BIANCA OLIVEIRA ANTONINI

A GASTRONOMIA TÍPICA DA ILH A DE SANTA CATARINA: UM ELEMENTO DE IMPORTÂNCIA PARA O TURISMO CULTURAL

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí, sob a orientação da Prof.ª Dra. Roselys Izabel Corrêa dos Santos.

Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI
Centro de Educação - Balneário Camboriú
2003
BIANCA OLIVEIRA ANTONINI

A GASTRONOMIA TÍPICA DA ILH A DE SANTA CATARINA: UM ELEMENTO DE IMPORTÂNCIA PARA O TURISMO CULTURAL

Dissertação aprovada como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí, pela seguinte banca examinadora:

BANCA EXAMINADORA:

_____

Profa. Dra. Roselys Izabel Corrêa dos Santos
(Professora Orientadora - UNIVALI)

_____

Profa. Dra. Yolanda Flores e Silva
(Professora Examinadora - UNIVALI)

_____

Profa. Dra. Maria Alice Altenburg de Assis
(Professora Examinadora - UFSC)

Balneário Camboriú, _____ de 2003.

“Se a aquisição de conhecimento
não encontrar manifestação na prática e no trabalho,
será o mesmo que enterrar metais preciosos:
uma coisa vã e inútil.
O conhecimento, da mesma forma que a fortuna,
deve ser empregado.
A lei do uso é universal,
e quem a viola sofre por haver se colocado em conflito
com as forças da natureza”.

SHERI OTEP
2.000 a.C.
Antigo Egito

RESUMO

Este trabalho intitulado *"A Gastronomia Típica da Ilha de Santa Catarina: um elemento de importância para o turismo cultural",* pretende demonstrar que, passados 250 anos, culturalmente não se pode mais utilizar a terminologia "gastronomia açoriana" nos restaurantes da Ilha de Santa Catarina como um diferencial no *marketing* turístico, cultural e gastronômico da restauração. Através de um recorte na história do povoamento e da colonização açoriana, e ainda do desenvolvimento sócio-cultural, objetivou-se identificar a gastronomia típica de seus distritos considerando as etnias formadoras da população da Ilha. Com base nas informações bibliográficas e documentais obtidas, partiu-se para o estudo de campo, em que se procurou identificar as formas de associação verificadas entre os moradores do universo em questão (nativos da Ilha com mais de 40 anos) e também com as tradições culturais e gastronômicas desenvolvidas nos restaurantes cadastrados a associações vinculadas ao turismo. Diante da proposta, fez-se uso de uma pesquisa prioritariamente qualitativa, apoiada em entrevistas, investigação bibliográfica e etnográfica, com respaldo teórico da Antropologia, procedimentos através dos quais realizou-se a coleta e análise de dados. Verificou-se que as heranças gastronômicas da ilha, que são consideradas de base açoriana, na realidade são misturas que os lusos adaptaram a seus hábitos alimentares na época da colonização. Muitos dos hábitos alimentares trazidos pelos açorianos foram modificados não só pelo clima, mas também devido à ausência de produtos básicos da sua alimentação original e pela influência das novas culturas alimentares pertencentes aos índios, considerados nativos da ilha e dos vicentistas, seus primeiros povoadores. Ao longo do tempo a cultura alimentar deu origem a uma nova gastronomia típica, formada por várias culturas. Tanto nos Açores como no Brasil, a gastronomia ao longo dos anos sofreu modificações. Porém, muitos pratos típicos, merecendo destaque o "pirão", geralmente permanecem imutáveis no seu conteúdo, recebendo ao longo do tempo o acréscimo de temperos e novos produtos que não alteram a sua originalidade. Atualmente novos produtos alimentares surgiram desenvolvendo novas tradições gastronômicas. Assim, pode-se afirmar que a gastronomia típica da ilha apresenta-se como importante elemento para o turismo cultural, e conseqüentemente como um diferencial no *marketing* turístico, cultural e gastronômico da restauração.

Palavras-chave: turismo, cultura, gastronomia.

