

BRUNA RANGEL MARTINS

GASTRONOMIA DA INDONÉSIA NO MUNICÍPIO DE CARAMBEÍ-PR

Trabalho de conclusão de curso apresentado para a obtenção do título de Bacharel em Turismo na Universidade Estadual de Ponta Grossa.

Orientadora: Prof^o: Esp. Larissa Mongruel Martins

PONTA GROSSA

2008

Dedico a Deus , e a meus pais Edson e Ana.

AGRADECIMENTOS

A Deus, por me dar forças, paciência e me sustentar todos os dias de minha vida.

Aos meus pais, que sempre me apoiaram, e se esforçaram para que eu pudesse concluir meus estudos até o presente momento.

A Prof^a. Ms. Rúbia Gisele Tramontin Mascarenhas, professora que colaborou com informações e material para a execução deste trabalho.

A Prof^a. Esp. Larissa Mongruel Martins, orientadora, pelo incentivo e apoio para a conclusão do presente trabalho.

A João Victor Loures, acima de tudo amigo e companheiro, por todos os momentos de incentivo, conselhos e ajuda para o presente trabalho.

A todos que direta ou indiretamente contribuíram para a conclusão dessa pesquisa.

O Prato nacional é um produto do gênio coletivo: Ninguém o inventou e inventaram-no todos; vem-se ao mundo chorando por ele e quando se deixa a pátria lá longe, antes do pai e da mãe, é a primeira coisa que se lembra.

(Luís da Câmara Cascudo)

Resumo

Este trabalho procura relatar o que é a gastronomia da Indonésia no município de Carambeí, devido a percepção de a mesma poder ser um potencial turístico para a cidade. Objetivando identificar a gastronomia da Indonésia presente no município e como utilizá-la turisticamente. Como objetivos específicos, o de se estudar a história do município, e como se deu a imigração holandesa. Também identificar qual é a importância desses pratos Indonésios servidos frequentemente no município, em que período ocorreu a imigração desses indonésios, e também identificar onde esses pratos são comumente servidos. E como através da valorização desses atrativos gastronômicos sugerir a utilização dos mesmos para o turismo. Através de um estudo exploratório e descritivo, levantamento de referencial teórico e entrevistas com três moradores locais, e observação no dia a dia de um restaurante local foi possível a realização da presente pesquisa. Para a pesquisa foram utilizados autores de sociologia como Cuhe e Chartier, pesquisadores de alimentação como Schlüter e Chouten. Segundo os dados e fatos apresentados pôde-se constatar que há potencial para a atividade se desenvolver e que a gastronomia da Indonésia presente no município pode ser utilizada como um recurso para potencializar a atividade turística, servindo como um importante complemento para a mesma. Visto que pode se tornar um produto devido às suas peculiares características e também à sua história.

Palavras-chave: *Carambeí, Turismo Gastronômico, imigração.*

LISTA DE ANEXOS

Anexo A - Mapa do Município de Carambeí	46
Anexo B - Mapa da Indonésia	47
Anexo C - Fotos do Restaurante KRAKATOA	48
Anexo D - Receita Sambal Ulek- Molho apimentado	49
Anexo E - Folder do Restaurante KRAKATOA 01.....	50
Anexo F - Folder do Restaurante KRAKATOA 02	51
Anexo G - Fotos da Festa dos Imigrantes	52
Anexo H- Folder da Festa	53

LISTA DE FOTOS

Foto 1 - Prato típico Indonésio.....	27
Foto 2 - Alguns Itens da Culinária Indonésia.....	27
Foto 3 - Carranca esculpida em madeira maciça.....	30
Foto 4 - Planta Agave	30
Foto 5 e 6- Kroepoek secando em estufa.....	36

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Pratos Indonésios.....	27
Tabela 2 - Ingredientes Substituíveis.....	28
Tabela 3 - Cardápio do restaurante KRAKATOA.....	35

SUMÁRIO

Conteúdo

INTRODUÇÃO	10
CAPÍTULO 1 - TURISMO E SEGMENTAÇÃO DE MERCADO	11
1.1 TURISMO CULTURAL	12
1.2 TURISMO GASTRONOMICO	16
CAPITULO 2 – GASTRONOMIA DA INDONÉSIA EM CARAMBEÍ - PR	21
2.1 HISTÓRIA DO MUNICÍPIO DE CARAMBEÍ.....	21
2.2 A INFLUÊNCIA DA GASTRONOMIA DA INDONÉSIA NO MUNICÍPIO DE CARAMBEÍ-PR	26
CAPÍTULO 3 - PROPOSTA DE USO TURISTICO DA GASTRONOMIA DA INDONÉSIA NO MUNICIPIO DE CARAMBEÍ - PR.....	31
3.1 ALIMENTAÇÃO.....	Erro! Indicador não definido.
3.2 FESTAS GASTRONOMICAS E RESTAURANTES TÍPICOS.....	31
3.3 PROPOSTA DE USO DA GASTRONOMIA INDONESIANA COMO ATRATIVO TURISTICO NO MUNICIPIO DE CARAMBEÍ-PR	37
CONSIDERAÇÕES FINAIS	41

INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem o objetivo de fazer um estudo sobre a gastronomia da Indonésia presente no município de Carambeí através de um estudo exploratório e descritivo assim como revisão bibliográfica, entrevistas orais e observação no dia-a-dia de um restaurante de gastronomia típica. Pode-se perceber alguns aspectos culturais do município e características do povo local, contadas a partir de sua história.

Objetivando identificar a gastronomia da Indonésia presente no município e como utilizá-la turisticamente. Como objetivos específicos, o de se estudar a história do município, e como se deu a imigração holandesa. Também identificar qual é a importância desses pratos Indonésios servidos freqüentemente no município e onde os mesmos são comumente servidos. E como através da valorização desses atrativos gastronômicos sugerir a utilização dos mesmos para o turismo.

Para a realização do trabalho, buscou-se autores de ,sociologia, história da alimentação e autores que falem sobre a atividade turística, principalmente sobre o Turismo Cultural. O primeiro capítulo foi utilizado para expor alguns conceitos de patrimônio, cultura, turismo,cultural e gastronômico, alimentação.

No segundo capítulo foi descrito o que é a gastronomia da Indonésia presente no município, um pouco da história da cidade, e qual a relação dos povos, Holandês e Indonésio, e onde a gastronomia típica da Indonésia é servida no município.

E no terceiro capítulo foram apresentadas algumas sugestões e conclusões sobre o que foi pesquisado, mostrando que há potencial para atividade turística no município e que a gastronomia da indonésia pode vir asomar para a mesma.

Nos capítulos que seguem, busca-se a explanação, através de conceitos sobre patrimônio e turismo cultural, busca-se entender essa movimentação que ocorre no município de Carambeí - PR, o porquê de ela ocorrer e como a utilizar,se aproveitando do contexto e das oportunidades que a abrangem. Assim buscando interpretar o patrimônio cultural através da gastronomia, sendo essa um suporte a mais para o desenvolvimento da atividade turística do município.

CAPÍTULO 1 - TURISMO E SEGMENTAÇÃO DE MERCADO

O Turismo possui variadas definições, a maioria delas possui em comum o fator deslocamento e não permanência no local como residente fixo, algumas definições são técnicas outras econômicas, para McIntosh *apud* Beni (1997, p.32): “Turismo é uma atividade que atrai e transporta viajantes os aloja e cortesmente satisfaz suas necessidades e desejos”; Já Krapf *apud* Beni (1997p. 32) define o Turismo como: “... os conjuntos de fenômenos e de relações que são estabelecidas em uma viagem na medida em que não leva à residência permanente e não está ligado a nenhuma atividade remuneratória.”.

As definições para o turismo aumentaram a partir de 1930, e por ser uma atividade em constante desenvolvimento e crescimento, novas definições surgem a cada dia, turismo envolve viajantes, comunidades receptoras, transformações sociais que ocorrem devido à atividade turística nestas mesmas comunidades, podendo até gerar atritos culturais ou processos de aculturação que em alguns casos podem ser positivos e em outros negativos.

O turismo gera movimentações financeiras dos mais diversos tipos, empregos diretos e indiretos, tanto nos setores de gestão pública, como nos de hospedagem, alimentação e transportes. A atividade turística gera relações humanas e desenvolvimento local e regional, podendo também causar alguns impactos ambientais e culturais. Além de que as diversas interfaces da atividade estão crescendo, tanto em surgimento de mais atrativos, quanto em termos financeiros como também em pesquisa. O fato é que até o presente momento não surgiu nenhuma definição aceita por todos do que é o Turismo, justamente por possuir este um caráter multidisciplinar tornando difícil sua definição precisa.

Na atividade turística, exatamente por estar em processo de crescimento, percebe-se uma necessidade de estruturação de como promover, organizar, vender e para quem vender determinados produtos turísticos¹, surgindo assim a necessidade de segmentação de mercado, que para Beni (1997, p.153), é :

Técnica estatística, que permite decompor a população em grupos homogêneos, e também a política de *marketing* que divide o mercado em

¹ Produto Turístico: Para Beni (1997, pág 39) é a oferta original, somado a oferta agregada (Transportes,intermediação de serviços,agências de viagens e operadoras turísticas mais os equipamentos receptivos de alojamento hoteleiro,extra-hoteleiro e complementares de recreação,alimentação e promoção formando estes o Produto Turístico).

partes homogêneas, cada uma com seus próprios canais de distribuição, motivações diferentes e outros fatores, possibilitando o conhecimento dos principais destinos geográficos e tipos de transporte, da composição demográfica dos turistas, como faixa etária e ciclo de vida, nível econômico ou de renda (...) incluindo sua situação social como escolaridade, ocupação, estado, civil e estilo de vida.

Assim Beni, dá base para se entender o porquê dos diversos produtos turísticos serem vendidos separadamente e até em lugares específicos, pode-se concluir que a mesma pode ser utilizada para evitar gastos desnecessários e possíveis prejuízos. Como por exemplo, pode-se imaginar um pacote de viagem criado especificamente para o público GLBTS, (gays, lésbicas, bissexuais, transexuais e simpatizantes); se quem for comercializá-lo concentrar sua propaganda e pessoal de vendas num público religioso por exemplo em igrejas tradicionais, com certeza obterá resultados negativos, para tanto a segmentação de mercado se torna importante ferramenta na elaboração de pacotes e produtos turísticos.

