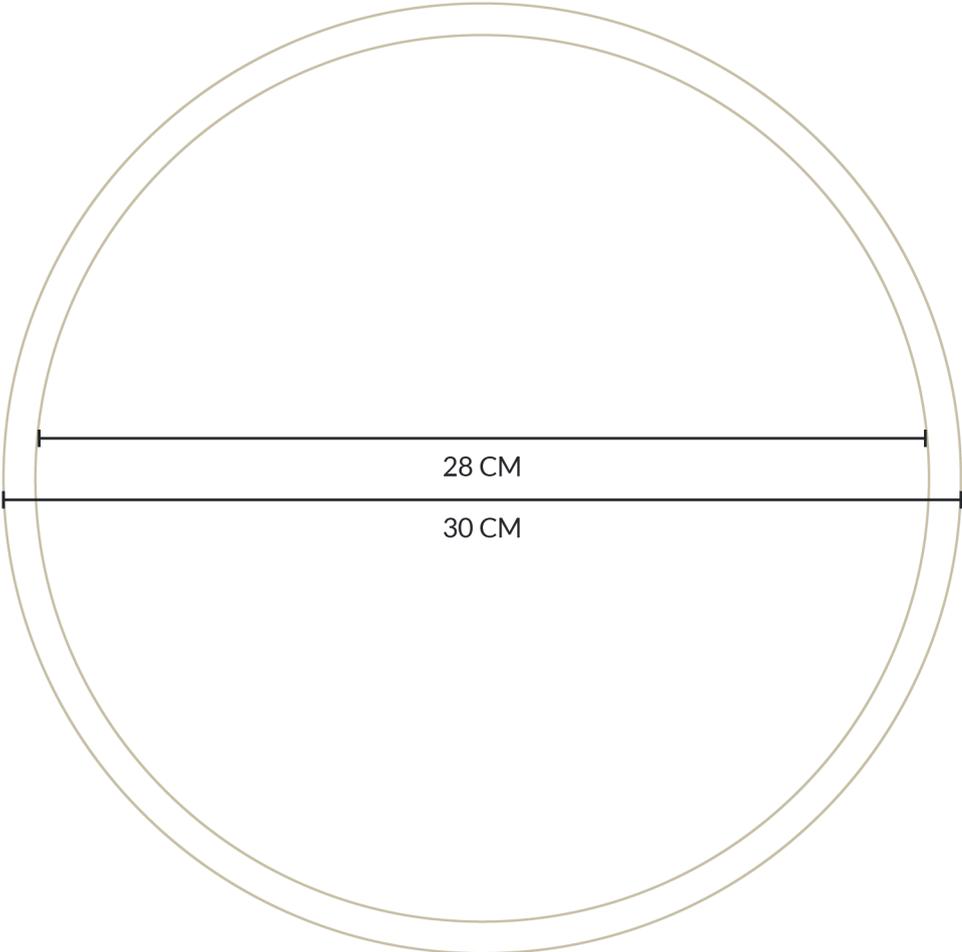
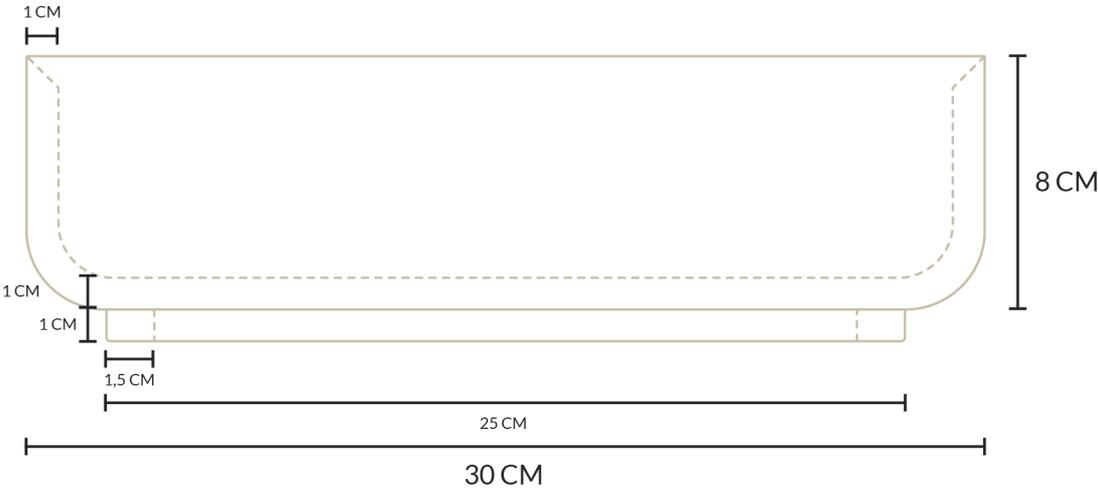


Figura 102 - Medidas da travessa superior
Fonte: Autora.