ABSTRACT

This intitled work "A Typical Gastronomia of the Island of Santa Catarina: an element of importance for the tourism cultural", it intends to demonstrate that, last 250 years, culturally if it cannot more use the terminology "gastronomia açoriana" in the restaurants of the Island of Santa Catarina as a differential in the tourist marketing, cultural and gastronômico of the restoration. Through a clipping in the history of the povoamento and the açoriana settling, and still of the partner-cultural development, it was objectified to identify to the typical gastronomia of its districts considering the formadoras etnias of the population of the Island. On the basis of the bibliographical information and you register gotten, was broken for the field study, where if it looked for to also analyze the verified forms of association between the inhabitants of the universe in question (native of the Island with more than 40 years) and with the cultural and gastronômicas traditions developed in the registered in cadastre restaurants the entailed associations to the tourism. Ahead of the proposal, use of a prioritariamente qualitative research became, supported in interviews, bibliographical inquiry and etnográfica, with theoretical endorsement of the Anthropology, procedures through which was become fullfilled collects it and analysis of data. It was verified that the gastronômicas inheritances of the island, that are considered of açoriana base, in the reality are mixtures that the lusos at the time adaptaram its alimentary habits of the settling. Many of the alimentary habits brought by the açorianos had been modified not alone by the climate, but also due to absence of basic products of its original feeding and for the influence of the new pertaining alimentary cultures to the indians, considered native of the island. To long of the time the alimentary culture it gave origin to a new typical gastronomia, formed for some cultures. As much in the Açores as in Brazil, the gastronomia to the long one of the years suffered modifications. However, typical plates, deserving have detached "pirão", generally they remain invariant in its content, receiving to long from the time the addition of temperos and new products that do not modify its originalidade. Currently other alimentary products had appeared and developed new gastronômicas traditions. It can be affirmed that the typical gastronomia of the island is presented as important element for the cultural tourism, and consequently as a differential in the tourist, cultural and gastronômico marketing of the restoration.

Word-key: tourism, culture, gastronomia.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1: MAPA DO ARQUIPÉLAGO DE AÇORES

FIGURA 2: PONTE HERCÍLIO LUZ

FIGURA 3: MAPA DA LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA DA ILHA DE SANTA CATARINA

FIGURA 4: MAPA DA ILHA DE SANTA CATARINA E SEUS RESPECTIVOS DISTRITOS.

FIGURA 5: OVAS, MOELAS DE TAINHA, PEIXE FRITO, FARINHA DE MANDIOCA, LIMÃO E PIMENTA.

FIGURA 6: PEIXE ESCALADO

FIGURA 7: TORPEDO DE SIRI

FIGURA 8: CAMARÃO AO BAFO

FIGURA 9: PIRÃO DE PEIXE, D'ÁGUA E DE FEIJÃO.

FIGURA 10: OSTRA GRATINADA E NATURAL.

FIGURA 11: PRATOS GASTRONÔMICOS DE FRUTOS DO MAR

LISTA DE ABREVIATURAS

ABIH - Associação Brasileira da Indústria Hoteleira

ABRASEL - Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimento

UNIVALI – Universidade do Vale do Itajaí

UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina

PIPG – Programa Integrado de Pós-Graduação e Graduação

CES – Centro de Educação Superior

ELETROSUL – Centrais Elétricas do Sul do Brasil

EMBRATUR – Instituto Brasileiro de Turismo

SHRBS - Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Florianópolis

SANTUR – Santa Catarina Turismo S/A

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

PMF – Prefeitura Municipal de Florianópolis

SUMÁRIO

RESUMO

ABSTRACT

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

LISTA DE ABREVIATURAS

INTRODUÇÃO.....09

CAPÍTULO I
A ARTE DA GASTRONOMIA NO DESENVOLVIMENTO DO TURISMO.....15
1.1 Turismo e Cultura: uma estreita relação 15
1.2 A alimentação reflete a diversidade de culturas.....22
1.3 A gastronomia como diferencial do turismo.....28

CAPÍTULO II
CONTEXTO HISTÓRICO DA ILHA E SEUS ATORES: OS NATIVOS. OS POVOADORES E OS COLONIZADORES.....36
2.1 Colonização da Ilha de Santa Catarina – Aspectos gerais.....36
2.1.1 Os nativos e os povoadores.....36
2.1.2 Colonizadores açorianos.....40
2.2 Florianópolis: evolução a destino turístico.....46
2.2.1 Características da ilha e suas peculiaridades.....53