Antes mesmo da idéia de segmentação do turismo ser definida, Stanley Plog *apud* Barreto (2002 p.26), já falava da necessidade de tipificação dos turistas e criou um modelo chamado de “modelo cognitivo-normativo” o qual classificava turistas conforme o interesse de suas viagens e as relações que mantinham ou gostariam de manter com o núcleo ou comunidade receptora.

O turismo assim foi subdividido em vários segmentos que hoje se procura trabalhar separadamente, como por exemplo: turismo de aventura; turismo rural; turismo GLBTS, turismo religioso, turismo de lazer, turismo de negócios e turismo cultural que será base para o desenvolvimento do presente trabalho. As segmentações de turismo também podem ser subdivididas que é o caso do Turismo Cultural, que tem em suas diversas subdivisões, por exemplo, o turismo arquitetônico, religioso, artístico, arqueológico o turismo em museus e o Turismo Gastronômico.

1.1 TURISMO CULTURAL

Turismo Cultural existe em função dos Patrimônios Culturais da Humanidade que são divididos em Patrimônios Materiais e Patrimônios Imateriais, o primeiro seria composto segundo o Iphan¹:

...por um conjunto de bens culturais classificados segundo sua natureza em arqueológico, paisagístico e etnográfico; histórico; belas artes; e das artes

¹ Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

aplicadas. Eles estão divididos em bens imóveis como os núcleos urbanos, sítios arqueológicos e paisagísticos e bens individuais; e móveis como coleções arqueológicas, acervos museológicos, documentais, bibliográficos, arquivísticos, videográficos, fotográficos e cinematográficos.

Os termos Patrimônio Material ou Patrimônio Tangível podem ambos ser utilizados. O Brasil possui diversos bens tombados, entre eles bens artísticos, arqueológicos, de belas artes e artes aplicadas. Recentemente (2007/2008) foram tombados, por exemplo, o Elevador Lacerda (Salvador-BA), a Casa de Chico Mendes (Xapuri - AC) e a casa de Vidro de Lina Bo Bardi (São Paulo-SP).¹ Já o Patrimônio Imaterial é definido pela UNESCO 2008 -Organização das Nações Unidas para a Educação, ciência e cultura.-, como:

O Patrimônio Cultural Intangível ou Imaterial compreende as expressões de vida e tradições que comunidade, grupos e indivíduos em todas as partes do mundo recebem de seus ancestrais e passam seus conhecimentos a seus descendentes (...) Mas não só de aspectos físicos se constitui a cultura de um povo. Há muito mais, contido nas tradições, no folclore, nos saberes, nas línguas, nas festas e em diversos outros aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo. A essa porção intangível da herança cultural dos povos, dá-se o nome de patrimônio cultural imaterial.²

Como exemplo destes bens imateriais pode-se citar a Capoeira, o Samba do Rio de Janeiro, o modo artesanal de produção do queijo Minas, o Ofício das de Paneleiras de Goiabeiras no Espírito Santo entre outros. Esses bens se destacaram por seu modo de fazer, pelo seu tempo de existência e também devido às gerações em que foram praticados tais costumes e que continuam sendo praticadas e retransmitidas.

A partir das definições de patrimônios materiais e imateriais a OMT³ define turismo cultural: "Turismo cultural é caracterizado pela procura por estudos, cultura artes cênicas, festivais, monumentos, sítios históricos ou arqueológicos, manifestações folclóricas ou peregrinações". Essa afirmação considerada por muitos autores como ampla e não suficiente para definir o turismo cultural, pode ser

¹ Dados retirados do *site* do Iphan. BENS MATERIAIS E IMATERIAIS TOMBADOS NO BRASIL, disponível em: http://portal.iphan.gov.br:8080/vs_portal/baixaFcdAnexo.do;jsessionid=5778ADCAA90E861F05A4E4520DC835D9?id=499, acesso em 21 de agosto de 2008 às 19:45

² PATRIMÔNIO IMATERIAL, disponível em: http://www.unesco.org.br/areas/cultura/areastematicas/patrimonioimaterial/patrimimaterial/mostra_padrão, acesso em 21 de agosto de 2008 às 21:00h.

³ Organização Mundial do Turismo

complementada com a definição de turismo cultural dada pela “Carta de Turismo Cultural” pelo ICOMOS¹ que diz:

O turismo cultural é aquela forma de turismo que tem por objetivo, entre outros fins, o conhecimento de monumentos e sítios histórico- artísticos. Exerce um efeito realmente positivo sobre estes tanto quanto contribui para satisfazer seus próprios fins- a sua manutenção e proteção- .Esta forma de turismo justifica ,de fato,os esforços que tal manutenção e proteção exigem da comunidade humana, devido aos benefícios sócio-culturais e econômicos que comporta para toda a população implicada.

A partir de tais definições conclui-se que o Turismo Cultural é uma possibilidade de preservação de tradições, costumes e valorização dos mesmos para que estes não venham a se extinguir com o passar do tempo. A atividade turística nesses sítios de preservação pode colaborar para a manutenção e proteção desses atrativos culturais a partir do momento que agrega valor econômico aos mesmos.

A mesma Carta patrimonial faz menção aos efeitos negativos que o turismo pode acarretar para esses monumentos se os mesmos possuírem uso massivo e descontrolado, e recomenda que visitas e práticas turísticas para conhecimento e educação sejam realizadas de forma regrada e em níveis aceitáveis.

Dentro do Turismo Cultural realizado a partir desses bens materiais e imateriais ,uma das vertentes é o Turismo Gastronômico, que na maioria das vezes ocorre em lugares onde as etnias são mais destacadas, nos lugares em que houve imigração e os detalhes da cultura dos imigrantes ainda estão presentes nas comunidades atuais.

Para BARRETO, (2000, p.26):

Turistas que partem em busca do Turismo Cultural e Gastronômico em geral, são pessoas que procuram um contato autêntico e íntimo com a população local, adaptando-se facilmente a costumes locais sem querer impor sua própria cultura, são consideradas pessoas com anseio de consumir estados de espírito e não coisas materiais, assim é que novos mercados estão surgindo dentro da atividade turística;

Esses turistas que citados por BARRETO, partem em busca de algo autêntico e inédito para suas experiências culturais, são pessoas com estes perfis de procurar

¹ Conselho Internacional de monumentos e sítios, criado em 1964 e ligado à UNESCO propõe os bens que receberão classificação de Patrimônio Cultural da Humanidade.

algo relacionado à sua personalidade ou interesse, que geram os já citados segmentos de turismo ou turismo de interesse específico. A cultura dessas localidades onde há possibilidades de se desenvolver o turismo gastronômico deve ser otimizada, alguns estudiosos podem definir cultura como sendo algo abstrato ou uma ilusão não palpável, porém para Azevedo, (1958 p.20):

...ela pode representar aos olhos de um observador, o conjunto de caracteres que define a vida coletiva de determinado grupo, seja ele primitivo ou civilizado. A cultura pode fazer dos indivíduos o que eles se tornam, através de influências exteriores, materiais intelectuais e históricas.

Assim, mesmo cultura sendo algo complexo, conclui-se que ela é parte do meio em que as pessoas vivem no sentido de demonstrar o que os indivíduos são ou representam ser, devido ao contexto e informações que receberam durante o período em que estão vivendo. Para Tylor *apud* Azevedo (1958, p.21): "... cultura é um complexo que compreende conhecimentos, crenças, as artes, a moral, a lei os costumes e todos os demais hábitos adquiridos pelo homem dentro de uma sociedade". Assim as percepções que se tem de determinados grupos, as movimentações que tais grupos realizam e são observáveis por leigos, representam a cultura dos mesmos.

Quanto à cultura étnica e legado cultural Lévi Strauss *apud* Cuche (2002, p.141) já afirma que: "todo conjunto etnográfico que apresenta diferenças significativas em relação a outros grupos e pode ser utilizado como objeto de pesquisa é também cultura". Assim podemos concluir que patrimônio ou patrimônio cultural são também expressões de cultura.

E o patrimônio cultural étnico para Aguirre *apud* Martins (2006 p.43), presume um valor popular enraizado, este valor pode ser traduzido como identidade. A identidade cultural conforme Cuche (2002 p.178):

remete necessariamente ao grupo original de vinculação de um indivíduo, definindo o mesmo de maneira autêntica, ela surge de um sentimento do ser humano de 'fazer parte' que é um sentimento de certa forma inato, porém a identidade definiria o homem de maneira estável.

Assim, CUCHE demonstra uma ligação com os valores recebidos no contexto em que o indivíduo viveu ou vive, ou de um contexto que foi repassado através de gerações anteriores para a sua geração. Cuche (2002), ainda comenta sobre a

identidade etno-cultural e diz que a vinculação a um grupo étnico é fundamental para se estabelecer vínculos sociais importantes já que se trata de vínculos baseados em uma genealogia comum, fazendo com que haja uma identificação automática desses indivíduos uns para com os outros; A identidade etno-cultural é um sentimento de vinculação a uma coletividade imaginária. Assim Azevedo (1958, p.28) conclui que: “a cultura em todas as suas manifestações filosóficas e científicas, artísticas e literárias (...) constitui a função mais nobre e mais fecunda da sociedade como a expressão mais alta e mais pura da civilização”.

Conforme estes autores conclui-se que os legados étnicos e culturais de cada localidade com potencial turístico, contribuem muito para que a atividade se desenvolva. E a valorização da cultura, assim como o movimento de fazer com que os indivíduos que protagonizam estes legados étnicos, sintam ou aprendam que fazem parte da cultura local, ou que se identifiquem com o seu próprio passado e sintam-se valorizados e motivados a promover a otimização de sua cultura, gera harmonia entre atividade turística e comunidade local, facilitando o progresso da atividade turística sem muitos entraves.