TRAVESSA INFERIOR

Vista Lateral



Vista Superior

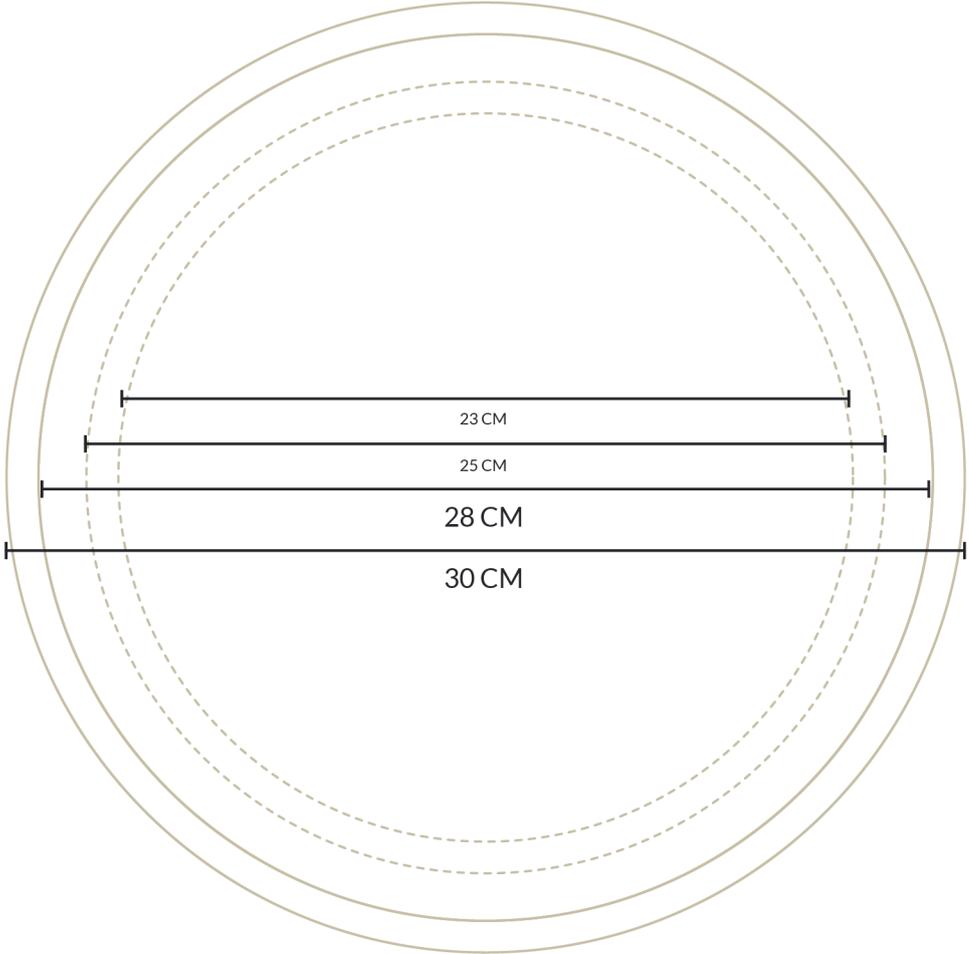


Figura 103 - Medidas da travessa inferior
Fonte: Autora.

DESENHO DAS PEÇAS

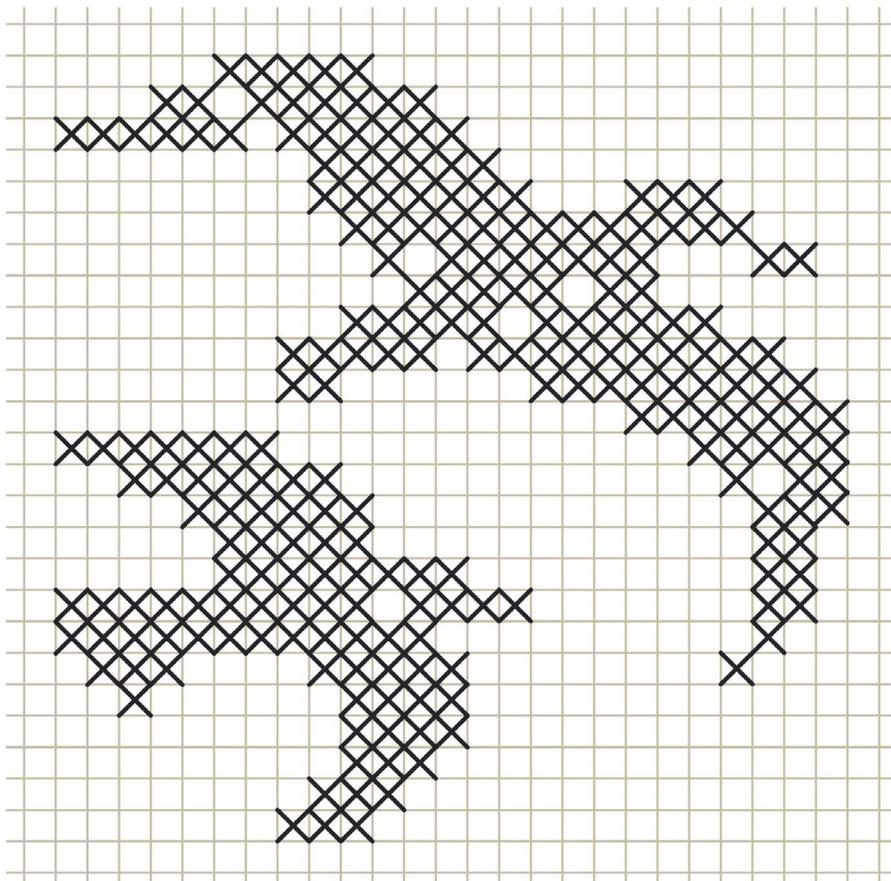


Figura 104 - Esquema das ilustrações feitas nas xícaras, pratos de sobremesa e prato/tampa da Cuqueira
Fonte: Autora.