CAPÍTULO III
FORMAÇÃO DA GASTRONOMIA NA ILHA DE SANTA CATARINA.....64
3.1 Gastronomia indígena.....65
3.1.1 A farinha de mandioca e a tecnologia dos engenhos.....68
3.1.2 Temperos da panela indígena.....72
3.1.3 Verde milho: doce milho.....73
3.1.4 Banana: a fruta mais popular.....74
3.2 Influência alimentar dos povoadores vicentistas.....75
3.3 O hábito alimentar herdado pelos colonizadores açorianos.....75
3.3.1 Influências multiculturais e açorianas adaptadas na Ilha.....79

CAPÍTULO IV
BASES CULTURAIS DA AUTÊNTICA GASTRONOMIA TÍPICA.....82
4.1 Depoimentos de nativos.....83
4.2 Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimento – ABRASEL.....96
4.3 Associação Brasileira da Indústria Hoteleira – ABIH.....100
4.4 Guia Quatro Rodas.....101
4.5 Associações de serviços de alimentação relacionados a alimentos e bebidas.....103

CONSIDERAÇÕES FINAIS.....104

REFERÊNCIAS.....109

APÊNDICES.....115

ANEXOS.....122

INTRODUÇÃO

A presente dissertação, intitulada *"A Gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina: um elemento de importância para o turismo cultural"* consiste em uma proposta de trabalho que visa demonstrar que, passado 250 anos, culturalmente, não se pode mais utilizar a terminologia "gastronomia açoriana" na Ilha de Santa Catarina. Não desmerecendo a terminologia comumente usada, buscou-se demonstrar que já existe uma gastronomia autóctone, valorizada pelas matérias–primas da própria ilha.

Florianópolis é a capital do Estado de Santa Catarina e está localizada na região Sul, sendo um dos principais destinos turísticos do Brasil. É considerada um centro do turismo e lazer da região nos meses de verão. Habitada por mais de 300.000 habitantes, tem 451 km^2 de verdes encostas, várias lagoas, além de mais de 100 praias. Reúne um mundo de contrastes, onde a agitação da vida moderna convive com a placidez das comunidades do interior. O município de Florianópolis é composto de duas porções de terra, uma localizada na área continental, conhecida como Continente ou Estreito, e a outra insular na Ilha de Santa Catarina[1].

A escolha do tema decorreu da necessidade de um aprofundamento maior sobre a questão da utilização das manifestações culturais e gastronômicas como atração turística do município. Esta temática que vem sendo apresentado na literatura sobre turismo, como forma de incrementar a oferta turística hoteleira e gastronômica, deve ser encarada como um dos principais produtos a serem oferecidos, ou seja, como um valor agregado do turismo cultural, que deve ser considerado importante enquanto resgate do saber de um povo. Já há consenso quanto à necessidade de harmonizar o crescimento da atividade turística com o aproveitamento racional da natureza, aliada ao patrimônio histórico e cultural pertencente à comunidade. É nesse patrimônio que se destaca a gastronomia, suas origens e peculiaridades exigindo um maior conhecimento de sua história. No caso desse trabalho, somente foi possível obter maiores referências sobre o tema a partir de uma pesquisa *in loco*, uma vez que a bibliografia é escassa.

Neste sentido, foi desenvolvida uma pesquisa dentro de uma perspectiva histórica. Em virtude do aspecto multidisciplinar do turismo, foi utilizada a História, para, de acordo com

[1] SILVA, E.A. de. **Conhecendo Santa Catarina –** Opções turísticas. Itajaí: UNIVALI, 2000.

Paul Veyne[2], "fazer compreender as tramas" do processo de colonização e desenvolvimento cultural da Ilha de Santa Catarina. Também foram utilizadas outras referências, das áreas de nutrição, antropologia e sociologia para complementar as análises realizadas de forma interdisciplinar.

A metodologia escolhida dentro da perspectiva qualitativa foi a etnográfica, com respaldo teórico da Antropologia, para a coleta e análise de alguns dados. A etnografia, até bem pouco tempo, era utilizada exclusivamente por antropólogos, tendo como princípio, obter por meio da convivência com os indivíduos pesquisados, o significado de suas ações e procedimentos. Hoje, entretanto, é possível, sem ser antropólogo, utilizar os conhecimentos da Antropologia e realizar estudos com abordagem etnográfica. Nesses casos o pesquisador deve realizar, no campo, a observação direta do fenômeno pesquisado. Na pesquisa de natureza antropológica é importante reunir o máximo de dados, porém o pesquisador não pode "tudo ver, tudo ouvir, tudo fixar, daí a utilidade de um guia de uma baliza, papel habitualmente exercido pela pergunta e pela hipótese"[3].

