



Sabor da tradição: receitas gastronômicas antigas recolhidas na localidade de Loeffelscheidt

Silvana Roth¹

Maria Horr Lofi²

A localidade de Loeffelscheidt, pertencente atualmente ao município de Águas Mornas/SC, foi fundada em 1847 através da imigração de colonos vindos principalmente da região do Hunsrück, na Alemanha, para a Colônia Santa Isabel. Estes imigrantes trouxeram na bagagem diversos costumes e tradições que são vistos aqui até os dias de hoje, incluindo receitas culinárias e formas de preparar alimentos. No entanto, com a chegada em solo brasileiro, a ofertada de diferentes tipos de alimento e a dificuldade em conseguir outros, fez com que receitas fossem adaptadas e outras criadas, afim de suprir as necessidades alimentares da população local.

Em uma época onde o acesso a produtos industrializados era muito difícil, é possível perceber que na alimentação cotidiana existia uma predominância de alimentos produzidos nas propriedades, com receitas a base de polvilho, farinha tanto de milho, quanto de mandioca, carne de porco, leite, entre outros alimentos que a própria população local produzia. A alimentação de forma geral era bem natural e orgânica, visto que o uso de defensivos agrícolas também era bastante limitado ou inexistente.

¹ Graduada em Matemática pela Universidade Federal de Santa Catarina e pós-graduada pela Universidade Federal do Piauí. Atua como Assessora de Direção rede estadual de ensino no município de Águas Mornas. Reside em Loeffelscheidt, no município de Águas Mornas/SC. Estuda a história da Colônia Santa Isabel, principalmente da comunidade de Loeffelscheidt, desde os 12 anos de idade. Contato: silvanaroth@gmail.com

² Agricultora aposentada, com 83 anos de idade. Moradora do Loeffelscheidt desde que nasceu; viveu a infância com os seus pais e irmãos e depois constituiu sua própria família ao lado de seu esposo Amando Lofi, com quem teve 5 filhos, 5 netos e 1 bisneta. Dedicou sua vida a família e ao trabalho tanto na roça, quanto na venda da família.

A farinha de trigo, muito presente na panificação e confeitaria atualmente, era considerada um artigo de luxo, usada somente para executar receitas especiais em datas comemorativas, como o natal, a páscoa e festas de casamentos. Com o passar dos anos o acesso a locais de comércio foi sendo facilitado e este item passou a ser mais utilizado; no entanto, não se tem notícias de que se chegou a produzir farinha de trigo em Loeffelscheidt.

A produção de alimentos

Desde os primeiros anos da colonização, Loeffelscheidt sempre foi uma localidade agrícola, onde seus moradores plantavam e produziam seus próprios alimentos, além de comercializar o excedente dos mesmos produtos. Eram cultivados alimentos como arroz, milho, batata, cana de açúcar, batata-doce, mandioca, amendoim, feijão, couve, entre outros³. Além do plantio, os colonos também mantinham seus animais, como vacas, porcos, galinhas, marrecos, que forneciam os ovos, o leite, a manteiga, a nata, a banha e a carne necessários para a alimentação das famílias. Durante muitos anos, a caça de animais silvestres também era explorada como forma de alimentação; aves e pequenos animais, existiam em abundância na região e eram caçados em arapucas ou com uso de estilingue ou arma de fogo.

Os alimentos eram consumidos de diversas maneiras. Poderiam ser consumidos “in natura”, simplesmente cozidos ou assados, ou ainda passavam por processo de beneficiamento, que acontecia na própria localidade ou em localidades vizinhas, transformando-os em farinhas, polvilho, melado, açúcar, cachaças, entre outros.

O milho logo foi adotado como uma das principais culturas; além de servir como alimento para os animais, era moído e transformado em farinha de milho que era usada principalmente na fabricação do pão de milho, uma das principais fontes de alimento durante os primeiros anos da colônia. Arno Müller e Lori Heinrichs⁴ relatam que

O milho é o produto por excelência das terras subtropicais arroteadas por queimadas. Passou a ser conhecida como a monocultura do colono alemão ou também denominada de rei da agricultura colonial. O motivo da preferência por este alimento extraordinário começa com o fato de ele mesmo se garantir contra os riscos de má colheita quando a cultura é feita em leque: sementeiras escalonadas de agosto a janeiro, colheita em janeiro a junho.

Durante muito tempo Loeffelscheidt teve problemas com o beneficiamento do milho, pois a pouca quantidade de água disponível nos córregos dificultava o funciona-

³ Grande parte destes alimentos ainda são produzidos em Loeffelscheidt, com exceção do arroz. Além destes, com o passar dos anos novos produtos também passaram a ser cultivados.

⁴ MÜLLER (2009, p. 22).

mento de uma atafona, fazendo com que os moradores levassem o milho para ser beneficiado em localidades vizinhas como Santa Isabel e Fazenda de Lourdes. Problema foi resolvido somente em 1973 com a construção do Complexo de Benfeitorias⁵.

O açúcar era produzido em engenhos exclusivos de cana de açúcar ou juntamente nos engenhos de farinha. Schaden⁶ menciona a existência de dois engenhos de açúcar, um construído por Peter Jochem⁷ e outro construído por Jakob Meyer. Os engenhos de açúcar, em geral, também fabricavam a cachaça e o melado.