DESENHOS DOS BORDADOS

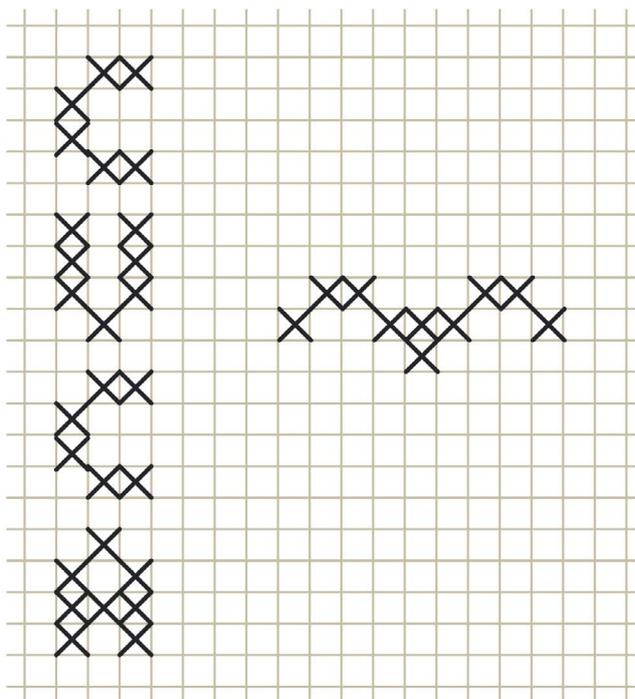
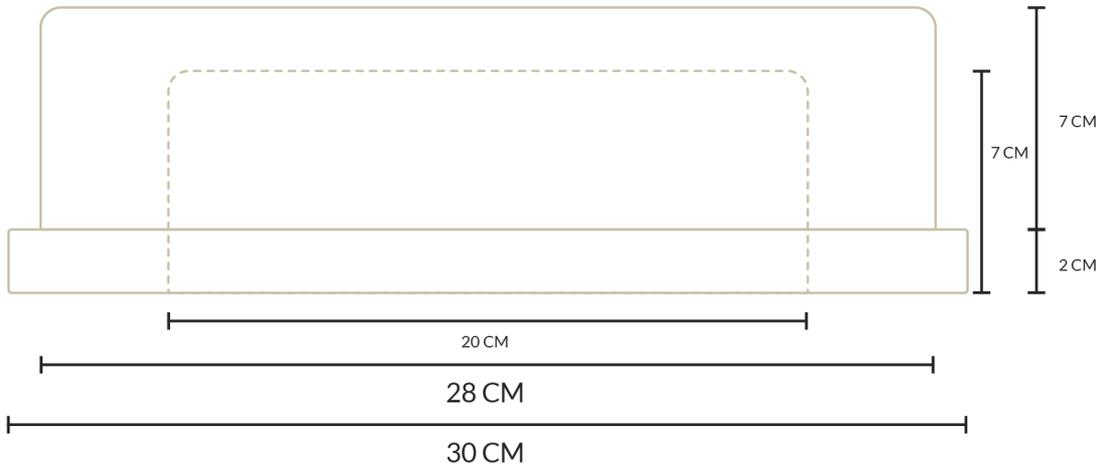


Figura 105 - Esquema dos bordados feitos no fecho da Cuqueira
Fonte: Autora.

MOLDE DE GESSO

Vista Lateral



Vista Superior

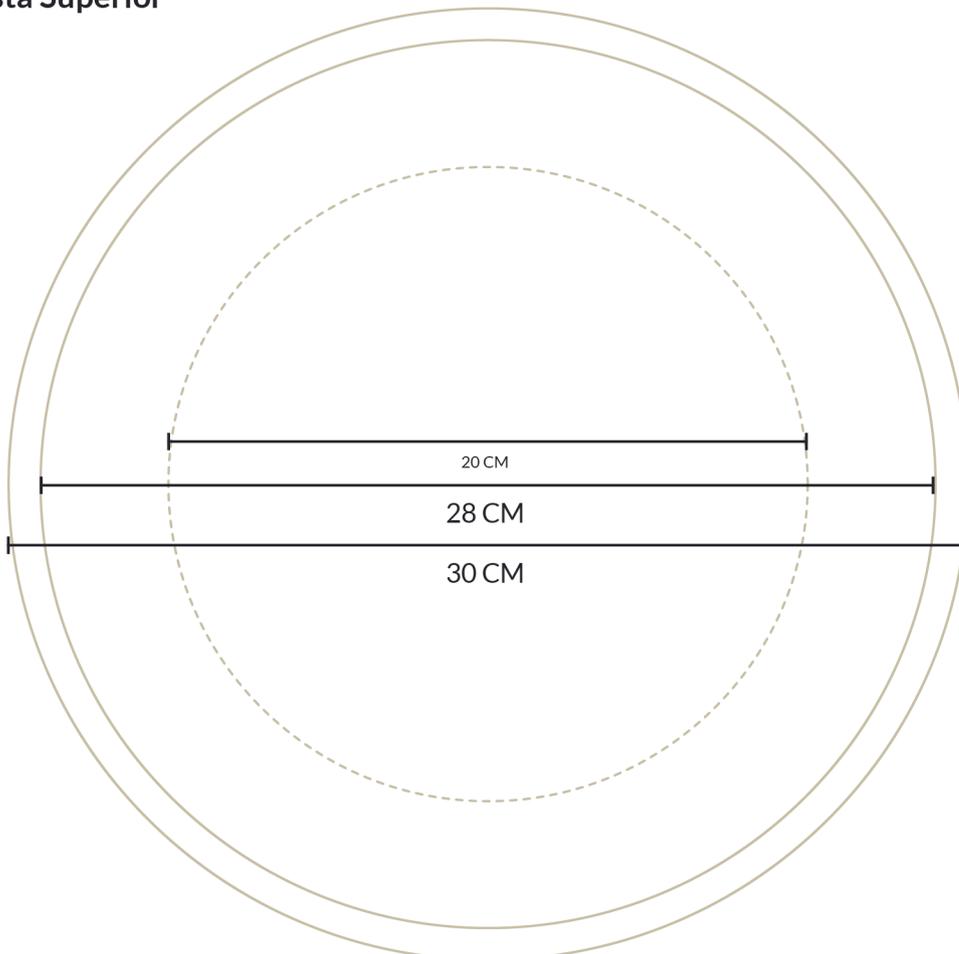


Figura 106 - Medidas do molde de gesso
Fonte: Autora.