Na etapa de trabalho de campo, após obter informações bibliográficas e documentais, partiu-se para uma segunda etapa, configurada pelo uso da história oral, através de entrevistas semi-estruturadas. Utilizada para o resgate de determinados patrimônios não registrados documentalmente; esta técnica favorece o desvelamento da memória afetiva. Para Moss[4], "pela história oral é possível preencher as lacunas deixadas pelos documentos formais e, simultaneamente, preservar depoimentos que se perderiam, sem que se desse voz e vez ao cidadão comum, este sim o real protagonista da história humana". Para realizar esta etapa da pesquisa foram entrevistados os moradores do universo em questão (nativos da Ilha com mais de 40 anos) e pessoas responsáveis pelos restaurantes cadastrados em associações turísticas, objetivando identificar as tradições culturais e gastronômicas desenvolvidas junto aos turistas. Foi utilizado o registro fotográfico das comidas típicas oferecidas nos restaurantes entrevistados e de um evento organizado e elaborado pela autora, para ilustrar os depoimentos e degustar as receitas citadas pelos nativos.

Diante do exposto**,** a fim de concretizar-se a dissertação de mestrado, metodologicamente utilizou-se prioritariamente do método qualitativo, principalmente,

---

[2] VEYNE, P.M. **Como se escreve a história:** Foucault revoluciona a história. Tradução: Alda Baltar e Maria Auxiliadora Kneipp. Brasília: Universidade de Brasília, 1998.
[3] LAVILLE, C. DIONNNE, J.A. **A construção do saber**. Manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas. Porto Alegre: Artmed; Belo Horizonte: UFMG, 1999.
[4] MOSS,W.W. **Oral History program Manual.** New York Praeger Publishers, 1974.

porque a análise da gastronomia típica e cultural do turismo baseou-se em aspectos simbólicos. A dinâmica desse tipo de pesquisa constitui-se em conhecer e interpretar fenômenos qualitativos, principalmente formas simbólicas e comunicativas. Nessa pesquisa, buscou-se resgatar um universo de significados, crenças e valores, bem como atitudes, quase impossíveis de serem descritos e interpretados com o uso de dados quantitativos.

Em busca destes dados, considerou-se importante, investigar a busca da identidade da gastronomia característica da Ilha de Santa Catarina como elemento do turismo cultural e gastronômico da cidade, mostrando que este pode ser capaz de gerar receitas e causar impactos positivos, tanto econômicos, como sociais e culturais para a ilha. Atualmente, usa-se o *marketing* turístico da gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina, chamada popularmente e presente nos cardápios de restaurantes, como "Gastronomia Açoriana", decorrente do processo histórico da sua colonização açoriana. Acredita-se que informações e dados da gastronomia podem levar o turista, que viaja com o objetivo de conhecer novas culturas, a fazer da culinária típica mais uma atração da cidade. Idéias como essa dão suporte à presente dissertação e são discutidas no Capítulo I – A ARTE DA GASTRONOMIA NO DESENVOLVIMENTO DO TURISMO, juntamente com outras terminologias inerentes ao tema em questão, tais como cultura, turismo cultural, serviços turísticos, alimentação e gastronomia.

Além das belezas naturais, a ilha possui uma riqueza cultural marcada pela influência da cultura luso-açoriana. Historicamente, Florianópolis constitui-se num dos três núcleos mais antigos de ocupação luso-brasileira no território catarinense, ao lado de São Francisco do Sul e Laguna. Mas antes que portugueses, espanhóis, franceses, ingleses e navegadores de outras nacionalidades começassem a aportar na ilha – a partir das navegações marítimas do século XVI –, a região era habitada por índios da grande nação tupi-guarani, exatamente eles, que hoje não têm mais terra, nem casa; que foram aculturados, e escutam o homem branco falar de qualidade de vida... e pelos povoadores vicentistas, que fundaram a póvoa de Nossa Senhora do Desterro em 1673[5].