A mandioca foi outra cultura adotada aqui no Brasil, além de ser consumida na sua forma natural, somente cozida, também era transformada em polvilho e farinha de mandioca, dois itens essenciais na alimentação da maioria das famílias. Desde os primeiros anos da formação, existiram diversos engenhos de farinha em Loeffelscheidt. No livro "Notas para a história da localidade de Löffelscheidt", Schaden⁸ menciona a existência e importância dos engenhos instalados por Josef Beppler⁹ e Johannes Roth¹⁰. Os moradores levavam a mandioca a um dos engenhos, pagando com parte do produto o direito de usar as instalações. Além destes, no decorrer das décadas, outros engenhos existiram em Loeffelscheidt¹¹, como os de Vendolino Schmidt, Benedito Salm, Lorentino Horr¹², Pedro Horr¹³, Arnaldo Horr¹⁴, entre outros.

Alguns dos engenhos de farinha que aqui existiam, outros foram construídos por habilidosos carpinteiros locais, como foi o caso de Francisco Roth¹⁵ que construiu um engenho em sua propriedade. Um pouco deste processo de construção é descrito por Francisco Schaden¹⁶:

⁵ Para saber mais sobre o assunto, consultar: ROTH, Silvana. "Mihl Haus: preservação das memórias do povo de Loeffelscheidt". Disponível em: <http://tonijochem.com.br/artigos-paginas-da-colonizacao/>.

⁶ SCHADEN (1946, p. 27).

⁷ Não se sabe exatamente se Francisco Schaden se refere ao imigrante Peter Jochem ou ao seu filho que possuía o mesmo nome, Peter Jochem. O mais provável é que esteja se referindo a Peter Jochem (filho), filho de Peter Jochem e Maria Petri Jochem; nasceu em 29.12.1849; casou-se com Maria Loffi. Faleceu em 23.04.1925, está sepultado no cemitério de Loeffelscheidt.

⁸ SCHADEN (1946, p. 28).

⁹ Não se tem informações precisas sobre Josef Beppler.

¹⁰ Johannes Roth se trata na verdade de Johann Nikolaus Roth, filho de Peter Roth e Maria Hansen. Veio para o Brasil ainda criança. Nasceu em 21.01.1839, casou-se aqui no Brasil, com Margaretha Loffy. Faleceu em 13.06.1910, está sepultado no cemitério de Loeffelscheidt.

¹¹ Dados obtidos em entrevista com Antônio Dionisio Roth. Estes engenhos funcionaram em diferentes épocas.

¹² Lorentino Horr era filho de Pedro Horr (*1879 +1953) e Catharina Jochem (*1879 +1949). Nasceu em 1912, foi casado com Idalina Henkel, com quem teve sete filhos. Faleceu em 1968, está sepultado em Loeffelscheidt.

¹³ Pedro Horr era filho de Pedro Horr e Margarida Morsch, Nasceu em 1879, casou-se com Catharina Jochem, com quem teve cinco filhos. Faleceu em 07.09.1953, está sepultado em Loeffelscheidt.

¹⁴ Arnaldo Horr filho de Pedro Horr e Catharina Jochem. Nasceu em 25.12.1909, casou-se com Olga Roth. Faleceu em 01.09.1991 e está sepultado em Loeffelscheidt.

¹⁵ Francisco Roth era filho de Johann Nikolaus Roth (*1839 +1910) e Margaretha Loffy (*1842 +1929), nasceu em outubro de 1864. Casado com Maria Catharina Henkel, com quem teve seis filhos. Faleceu em 1912 e está sepultado em Loeffelscheidt.

¹⁶ SCHADEN (1930, p. 9).

As barragens dos dois tanques de água, cujo riacho da floresta carregava apenas um pouco de água, demandaram semanas de trabalho. Semanas se passaram para trabalhar e preparar a madeira para o celeiro e para as instalações, como o corte das telhas (tabuas) e das ripas do telhado. Finalmente toda a preparação do material para o trabalho estava finalizado, mas todo o material acima citado estava espalhado pela mata e precisava ser levado até o local da construção. Para esse tipo de serviço, a comunidade inteira era chamada, que é considerado como uma espécie de festa. No dia marcado, chegaram cerca de 30 homens. Um porco, dúzias de galinhas, grandes vasilhames cheios de batatas inglesas e várias fornadas de pães foram preparados para alimentar as pessoas. O trabalho também se deu esplendidamente, a noite todo o material estava junto no local da construção. Nas semanas que se seguiram a partir daí, o trabalho foi muito intenso para preparar a estrutura, e quando isso estava pronto, foi necessária novamente a ajuda para montar o galpão.

Pedro Horr¹⁷ e seu filho Lorentino Horr¹⁸, cada um em sua época, construíram diversos engenhos de farinha na região, além de possuírem seus próprios. Em 1957, Lorentino construiu um engenho em Santa Isabel para Norberto Prim¹⁹, além deste, também construiu os dois últimos engenhos que funcionaram em Loeffelscheidt: os de Arnaldo Horr e Benedito Salm²⁰.