FECHO DA CUQUEIRA

Vista Frontal

Entretela

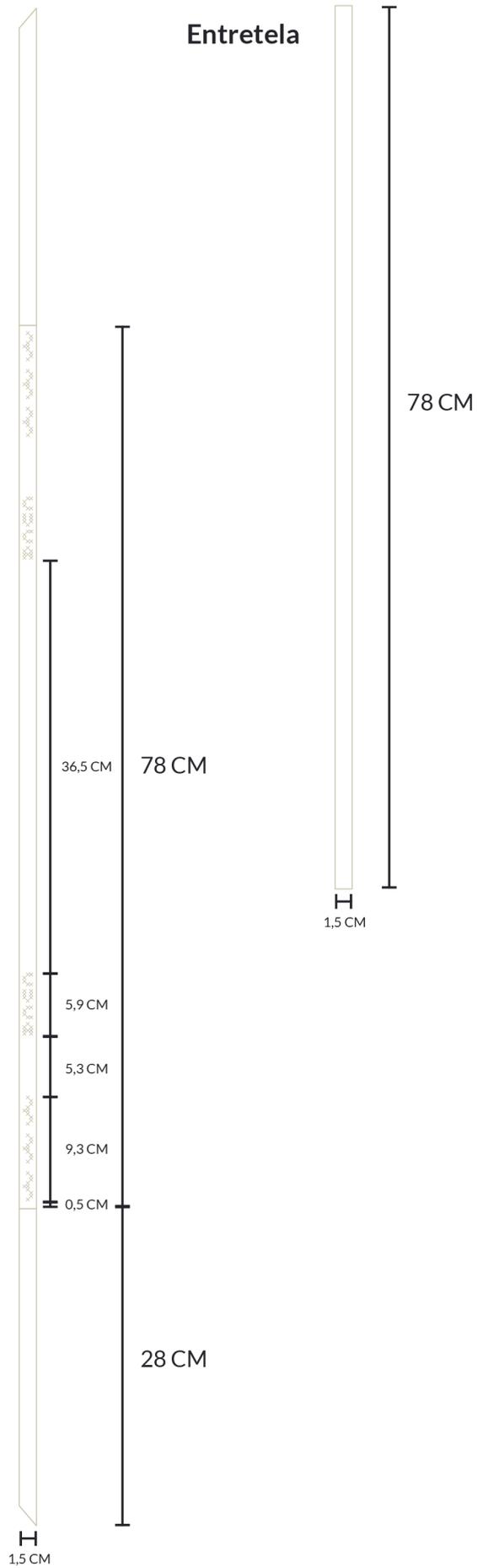


Figura 107 - Medidas do fecho da Cuqueira
Fonte: Autora.

2.10.2 MATERIAIS UTILIZADOS

Aqui listo as quantidades de materiais utilizados para a execução de cada item deste projeto.

Travessa inferior da Cuqueira

- 3,5 kg de argila para o corpo
- 50 g de argila para o calço
- barbotina para colar o calço ao corpo

Travessa superior da Cuqueira

- 3,5 kg de argila

Tampa-prato da Cuqueira

- 3 kg de argila

Prato de sobremesa

- 400 g de argila

Xícara

- 500 g de argila para o corpo da xícara
- 50g de argila para a alça
- um pouco de barbotina para colar a alça na xícara

Fecho da Cuqueira

- Faixa de tecido para bordado em linho e entretela, ambos medindo 90 cm de comprimento e 2 cm de largura
- Rolo de linha para bordado

Porta xícara

- Tecido para bordado em linho, nas medidas 10x10 cm
- Entretela, nas medidas 8x8 cm
- Rolo de linha para bordado

Molde de gesso

- 5 kg de gesso
- 3,5 kg de água
- Um recipiente com a medida necessária para o molde final
- Um recipiente com medidas menores para utilizar no ocamento do molde
- Vaselina para untar os recipientes antes de receber o gesso preparado

Esmaltes e corantes

- 250 g de esmalte transparente
- 10 ml de corante vermelho
- 5 g de CMC
- Pincel de cerdas macias

Além dos materiais também são necessárias algumas ferramentas, sendo elas:

- Torno de oleiro
- Forno para queima cerâmica
- Esponja, estecas, baldes, pincéis e carimbos.

2.10.3 PRECIFICAÇÃO

Para que este projeto possa ser reproduzido também se faz necessário ter uma noção de seus custos de produção. Considerando um conjunto que possui uma Cuqueira, quatro pratos e quatro xícaras, os valores são os seguintes:

| CUSTOS DE PRODUÇÃO DA CUQUEIRA | | |
|---|--|---------------|
| Material | Quantidade | Preço |
| Argila Marfim - Pascoal | 14 kg | R\$73,50 |
| Esmalte Transparente 093 - Casa do Ceramista | 20 g | R\$20,00 |
| Tinta corante baixo esmalte, vermelho 766 - Casa do Ceramista | 10 ml | R\$5,00 |
| CMC - Casa do Ceramista | 5 g | R\$1,00 |
| Queima | Queima de baixa temperatura (980 °C)* | R\$ 50,00 |
| | Queima Média temperatura (até 1160 °C) | R\$ 130,00 |
| Total | | 261,50 |

* A queima de biscoito possibilita uma maior quantidade de peças no forno, pois como elas não estão com esmalte podem se tocar, isso permite que elas sejam empilhadas e colocadas umas dentro das outras. Este valor corresponde a meia queima, pois é possível colocar dois conjuntos em uma mesma queima. Importante frisar que este é o valor de queima em um forno elétrico de porte médio.

Quadro 4 - Custos de produção
Fonte: Autora.

2.10.4 PRODUÇÃO

Para orientar e facilitar a produção das peças, registrei o processo de produção que reuni em vídeos que se encontram na plataforma *YouTube*. Estes vídeos servem como guia para ceramistas que queiram entender melhor o processo de montagem das peças e dos acessórios do conjunto.

Produção da Cuqueira:

https://youtu.be/qgHO2VE_teo

Produção dos pratos de sobremesa e xícaras:

<https://youtu.be/W24oRXYwLeA>

Esmaltação das peças:

<https://youtu.be/hpe411zWTwQ>

2.11 SOLUÇÃO

Por fim, apresento o resultado do projeto, com fotografias do modelo final em escala real. Para uma melhor visualização dos itens e de seu uso. Também apresento um vídeo que pode ser observado no seguinte link:

<https://youtu.be/pvnae2omoRQ>



Figura 108 - Conjunto da Cuqueira
Fonte: Autora.



Figura 109 - Detalhes do fecho da Cuqueira
Fonte: Autora.



Figura 110 - Detalhes dos pratos de servir e das xícaras
Fonte: Autora.



Figura 111 - Detalhe da lateral do fecho da Cuqueira
Fonte: Autora.