O planejador de turismo deve promover esta interação entre comunidade, sua própria identidade e a atividade a ser realizada, podendo utilizar-se do apoio de gestores públicos e privados para tanto. No segmento “Turismo Gastronômico” há que se pensar muito sobre estes aspectos (cultura, identidade, patrimônios) durante seu planejamento, para conseguir interagir as comunidades, principais agentes do saber-fazer gastronômico, para conseguir promover de forma adequada o seu produto. Afinal, turismo gastronômico não existe, sem culinária e saberes de como fazer pratos que podem ser típicos, regionais, étnicos ou tradicionais.

1.2 TURISMO GASTRONOMICO

A Gastronomia faz parte de novos produtos turísticos agregados ao turismo cultural, porém Schlütler (2006, p.70) afirma que poucas vezes a gastronomia será o principal motivador de uma viagem, sendo ela um agregador de valor ao principal produto turístico oferecido em uma determinada localidade, não excluindo a possibilidade de se criarem rotas temáticas e culturais com variados atrativos gastronômicos. Sabe-se que existem lugares em que a gastronomia se torna um

forte motivador da viagem, afinal para amantes do turismo cultural ela possui variados aspectos interessantes citados a seguir.

1.1.1 Alimentação

Alimentação é um ato natural, que o homem transformou em ritual, ela se torna segundo Cascudo (2004, p. 36): "...uma expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de etiqueta, a alimentação é uma função simbólica de fraternidade um rito de iniciação para a convivência e para a confiança na continuidade dos contatos."

Esse aparato que o autor comenta que gira em torno da alimentação, envolve pessoas, famílias, comunidades, eventos sociais, e todo o alimento que teve de ser plantado, colhido, escolhido, transportado, manufaturado, e distribuído, para só então ir para as mãos de um cozinheiro, que tem todo o trabalho de prepará-lo e servi-lo de maneira adequada à ocasião. Cascudo ainda conclui que comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social, existem muitas definições e explicações que buscam definir o que é o ato de comer, o porquê se come, e porque ele se torna muitas vezes mais importante que outras necessidades consideradas vitais para a vida humana.

Esses ritos que envolvem o comer, ou mesmo eventos sociais em que o prato a ser servido é a principal atração tornaram-se comuns ao longo dos séculos, com as modificações do ato de alimentar-se e com a modernização e padronização de alimentos a serem ingeridos, surgiram também os restaurantes.

Segundo Flandrin e Montanari (1996) no século XVIII surgiram na França lugares em que se vendiam "*restaurats*" ou seja caldos restauradores, que incluíam alimentos fortes como carne e raízes para os trabalhadores das cidades, já no século XIX com a Revolução francesa a alta cozinha abandona a corte e passa a ser acessível, ou as finas iguarias passam a ser servidas em restaurantes, que nessa mesma época aumentaram em quantidade aos arredores e principalmente na cidade de Paris.

Com o aumento destes estabelecimentos em grande escala percebe-se que mesmo a gastronomia sendo um amplo segmento, ela pode ser utilizada através do turismo cultural dentro da atividade turística como uma atividade econômica e cultural ou como um fator social e de relações públicas. Os restaurantes assim como

festas gastronômicas podem colaborar como suporte para a atividade turística, podendo fazer parte de roteiros e quiçá o principal atrativo.

1.2.2 Gastronomia

Para Gomensoro (1999 p.195): “Gastronomia é a arte do bem comer e do saber escolher a melhor bebida para acompanhar a refeição”, a gastronomia vem ao longo dos séculos evoluindo e ganhando requinte em dados momentos, e em outros se tornando sinal de libertinagem e glotonaria exacerbadas.

A Gastronomia não se limita em somente saber bem harmonizar bebida e refeição, isso faz parte da alimentação comum do dia-a-dia que serve basicamente para saciar e fazer sobreviver, já a gastronomia é considerada como o saber comer de forma adequada para a manutenção da saúde e como forma de apreciação requintada dos alimentos. Até dicionários evidenciam tal diferença entre o somente alimentar-se para sobrevivência e o alimentar-se por prazer.

A alimentação é o ato de alimentar-se; um conjunto de substâncias que um indivíduo costuma alimentar-se; abastecimento, provimento, fornecimento; Gastronomia é a arte de cozinhar, de maneira que se proporcione o maior prazer em quem come; arte de se regalar com finos acepipes¹; Dicionário Aurélio (p.70 e 678).

Assim tem-se a diferença entre alimentação e Gastronomia, fato é que gastronomia surge depois de todo o processo de evolução e transformação do ato de alimentar-se, que se constitui um ato de grande mobilidade e possibilidade de mudanças.

Apesar de não haver registros históricos precisos de quando o homem passou a utilizar-se do fogo, sabe-se que ele passou a usá-lo a princípio para cozer suas caças, somente posteriormente que o fogo foi usado para outros fins, acredita-se que isso se deu há 500 mil anos, esse ato de cozer a caça gerou uma primeira mudança no regime alimentar do homem.

Essas transformações em pequenas e grandes escalas foram constituindo o que hoje se conhece por cozinha. Muitos povos passaram a aceitar alimentos conforme o passar do tempo, alimentos antes desprezados ou considerados

¹ Iguaria delicada;pitéu; petisco

imundos foram incorporados em algumas cozinhas, devido às vezes a processos migratórios, ou a longos períodos de escassez alimentícia. Alimentos são consumidos ou não devido ao legado e heranças culturais, devido a motivos religiosos, devido à disponibilidade dos mesmos para consumo.

Cabe ressaltar que segundo Senra e Barreto *apud* Ansarah (2001, p.392), a culinária se diferencia da gastronomia: “A culinária é o conjunto de conhecimentos adquiridos empiricamente ou num contexto associado principalmente ao lar e/ou pessoas comprometidas com o bem comer”, e afirmam: “Gastronomia com o passar dos anos e seu desenvolvimento, passou a ser uma atividade culinária desenvolvida dentro de princípios ‘científicos’ ou por técnicas alicerçadas em anos de descobertas e experiências que visavam equilibrar sabores e ingredientes”.

Surgiram escolas de formação específica para *chefs*¹, sendo que antes os *chefs* eram formados apenas pela experiência em restaurantes até adquirirem conhecimento suficiente para liderarem uma cozinha. Os novos profissionais da cozinha devem conhecer sobre todo o processo produtivo de uma cozinha, assim como a gestão econômica e de pessoal da mesma.

A Gastronomia se tornou requintada e surgiram muitos apreciadores da modalidade comer bem e comer com arte, ou indivíduos que simplesmente gostam de experimentar pratos de diferentes locais e culturas, a esses indivíduos deu-se o nome de Gastrônomos.

Com o desejo de se apreciar os alimentos em sua essência, sentir seus sabores, apreciar suas cores surgiram os Gastrônomos, pessoas dadas à gastronomia que gostam de boas iguarias e buscam os mais refinados prazeres da mesa, Aurélio (p.678). O gastrônomo pode ser uma pessoa interessada em tudo quanto diz respeito à natureza e confecção de alimentos e sabe, ou procura saber o máximo de informações com relação à qualidade, características e diferenças dos mais variados pratos.

Segundo Chartier e Áries (1991), nos séculos XVII e XVIII, a definição de *gourmand*² era negativa e dicionários enfatizavam a tradução dessa palavra como sendo de pessoas gulosas, e incontroladas com relação à alimentação, padres

¹ Quem cozinha profissionalmente e detém conhecimentos culturais, sociológicos e científicos sobre os pratos.

² Sinônimo de glutão ou guloso, segundo dicionários dos séculos XVII E XVIII. CHARTIER,R;ARIÈS,P (Org.)**História da Vida Privada-3** : Da renascença, ao século das luzes, São Paulo: Companhia das Letras, 1991.

jesuítas publicaram a prática da *Gourmandise* como sendo um dos pecados capitais, porém no mesmo período existia uma palavra também francesa para designar o amor refinado à boa mesa o *friandise* uma pessoa apaixonada pelos bons pratos, os padres jesuítas condenavam esse termo menos do que o termo *Gourmandise* dizendo: “a *friandise* é um defeito, porém não é tão vergonhosa quanto a *gourmandise*”.

Através dessas considerações pode-se perceber que o ato de bem comer ou tornar a alimentação um prazer, para muitos, durante tempos foi considerado como um prazer da carne gerando certos atritos dentro de um determinado contexto social. Esses atritos não impediram que a cozinha evoluísse e um grande número de pessoas apreciasse a Gastronomia, considerada arte dentro dos campos culturais. Graças a esses indivíduos hoje a indústria gastronômica cresce a cada dia, envolvendo não só o ato de ir a um restaurante comer, mas ir a um restaurante apreciar um determinado prato ou pratos, devido à história contida nos mesmos e no contexto em que ele está inserido. Assim surgiram também muitas rotas Gastronômicas, viagens de apreciação para contemplação dos mais diversos pratos nos mais variados lugares.

A partir desses conceitos sobre gastronomia, e sabendo que existem pessoas interessadas em explorar diferentes cozinhas, saberes e culturas, o presente trabalho, procura apresentar uma análise expositiva sobre a gastronomia da Indonésia presente no município de Carambeí - PR, características de seu uso e o saber fazer presente na comunidade, demonstrando como ela pode ser usada como um atrativo no município.

CAPÍTULO 2 – GASTRONOMIA DA INDONÉSIA EM CARAMBEÍ - PR

Apesar do município de Carambeí ter sido colonizado por holandeses, há também a presença de Indonesianos cuja tradição gastronômica do seu país de origem é presente nos lares, festas locais e em um restaurante na cidade, é sobre estas relações entre a etnia holandesa e etnia Indonésia que o segundo capítulo tratará.

2.1 HISTÓRIA DO MUNICÍPIO DE CARAMBEÍ

O município de Carambeí está localizado no Brasil, no Estado do Paraná, entre as cidades de Ponta Grossa e Castro no segundo planalto paranaense, região dos Campos Gerais. Localizada à aproximadamente 120 quilômetros da capital Curitiba, (ANEXO A).

Possui 64.425 Km² de área e está a 1050 metros acima do nível do mar em sua porção territorial central. Desde o ano de 1966 era distrito do município de Castro, somente em 13 de dezembro de 1995 foi criado o município e em 03 de outubro de 1996 ocorreu a primeira eleição municipal. ¹

O atual município de Carambeí, antes de 1713, era uma fazenda que começava no rio Iapó e se estendia até ao rio Pitangui. Com uma casa sede, entre Ponta Grossa e Castro. Talvez por uma má administração de seu proprietário, José Goes, a fazenda acabou indo a leilão, e dessa época a meados 1854, ela foi arrendada por diversas vezes, até que foi permutada por outra fazenda, pelos descendentes de Francisca Teixeira de Azevedo, a sinhara de Carambeí.