Outro alimento que fazia parte da alimentação das famílias eram as frutas, que podiam ser silvestres ou plantadas pela própria população (SCHADEN. 1946, p. 30):

Na época do amadurecimento dos frutos, a população se diverte bastante, normalmente aos domingos. Tratando-se dos frutos do mato, como ingás, baco-barís, maracujás e outros, as crianças levam-nas para casa, convidando as famílias vizinhas para uma pequena festa. Quando se trata de uvas ou melancias, de ordinário, ao ar livre, no próprio local em que se colhem os frutos.

Quase todos os tipos de alimentos consumidos eram produzidos na região, com algumas exceções, como era o caso do sal, do sal amoníaco, o bicarbonato, o açúcar refinado e a farinha de trigo que eram adquiridos em vendas²¹ da região ou então nas localidades vizinhas.

¹⁷ Pedro Horr era filho de Pedro Horr e de Margarida Morsch; nasceu em 1879, casou-se com Catharina Jochem, com quem teve cinco filhos. Faleceu em 07.09. 1953 e está sepultado em Loeffelscheidt.

¹⁸ Lorentino Horr era filho de Pedro Horr (*1879 +1953) e Catharina Jochem (*1879 +1949). Nasceu em 1912, foi casado com Idalina Henkel, com quem teve sete filhos. Faleceu em 1968 e está sepultado em Loeffelscheidt.

¹⁹ PRIM (2023, p. 15).

²⁰ Entrevista com Antônio Dionísio Roth.

²¹ Estabelecimento comercial que vendia diversos tipos de produtos, desde gêneros alimentícios até fumo, querosene, velas, entre outros.

As receitas preparadas antigamente em Loeffelscheidt

As receitas guardam uma magia espetacular; sabores e memórias são despertados nos aromas da cozinha, o cheirinho da comida preparada no fogão a lenha, o pão quentinho saindo do forno. As receitas apresentadas são um resgate dos sabores da infância de muitos dos pais e avós, que viveram a época em que a comida era preparada nas cozinhas simples do interior, pelas mãos habilidosas das mães, avós, tias e irmãs, que com os ingredientes colhidos na própria terra, alimentavam famílias inteiras.

A seguir serão apresentadas receitas antigas que estavam presentes nas cozinhas da região desde o início da colonização até aproximadamente os anos de 1980. O resgate histórico desta culinária antiga é extremamente importante, pois com o passar dos anos; muitas destas receitas estão ficando perdidas no tempo ou estão sendo adequadas para as necessidades dos tempos modernos.

Todas as receitas a seguir publicadas foram escritas por Maria Horr Lofi, que as aprendeu no cotidiano da casa dos seus pais, Lorentino Horr²² e Idalina Henkel Horr²³. Idalina era uma excelente cozinheira; preparava a comida nas festas de casamento da região, além de cozinhar para a sua família. Assim como Maria aprendeu as receitas com Idalina, provavelmente Idalina também aprendeu com sua mãe; no entanto, não temos a certeza com quem a totalidade das receitas foram aprendidas. Estas mesmas receitas também eram preparadas nas casas de várias outras famílias da região, às vezes com pequenas adaptações.

Infelizmente não foi possível encontrar nenhum registro escrito destas receitas, nenhum caderno de receitas.

Possivelmente nem existia um caderno com estas receitas escritas, elas eram passadas de mãe para filha, entre vizinhas de forma oral; as irmãs eventualmente trocavam alguma receita nova. O que era anotado, pelos que sabiam ler e escrever, era anotado em pequenos pedaços de papel, desconexos e consultado quando necessário.



Fig. 1: Idalina Henkel e Lorentino Horr. Década de 1960 (Acervo: Maria Maurene Loffi Roth).

²² Lorentino Horr (*1912 +30.02.1968), filho de Pedro Horr e de Catarina Jochem.

²³ Idalina Henkel Horr (*01.12.1914 +12.10.1993), filha de Mathias Henkel e de Margaretha Roth Henkel.

Receita 1: Bolacha de polvilho



Fig. 2: Bolachas de Polvilho. Receita reproduzida por Maria Terezinha Loffi Roth e Maria Maurene Loffi Roth, 2022 (Acervo da autora).

Ingredientes:

*6 ovos
6 xícaras de açúcar
2 colheres de banha
2 xícaras de leite
4 colheres rasas de sal amoníaco
1 quilo de polvilho azedo
Farinha de trigo para dar ponto*

Modo de preparo:

- *Em uma bacia, bater os ovos, acrescentar o açúcar e a banha, misturar bem até virar uma mistura homogênea.*
- *A acrescentar o leite, o sal amoníaco e o polvilho.*
- *Aos poucos, acrescentar a farinha de trigo até dar o ponto de uma massa bem consistente.*
- *Formar as bolachas. Para dar formato as bolachas, pode ser usada a máquina no processo ou também podem ser cortadas a mão.*
- *Assar em forno bem quente, de preferência no forno a lenha, caso não tenha, usar o forno o mais quente possível.*

As bolachas de polvilho eram feitas em ocasiões especiais, como as festas de casamento que aconteciam na região, ou para o natal e a páscoa. As festas de casamento não eram pomposas, em geral eram realizadas as cerimônias na igreja e, em seguida, os convidados eram recepcionados na casa dos pais do noivo ou da noiva, onde era servido um almoço simples, porém farto, e um café da tarde.