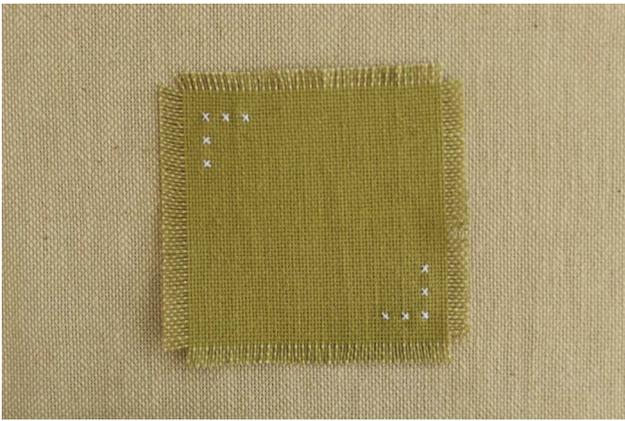


Figura 112 - Detalhes do porta xícara
Fonte: Autora.



Figura 113 - Cuca servida sobre a tampa/prato da Cuqueira
Fonte: Autora.



Figura 114 - Utilização do prato e xícara
Fonte: Autora.



Figura 115 - Detalhes do prato e da xícara
Fonte: Autora.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao analisar a totalidade do projeto, acredito que ele atingiu os requisitos levantados. O conjunto permite o consumo em coletivo e torna esse consumo uma experiência diferente do convencional, a cuqueira torna a cuca a protagonista da mesa do café e possibilita a partilha e conexão de quem experiencia a interação. As cores e formas escolhidas passam a sensação de fácil manuseio e limpeza, e realmente possibilitam essa facilidade. Para as famílias que seguem a tradição da cuca, um utilitário que valorize o prato e possua uma cartilha que incentive a produção caseira e o consumo coletivo traz lembranças dos momentos em família e a reflexão sobre as tradições do que se come.

Os conceitos — Partilhar, Resignificar e Manualidades — também foram contemplados pelo projeto. A partilha se reflete na forma de consumo que o utilitário proporciona e na simbologia da migração, o conceito Resignificar esteve presente tanto na simbologia, trazendo elementos que remetem a história do alimento, quanto nas referências visuais que se afastaram de imagens estereotipadas do que é a migração alemã no Brasil, valorizando o que de fato é feito historicamente e principalmente artesanalmente, sendo de fato feito pelas pessoas que para a região migraram e se mantém preservado até hoje. E as Manualidades se refletem na própria produção do conjunto, através da cerâmica artesanal e do bordado que é um elemento presente na cultura dos imigrantes.

A metodologia aplicada se mostrou efetiva, com alguns pequenos ajustes. Em meu processo executei duas etapas em paralelo, a etapa de criatividade e de materiais, pois o fato de já conhecer o manuseio da argila e suas limitações fez com que as ideias que me vinham durante a etapa de criatividade já possuíssem um filtro referente ao material, que muitas vezes me fez tomar certos caminhos inconscientemente e conscientemente. E os testes que fiz durante a etapa de materiais também me auxiliaram a ter ideias para a etapa de criatividade, portanto acredito que essa simultaneidade entre as duas etapas pode ser vantajosa no processo, principalmente com materiais com possibilidades amplas mas também muitas limitações técnicas como a argila. Isto me faz concluir que a metodologia foi extremamente útil nos processos de tomada de decisão e também sua adaptação a projetos específicos é possível e sempre bem-vinda.

Ter feito uma pesquisa bibliográfica histórica e entrevistas com pessoas relacionadas ao tema proporcionou um material de análise muito rico e que auxiliou muito na etapa de criatividade. Essa experiência me mostrou como a etapa de pesquisa é extremamente importante para

projetos de design, e deve sim, tomar boa parte do processo, pois sem uma pesquisa aprofundada corre-se o risco de cair em estereótipos sobre determinada cultura e acabar levando a elementos de inspiração que podem não condizer com a realidade, o que pode ser algo complicado em temas que envolvem a cultura de determinadas comunidade.

Alguns fatores podem ser aprimorados e trazer possíveis melhorias para o conjunto da cuqueira, principalmente referente as deformações sofridas durante o processo de queima. Por mais que a não simetria seja algo comum da cerâmica artesanal existem formas de diminuí-la e uma investigação neste sentido seria interessante. Outra questão, como já citado no trabalho, seria experimentar mais formas de imprimir as ilustrações nas peças, buscando melhorias em sua aplicação e resultado. Também identifica-se a necessidade de maior aprofundamento na etapa de verificação, visto que o tempo hábil não permitiu uma pesquisa mais certa com os públicos identificados na geração de personas, este é um aprofundamento que será feito posteriormente.

Durante este projeto algumas lacunas foram identificadas, como a dificuldade de encontrar informações sobre processos de testagem e formulação específicos para a cerâmica artesanal, tendo que ser feitas adaptações de métodos industriais. Este tópico merece ser mais explorado nos campos de estudo do design de cerâmica artesanal. Este trabalho também explorou a possibilidade de criar utilitários específicos para servir determinado prato típico, algo que não é comum. Nas conversas com o gastrônomo identificou-se uma lacuna que pode ser explorada, já que este trabalho propôs o movimento inverso ao que comumente é feito quando se pensa o servir, onde o alimento que deve se adaptar ao utilitário e não o utilitário ao alimento.

É possível visualizar possibilidades futuras deste projeto, principalmente pela questão de sua importância para a cultura local. Este projeto pode facilmente ser transformado em oficinas ministradas em eventos e centros culturais, tanto de bordado quanto de modelagem em cerâmica que, em simultâneo, trazem reflexão sobre a história da cuca e da história da região e sua aplicabilidade na área criativa. Também, devido ao turismo em torno do tema, há uma grande possibilidade de comercialização e exposição do conjunto em feiras e exposições de artesanato regional. E os elementos dos bordados podem ser customizados para eventos sazonais, como festas típicas, natal ou páscoa.

Por fim, espero que este projeto possa servir de referência e incentivo para mais projetos voltados para a cultura regional, possibilitando um retorno dos conhecimentos adquiridos na universidade para a comunidade em seu entorno. Também espero que este trabalho tenha espalhado um pouco de uma parte da história do Brasil e das pessoas que o constituem, pois, parte de se buscar uma identidade brasileira é entender suas dinâmicas de formação e as influências que essas dinâmicas têm sobre o que se produz na área criativa.