O nome Carambeí significa "rio das tartarugas", e é a junção de *carambé* (carumbé) que significa tartaruga e y que significa rio na língua guarani, Netto², (data desconhecida).

Segundo Kooy, (1986, p.9) as primeiras famílias se instalaram no município no ano de 1911, vindas da colônia de Gonçalves Júnior próxima a Irati, onde haviam perdido grande parte de seus bens devido a pragas na plantação. Estes imigrantes haviam saído da Holanda em busca de melhores condições de vida e na época, o governo brasileiro pagava a viagem e percorria a Holanda alistando interessados em emigrar para o Brasil, as facilidades eram muitas. Com as dificuldades na colônia de

¹ Dados retirados do Inventário Turístico do Município de Carambeí.

² Carambeí: Um pouco de sua História, Netto.R.L

Gonçalves Júnior muitos resolveram se estabelecer em Carambeí.

Ao ser divulgada a notícia de que a “*Brazil Railway Company*”, estava abrindo uma nova colônia entre as cidades de Castro e Ponta Grossa para construção de uma ferrovia e necessitava de trabalhadores.No dia quatro de abril de 1911, o Sr. Leendert Verschoor comprou um terreno na colônia, dia esse comemorado e considerado dia do aniversário da cidade.

As primeiras famílias a chegarem a Carambeí foram: Verschoor, De Geus, e Vriesman, divulgando o lugar com novas possibilidades aos seus parentes da Holanda, muitos imigraram para o Brasil, formando no ano de 1914 uma base de imigrantes, que produziam leite e derivados e os entregavam à “*Brazil Railway Company*”. Havendo a percepção de maior lucro com a venda particular do produto, neste mesmo ano foi criada uma pequena indústria para este fim a “*De Geus e Cia*”, que vendia seus produtos na cidade de Ponta Grossa.Ainda neste ano com o início da Segunda Guerra Mundial surgiram muitas dificuldades e o poder aquisitivo baixou, e até 1920 chegaram poucas famílias de imigrantes.

Em 1920 existiam três fábricas de queijo na cidade e estes produtos eram vendidos em São Paulo, em 1925 foi fundada a “*Sociedade Cooperativa Hollandeza de Laticínios*”, a primeira cooperativa de produção do Brasil¹, apesar de no Brasil ainda não haver leis sobre a formação de cooperativas elas surgiram em 1932 e a Cooperativa foi registrada em 1º de Agosto de 1941, com o nome de “*Cooperativa Mixta Batavo*”. Segundo Luyten (1981p.) o nome Batavo é originário de uma antiga tribo germânica que no início da era cristã habitava o delta do rio Reno de onde são provenientes os pioneiros imigrantes de Carambeí.

Ainda sobre como se deu o processo de desenvolvimento no município, Scheffer (2003 p.3) afirma: “O grande desenvolvimento da cooperativa só se deu no final da Segunda Guerra Mundial quando novos imigrantes trouxeram gado considerado de excelente qualidade e novas tecnologias agrárias.” Durante os anos seguintes novas colônias holandesas surgiram como Castrolanda (1951), e Arapoti (1960).

¹ Para Benevides *apud* Kooy, pode-se dividir cooperativas em cooperativas de crédito, de consumo e de produção, antes de 1925 existiram tentativas para formação de cooperativas. No caso, numa cooperativa de produção os cooperados (associados) são pessoas que produzem algo que é entregue na cooperativa para ser beneficiado, e/ou industrializado e comercializado. Numa cooperativa de consumo os cooperados são as pessoas que fazem as suas compras na mesma. Ex.: Supermercados de associações. No caso de cooperativas de crédito os cooperados são pessoas que depositam, emprestam enfim fazem operações financeiras que age como m banco. Os cooperados são sempre os donos da cooperativa não importa qual seja o seu ramo de atividade.

No ano de 2011 Carambeí completará 100 anos de imigração, e possui diversas atividades comemorativas programadas para este ano. Tais atividades de comemoração poderão servir como impulso para o Turismo Cultural na cidade. Em abril de 2011, com a pretensão de se comemorar o centenário, criou-se já em 2007 uma associação específica para organização da comemoração que provavelmente será de grande porte.

A comemoração, que ocorrerá concomitantemente com outras festividades nas outras colônias holandesas presentes no Brasil, serão também homenageados moradores locais com a presença de representantes governamentais tanto do Brasil como da Holanda. Pretende-se no município de Carambeí na mesma ocasião inaugurar o “Parque Histórico e Temático de Carambeí”.

O parque procurará retratar a história da colonização holandesa no Brasil, e principalmente na cidade de Carambeí, relatando sobre as diversas etnias presentes no município inclusive a da Indonésia, e também, especialmente sobre cultura e modo de vida holandês. Objetiva-se tornar o parque uma atração turística relevante na região dos Campos Gerais, quem está à frente desses trabalhos é o Sr. Dick Carlos De Geus, presidente da associação organizadora que também forneceu tais informações

Sobre a imigração de holandeses Indonésios, Scheffer (2003 p.4) também comenta que a partir de 1934 chegaram muitos novos imigrantes holandeses oriundos das então ilhas holandesas da Indonésia. E tanto Luyten (1981) quanto, Kooy (1986), afirmam sobre o maior poder aquisitivo que estes colonos possuíam, alguns eram holandeses que estiveram na Indonésia, quando esta ainda pertencia à Holanda. E por ocasião da independência da mesma, muitos perderam suas terras e vieram para Carambeí, e tentaram a sorte com os mesmos cultivos acostumados na Indonésia como cana, café e coco.

Porém devido à colonização já estar bem firmada esse grupo foi marginalizado, até porque os antigos componentes carambeienses achavam os costumes destes muito distintos, ou muito liberais, perto dos costumes praticados na cidade. Assim poucas famílias Indonésias permaneceram na cidade, há relatos de que a maioria procurou centros maiores para se viver devido a essa repulsa que sentiram no ambiente da colônia holandesa e devido ao choque de costumes.

As famílias ainda presentes de holandeses indonésios no município são segundo Willmeke Struiving De Geus: Borger, Janssen, Loen, Portier, Wienbeck

,Struiving, Timmermans e Vermeulen, totalizando oito famílias. O atual vice-prefeito inclusive, Bart Janssen, faz parte dessas famílias que imigraram, nasceu na Indonésia e aqui chegou em 1951.

Estas ilhas holandesas da Indonésia tiveram estreita relação com a cultura adquirida pelos os holandeses de se alimentar de muitos pratos indonésios.

2.1.1 A Relação entre a Indonésia e a Holanda

A Indonésia é um país de proporções intercontinentais, devido à sua extensão e quantidade de ilhas, aproximadamente 17.000, a torna o maior arquipélago do mundo, fica localizada entre Ásia e Oceania, no Sudeste asiático entre os oceanos Índico e Pacífico. Suas principais ilhas são Sumatra, Java e Bornéu, (ANEXO B).

A capital de Java é Jacarta, que é a capital do país e um centro político e econômico que serve de cidade pólo de distribuição de mercadorias para todo o restante do país.

Até 1870 a Companhia das Índias Orientais, exploravam comercialmente as ilhas da Indonésia, apesar de não objetivarem o domínio colonial sobre a Indonésia, os holandeses foram dominando o comércio com o ocidente, isso aumentou o poderio holandês no arquipélago. Porém em 1799 com o fim da Companhia Holandesa das Índias Orientais, os holandeses passam a ser colonizadores até a segunda Guerra Mundial quando a Alemanha ocupou a Holanda, e os Holandeses perderam sua colônia para os japoneses.

Os holandeses tiveram tentativas frustradas de tentar recuperar a colônia, houve uma Guerra pela Independência na Indonésia em 1949 quando da tentativa do governo holandês de recuperar sua colônia utilizando-se de pressões militares e diplomáticas. Assim que a ONU¹e os Estados Unidos interviram, os holandeses cederam e transferiram formalmente seu poder de volta aos Indonésios, ainda no ano de 1954 os holandeses foram expulsos da Indonésia e foram retiradas suas propriedades, rompendo assim em 1960 relações diplomáticas entre esses dois países (Barsa,1995).

Ainda numa publicação oficial do governo Indonésio de 1980, comenta-se sobre as guerras formadas em 1667,1680 e em 1740 dos Indonésios contra os

¹ Organização das Nações Unidas

holandeses, porém assim mesmo ao final de 1799, os holandeses ainda dominavam todo o território Indonésio.

O que se pode analisar dessa relação dominante que a Holanda possuía sobre a Indonésia, são os reflexos em ambas as sociedades que são perceptíveis até os dias de hoje, Cucho (2002 p.145):

Karl Marx assim como Max Weber não se enganaram ao afirmar que a cultura da classe dominante é sempre a dominante, ao dizer isso eles evidentemente não pretendem afirmar que a cultura da classe dominante seria dotada de uma espécie de superioridade intrínseca (...) Para ambos a força relativa de diferentes culturas em competição depende diretamente dos grupos que a sustentam. Falar de cultura dominante ou de cultura dominada é recorrer a metáforas, na realidade o que existe são grupos sociais que estão em relação de dominação ou de subordinação uns com os outros.

Fato interessante é observar o caso da Indonésia, em que os dominados não só expulsaram os seus colonizadores como não se apropriaram da cultura dos mesmos de certa forma repelindo a mesma. Esse caso poderia ser analisado à parte, e talvez o que se percebesse seria que o grupo de sustentação em questão seria a Indonésia, que provia os bens de troca para a realização do comércio holandês com o ocidente. E sendo um grupo de sustentação nesse sentido detinham o poder nas mãos, o que faltava apenas era conquistar o cargo de dominação.

