



BOLO QUE NÃO É BOLO É PÃO

Parece bolo, assa como bolo... e não é bolo. Acertou quem disse cuca, um pão doce perfumado, molhadinho e recheado trazido por imigrantes alemães no século 19. O segredo do sucesso? Simplicidade e carinho de vovó

Deixe a cuca fresca

Ela tem cara de bolo, vai ao forno em assadeira de bolo e até seu nome vem da palavra alemã para bolo, *Kuchen*. Tecnicamente, porém, cuca não é bolo, e sim um tipo de pão. Um pão doce.

Quem mora no Sul do país deve estar estranhando tanta explicação para uma receita que em mesas gaúchas, catarinenses e paranaenses dispensa apresentações. Cuca lá é comida de infância, reconfortante e nostálgica. Um pão doce macio e úmido, caracterizado pela cobertura farofenta, um crumble feito com manteiga, farinha e açúcar.

Só estamos entrando em tantos detalhes porque a receita trazida por imigrantes alemães é pouco conhecida nas outras regiões do Brasil – a não ser quando algum descendente de ale-

mão “se perde” por lugares como o bairro paulistano de Santo Amaro, onde saborosasucas são vendidas todos os dias (*página à direita*).

No Sul, ao contrário, as crianças são educadas desde cedo a não terem medo da cuca... E o pão doce é levado tão a sério que uma pequena cidade do interior do Rio Grande do Sul, Santa Cruz do Sul, quer criar um selo de origem semelhante aos dos doces de Pelotas (*leia abaixo*). Lá a preferida é a tradicional, a *Streuselkuchen*, que leva apenas uma farofinha doce por cima. Há também as clássicas, de maçã, framboesa e ameixa.

Mas quando a receita chegou aqui os brasileiros logo a adaptaram à abundância de frutas locais como jabuticaba e goiaba, e até

ao doce de leite. “A cuca é o alemão no Brasil. Ele encontrou o coco, as frutas daqui e combinou com as técnicas de panificação deles”, diz a chef boulangère Ana Zita Ferreira, dona da Barbarella Bakery, em Porto Alegre. “É o encontro da matéria-prima daqui com a cultura do pão de fora. Nós não tínhamos pão nem fermento.”

E por falar nisso, por que cuca é pão, e não bolo? “Bolo leva fermento químico e cuca é feita com fermento biológico, como um pão. É um pão molhadinho, bem recheado, rico.”

Bom, se você não mora no Sul e não tem intimidade com a cuca, pode começar aprendendo a identificar uma cuca boa no quadro abaixo. O *Paladar* não quer que você tenha medo da cuca. Deixa ela te pegar, deixa?



● Delíxia

Em 2010, Carolina Grossenbacher resolveu levar a sério o ofício de “cuqueira”. Vende por encomenda e para a Quinta dos Pães (R. Pirapora, 197, Paraíso, 3884-6944) nos sabores abacaxi, coco, morango, maçã e banana (*foto*). É úmida e de recheio que parece mingau de tão cremoso

● Casa Santa Luzia

O mercado fabrica suas própriasucas (Al. Lorena, 1471, 3897-5000), sempre no sabor tradicional de maçã. A textura é de bolo, mas a farofa doce por cima ainda evoca asucas feitas no Sul

FOTOS: FELIPE RAUJE

Cuca, só, não: cuca D.O.C.

Não há festa de aniversário em Santa Cruz do Sul, a 150 km de Porto Alegre, sem uma cuca na mesa. Parece pouco? Pois a cidade faz também uma festa anual em homenagem ao doce de origem alemã. A Festa das Cucas, nos primeiros dias do mês de julho, faz parte do calendário oficial da cidade desde 2001.

O povo da cidade tem tanto orgulho de sua cuca que resolveu fazer o mesmo que pelotenses fizeram com seus doces: criar um selo de origem. A iniciativa partiu da associação de panificadoras da cidade e teve o respaldo da prefeitura e do Sebrae. Uma comissão técnica, formada por especialistas em panificação, nutricionistas e representantes do Ministério da Agricultura está elaborando as normas de preparo da cuca de Santa Cruz do Sul.

Uma das idealizadoras do selo

‘cuca D.O.C.’, a empresária Augusta Kessler, diz que a intenção é valorizar a identidade regional e tornar as cucas da cidade conhecidas nacionalmente. “É importante que todos os ingredientes sejam ligados à região, da farinha até as frutas”, diz Augusta.

O que torna tão especial a cuca de Santa Cruz do Sul? Cada cuqueiro tem sua explicação. Mathias Beltram, da Lisaruth Cucas, diz que a diferença está na massa, macia e doce. “Para cada quilo de farinha, uso 200g de açúcar”, diz. Para Ubiratan Pereira, da Casa de Cucas Waechter, o segredo está na qualidade dos ingredientes. “Usamos fruta fresca e a massa leva mantei-

ga, em vez de banha.” Na Casa de Cucas Waechter, que faz o doce desde 1965, à receita original foram acrescentadas frutas. Ali tem cuca de morango, uva, laranja, banana, framboesa, maçã, abacaxi, figo, pêssego e pera.

Natural de Santa Cruz do Sul, a professora Lissi Bender Azambuja, doutoranda em antropologia cultural e autora de dois livros sobre a cuca (*leia entrevista abaixo*), tem seus truques para preparar o doce. “Deixo crescer e sovo novamente. Depois de assar, borrifo mel diluído em um pouco de água, ou espalho manteiga derretida”.