4 REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Flávia Leme de. *Mulheres recipientes: recortes poéticos do universo feminino nas artes visuais* [online]. São Paulo: Editora UNESP; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2010. 238 p. ISBN 978- 85-7983-118-8. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/mqk8h/pdf/almeida-9788579831188-04.pdf>> Acesso em: 25 set. 2021.
- BASTOS, Ercília. *O que é o offshoring?* Portal Gestão, 2015. Disponível em: < <https://www.portal-gestao.com/blog/758700-o-que-%C3%A9-o-offshoring.html> > Acesso em: 25 set. 2021.
- CAETANO, Adriano Luna de Oliveira et al. História Posta à Mesa: o patrimônio cultural e alimentar das culturas teuto-brasileiras e luso-brasileiras em Santa Catarina. *Santa Catarina em História*, Florianópolis, v. 1, n. 6, p. 37-53, jan. 2012. Disponível em: <<https://ojs.sites.ufsc.br/index.php/sceh/article/view/536>> Acesso em: 25 set. 2021.
- FEDERICI, Silvia – *O Ponto Zero da Revolução: trabalho doméstico, reprodução e luta feminista*. São Paulo, Elefante, 2019. Disponível em: <http://coletivosycorax.org/wp-content/uploads/2019/09/Opontozerodarevolucao_WEB.pdf> Acesso em: 25 set. 2021.
- FINESTRALI, Marina. *Design Brasileiro ao Espelho: em busca de identidade*. 2011. 165 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Design Estratégico, Programa de Pós-Graduação em Design Estratégico, Universidade do Vale do Rio dos Sinos - Unisinos, Porto Alegre, 2011. Disponível em: <<http://www.repositorio.jesuita.org.br/bitstream/handle/UNISINOS/4182/30.pdf?sequence=1&isAllowed=y>> Acesso em: 25 set. 2021.
- FRIEDRICH, Fabiana Helma; WITTER, Nikelen Acosta. A Adaptação da Culinária dos Imigrantes Alemães (Rios Grande do Sul: 1850-1930). *Disciplinarum Scientia: Série: Ciências Humanas*, Santa Maria, v. 13, n. 1, p. 69-83, 20 mar. 2012. Disponível em: <<https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumCH/article/view/1728/1632>> Acesso em: 25 set. 2021.
- HERMES, Gabriel. Incursão no Mundo de Uma Arte Antiga. In: *Fragmentos de Cerâmica Brasileira*. São Paulo, Editora Nacional, 1987. Disponível em: <<https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/431/1/382%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf>> Acesso em: 25 set. 2021.
- IANÊS, Maurício. Ponto Final. São Paulo. 2014. Disponível em: <https://galeriavermelho.com.br/sites/default/files/expo/text/EXPO107_IANESbx_0.pdf> Acesso em: 07 out. 2021.
- PIÑEIRO, Isaac. La cartija de Sevilla. Disponível em: <https://lacartujadesevilla.com/es/module/advancedcms/adcms?id_cms=14&rewrite=-disenador-issac-pineiro&pre_rewrite=cms> Acesso em: 11 nov. 2021.

MAGRINI, Amanda. Curso Online Massas e Barbotinas. Hotmart. Disponível em: <<https://www.hotmart.com/product/massas-e-barbotinas/H400541681>> Acesso em: 11 nov. 2021.

MANDELLI, Bruno. *A Industrialização do Vale do Itajaí a partir da Ideologia do Teuto-brasileiro (1880-1900): história e historiografia*. 2014. 81 f. TCC (Graduação) - Curso de História, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/127493/vers%c3%a3o%20final%20tcc.pdf?sequence=1&isAllowed=y>> Acesso em: 25 set. 2021.

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. *Práxis*, Novo Hamburgo, v. 1, n. 15, p. 81-104, jan. 2018. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/jatsRepo/5255/525553845006/525553845006.pdf>> Acesso em: 25 set. 2021.

MUNARI, Bruno. *Das Coisas Nascem Coisas*. 2ª ed. São Paulo: Martins Fontes, 1981. Disponível em: <https://www.academia.edu/15370184/Bruno_Munari_Das_Coisas_Nascem_Coisas_pdf> Acesso em: 03 out. 2021.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. In: *Revista da Academia Paranaense de Letras*, 51, 2005, pp.165/188. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo001.htm>> Acesso em: 09 mar. 2022.

SCHREIBER, Milagros del Carmen Joseph de. *A Gastronomia Teuto-brasileira em Blumenau e Pomerode / SC: como patrimônio cultural e atrativo turístico*. 2006. 251 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2006. Disponível em: <<https://siaiap39.univali.br/repositorio/bitstream/repositorio/1299/1/Milagros%20Joseph%20de%20Schreiber.pdf>> Acesso em: 25 set. 2021.

TERRA BRASILIS. *Mapa Político do Estado de Santa Catarina*. Disponível em: <<https://www.terrabrasil.org.br/ecotecadigital/pdf/mapa-politico-do-estado-de-santa-catarina.pdf>> Acesso em: 25 set. 2021.

VOIGT, Márcio Roberto. *Imigração e Cultura Alemã no Vale do Itajaí: educação, religião e sociedades na história de Timbó (sc). 1869-1939*. 1996. 150 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1996. Disponível em: <<https://core.ac.uk/download/pdf/30357641.pdf>> Acesso em: 25 set. 2021.

ZIMMER, Roseli. *Pomerode, a Cidade Mais Alemã do Brasil: as manifestações de germanidade em uma festa tento-brasileira*. 1997. 145 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1997. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/77109>> Acesso em: 25 set. 2021.

5 ANEXOS E APÊNDICES

5.1 ENTREVISTA COM GASTRÔNOMO

O que é preciso considerar ao ter a intenção de fomentar a culinária de uma determinada região?

O alimento tem uma história, seja na história oral, é possível acessar conversando com as pessoas detentoras desse conhecimento gastronômico, e da relação que elas têm com esse alimento, seja uma pessoa ou um grupo, e quais são as representações de um determinado prato. Isso parece que você já está desenvolvendo com as buscas bibliográficas.