O natal e a páscoa, mas principalmente o natal também eram datas que mereciam receitas especiais como esta. Comidas especiais eram uma forma de presentear aqueles que passaram o ano todo comendo o pão de milho diariamente.

O polvilho, principal ingrediente desta receita, era fabricado nos engenhos de farinha. O processo de fabricação, tanto da farinha, quanto do polvilho, começava pelo plantio e colheita do aipim, que geralmente era plantado em grande quantidade pela maioria das famílias da região. Depois de colhida, a mandioca era levada para os galpões dos engenhos, onde era lavada e raspada até sair toda a casca e em seguida era ralada. Este processo era feito por várias pessoas; geralmente os vizinhos ajudavam uns aos outros neste processo.

Depois de ralada, a mandioca se transformava em uma massa que era colocada em um tanque com água para o polvilho ser lavado; posteriormente esta massa do aipim era colocada em "tipitis", e prensada para ser secada e transformada na farinha de mandioca. A água desta lavagem era estocada em tanques e posteriormente decantada; o resíduo era colocado em tabuleiros e secado ao sol, transformando-se no polvilho.

Receita 2: Rosca de polvilho

Ingredientes:

Polvilho azedo

Farinha de mandioca

Leite coalhado

Sal a gosto

Banha

Água fervendo

Modo de preparo:

- *Em um recipiente, misturar um pouco de polvilho e um pouco de farinha de mandioca e escaldar.*
- *Em seguida, acrescentar banha e o sal, misturando até obter uma massa homogênea.*
- *Acrescentar o leite coalhado e misturar novamente até obter uma massa homogênea. Por fim, aos poucos acrescentar o polvilho até dar o ponto de uma massa bem consistente.*
- *Formar as roscas em cima da folha de caeté e assar no forno a lenha muito quente.*

A rosca de polvilho é um tanto comum na região nos dias de hoje; no entanto esta é uma receita antiga, bastante diferente das utilizadas atualmente. A ausência dos ovos e a utilização de leite coalhado trazem originalidade a receita. As roscas eram assadas e em seguida penduradas em uma grande vara de bambu, onde ficavam para descansar. Dependendo do clima no dia em que as roscas eram assadas, acontecia de todas murcharem, frustrando a família.

A rosca de polvilho fazia parte da alimentação cotidiana da população local, pois muitos fabricavam o próprio polvilho. Junto com a rosca era comida a nata, a coalhada (queijinho), ou os diversos tipos de *schmia* de ovo que também veremos a seguir.

Receita 3: Pão de milho



Fig. 3: Pão de Milho. Receita reproduzida por Maria Alaíde Steffens Bauer, 2023 (Acervo da autora).

Ingredientes:

Inhame

Sal

Farinha de milho

Água fervendo

Sauerteig (fermento natural)

Modo de preparo:

*O preparo deste pão de milho começa com a **preparação do sauerteig:***

- *Cada vez que era feito o pão de milho, deveriam ser guardadas de três a quatro colheres da massa em uma folha de caeté até a semana seguinte, para ser utilizado como fermento na produção seguinte. Antes de usar o sauerteig, ele era colocado em uma panela com água morna e misturado com um pouco de farinha de milho e reservado por cerca de três horas.*

Preparação do pão:

- *Em uma gamela de madeira, ralar o inhame, misturar um pouco da farinha de milho e esquentar com a água fervendo.*
- *Em seguida, colocar água fria e misturar a farinha de milho até dar ponto.*
- *Por fim, acrescentar o sauerteig.*

- *Deixar fermentar por cerca de 45 minutos.*
- *Colocar a massa sobre a folha de caeté e assar em forno a lenha bem quente.*

O pão de milho fez parte da base alimentar de todas as famílias de Loeffelscheidt durante muitos anos. Jonas Bruch²⁴ escreve que

O pão de milho, é certamente uma receita que as imigrantes adaptaram em suas cozinhas ao chegarem ao Brasil. Na Europa eram utilizados outros cereais como trigo, centeio, cevada; aqui tiveram que aprender a assar os pães utilizando a farinha de milho, adicionando outros vegetais para dar liga à massa, entre elas o inhame e a batata-doce.

Esta é uma receita de fermentação natural, onde o *Sauerteig* era usado como fermento natural. Algumas vezes acontecia de o *Sauerteig* estragar, já que na época não tinha energia elétrica e muito menos geladeira na região. Quando isso acontecia, era tarefa das crianças ir na casa dos vizinhos ver quem poderia ceder um pouco de *Sauerteig* para a fabricação do pão.

Produzir o pão de milho era um verdadeiro ritual, que começava pelo plantio, cultivo e colheita do milho. Depois de colhido, o milho era debulhado e levado até uma atafona para ser moído. Quando o pão de milho era produzido a tarde, os preparativos já começavam pela manhã; caso fosse produzido pela manhã, os preparativos já iniciavam no dia anterior. A lenha para aquecer o forno precisava ser cortada; o *Sauerteig* também precisava ser preparado com antecedência. O inhame e as folhas de caeté geralmente eram colhidos na própria propriedade de cada família.