Observa-se, portanto, uma cultura multiétnica, que se pode considerar de base açoriana pelo processo de colonização, como se verá no Capítulo II desta dissertação - CONTEXTO HISTÓRICO DA ILHA E SEUS ATORES: OS NATIVOS. OS POVOADORES E OS COLONIZADORES. O conjunto arquitetônico da capital catarinense ainda guarda forte

[5] FARIAS, V.F.de. **Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo**: 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. 2 ed. Florianópolis: Ed. Do autor, 2000.

herança de seus primeiros colonizadores luso-açorianos. O espírito açoriano, herdado dos imigrantes que colonizaram a região há 250 anos, personaliza a ilha. Vilarejos envoltos em tradição e história resistem aos avanços da modernidade. Casarios e sobrados pintados em cores alegres foram mantidos no centro da cidade e também em diversos distritos do município, como em Ribeirão da Ilha, Santo Antônio de Lisboa, Barra da Lagoa, entre outros. Os barcos de pesca, as rendeiras, o folclore, a culinária, a arquitetura colonial e fortalezas históricas qualificam o turismo e atraem recursos que compensam a falta de indústrias de porte.

Através deste recorte na história do povoamento e da colonização açoriana, e ainda do desenvolvimento sócio-cultural, identificou-se a gastronomia típica da cidade e a história da cultura que a determina como "gastronomia açoriana". E a partir de uma análise interpretativa, coerente com o passado histórico, foram levantadas as mudanças estruturais e a herança cultural legada pelos habitantes da Ilha.

Durante a maior parte do tempo, as famílias estabelecidas no litoral sul da Província de Santa Catarina viveram em condições precárias, muitas vezes em ranchos de pau-a-pique espalhados pela praia. Os colonizadores açorianos eram basicamente agricultores e pecuaristas, e desconheciam o clima tropical e a agricultura predominante no Sul do Brasil[6].

Estabelecidos no litoral, os açorianos passaram a viver da pesca artesanal, da agricultura de subsistência e da criação de gado em pequena escala. Com o decorrer do tempo desenvolveu-se uma "agro-indústria", baseada nos engenhos de farinha de mandioca, ingrediente básico da culinária do litoral. E nas áreas ocupadas do litoral, devido às várias dificuldades em encontrar os produtos e temperos da sua culinária original, adaptaram-se a uma gastronomia de base indígena já modelada com a dos povoadores vicentistas, e com características principalmente de um cardápio com muitos peixes, crustáceos e moluscos.

O levantamento das origens da gastronomia, neste caso específico da Ilha de Santa Catarina estão descritos no Capítulo III - HISTÓRIA DA GASTRONOMIA NA ILHA DE SANTA CATARINA. Foi resgatada primeiramente a influência da gastronomia indígena e dos vicentistas, e os temperos e condimentos usados no arquipélago dos Açores, além dos produtos originais que faziam parte daquela gastronomia.

As heranças gastronômicas da ilha, que se dizem de base açoriana, na realidade são misturas que os lusos adaptaram a seus hábitos alimentares na época da colonização. Na Ilha

[6] FARIAS, V.F.de. **Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo:** 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. 2 ed. Florianópolis: Ed. Do autor, 2000.

de Santa Catarina, muitos dos hábitos alimentares trazidos pelos açorianos foram modificados, não só pelo clima, mas devido à ausência de produtos básicos da sua alimentação original, somando-se a isso o processo de aculturação. A gastronomia indígena, somada à dos lusitanos e à dos vicentistas, resultou em uma nova cultura alimentar que foi assumida pelos colonizadores açorianos. Com sua criatividade amalgamaram-na, agregando-a às referências do preparo de seus pratos típicos.

Tanto nos Açores, como no Brasil, a gastronomia ao longo dos anos sofreu modificações. Porém, pratos típicos geralmente permanecem imutáveis no seu conteúdo, podendo receber, ao longo do tempo, o acréscimo de temperos e novos produtos culinários, que não alteram a sua originalidade. A rigor, não existem receitas definitivas, porque cada "cozinheira" ou "C*hef de Cozinha*" passou a utilizar novas técnicas culinárias desenvolvidas no mercado da alimentação.