Outro fato relevante é que a Indonésia após sua Independência não mede esforços para manter preservada sua cultura e sua língua, uma das ações que foram tomadas foi o estabelecimento da língua oficial nacional devido aos muitos dialetos presentes. Schouten, (2000 p.4), comenta sobre essa vontade e esforços do povo Indonésio de estabelecer um conceito de nação coletivo já que o país é separado em tantas ilhas, o próprio lema da Indonésia é “Unidade na Diversidade” ou “*Bhinneka Tunggal Ika*”, no idioma Bahasa Indonesia, língua oficial. E o governo se utiliza disso devido a grande diversidade étnica, e devido a possibilidades iminentes de se consolidarem grupos étnicos separatistas.

Tais movimentos só acentuam a valorização cultural local, dança, música e artes visuais são também destacadas através destas movimentações, assim como a gastronomia. A Indonésia possui como uma das principais atividades econômicas o cultivo de arroz, que se estende por grande parte do país, tornando-se o principal alimento daquele país.

2.2 A INFLUÊNCIA DA GASTRONOMIA DA INDONÉSIA NO MUNICÍPIO DE CARAMBEÍ-PR

No município de Carambeí a gastronomia da Indonésia está presente, tanto nas casas, nas festas familiares como na festa anual local que ocorre em comemoração ao aniversário da cidade, e no restaurante Krakatoa, restaurante indonésio localizado no município.

A culinária Indonésiana utiliza-se de grande quantidade e variedades de temperos, sendo uma cozinha com forte sabor apimentado, típico de regiões tropicais.

Em entrevista com uma moradora da cidade, descendente de holandeses e indonésios, pode-se obter algumas informações sobre a cultura Indonésia, imigração para o Brasil e Gastronomia daquele país, Willmeke Struiving De Geus, 49 anos, chamada de Panoka pelos brasileiros, tinha um pai holandês e uma mãe Indonésiana:

“...Meu pai emigrou para Indonésia onde conheceu minha mãe na colônia holandesa cristã que havia na Indonésia, somos em cinco irmãos, três nascidos na Indonésia, eu nasci no Brasil... meu pai ficou sabendo da possibilidade de emigrar para o país e quis vir para o Brasil, por parecer ser um país que tinha menos preconceito que na Holanda e na Indonésia, e diversas raças conviviam juntas.”

Panoka é apreciadora da cultura e dos pratos Indonésios e afirma que na maioria dos finais de semana se dedica em fazê-los e experimentá-los. Muitas famílias da cidade apreciam esse tipo de culinária no seu dia-a-dia que é composto de bastante pimentas e temperos agriçoes, segundo ela, na Indonésia na ilha de Java os habitantes comem mais da carne de frango e peixe já que a maioria é mulçumana, já na cidade de Bali, a carne de porco é mais apreciada. Em entrevista Panoka listou alguns dos pratos preparados mais comumente entre os moradores nas casas dos descendentes e que são típicos Indonésios. Assim estruturou-se a tabela a seguir:

Tabela I:

Prato Indonésio	Explicação
Nasi Goreng	Arroz Frito
Sate	Espetinho de Carne de Porco
Pindassaus	Creme de amendoim
Sambal Ulek (ANEXO D)	Molho de Pimenta Picante
Itjar Tjampoek	Verduras com açafrão
Kroepoek	Mandiopã de Camarão
Lemper	Arroz com Recheio em Folha de Bananeira
Loempia	“Rolinho primavera” com broto de feijão e carne de porco.

Fonte: Elaborado pela autora

Percebe-se na tabela acima forte presença de elementos picantes, e agridoces, sabe-se que muitos condimentos e especiarias também são utilizados na culinária da Indonésia, na foto a seguir tem-se um prato típico da Indonésia, composto de arroz, coco ralado frito, ovos, legumes condimentados, molho de pimenta, e carne de porco, o qual a entrevistada pode apreciar durante sua viagem à Indonésia:



Foto 1: Prato Típico Indonésio.



Foto 2: Alguns itens da culinária Indonésia

Fonte: Acervo particular de Willmeke Struiving De Geus

A segunda foto mostra arroz, em rolinhos, o *lemper* que é um arroz recheado em folha de bananeira e alguns doces de ovos e macarrão do tipo *bifum*¹ temperados. Na Indonésia costuma-se acompanhar as refeições com água morna, ou ao final da mesma tomar um chá, que é a principal bebida durante o decorrer do dia, podendo ser de qualquer sabor.

¹ Macarrão de arroz, japonês.

Na mesma entrevista, discutiram-se os modos de fazer tais pratos com os temperos existentes no Brasil, muitos pratos acabam sendo adaptados e o sabor inevitavelmente modificado, segundo a entrevistada esses temperos são mais facilmente encontrados aqui no Brasil, no bairro da Liberdade em São Paulo, até mesmo o restaurante Krakatoa, um restaurante Indonésio presente na cidade, faz encomendas de temperos e especiarias vindas do estado de São Paulo.

Alguns ingredientes que podem ser adaptados, ou que comumente são substituídos nos pratos Indonésios estão listados na tabela II:

Tabela II

Ingrediente Original	Substituto encontrado no Brasil
Tamarindo	Limão ou vinagre
Daoen Salam	Folha de Louro
Kemirie	Noz do Pará
Agar Agar¹	Gelatina

Fonte: Elaborado pela autora.

Observa-se grande semelhança entre tais ingredientes. Os Indonésios utilizam uma vasta quantidade de especiarias e temperos dos mais variados tipos e sabores. Açafraão, amendoim, e pimenta estão entre os principais, um tempero muito utilizado é o Trassie, um tipo de pasta com forte sabor e aroma de camarão, utilizada na maioria dos pratos.

Para Norrild e Lacanau (2003 p.257):

...considerando-se a evolução da humanidade em todos os sentidos, pode-se afirmar que a gastronomia e algumas artes culinárias se conservaram através do tempo, outras não se adaptaram a novas épocas, tornando-se antiquadas, e outras se modificaram com o uso de novos ingredientes e tecnologia, as delicias gastronômicas de um povo estão ligadas à sua cultura educação e modo de vida.

Essas modificações nos temperos e ingredientes são adaptações que fazem parte do processo de evolução da cozinha, devido à região, à escassez, e até a extinção de certos ingredientes em determinadas épocas e locais, processos de

¹ O Agar Agar é um hidrocolóide extraído de diversos gêneros e espécies de algas marinhas vermelhas da classe Rodophyta, .(http://www.corpoperfeito.com.br/subcategoria/?sb=agar_agar)

migração também geram esse tipo de mudança, conforme comentado anteriormente.

Percebe-se que no município de Carambeí, tal tipo de alimentação agrada a muitos moradores, neste caso pode-se perceber que houve um processo de interação entre Indonésia e Holanda, em que ambas culturas puderam agregar conhecimentos umas das outras.

Atualmente na Holanda segundo Willmeke, existem muitos restaurantes com alimentos e especiarias da Indonésia assim como lojas de artesanato Indonésio, que também são utilizados em grande escala para complementar a atividade turística da Indonésia, e na Holanda servem como artigos decorativos. Esculturas esculpidas em madeira são comuns e encontradas facilmente em diversos pontos de venda. Na própria residência de Panoka existem diversos artigos de decoração vindos da Indonésia.

Sua residência faz parte da Rota Holandesa que é comercializada pela COOPTUR, devido às exóticas plantas que Panoka cultiva. -A COOPTUR através de sua rota holandesa tem comercializado alguns atrativos da cidade mensalmente e estes grupos estão aumentando sua freqüência, e quantidade. A cooperativa é uma iniciativa privada a qual possui vários associados donos de estabelecimentos turísticos, interessados em promover o Turismo na região dos Campos Gerais. Ela é associada a OCEPAR –Sindicato e Organização das Cooperativas do Estado do Paraná e possui convênio com a SESCOOP/PR-Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo, o qual financia muitos cursos relacionados ao turismo para os cooperados.-

A casa de Panoka possui, um orquidário, um cactário e um grande número de Agaves¹ e Bromélias. Devido à freqüência de visitantes, Panoka planeja abrir um mini-restaurante, para servir aperitivos e pratos indonésios, para esses turistas. E também para os moradores locais terem a oportunidade de apreciar a culinária Indonésia, assim como comercializar alguns temperos em conserva como os chutneys indonésios, que inclusive já são comercializados no Moinho do artesão presente na cidade, isso poderá somar para a oferta turística da cidade.

¹ Planta geométrica, muito ornamental. De folhas grandes e acinzentadas o agave é muito utilizada em parques e jardins públicos. Quando chega idade adulta emite uma grande inflorescência que chama muito a atenção. Tem o poder de manter cães e gatos afastados, devido às folhas pontiagudas e com espinhos é utilizada na fabricação da bebida tequila. - http://www.jardineiro.net/br/banco/agave_americana.php

A cidade também possui uma *torteria* que comercializa tortas típicas holandesas que atrai muitos interessados vindos das cidades regionais, principalmente de Curitiba, Maringá e Ponta Grossa, que se deslocam muitas vezes apenas para tomar um café da tarde aos fins de semana, o que também, assim como a casa de Panoka pode contribuir para a atividade turística.

Assim, segundo Barreto (2000, p.43): “A manutenção do patrimônio histórico, em sentido amplo faz parte de um processo maior ainda, que são a conservação e a recuperação da memória, graças à qual os povos mantêm sua identidade”, este processo que a autora cita, pode ser percebido no dinamismo que existe entre relações étnicas e entre países, quando seu povo está em contato um com o outro e adquire hábitos e costumes alheios ao seu *modus vivendi*. A preservação dos seus próprios costumes e fazeres se torna necessária, para que não haja o esquecimento e a perda de conhecimentos dos mesmos.

Através do referencial teórico explanado no primeiro capítulo é observável no município de Carambeí, o empenho dos moradores em preservar a cultura de seus antepassados, podendo assim gerar laços com o país de que seus pais originaram, e com esses laços mesmo que abstratos, (já que muitos, há muitas gerações vivem no Brasil) uma identidade. Apesar de muitos costumes serem já ultrapassados nos seus países de origem, cria-se um laço de memória que fortalece a identidade e a cultura individual.



Foto 3: Máscara esculpida em madeira maciça.