Depois de tudo isso, finalmente poderia se pegar a gamela e começar a preparar a massa do pão; em seguida ascender o forno e quando este estivesse bem quente, a massa era colocada sobre as folhas de caeté e levada ao forno para assar os pães. Todo este processo era repetido de duas a três vezes por semana, dependendo do tamanho da família.

O pão de milho era comido com a coalhada (queijinho) ou nata, podendo ser acompanhado de melado ou açúcar.

Receita 4: Pão de milho doce

Ingredientes:

Inhame

Sal

Farinha de milho

Água fervendo

Sauerteig (fermento natural)

²⁴ BRUCH (2023, p. 188).

Bicarbonato de sódio
Melado

Modo de preparo:

O preparo deste pão de milho doce é semelhante ao preparo do pão de milho tradicional, começando com a preparação do sauer Teig²⁵.

- *Em uma gamela de madeira, ralar o inhame, misturar um pouco da farinha de milho e esquentar com a água fervendo.*
- *Em seguida, colocar água fria e misturar a farinha de milho até dar ponto.*
- *Acrescentar o sauer Teig e misturar bem.*
- *Fazer um buraco na massa e despejar o melado e o bicarbonato de sódio, misturando inicialmente os dois ingredientes e em seguida, misturando na massa toda.*
- *Deixar fermentar por cerca de 45 minutos.*
- *Colocar a massa sobre a folha de caeté e assar em forno a lenha bem quente.*

O pão de milho doce geralmente era feito com um resto de massa do pão de milho tradicional e misturado o melado, ao final, para adoçar.

Receita 5: Schnapskaffe

Ingredientes:

Café
Açúcar
Cachaça

Modo de preparo:

- *Em uma xícara de café fervendo acrescentar uma pequena dose de cachaça. Adoçar a gosto.*

O *Schnapskaffe* era feito para ser tomado em manhãs ou noites muito frias, quando a geada se formava em finas camadas sobre a vegetação, ou o vento sul soprava forte nos telhados do alto do morro. Outra ocasião em que o *Schnapskaffe* era importante quando trabalhavam na rua em dias de chuva. O

Schnapskaffe era tomado para aquecer o corpo e afastar as doenças. Geralmente era tomado ao redor do fogão a lenha por todos da família, incluindo as crianças.



Fig. 4: Schnapskaffe. Receita reproduzida por Silvana Roth, 2023 (Acervo da Autora).

²⁵ Ver receita 3: pão de milho.

Receita 6: Eierschmia de farinha (Schmia de ovo de farinha)



Ingredientes:

- 1 ovo
- 3 colheres de farinha de mandioca
- 2 xícaras de água
- Torresmo a gosto
- Sal a gosto
- 1 colher de banha

Modo de preparo:

- Em uma bacia, misturar o ovo, a farinha de mandioca, o sal e a água.
- Com a banha, fritar o torresmo, em seguida acrescentar a mistura anterior até virar um creme, mexendo sempre.
- Caso necessário, acrescenta mais água.

Fig. 5: Eierschmia de farinha. Receita reproduzida por Silvana Roth, 2023 (Acervo da Autora).

Receita 7: Eierschmia tradicional (Schmia de ovo)

Ingredientes:

- 1 ovo
- 3 colheres de farinha de trigo
- 2 xícaras de água
- Toicinho de porco a gosto
- Sal a gosto
- 1 colher de banha

Modo de preparo:

- Em uma bacia, misturar o ovo, a farinha de trigo, o sal e a água.
- Com a banha, fritar o toicinho cortado em cubos. Quando estiver bem frito, acrescentar a mistura anterior até virar um creme.

Caso necessário, acrescenta mais água.



Fig. 6: Eierschmia tradicional. Receita reproduzida por Maria Maurene Roth (Acervo da Autora).

Receita 8: Süßeierschmia (Schmia de ovo doce)



Ingredientes:

- 2 ovos
- 4 colheres de açúcar
- ½ colher de farinha de trigo
- ½ xícara de água

Modo de preparo:

- Misturar todos os ingredientes até formar uma mistura homogênea.
- Levar ao fogo baixo em uma frigideira, mexendo sempre até adquirir a consistência desejada.

Fig. 7: Süßeierschmia. Receita reproduzida por Silvana Roth, em 2023. (Acervo da autora).

As receitas de *Eierschmia*, tanto as salgadas, quanto a doce eram feitas para acompanhar as roscas de polvilho e o pão. A receita do *Eierschmia* tradicional é feita até os dias atuais e sempre é um sucesso à mesa quando, principalmente, servida com rosca de polvilho.

Receita 9: Sopa de Polvilho

Ingredientes:

- 1 ovo
- Polvilho azedo
- 1 litro de água fervendo
- ½ litro de leite
- Sal a gosto

Modo de preparo:

- Bater o ovo e misturar o polvilho até virar uma farofa.
- Em uma panela, com a água fervendo, acrescentar bem aos poucos a farofa, sempre mexendo e cuidando para a água manter a fervura.