E no estudo baseado em entrevistas com nativos acima de 40 anos, procurou-se acessar-lhes a memória social, o que possibilitou identificar os hábitos alimentares mais característicos dessa comunidade, e evidenciar que a terminologia "gastronomia açoriana", comumente usada, não é totalmente correta. Tais depoimentos estão apresentados no Capítulo IV - BASES CULTURAIS DA AUTÊNTICA GASTRONOMIA TÍPICA. Foram levantadas as principais alterações que ocorreram entre a gastronomia dos antepassados e a gastronomia existente na ilha atualmente, levando-se em conta a escassez de alimentos e a assimilação de novos usos e costumes culturais. Buscou-se identificar e fotografar os pratos cotidianamente elaborados, assim como aqueles para os dias festivos, tendo como base carnes, peixes, crustáceos e moluscos, além da farinha de mandioca e de milho. Levantou-se, ainda, o número de estabelecimentos de alimentação que resgatam a gastronomia típica da ilha, e quais pratos são oferecidos no cardápio.

O resgate da história, da colonização e da cultura açoriana, no presente trabalho, evidenciou informações sobre suas raízes culturais e tradições alimentares, além de identificar a verdadeira gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina. Nesse sentido, a colonização luso-açoriana e a gastronomia são observadas como capazes de fomentar a socialização e o conhecimento, bem como de se tornarem elementos importantes no resgate do patrimônio cultural.

Atualmente a gastronomia típica oferecida na ilha é uma adaptação de experiências culturais, além das heranças culturais de outros povos. Provenientes do interior do estado,

principalmente a partir da década de 60 do século passado, descendentes de alemães, italianos e sírio-libaneses também influenciaram a atual gastronomia apresentada em restaurantes tanto das praias como do centro da cidade.

Com essa dissertação também se pretende despertar pesquisadores, não só das áreas relacionadas ao turismo, mas também de outras áreas interessadas em aprofundar-se no conhecimento em torno do desenvolvimento sócio-cultural e gastronômico do litoral catarinense. Afinal, a cultura litorânea de Santa Catarina é diversificada e plural, mas não suficientemente conhecida e divulgada para ser percebida como atrativo turístico. Cabe, pois, aprofundar os estudos nessa área, de modo a transformar as raízes culturais da região em um forte ponto de apoio para políticas de turismo que reduzam os efeitos da sazonalidade, característica da atividade turística no litoral meridional brasileiro.

CAPÍTULO I
A ARTE DA GASTRONOMIA NO DESENVOLVIMENTO DO TURISMO

1.1 Turismo e Cultura: uma estreita relação

A Revolução Industrial é considerada o marco do desenvolvimento do turismo como atividade comercial organizada e planejada, em razão das inovações trazida, não só ao campo tecnológico como aos terrenos político, econômico e social[7]. As novas técnicas possibilitaram a introdução de máquinas industriais mais sofisticadas e meios de transporte mais rápidos, seguros e confortáveis; a comunicação e a informação tornaram-se mais eficientes, aumentando a interlocução de pessoas de um lugar para outro do globo terrestre.

No final do século XX o turismo aparece como o primeiro setor da economia mundial, com altas taxas de crescimento tanto em número de turistas como nos gastos que realizam nos locais visitados. E, como expressão da globalização, o advento do turismo internacional envolve milhares de pessoas que viajam e promovem intercâmbios culturais e econômicos em vários pontos do planeta. Viajar é uma fonte de novas experiências, uma vez que o turista abandona o seu meio social para conviver, embora temporariamente, com outros grupos sociais. A prática do turismo permite, portanto, observar e vivenciar os diferentes sistemas sócio-culturais presentes no vasto planeta Terra.

McIntosch[8] define turismo como "a ciência, a arte e a atividade de atrair e transportar visitantes, bem como alojá-los cortesmente, satisfazer suas necessidades e desejos". Esta é uma definição que possibilita trabalhar, na atividade turística a questão de cultura e gastronomia, visto que o autor preocupa-se em destacar a satisfação das necessidades e desejos dos visitantes.

O turismo é reconhecido atualmente como uma atividade econômica de importância global, que envolve dados de natureza econômica, social, cultural e ambiental. É considerado um dos fenômenos mais importantes realizados, criados ou desenvolvidos pelo homem no decorrer da história, pois se refere a algo que necessariamente propicia: o contato entre diferentes povos e culturas; a experiência de diferentes situações; a passagem por diferentes ambientes; a observação de diferentes paisagens. Tais situações possibilitam a globalização da

---

[7] TRIGO, L. **Turismo e qualidade**: tendências contemporâneas. Campinas: Papirus, 1993. p.17.
[8] McIntosch, apud BENI, M.C. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: SENAC, 1998. p.36

cultura. E numa época em que, ao disseminar modelos culturais e padrões de comportamento uniformes para o mundo inteiro, o fenômeno da globalização acaba, contraditoriamente por reforçar a necessidade que os povos têm de diferenciar-se.