Foto 4: Agave no jardim de Panoka

Fonte: Acervo particular de Willmeke Struiving De Geus

CAPÍTULO 3 – SUGESTÕES PARA O USO TURÍSTICO DA GASTRONOMIA DA INDONÉSIA NO MUNICÍPIO DE CARAMBEÍ - PR

É possível de se visualizar em contato com a comunidade do município de Carambeí, a presença da Gastronomia Indonésia, em meio a festas, restaurantes e residências.

A gastronomia é diferenciada da alimentação brasileira, no sentido de utilizar-se de distintos temperos não existentes, ou que não são comuns de se encontrar no Brasil, por outro lado as cozinhas são parecidas no sentido de serem muito temperadas e principalmente apimentadas. O ato dessas comunidades de se alimentar de pratos típicos de seus países envolve cultura e identidade local, que na maioria das vezes são perceptíveis no ato da alimentação.

3.1 FESTAS GASTRONÔMICAS E RESTAURANTES TÍPICOS

Para Norrild e Lacanau (2003), a gastronomia é um dos elementos de mais destaque dentro da história de um povo, e que turistas valorizam restaurantes típicos em suas viagens devendo os mesmos serem adequados ao movimento turístico. A procura pelo diferente e novo leva turistas a procurarem estes restaurantes em busca de novas experiências, já que gastronomia típica seria ideal se, adaptasse as experiências culturais de comunidade local às heranças culturais dos povos presentes.

Justamente esta característica, que restaurantes que se dizem típicos, devem aliar ao seu produto. Igualmente as festas gastronômicas, devem aliar a venda de produtos gastronômicos, com a história que envolve o preparo, os ingredientes utilizados nos pratos, a origem se não do prato, do país de que ele se originou e em que momento histórico ele foi parar naquele local em que está sendo servido ou o porquê de estar sendo comercializado precisamente em determinado local e não em outro. Ou seja, todo o envolvimento histórico, da cultura e dos costumes do local que envolve o prato em questão.

O consumidor de experiências culturais está interessado em consumir não apenas um prato que sacie sua fome fisiológica, mas um prato que satisfaça suas necessidades culturais e sociais. Para tanto os restaurantes típicos devem se

constituir um ambiente ímpar aos olhos do cliente, desde a chegada, o visitante deve se sentir entrando num mundo em que é perceptível a sensação de estar experimentando outra cultura de forma mais profunda que o usual.

As festas típicas geralmente servem como um de seus principais atrativos, a oferta gastronômica, muitas vezes de diversas etnias presentes onde a festa está ocorrendo, porém a alimentação nessas festas adquire características particulares. Schulüter (2003 p.57) lista quatro tipos de festas e as relaciona com a gastronomia, são elas: As *ecofestas* relacionadas a eventos astronômicos ou naturais, rituais destinados a obter provisão de comida, (Ex.: Festa da Chuva); As festas *teológicas* que celebram acontecimentos religiosos, (Ex.: Festas Juninas para Santo Antônio); as *seculares* que festejam fatos relevantes de um país, região ou cidade, (Ex.: Festa Nacional de Independência.); as festas *privadas*, que correspondem aos ritos de transição que se observam na vida das pessoas, (Ex.: aniversários, casamentos).

As festas típicas se encaixam nas festas seculares na maioria das vezes, já que são de relevância para a comunidade envolvida, e para Bahl, (2004 p.53): "... se promovida de forma sustentável, podem agir como agente de difusão de uma localidade, exigindo e até provocando para tanto o resgate de valores e a sua necessidade de preservação".

Essa fomentação da cultura através de restaurantes típicos e festas gastronômicas é perceptível em diversas localidades. Com o intuito de provocar a otimização da cultura e a valorização da mesma. Schulüter (2003 p.57) , comenta sobre tais localidades e comunidades:

As áreas caracterizadas pelo assentamento de imigrantes, como acontece no sul do Brasil e em grande parte da Argentina, a culinária é uma forma de mostrar a identidade de cada grupo étnico mediante a preparação de pratos específicos. Essas festas dos imigrantes, tanto quanto as danças típicas, mostras de artesanato e pratos étnicos, constituem o imã que atraem tanto a população residente como turistas.

Assim Schulüter, traduz o que devem ser as festas típicas nas localidades onde a presença de etnias provindas de processos de emigração é marcante, e podendo ser usadas para fomentar uma atividade econômica no período em que ocorre que seja sustentável. No município de Carambeí ocorre a "Festa dos Imigrantes" anualmente, desde 2005 em comemoração ao aniversário da cidade e

no município também está presente o restaurante Krakatoa ,o qual possui gastronomia típica da Indonésia.

3.1.1 Restaurante KRAKATOA.

O Restaurante e pousada Krakatoa foi inaugurado em 2005, fica localizado no município de Carambeí, à aproximadamente 8 km da entrada da cidade, na Rua das Nogueiras nº450, desde a sua inauguração tem recebido diversos eventos de diferentes naturezas como recepções de casamentos, noivados, aniversários, treinamento de empresas, além de mensalmente receber de um a três grupos de turismo.

O nome do restaurante é em homenagem ao maior vulcão das ilhas da Indonésia, localizado no estreito de Sonda, o vulcão adormecido Krakatoa. Sua erupção em 1883 foi a maior verificada nos tempos modernos, seu pico tem 696m de altitude.

O restaurante se propõe a divulgar da cultura indonésia vinculada a holandesa presentes no município de Carambeí, porém com ênfase nos holandeses provindos das ilhas indonésias, conforme já exposto, procurando divulgar essa cultura através da gastronomia daquele país. Procura-se de criar um clima em que as pessoas ao chegarem possam já apreciar aperitivos indonésios,num ambiente descontraído com clima de boteco, após isso os clientes são recebidos pela própria proprietária e/ou funcionários que os recebem com vestimentas típicas da Indonésia, e logo após passam para o salão do restaurante onde são servidos os pratos Indonésios

A proprietária Elisabeth Lebbink Baldrati tem formação acadêmica em Bacharelado em Turismo e *chef de cuisine*, em entrevista ressaltou a importância do planejamento em turismo, e citou sua participação na COOPTUR¹, concordando que a mesma tem trazido muitos benefícios para o restaurante e pousada, tanto na divulgação como em números de turistas trazidos todos os meses.

Estes turistas podem descobrir qual a relação existente entre Indonésia e Holanda e apreciar essa culinária étnica considerada exótica por muitos que visitam

¹ Cooperativa Paranaense de Turismo citada na pág.29.

o local. A culinária da Indonésia, é caracterizada por possuir elementos e temperos exóticos com combinações agridoces e muita pimenta.

Baldrati, também comenta que muitos cobram a maior divulgação do restaurante e a abertura do mesmo em mais dias da semana, pois atualmente o restaurante só abre para grupos de no mínimo vinte e cinco pessoas com reserva antecipada. Isso obviamente dificulta a visita de muitos interessados ao restaurante, porém ela enfatiza que o restaurante e pousada nem por isso está tendo prejuízo ou sendo menos apreciado, e que existem eventos semanais e as pessoas que freqüentam tem o perfil planejado em seu projeto: “são sempre de certa forma ‘conhecidos’.”

Ela ainda comenta que está se formando uma rede cada dia maior de pessoas que vão até o restaurante porque algum dia um parente ou amigo distante foi e recomendou. Segundo a proprietária isso dá a ela uma certa segurança e conforto, ao saber quem está participando das atividades do restaurante. E concorda que as atividades da pousada ainda estão iniciando e que a mesma é pouco utilizada, mas que pretende logo investir mais nesse aspecto, principalmente para a pousada ter seu pico de demanda aos fins de semana.

O restaurante procura agir como os *hotéis boutique* com atendimento personalizado, num local diferenciado em meio à natureza, porém que busca oferecer requinte e conforto.

Baldrati, concorda com o fomento da atividade turística em Carambeí, e apóia as idéias cooperativistas presentes no município, pois de acordo com ela é através do cooperativismo que será possível mais rapidamente desenvolver essa atividade. De acordo com a proprietária do restaurante a princípio há um grupo pequeno interessado, porém ela crê que quando benefícios estiverem vindo para muitos, a comunidade terá uma nova visão do turismo,.

Ela ainda comenta a necessidade de concorrência e políticas públicas que promovam e incentivem a atividade turística no município de Carambeí, principalmente do poder público, já que atualmente a maioria dos incentivos e projetos em turismo tem apenas partido da iniciativa privada da região.

A seguir uma tabela dos diversos pratos Indonésios servidos no restaurante:

Tabela III:

CARDÁPIO DO RESTAURANTE – PRATOS INDONÉSIOS	
Entradas	Os pratos contêm:
Gebakken Wonton	Massa de pastel, carne moída suína e bovina, repolho, gengibre, vinho branco, curry, espinafre.
Kroepoek Kentang	Mandiopã frito, feito de camarão e especiarias.
Pratos Principais	
Witte Rijst	Arroz branco
Ajam Boemboe Roedjak	Frango com leite-de-coco, tamarindo e especiarias
Boemboe Bali Vlees	Filé mignon com especiarias
Gekookt Zoetzuur Vaarkesvlees	Carne de porco agridoce
Chutney de Pêra /Manga e Maçã	
Gado-Gado Met Katjansaus	Legumes ao molho de creme de amendoim
Pindasaus	Molho de amendoim com especiarias
Bahmi Speciaal	Macarrão de arroz Bifum com carne suína e bovina, camarão, legumes e especiarias
Seroendeng	Coco ralado frito com amendoim
Atjar Tjampoer	Pepino agridoce.

Fonte: Elaborado pela autora.

Nessa tabela também se observa a grande quantidade de especiarias utilizadas nos pratos, assim como o sabor agridoce, considerado o quinto sabor hoje por *chefs* de cozinha depois do doce, salgado, azedo, amargo veio o sabor agridoce.

O aperitivo comentado tanto por Panoka como por Elsa, o Kroepoek Kentang, uma espécie de mandiopã com sabor de camarão, segundo as entrevistadas são de difícil confecção. A própria Panoka confessa já ter feito mais de 50 kg para tentar fazê-los com perfeição, mas ainda está aprimorando a técnica, Elsa encomenda esses aperitivos para seu restaurante de uma senhora da colônia holandesa de Holambra I no estado de São Paulo.

A foto a seguir é do Kroepoek feito por Panoka o qual ela seca nas estufas de sua residência:



Foto 5: Kroepoek secando em estufa
Fonte: Acervo particular da autora.