Fig. 8: Sopa de Polvilho. Receita reproduzida por Maria Maurene Loffi Roth, em 2023. (Acervo da autora).

- *Depois de acrescentar toda a farofa, deixar ferver por cerca de um minuto.*
- *Acrescentar o leite e o sal, deixar ferver por cerca de dois minutos.*

A sopa de polvilho era considerada como uma sobremesa, podendo ser feita também na versão doce. Geralmente, aos domingos, após o almoço, era servida uma sopa à base de leite, a sopa de polvilho; era bastante comum, pois o polvilho era de fácil acesso.

Receita 10: Pfannerkuchen (bolo de frigideira)



As receitas de *Pfannerkuchen* variavam de acordo com os ingredientes que estavam disponíveis em casa. A seguir será apresentada a receita mais simples e a mais elaborada, podendo ter variações entre elas com mais ou menos ingredientes.

Fig. 9: *Pfannerkuchen*. Receita reproduzida por Silvana Roth (Acervo da autora).

Ingredientes (versão mais simples):

Água
Farinha de Trigo
Açúcar
Banha

Modo de preparo:

- *Em uma tigela, misturar todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.*
- *Fritar os Pfannerkuchen em fogo baixo.*
- *Polvilhar açúcar por cima dos Pfannerkuchen.*

Ingredientes (versão mais sofisticada):

Ovo
Leite
Farinha de Trigo
Açúcar
fermento
Banha

Modo de preparo:

- *Em uma tigela, bater o ovo, em seguida acrescentar o leite e misturar todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.*
- *Fritar os Pfannerkuchen em fogo baixo.*
- *Polvilhar açúcar por cima dos Pfannerkuchen.*

Receita 11: *Waffle*



Ingredientes:

4 ovos
1 xícara de açúcar
2 colheres de nata
1 xícara de leite
2 xícaras de farinha de trigo

Modo de preparo:

- Em uma tigela, bata os ovos, acrescente o açúcar e a nata.
- Acrescente o leite e a farinha de trigo.
- Unte a waffleira, previamente aquecida, com banha nos dois lados. Coloque um pouco da massa e espere assar.

Fig. 10: *Waffle*, receita reproduzida por Valeria Loffi Beppler (Acervo da autora).

Waffle é uma das receitas mais tradicionais da culinária alemã, podendo variar de acordo com os ingredientes disponíveis. Até os dias atuais, grande parte das casas dos descendentes dos imigrantes alemães ainda tem uma *Waffleira*, e repetem esta receita ou receitas semelhantes a esta.

Receita 12: *Milich Kuchen* (Cuca de leite)

As cucas estão presentes na culinária alemã e não é diferente entre as famílias do Loeffelscheidt.



Fig. 11: *Milich Kuchen*. Receita reproduzida por Maria Maurene Loffi Roth (Acervo da autora).

Ingredientes:

2 ovos
1 $\frac{1}{2}$ xícaras de açúcar
1 litro de leite
2 colheres de nata
1 pitada de sal
2 xícaras de farinha de trigo
1 de fermento para bolo

Modo de preparo:

- Bater os ovos, misturar o açúcar e a nata até virar uma massa homogênea.
- Acrescentar o leite, a pitada de sal, e bem aos poucos a farinha de trigo.
- Por último, colocar o fermento.
- Colocar em uma forma untada e espalhar a farofa por cima da massa.
- Assar em forno médio por cerca de 40 minutos.

Farofa de açúcar

Ingredientes:

- 4 colheres de banha
- 4 colheres de açúcar
- 4 colheres de farinha de trigo
- Canela à gosto

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes até virar uma farofa.

Receita 13: Zucker Kuchen (Cuca de açúcar)



Fig. 12: Zucker Kuchen. Receita reproduzida por Maria Terezinha Loffi Roth (Acervo da autora).

Ingredientes:

1 ovo
3 colheres de açúcar
2 colheres de banha
Meio litro de água morna
1 colher (de chá) de sal
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de fermento para pão

Modo de preparo:

- Misturar o açúcar, a farinha de trigo, o sal e o fermento.
- Acrescentar a banha, o ovo e em seguida a água.
- Colocar em uma forma un-

tada e espalhar a farofa²⁶ por cima da massa.

- Assar em forno médio por cerca de 40 minutos.

²⁶ Pode ser usada a mesma receita da “Farofa de açúcar”, descrita na receita anterior.

Receita 14: Weihnachtsmann (“Homem de natal”)



Glacê de açúcar

Ingredientes:

- 2 claras de ovo
- 2 xícaras de açúcar

Modo de preparo:

- Bater as claras em neve.
- Aos poucos acrescentar açúcar até dar ponto.

Fig. 13: *Weihnachtsmann*. Receita reproduzida por Maria Maurene Loffi Roth, 2023 (Acervo da autora).