Entrando especificamente em um produto talvez você vai encontrar uma certa delimitação, de encontrar uma história sistematizada e registrada que conte em detalhes o que você gostaria de saber sobre determinado alimento, a resposta pode estar nas pessoas, delimitando quem e o grupo social que detém esse conhecimento e fazer um trabalho de campo. Ir lá, conversar, entender como se deu, de onde que veio a receita. Às vezes pode não ter também, tem grupos que conhecem a história e outros que reproduzem, mas não tem conhecimento da origem.

Os saberes e fazeres são coisas muito presentes dentro de uma culinária de um determinado grupo ou região, pensando no utilitário é interessante fazer a imersão em campo, entender a preparação e a história. O pão pode ser algo mais do cotidiano, mas a cuca pode ter outra simbologia, uma preparação mais específica para algo em família e final de semana. Quantas pessoas se servem daquele alimento, é cotidiano ou algo relacionado a hospitalidade, de receber alguém. Cada produto dá um direcionamento.

É interessante o projeto que mandei dos utensílios pensados especificamente para os pratos típicos, do marreco, do entreveiro. Essas peças eram bastante elaboradas, focadas no serviço à mesa, de como se dá a utilização. Muitas vezes o gastrônomo quer fazer uma apresentação mirabolante do prato, mas no contexto que você fala, não estamos falando de alta gastronomia, estamos falando de culinária étnica, então a forma com que esse alimento se apresenta é muito diferente. Na alta gastronomia se pensam em quantidades pequenas de alimento, no teu caso não, é pensada na fatura. A melhor forma é ter essa história contada do produto e a partir dessa história contada de como ele se dá e se relaciona com os grupos sociais você vai ter elementos suficientes para desenvolver o utilitário.

Na cidade de São Pedro de Alcântara, a primeira colônia alemã de Santa Catarina, sendo de onde vem minha família, é muito presente muitas questões que você traz no seu trabalho. Tem uma professora do IFSC que está desenvolvendo algumas pesquisas nessa cidade, eu estou junto também, e nós estamos pensando em sistematizar também algumas questões relacionadas aos pratos, para dar uma maior visibilidade, e são coisas simples, por exemplo, minha mãe faz uma cuca de nata, sendo

uma receita clássica, mas não foi algo que entrou na família através da mãe dela, por minha mãe ser de origem portuguesa, e meu pai de origem alemã, então não tem uma história ou um romance para esta receita estar ali, minha mãe comprou um livro de culinária de São Pedro de Alcântara e aprendeu, e ela não é uma ótima cozinheira, mas essa receita dela fica perfeita, é a receita registrada dela. Aí podem pensar: ah porque sua mãe faz essa receita por que é de origem alemã, quando, na verdade, ela pegou de um livro. Ouvir a história por trás te dá espaço para planejar e apresentar um uso para o utilitário cerâmico, por exemplo, essa receita da minha mãe ela só sabe fazer num tabuleiro bem grande, para família inteira, não é uma cuca pequena como de padaria, então não é feita durante a semana, é algo para final de semana, e consumida no café da tarde. Então tem uma série de hábitos vinculados a essa mini história que é a história da minha família. Quando você entender essa história vinculada ao alimento você vai chegar em como o utilitário se encaixa.

A Univali tem bastante pesquisa legal nessa área, por nessa região ser muito fomentada essa questão.

Professora do IFSC de artes que trabalha com utilitários, ela é uma profa de artes que recém se aposentou, sobrenome Sielski, não lembro o nome, mas se você quiser pode me perguntar, que eu pesquisei.

Como um utilitário pode contribuir para a experiência de quem consome determinado prato típico?

Os elementos desses produtos que você trouxe são fáceis, não precisa de uma conservação de temperatura, de umidade. Alguns produtos trabalham com sensações, então se ele tiver que ser quente, temos que pensar num utilitário que mantenha essa temperatura, ou se é uma porção individual ou coletiva. É importante saber que aspectos desse alimento eu devo preservar, ele é comido logo após a produção? É guardado? O pão e a cuca tenho que privar de ar para não ressecar. A geleia pode ter questões de temperatura, mas geralmente tem muito açúcar e demora para estragar. Penso que é mais importante pensar em como esse alimento vai ser servido e não tanto em manter as características organolépticas do produto.

É legal pensar a cuca num utilitário, se ele for totalmente reto não vai te dar altura nenhuma, e a cuca tem um tom de areia, então ela precisa de uma cor que dê destaque para ela. Romper com padrões e mostrar esse alimento de outra forma.

Você conhece alguém que também produza utilitários especificamente para pratos regionais? Algum outro estudo na área da culinária teuto-brasileira ou relacionada com imigração? (fusão de pratos típicos ou novas formas de servir)

Tem um trabalho feito com a Tirolezfest, sendo em Treze Tilhas, feito pela minha orientadora de graduação, Katarzyna Bortnowska Marinho, ela é polonesa, e traz muito a questão da cultura europeia. Não lembro a abordagem, mas penso que pode ter alguma relação, não sei como isso se dá na dissertação de mestrado dela.

Minhas principais referências são de fato da Univali, então se você for ao banco de teses ou no repositório de TCC você vai encontrar muita coisa.

Aqui no bairro de José Mendes, com a esposa do diretor da escola estadual, um pessoal de um projeto do IFSC, o Tekoa Pirá. Um grupo de ceramistas que fizeram algum trabalho voltado à cerâmica ligado à cultura dos terreiros de candomblé.

E a Professora Claudia Hickenbick, que faz um trabalho com pescadores artesanais, uma cultura bem tradicional de Florianópolis.

Quem também fala de patrimônio é a professora Silvana Graudenz Muller, fez a tese de doutorado no PPGEGC — programa de pós-graduação em gestão e engenharia do conhecimento. Tem a tese da dela e a dissertação da professora Anita de Gusmão, que trata sobre sistematização de conhecimentos gastronômicos.

Eu acho muito interessante a tua ideia e a do projeto que te mostrei dos utensílios pensados para os pratos típicos, porque hoje é o contrário né, os utilitários são pensados primeiro para depois pensar em qual deles o produto vai caber. Existem poucas opções pras maiorias dos pratos, eles são redondos, quadrados ou ovais, fundo e rasos e ali se fazem diferentes adaptações, e que normalmente o produto se adapta ao prato e não o contrário, e você está indo na contracultura. Na gastronomia nós usamos muito o utilitário, mas ele não é pensado para aquele prato.