Foto 6: Kroepoek secando em estufa

Assim, o restaurante KARAKATOA (ANEXOS C, D, E e F), busca promover cultura e gastronomia da Indonésia aplicando os conceitos já comentados de gastronomia e *gourmets*, para que haja a valorização dessa cultura dentro do município e para os turistas que por ali passarem poderem carregar uma bagagem cultural, e novos sabores diferentes ao seu paladar para seus lares.

3.1.2 Festa dos Imigrantes.

A festa dos imigrantes, que teve seu início, no ano de 2005, teve como objetivo principal a comemoração pelo aniversário da cidade, dia 04 de abril, num evento em que os colégios locais pudessem participar homenageando os imigrantes e a história do Município de Carambeí.

Em visita à festa este ano (2008), pôde-se observar que ocorre o que alguns autores comentam sobre a difusão das culturas étnicas e emigrantes através de pratos típicos de cada país.

Durante a festa após a abertura com homenagens aos moradores e história da cidade, através de um desfile, ocorrem apresentações folclóricas de música, dança e poesias no espaço principal, parecido com uma arena. Ao lado deste espaço ficam localizados, dois galpões onde são vendidos artesanatos locais e estandes de empresas da cidade no primeiro. No segundo galpão ainda existe espaço para artistas e estandes com ambientes típicos de cada país que emigrou para Carambeí: Alemães, Holandeses, Portugueses, Italianos e Indonésios.

A festa tem dois dias de duração, e oferece ao visitante uma praça gastronômica com barracas de cada país imigrante em que são servidos pratos típicos, (ANEXO F). Uma dessas barracas serve pratos da Indonésia, que inclusive

foram servidos para as autoridades presentes em ocasião da abertura da festa Jornal página 1, (2008 p.04).

Essa festa visa divulgar culturas étnicas e interagir com a comunidade, porém é visível a necessidade de planejamento no sentido de organizar melhor o espaço e não descaracterizar a festa com barracas de colégios, ou estandes de lojas de roupas locais em que se vendem roupas encontradas facilmente em qualquer outro lugar. Em três anos a festa se perdeu no quesito de misturar o que era para ser tradição com artigos de consumo industrializados e feitos em grande escala, sendo que o objetivo era justamente o contrário.

Percebe-se que os atores das comunidades, participando, mesmo que seja somente do evento, e que uma pequena comissão o represente durante o planejamento, há uma interação bem maior e uma valorização do que se chama de sentido de lugar. As pessoas ao entrarem em contato com a atividade turística e sentirem que fazem parte dela de alguma forma estão construindo a história do lugar onde vivem, criam um laço na memória e na própria identidade, que muitas vezes leva ao engajamento das causas que beneficiam o seu lugar de viver, essa pessoa passa sentir-se parte deste local.

3.3 PROPOSTA DE USO DA GASTRONOMIA INDONESIANA COMO ATRATIVO TURÍSTICO NO MUNICÍPIO DE CARAMBEÍ-PR

Através de todas as idéias, entrevistas, fatos e conceitos apresentados até o presente momento o que se propõe é que haja uma interação entre a cultura Indonésia e a Holandesa no município de Carambeí. Isto pode ocorrer através da divulgação desses pratos Indonésios servidos no município, mostrando qual a relação que o povo Indonésio tem com a Holanda e como se deu a imigração entre ambas as etnias no município.

Para que haja essa interação de forma sustentável faz-se necessário o planejamento. Sabe-se que o turismo sem planejamento pode degradar o meio ambiente, destruir culturas e gerar a homogeneização de estilos de vida. (Figueiredo, 2008). Esses são pontos negativos os quais permitem concluir que planejamento é vital em muitas atividades, mas em se tratando de atividade turística, é essencial sendo que a mesma é multidisciplinar, além de que para haver um

equilíbrio e funcionamento integrado deve ser feita a utilização do recurso planejamento.

A gastronomia utilizada como atrativo turístico no município de Carambeí além de ser uma ferramenta de interpretação patrimonial e um incentivo ao turismo cultural gastronômico na região, também pode ser um complemento relevante para a atividade turística que aos poucos cresce no município.

Sabe-se que a gastronomia, assim como o turismo é um meio de sociabilidade já que ela dá lugar à diferença. Esse dar lugar à diferença é que deve ser realçado, ou seja, valorizar a cultura local através de um fato até antes não considerado relevante.

Quer dizer os Indonésios que chegaram ao município foram de certa forma marginalizados, mas nem por isso os habitantes locais após quase sessenta anos deixaram de apreciar a gastronomia provinda daquele país ,que tem uma ligação lá no passado com os holandeses e agora novamente,em um terceiro país essas culturas se reencontram. Esses fatos merecem ser destacados e utilizados na promoção dessa cultura presente no município.

Sendo assim o que se propõe é que juntamente com a administração pública da cidade, a cooperativa Batavo, e a cooperativa de Turismo (COOPTUR) que atua na região, se inicie um projeto de divulgação e marketing dos quase cem anos de imigração holandesa no município, quanto da gastronomia Indonésia também presente. Assim como um planejamento de estruturação de como, quando e onde receber esses possíveis turistas.

Beni (1997 p.2007) traz algumas definições de Marketing que são relevantes pra sua melhor compreensão:

Pode se definir *Marketing* (Mercadologia em português), como a totalidade de estudos e medidas que determinam a estratégia de lançamento e a sustentação de um produto ou serviço no mercado consumidor, garantindo seu êxito comercial

O marketing no turismo é algo importante visto que dá sustentação a produtos lançados no mercado. Através do marketing Beni também comenta que se podem identificar clientes e criar uma comunicação entre cliente e fornecedor para que se identifiquem constantemente quais são as necessidades da clientela e possam-se influenciar seus desejos através da oferta de produtos diferenciados.

Após pesquisar o que turistas desejam ou seja identificar suas necessidades , e planejar um produto turístico, fazer os turistas ficarem sabendo do que está disponível, ou seja promover. E após promover o produto disponibilizar a venda do mesmo no mercado, taxando preços para tal, a empresa ou cidade em que o turismo está sendo promovido, deve começar a receber lucro, atingindo as metas desejadas (Beni 1997).

Assim, após identificar a potencialidade que o município de Carambeí possui com relação ao produto “Gastronomia da Indonésia”, e que existe interesse nesse produto, resta a integração entre poderes públicos e privados para a promoção dessa potencialidade turística. Não só em se tratando da imigração holandesa no município mas também, dos recursos acessórios que podem motivar essa visita ao município, desde turismo científico nas indústrias locais, que vem ocorrendo com uma certa freqüência, até a gastronomia típica das etnias presentes na cidade.

Fala-se aqui especificamente da gastronomia da Indonésia devido a percepção de grande público potencial interessado em pratos diferenciados e serviços quase que exclusivos no Brasil desse tipo de Gastronomia. Sabe-se de um restaurante em Florianópolis-SC especializado nesse tipo de culinária, cujo proprietário é interessado na mesma, também em Holambra – SP em um restaurante típico holandês servem um prato holandês que possui influência Indonésia. Mas no município de Carambeí principalmente, essa gastronomia se torna diferenciada, já que envolve a vida de imigrantes que ali chegaram e que desde o passado tinham uma ligação com a Indonésia.

Atualmente percebe-se que com os cem anos de imigração que irão ocorrer no ano de 2011, a comunidade esta procurando resgatar todos seus traços culturais, em todas as suas interfaces para que haja a promoção e divulgação da história da própria cidade, para os próprios munícipes, que em muitas ocasiões ficam alheios à sua própria história.

Um projeto de marketing para a cidade focado na imigração que ocorra no município, mas com destaque para a gastronomia da Indonésia como um grande diferencial oferecido na cidade, seria único no Brasil. Podendo gerar empregos nessa área gastronômica e quem sabe, incentivar a abertura de mais empresas focadas no turismo local, na imigração e na gastronomia principalmente.

Devido à sua localização Carambeí poderia ser um centro gastronômico assim como se tem exemplo de pequenas cidades, como Penedo no Rio de Janeiro,

por exemplo, que aos fins de semana vira pólo gastronômico das cidades de São Paulo e Rio de Janeiro assim como cidades da região. Carambeí pode se utilizar desses diferenciais gastronômicos, devido à sua proximidade à Curitiba , para quem sabe a princípio utilizar a gastronomia da Indonésia como culinária principal e diferencial como atrativo, e a partir do momento que esse produto obtiver uma consolidação, novas empresas ou restaurantes típicos possam abrir, focados em comida holandesa, alemã , italiana e portuguesa por exemplo

Conclui-se que a Gastronomia pode ser um recurso para potencializar a atividade turística numa determinada localidade e que no caso específico de Carambeí ela pode ser utilizada como um diferencial dentro da imigração holandesa devido a todo o processo histórico que a envolve. Acredita-se que um projeto de marketing juntamente com um planejamento que viabilize essa atividade turística se faz necessário.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O município de Carambeí possui um legado étnico perceptível e a gastronomia da Indonésia presente no município pode e deve ser utilizada como acessório para intensificar a atividade turística no município.

Através das entrevistas feitas pode-se perceber o empenho que os moradores possuem em querer preservar a cultura holandesa no município, procurando valorizá-la em todas as suas interfaces. Através do planejamento da atividade e em parceria com órgãos que planejam o turismo local visando criar uma interação entre poder público, privado e grupos de interesse visa-se promover de forma mais sustentável possível a atividade turística.

Tinha-se como hipótese que a alimentação pode se constituir como ferramenta de interpretação do patrimônio, e tal afirmação pode ser comprovada tanto no restaurante KRAKATOA, que se utiliza de explicações prévias sobre o motivo que se estabeleceu em Carambeí, com pessoas caracterizadas explicando o motivo de os turistas estarem ali no município de Carambeí colonizado por holandeses apreciando uma gastronomia diferente da holandesa. Também se pode observar a vontade que os organizadores da Festa dos imigrantes possuem de utilizar a festa como um atrativo que possa não só apenas divulgar o município em sua região, mas também conscientizar os próprios moradores de seu legado étnico, criando assim um vínculo na memória e incentivando-os a criar uma identidade ligada ao seu passado histórico.