Ingredientes:

- 2 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sal amoníaco
- 1 colher de banha
- ½ colher de manteiga
- Farinha de trigo até dar ponto

Modo de preparo:

- Em uma bacia, bater os ovos, acrescentar o açúcar e a banha, misturar bem até virar uma mistura homogênea.
- Acrescentar o leite, o sal amoníaco e a farinha de trigo até dar ponto.
- Fazer o formato desejado e assar em forno bem quente, de preferência no forno a lenha.
- Após assar o *Weihnachtsmann*, enfeitar com o glacê da maneira desejada.

Os *Weihnachtsmänner* eram feitos no natal e eram os presentes do natal. Os padrinhos e madrinhas presenteavam seus afilhados com estes bonecos de bolacha; em geral, os meninos ganhavam bonecos de meninos e as meninas ganhavam os bonecos de menina.

Receita 15: Ovos coloridos



Ingredientes:

Ovos

Eierkraut

Água

Fig. 13: Ovos coloridos. Receita reproduzida por Silvana Roth, 2023 (Acervo da autora).

Modo de preparo:

- *Picar os bulbos do Eierkraut*
- *Ferver os ovos juntamente com o Eierkraut até adquirir a tonalidade desejada.*

Os ovos coloridos, além de servirem como presente de aniversário, também eram uma tradição de páscoa, época do ano em que os ovos coloridos eram servidos durante toda a semana da páscoa²⁷. Com o passar dos anos, algumas famílias tingiam ovos para serem leiloados aos domingos pela manhã após o culto, a fim de arrecadar dinheiro para a igreja.



Fig. 14: Bulbos de *Eierkraut*, 2023 (Acervo da autora).

²⁷ SCHADEN (1946, p. 30).

Receita 16: Geleia de porco



Fig. 15: Geleia de Porco. Receita reproduzida por Maria Maurene Loffi Roth, 2023 (Acervo da autora).

Ingredientes:

2 Pés de porco

Pele de porco (quantidade que tiver disponível)

2 Orelhas de porco

Pimenta

Sal a gosto

Água

Modo de preparo:

- *Em um tacho ou panela grande colocar todos os ingredientes com água suficiente para cobrir todos os ingredientes.*
- *Deixar ferver durante três ou quatro horas, até que todos os ingredientes estejam bem moles.*
- *Em seguida, picar em partes bem finas os pés, a pele e as orelhas do porco, e misturar bem. Quando esfriar, a geleia estará pronta.*

Para fazer a receita da geleia de porco, podem ser acrescentadas outras partes do porco, como partes da cabeça ou pedaços de carne. No entanto, na maioria das vezes eram usados somente os pés, a pele e orelhas.

Receita 17: *Kopfworscht* (morcilha)



Fig. 16: *Kopfworscht*. Receita reproduzida por Maria Kraus Loffi e Maria Maurene Loffi Roth (Acervo da autora).

Ingredientes:

- *Miúdos de porco (pele, rins, fígado, coração)*
- *Cabeça do porco*
- *Sangue do porco (opcional)*
- *Tempero verde*
- *Pimenta*
- *Tripa de porco*

Modo de preparo:

- *Os miúdos, o sangue e a cabeça do porco são colocados em um tacho e cozidos com sal, durante cerca de uma hora. Após cozidos, a água é reservada.*
- *Todas as carnes da cabeça e a língua do porco são separados.*
- *Os miúdos e as carnes da cabeça são moídos, formando uma massa.*
- *Os temperos são acrescentados a massa.*
- *Toda a massa é embutida nas tripas do porco formando as morcilhas.*
- *As morcilhas são levadas ao tacho com a água (fervendo), onde foram cozidos os miúdos do porco. Assim finalizando o processo.*

Para embutir o *Kopfworscht* eram usadas as tripas do porco. Jonas Bruch²⁸ descreve o processo de limpeza das tripas:

²⁸ BRUCH (2023, p.193).

Logo após o suíno abatido, são retiradas suas vísceras, parte delas – as tripas (intestinos – começavam a ser limpas imediatamente, para utilizar no processo de fabricação dos embutidos. Todo conteúdo interno era cuidadosamente retirado e as tripas, levadas a um córrego para serem lavadas e minuciosamente raspadas, a fim de deixar somente a película que será recheada nos processos seguintes.

Fazer o aproveitamento completo do animal era muito importante, numa época em que as famílias eram numerosas e a criação de animais era difícil; aproveitar tudo que fosse possível do animal era essencial. Os porcos eram criados livres e geralmente alimentados com as sobras das cozinhas. Sobras tais como: a água onde os alimentos eram cozidos, o soro de leite, cascas de alimentos, sobras de comida e a água das gamelas onde eram lavadas as louças, já que boa parte das casas não contava com o abastecimento de água encanada, a louça era lavada em gamelas.

Os porcos eram mantidos para alimentação da família e também como atividade econômica; forneciam muitos tipos de alimentos; como a carne, a banha, o tocinho, o torresmo, as morcilhas, além de outras linguiças que muitas vezes eram comercializados para garantir o dinheiro para compra de mantimentos necessários para a casa. Estes produtos eram levados até as vendas localizadas em Vargem Grande ou Santa Isabel e trocados por mantimentos ou pago em dinheiro.