A pesquisadora ressalta que quando aportou em terras brasileiras, a cuca encontrou nas frutas disponíveis um novo mundo de possibilidades. “O curioso é que hoje, existem em Santa Cruz cucas com frutas desconhecidas dos alemães, e na Alemanha outras com frutas desconhecidas dos santa-cruzenses”, diz.

Dica

“Deixe crescer, sove de novo e, depois de assar, borrifo mel diluído em água ou espalhe manteiga derretida”

X MARGHI

Cuca de maçã



● Ingredientes

Massa base: 385g de manteiga; 250g de açúcar; 10g de açúcar baunilha; cascas de 1 limão; 2 ovos; 1 gema; 100 ml de leite; 500g de farinha de trigo; 3 colheres (chá) de fermento químico; 1/2 colher (chá) de sal. **Farofa:** 250g de manteiga; 350g de farinha de trigo; 250g de açúcar; 20g de açúcar baunilha. **Recheio:** 400g de maçãs picadas e refogadas.

● Preparo

Bata os ingredientes da massa na batedeira em velocidade baixa. Unte quatro formas redondas pequenas, despeje a massa, cubra com maçãs e sobre elas a farofa (peneire farinha com açúcar, três vezes, misture à manteiga gelada, até obter grumos). Asse a 170 ° por 45 min.

Mandamentos da cuca

Forma

Tradicionalmente, a cuca é feita em tabuleiro e cortada em formato retangular. Mas no Paraná e em São Paulo não é raro encontrar versões redondas do pão doce alemão

Sabor

Pouco açúcar é a regra número um do sabor da cuca, seja ela pura ou recheada. Alemão gosta de cortar o doce da massa com a acidez de frutas usadas no recheio

Cobertura

A crosta adocicada, feita de farinha, manteiga e açúcar, é atestado de identidade da cuca, indispensável. Mas ela deve ser ao mesmo tempo crocante e macia

Textura

Por fora ela é crocante sem ser rígida. Por dentro, macia. Eis o segredo de uma boa cuca. Os truques? A massa fica macia com banha e boa sova. A crosta leva mais farinha e manteiga e menos açúcar

Recheio

Recheiar a cuca não é regra. As receitas tradicionais dispensam frutas, geleias ou canela. Mas tanto no Brasil como na Alemanha, há cucas de frutas, especialmente maçãs, ameixas e framboesas

Entrevista

Lissi Bender Azambuja, professora

A melhor é a da oma, sem nenhuma dúvida

Nem precisa ser a cuca de sua avó alemã, a melhor que a professora gaúcha Lissi Bender Azambuja já provou, mas cada mordida no pão doce famoso em sua cidade, Santa Cruz do Sul (RS), traz de volta o gosto da infância.

Doutora em antropologia cultural, Lissi trata a cuca como um legado precioso de seus antepassados e se dedica a protegê-lo, passando a tradição às novas gerações. Com essa ideia, já lançou dois livros de receitas bilíngues

(em português e alemão) *Forno e Fogão – Como no Tempo de Nossos Avós e Forno e Fogão – Para os Dias Festivos*, publicados pela Editora da Universidade de Santa Cruz do Sul. Em entrevista ao *Paladar*, Lissi compartilha a cultura da cuca e fala sobre sua “história de amor” com o doce.

● **Como começou a se interessar pelas cucas a ponto de escrever um livro sobre o doce?**
Cuca faz parte da minha vida. É

o elo com as gerações que me antecederam. E à medida que cultivarmos essa preciosidade, ela permanecerá presente na mesa das futuras gerações. Por meio dos livros tento recuperar, valorizar e fixar um pouco dessa memória viva.

● Qual é a importância da cuca nas mesas do Sul do País?

Gosto de mergulhar no meu passado e reviver momentos bons – e a cuca coroou muitos deles. Participou de todos os meus aniversários na infância. Em nossa família não havia o hábito de festa, mas nunca faltou uma deliciosa cuca. E também estava sempre sobre a mesa na ceia de Natal.



DIVULGAÇÃO

● Qual foi a melhor cuca que já experimentou?

Hum... a que a minha avó fazia. Cada cuca que saboreio, lembro da minha infância, da minha vovó (avó).

● Cuca se come quente ou fria?

É uma questão de gosto. Para mim, quanto mais fresquinha, melhor. Adoro quando ainda está morna, bem fofinha, recém-saída do forno.

● E ela tem companhia ideal?

Cuca não se come para matar a fome e sim para coroar um momento feliz. Prefiro a cuca acompanhada de um café passado na hora, com leite bem quente e sem açúcar – basta o doce da própria cuca.

As origens

Foi na antiga região da Silésia (cujo território hoje compreende partes da Polônia, República Checa e Alemanha) que a cuca nasceu. Depois, chegou à vizinha Prússia, de onde saíram muitos dos alemães que imigraram para o Rio Grande do Sul, a partir de 1849. O pão doce chegou simples ao Brasil, mas por aqui, com a disponibilidade de frutas frescas, acabou inspirando novas versões.

Hoje, em cidades do Sul do país, como a gaúcha Santa Cruz do Sul, se faz tanto a receita tradicional a streuselkuchen, quanto as que levam frutas, especialmente as ácidas maçãs verdes, framboesa e ameixa