A cuca é um prato assado para o coletivo, e num tabuleiro grande, e o miolo é considerada a melhor parte, a borda às vezes até se descarta. A maioria tem a forma quadrada, e se corta em quadrados. Como você falou, as famílias não vão servir a cuca numa bandeja da porcelana Schmidt, via ser direto na forma ou onde assaram. Então é melhor investir num utilitário que vai direto do forno para mesa, ou um que receba a cuca pronta depois? Já o pão não pode deixar na forma, porque vai amolecer, perder a crosta. E é muito importante um trabalho próximo de quem produz o alimento, alguém da família, ou alguém reconhecido por fazer o produto e marcar um encontro, entender todo o contexto, desde a aquisição dos ingredientes, de onde veio a receita, quais utensílios utiliza para preparar, para servir, quem se reúne, a hospitalidade, é interdisciplinar, tem vários aspectos que circundam isso que podem ser considerados. Com uma pesquisadora você tem que aproximar o teu objeto de ti e ver o que ele te diz enquanto está lá fazendo, preparando, e isso te leva para o teu trabalho. O importante é a usabilidade, o utilitário tem que ser útil, então ter a oportunidade de olhar um produto e a partir dele pensar num utilitário, tem que ser considerados os aspectos que falei, o que as pessoas comem, por que elas comem, com quem que elas comem, um trabalho de hábitos alimentares, isso tem que ficar muito claro. Ir à fonte original da receita e trazer isso à tona.

Existe uma lacuna na gastronomia, em novembro vai ter o primeiro encontro de pesquisa científica em gastronomia, então está tendo uma agenda bem movimentada agora na gastronomia, e se fala muito de tendência de coisas que se tem para pesquisar, e isso não apareceu, e eu penso ser uma grande tendência, tu estás propondo algo que eu

nunca vi antes, da peça ser desenvolvida em função do produto e não o contrário. Eu apoio muito tu fazer um mestrado porque é uma lacuna na gastronomia.

5.2 ENTREVISTA COM CUQUEIRA DE POMERODE

Como você costuma servir a cuca? Quais louças são utilizadas?

Antigamente não tinha prato de papelão e a cuca também não era servida em formas, sempre era servida cortada e em travessas de porcelana, porque era sempre em eventos especiais. Hoje em dia se serve no prato de papel ou na própria forma.

Como você guarda a Cuca? O que é necessário para que ela dure mais tempo?

Antigamente era guardada na própria forma e coberta com pano. Hoje em dia eu congelo a Cuca fresca e quando vai ser consumida eu descongelo no microondas ou deixo descongelar naturalmente. Antigamente também se torrava a Cuca quando ela ficava seca, ela ficava parecendo um biscoito.

Quais as medidas da Cuca?

A Cuca é geralmente vendida nas dimensões de 30 x 22 cm

Mas é geralmente assada em um tabuleiro de 44 x 30 cm

Em sua casa a Cuca é consumida em que situações? Como ela era consumida antigamente?

No dia a dia, eu e meu marido não consumimos Cuca, por questões de saúde.

Antigamente todos se sentavam ao redor da mesa nos eventos especiais e comiam a Cuca, os eventos eram sempre ao redor da mesa, hoje não se tem mais o costume de colocar os pratos ao redor do alimento, e sim em outra mesa.

Eu sempre digo que não adianta mais ter sala, ninguém vai à sala, todo mundo fica na cozinha, ao redor da mesa.

As louças utilizadas eram sempre de porcelana? Ou haviam também louças de cerâmica ou coloridas? Em quais situações eram utilizadas cada uma delas?

Antigamente era sempre porcelana. Hoje em dia a porcelana é muito mais cara do que antigamente, hoje é difícil ter porcelana, se usam mais os descartáveis ou cerâmicas mais baratas.

Você se recorda de louças e panos que possuíam frases em alemão gravadas? Quais frases mais te marcaram?

Eu tenho um pano bordado pela minha mãe, quero pendurar ele na parede também como se costumava fazer. A frase que mais me marcou é “nosso pão de cada dia nos dai hoje”, meus pais tinham um pano

com a santa ceia bordada e com essa frase escrita em alemão, ficava na parede da mesa de jantar, eu nunca me esqueço.

Havia algum costume de bordar estas frases? Você costuma bordar, fazer crochê ou tricô? Você aprendeu com quem?

Eu aprendi a bordar com minha mãe, mas eu prefiro fazer crochê. Aprendi a fazer crochê com uma mulher da Alemanha, amiga da família, desde então gosto de fazer a barra das toalhas com crochê. Minhas filhas falam que eu coloco paninhos em tudo, eu falo que não gosto de nada pelado (risos). Depois que amputei a perna por causa de complicações da diabetes, eu precisei ficar muito tempo de repouso, e neste tempo fiz muito crochê.

Quais os problemas que você percebe quando se serve e consome a cuca? O que você acha que poderia melhorar?

Eu ainda não descobri uma receita de farofa que não esfarele, o único problema é mesmo o farelo, um prato com bordas um pouco mais altas para segurar os farelos é melhor.

Já aconteceu algum acidente durante o manuseio da Cuca?

Uma vez uma cuca inteira caiu nas cinzas do forno a lenha.

O sabor da cuca no forno a lenha é muito melhor, mas só vale a pena assar nele se for fazer uma grande quantidade de Cuca.

O que costuma acompanhar a cuca quando servida no dia a dia?

Antigamente a variedade de alimento era pequena, era só Cuca, pão com Schmier e bolo seco, a mesa sempre cheia, mas com pouca variedade. Hoje em dia se tem uma variedade muito maior de alimentos que acompanham a Cuca, são muitas possibilidades.

Você já assou cuca em alguma forma que não fosse de metal?

Antigamente se usava formas de ferro, mas elas eram muito baixas, hoje em dia eu uso formas de alumínio, elas são mais altas e eu consigo empilhar elas. Nunca usei outros tipos de forma, nunca vi ninguém usar formas de cerâmica.