Receita 18: *Hühner piff* (bolinho de galinha)

Ingredientes:

- *Sangue de galinha coalhado*
- *Coração, moela, fígado e um pedaço de peito de galinha*
- *Ovos*
- *Cebolinha*
- *Farinha de trigo ou farinha de mandioca*
- *Sal a gosto*

Fig. 17: *Hühner Piff*. Receita reproduzida por Valeria Lofi Beppler, 2023 (Acervo da autora).



Modo de preparo:

- *Corte em pedaços pequenos todos os miúdos de galinha; em seguida misture todos os ingredientes, com exceção da banha, até formar uma massa.*

- *Fritar na banha quente, em forma de vários bolinhos.*

Os *Hühner Piff* eram feitos para o aproveitamento total de galinha. Sobre isso, Jonas Bruch (2023, p. 195) relata:

Em tempos de escassez e famílias numerosas, o desperdício de alimentos era inadmissível, e tratavam de utilizar os recursos disponíveis ao máximo, esta receita²⁹ é o mais claro exemplo. Quando carneavam galinhas – que geralmente consumiriam no dia seguinte – coletavam cuidadosamente o sangue expelido do animal para também transformá-lo em alimento.

Considerações finais

Este artigo foi escrito por mim, Silvana Roth e “falado” pela minha avó Maria Horr Loffi. Porém estas considerações são minhas, que vivenciei uma maravilhosa experiência e construí memórias ao lado desta mulher que sempre está de bem com a vida. Foi um prazer imenso resgatar todas estas receitas ao lado da minha amada avó, que em nossas longas conversas aos domingos a tarde foi resgatando cada uma delas, e contando a histórias de como e quando eram feitas. Para ela foi uma volta ao passado, para mim, foi uma vivência de um tempo que eu não vivi, e nunca mais vai voltar.

Agradeço imensamente a minha mãe, Maria Maurene Loffi Roth³⁰, que ajudou a vó a ir resgatando os detalhes das receitas e gentilmente reproduziu algumas delas, além de me ensinar a reproduzir as outras.

Escrever este artigo, juntamente com a minha avó, me fez refletir sobre como damos pouca importância aos alimentos que consumimos; atualmente é muito fácil ir ao mercado e comprar a farinha de trigo, açúcar, ovos, ou mais fácil ainda, ir a uma padaria ou ao restaurante e comprar alimentos prontos ou semiprontos. Produzir o alimento integralmente, desde o plantio da semente até a execução da receita, para alimentar uma



Fig. 18: Maria Horr Loffi e Silvana Roth. Avó e neta, autoras deste artigo, 2023 (Acervo da autora).

²⁹ Embora a receita apresentada por Bruch (2023) não seja a mesma, ela segue o mesmo princípio.

³⁰ Maria Maurene Loffi Roth, 59 anos de idade, filha de Armando Loffi e de Maria Horr Loffi.

família de, muitas vezes, dez ou mais pessoas, não era uma tarefa fácil, mas foi desenvolvida com maestria pelos nossos antepassados.

Referências:

BRUCH, Jonas. **Raizes da família Bruch: pioneiros na Quarta-Linha da Colônia Santa Isabel**. Alfredo Wagner, SC: ed. do autor, 2023.

MÜLLER, Arno; HEINRICHS, Lori R. S. **Redescobrimo a cozinha colonial Alemã no RS. Die Wieder-Entckung der Deutsch-Kolonistischen-Küche in Rio Grande do Sul/Brasilien**. Nova Petrópolis, RS: Editora Amstad, 2009.

PRIM, Maurino. **A Família Prim na Colônia Santa Isabel**. Páginas da Colonização: Estudos/subsídios históricos sobre a Colônia Alemã Santa Isabel – 175 anos de Fundação, 2023. Disponível em: <http://tonijochem.com.br/artigos-paginas-da-colonizacao/>. Acesso em: 19 ago. 2023.

ROTH, Silvana. **Mihl Haus: preservação das memórias do povo de Loeffelscheidt**. Páginas da Colonização: Estudos/subsídios históricos sobre a Colônia Alemã Santa Isabel – 175 anos de Fundação, 2023. Disponível em: <http://tonijochem.com.br/artigos-paginas-da-colonizacao/>. Acesso em: 31 mar. 2023.

SCHADEN, Francisco. **Recordações sobre a Família Roth** (manuscrito inédito). São Bonifácio, 1930.

SCHADEN, Francisco. **Notas para a História da Localidade de Löffelscheidt**. São Bonifácio, SC: ed. do autor, 1946.

Outros

ROTH, Antônio Dionisio. **Entrevista** [29 out. 2023]. Entrevistador: Silvana Roth. Loeffelscheidt, Águas Mornas/SC, 2023. (Gravação em celular).

ROTH, Silvana. **Acervo fotográfico**. Águas Mornas/SC, 2023.

Como citar este artigo

ROTH, Silvana; LOFFI, Maria Horr. **Sabor da tradição: receitas gastronômicas antigas recolhidas na localidade de Loeffelscheidt**. Páginas da Colonização: Estudos/subsídios históricos sobre a Colônia Alemã Santa Isabel – 175 anos de Fundação, 2024. Disponível em: <http://tonijochem.com.br/artigos-paginas-da-colonizacao/>.