Pode se estudar que a cultura é dinâmica e pode adquirir novos elementos já que é um processo e em Carambeí ela se constitui com características ímpares já que, por meio da alimentação o turista pode conhecer a história do povo holandês, indonésio e da imigração dos mesmos para o Brasil. Tal alimentação torna-se ímpar já que possui elementos e características e principalmente influência de três povos: o brasileiro, holandês e Indonésio.

Fica clara a viabilidade da comercialização desses atrativos com maior intensidade do que está ocorrendo atualmente, e para que haja uma maior promoção e planejamento das mesmas precisa-se de maior colaboração do governo municipal, que apesar de ser indagado e questionado regularmente sobre as questões de turismo na cidade, se mostra apático a este assunto, não entendendo que a boa estrutura da cidade, até em aparência, pode colaborar para a atividade

não somente beneficiando a uns poucos, mas beneficiando toda uma rede de serviços que se forma através da entrada de um turista no município.

O presente trabalho não pretende finalizar a pesquisa e vê a necessidade de continuação dos estudos deixando em aberto o material para que governantes locais e interessados no assunto possam ter uma base do que significa essa gastronomia como diferencial para o turismo local.

REFERÊNCIAL BIBLIOGRÁFICO

ANSARAH,R,G,M (Org). **Turismo**: Como aprender, Como ensinar. Vol 2,São Paulo: SENAC,2001.

AZEVEDO,F. **A Cultura Brasileira**: Introdução ao estudo da cultura no Brasil, Vol. XIII, 3.ed.rev,ampl. São Paulo: Melhoramentos,1958

BARRETO,M. **Manual de iniciação ao estudo do Turismo**, Campinas-SP: Papyrus,2003.

BARRETO,M. **Turismo e Legado Cultural**, Campinas-SP :Papyrus,2000

BENI, C.M. **Análise estrutural do turismo**. 3.ed.São Paulo-SP : Senac,1997

BENS MATERIAIS E IMATERIAIS TOMBADOS NO BRASIL,disponível em:
http://portal.iphan.gov.br:8080/vs_portal/baixaFcdAnexo.do;jsessionid=5778ADCAA90E861F05A4E4520DC835D9?id=499, acesso em 21 de agosto de 2008 às 19:45

BAHL,M; **Legados étnicos & Oferta Turística.**, Curitiba-PR: Juruá,2004

CARTA DE TURISMO CULTURAL, disponível em:
<http://www.icomos.org.br/> Acesso em 21 de Agosto de 2005 às 19:35.

CASCUDO,L,C, **História da alimentação no Brasil**,São Paulo: Global,2004

CHARTIER,R;ARIÈS,P (Organizadores)**História da Vida Privada-3** : Da renascença, ao século das luzes, São Paulo: Companhia das Letras, 1991.

CHOUTEN, J.M. **Os timorenses, Portugal e a Indonésia**: fatores na formação de Identidade,2000 IV Congresso português de sociologia. Disponível em http://www.aps.pt/cms/docs_prv/docs/DPR462dc9af57f36_1.PDF, acesso em 10 de Agosto às 23:47.

CUCHE,D; **A noção da cultura nas ciências sociais**. 2.ed. Bauru-SP: EDUSC, 2002.

Enciclopédia BARSA,1995 Vol.9

FERREIRA,H,B,A, **Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa**, Rio de Janeiro: Nova Fronteira,1985

FIGUEIREDO,B,F. “A Gastronomia italiana e o hibridismo cultural em restaurantes de Gramado (RS)” – V Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós Graduação em Turismo , Belo Horizonte – MG 25 e 26 de Agosto de 2008.

GOMENSORO,L,M. **Pequeno Dicionário da Gastronomia**: Objetiva,1999.

INDONÉSIA, 1980 an official handbook: 1980, Department of Information, Republic of Indonesia

INVENTÁRIO TURÍSTICO DO MUNICÍPIO DE CARAMBEÍ, Prefeitura Municipal de Carambeí, 2000.

JORNAL PÁGINA UM, 05 a 07 de abril de 2008, ano XVIII, Diretor/Editor: CARRILHO,A,S.

KOOY,A,H **Carambeí**, 75 anos, 1911-1986, Castro: Kugler,1986

LUYTEN,B,M,S, **Comunicação e Aculturação**: a colonização holandesa no Paraná: São Paulo: Edições Loyola,1981.

MARTINS, C (Org.). **Patrimônio Cultural**: da memória ao sentido de lugar. São Paulo: Roca,2006

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

NETTO ,L. R **Carambeí,um pouco de sua história (sem data)**.

NORRILD,A,J e LACANAU,C,G, **Cultura al Plato**, Buenos Aires- Argentina: CIET-Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos,2003

PATRIMÔNIO IMATERIAL, disponível em:

http://www.unesco.org.br/areas/cultura/areastematicas/patrimonioimaterial/patrimimaterial/mostra_padrao, acesso em 21 de agosto de 2008 às 21:00h.

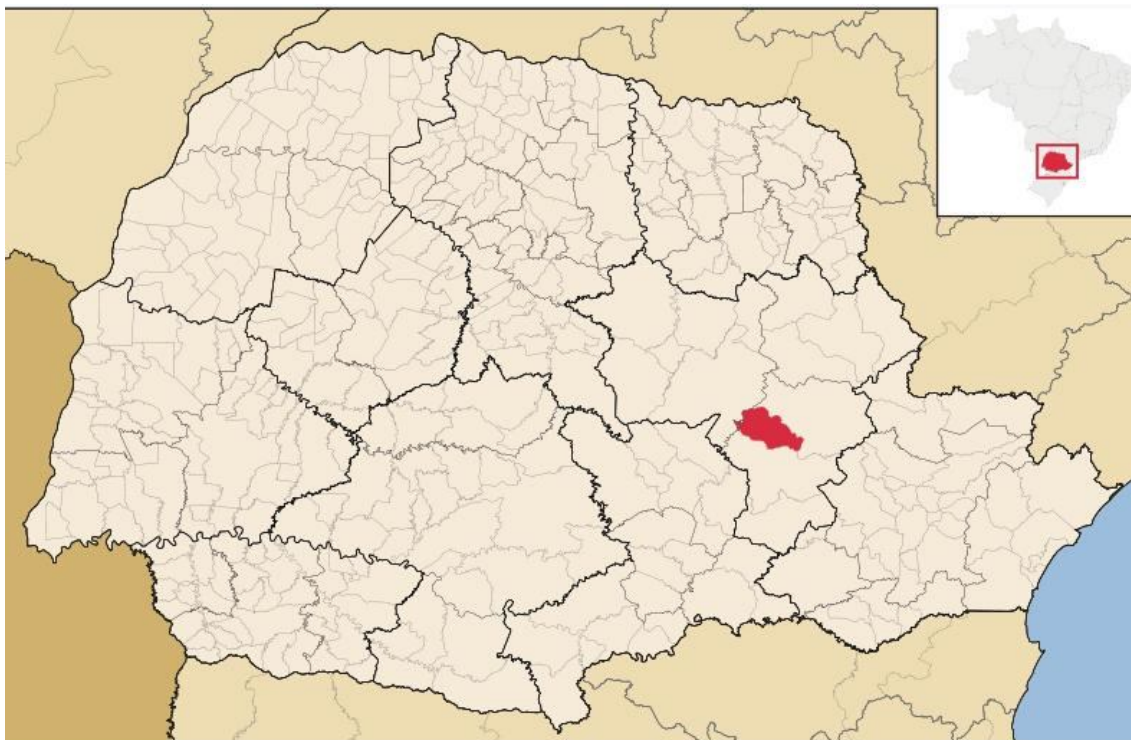
SCHEFFER,E.J. **Breve História das colônias holandesas no estado do Paraná**, : Carambeí ,Associação cultural: Brasil- Holanda,2003

SCHLÜTER, G,R; **Gastronomia e Turismo**. 2.ed.rev. São Paulo: Aleph,2006.

SCHLÜTER, G,R; **Turismo y Patrimonio Gastronómico**,una perspectiva: Buenos Aires- Argentina: CIET-Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos,2006

ANEXOS

Anexo A - Localização do Município de Carambeí -PR



Fonte: <http://webcarta.net/carta/index.php?lg=pt>, acesso em 01 de setembro de 2008 às 23:23

ANEXO B- Mapa da Indonésia



Fonte: <http://geology.com/world/indonesia-map.gif> , acesso em 05 de outubro de 2008 às 23:37

ANEXO C - Fotos do restaurante KRAKATOA



Bancada dos alimentos



Salão do restaurante



Vista externa do Restaurante

Fonte: Acervo particular da autora.

ANEXO D - Receita Sambal Ulek- Molho apimentado**SAMBAL ULEK****PARA O PREPARO DE 450 GR.**

450 GR DE PIMENTA VERMELHA

2 XICARAS DE AGUA

1 COLHER DE SOPA DE SAL

1 COLHER DE SOPA DE VINAGRE

1 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR (OPCIONAL)

2 COLHERES DE SOPA DE ÓLEO DE AMENDOIM OU SOJA

6-8 COLHERES DE SOPA DE AGUA FERVENTE

MODO DE PREPARO:

COLOQUE AS PIMENTAS EM UMA PANELA E CUBRA COM AGUA LEVE A FERVER E MISTURE. DEIXE FERVER POR 15 MINUTOS NO FOGO BAIXO. ESCORRA COLOQUE AS PIMENTAS NUM PROCESSADOR OU LIQUIDIFICADOR COM SAL, VINAGRE E AÇUCAR (SE UTILIZA-LO, DEVERÁ FAZE-LO AOS POUÇOS). ADICIONE O ÓLEO DE AMENDOIM OU SOJA E A AGUA FERVENTE, BATE ATÉ FICAR CREMOSO.

ANEXO E - Folder do Restaurante KRAKATOA 01

Anexo F - Folder do Restaurante KRAKATOA 02

Anexo G - Fotos da Festa dos Imigrantes



Barraca de comida típica holandesa.



Barraca de comida típica Indonésia



Stand com ambientação Indonésia

Fonte: Acervo particular da autora.



Stand com ambientação Holandesa

Anexo H - Folder da Festa dos Imigrantes 2008