O interesse das pessoas pela história, pela arte e cultura tem gerado grandes projetos integrando turismo e cultura. Os profissionais do Turismo têm na cultura um dos componentes essenciais do seu objeto de trabalho.

A cultura possui relações diretas com o mercado e a economia. É importante ressaltar que o mercado cultural está diretamente associado com outro: o do turismo, e este é um dos que mais cresce no mundo inteiro. O turismo é hoje mais importante do que diversos setores industriais: existe mais mobilidade e as pessoas transitam pelo mundo facilmente, graças aos meios de transporte, rápidos, eficientes e baratos. Ansiosas por conhecer novas culturas, atraídas pelo lazer ou pela diversão, milhões de pessoas deslocam-se de um local para outro[9].

As atrações naturais e artificiais, assim como os bens e serviços, são capazes de promover a visita a uma destinação turística, para Lage e Milone[10]:

> A oferta, constituída por elementos naturais e artificiais, classifica-se em três categorias: atrativos turísticos (subdividida em: recursos naturais; recursos histórico-culturais; realizações técnico-científicas; acontecimentos programados); equipamentos e serviços; e infra-estrutura de apoio.

Porém, Beni[11] concebe a oferta turística como "o conjunto dos recursos naturais e culturais que, em sua ausência, constituem a matéria-prima da atividade turística porque, na realidade, são esses recursos que provocam a afluência de turistas". São manifestações como o canto, as danças, as artes-cênicas, a música tanto erudita como a popular e a folclórica, o teatro, as manifestações religiosas e folclóricas, suas indumentárias, o artesanato, a gastronomia típica e a arquitetura que tanto pode ser observada desde a mais antiga à mais moderna e arrojada. São essas manifestações, que passam a constituir os elementos culturais influenciando no poder de atratividade, que motivam os turistas a visitarem determinadas regiões.

Sem cultura não há turismo. Nessa correlação de turismo e cultura, torna-se necessário planejar o turismo cultural, pois este engloba todos os aspectos das viagens pelos quais o turista conhece a vida e o pensamento da comunidade receptiva. O turismo se apresenta como

---

[9] BARRETTO, Margaritta. **Turismo e legado cultural**. Campinas: Papirus, 2000.
[10] LAGE, B.H.G. e MILONE, P.C. **Economia do turismo**. Campinas: Papirus, 1991.
[11] BENI, M.C. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: SENAC, 1998.

uma ferramenta importante para promover as relações culturais e a cooperação internacional. E ainda estimular os fatores culturais dentro de uma localidade como um meio de fomentar recursos para atrair visitantes. O turismo pode ser estimulado não só como um meio de conhecimento, mas também como uma forma de transmitir uma imagem favorável ao visitante... A indústria de viagens e turismo inclui transporte de passageiros, hotéis, motéis e outras formas de hospedagem; restaurantes, cafés e similares; serviços de recreação, lazer e cultura. E os canais pelos quais uma localidade turística se apresenta são os fatores culturais: artesanato, folclore, gastronomia típica, arquitetura histórica, arquitetura típica, etc.[12]

Mas a idéia de turismo cultural, no entanto, ainda é muito ligada aos patrimônios de antigas civilizações. É necessário evidenciar que o turismo cultural pode e deve ser voltado também para os pequenos espaços, onde valores ancestrais são preservados por representarem referenciais importantes para a comunidade[13]. As preocupações com cultura são voltadas tanto para a compreensão das sociedades modernas e industriais quanto das sociedades que foram desaparecendo ou perdendo suas características originais em virtude de outros contatos. No entanto, resgatar o hábito alimentar dos nativos da Ilha de Santa Catarina, objeto de estudo desse trabalho, sempre apresentou e apresentará uma preocupação em valorizar a evolução dessa gastronomia para o desenvolvimento da comunidade, e também como um fator importante para o turismo.

É impossível deixar de considerar a cultura como uma das mais importantes motivações das viagens turísticas, pois o turismo é motivado pela busca de atrativos naturais e culturais. Assim, entende-se por "turismo cultural" todo turismo em que o principal atrativo não seja a natureza, mas algum aspecto da cultura humana. Esse aspecto pode ser a história, o cotidiano, o artesanato, a comida típica ou qualquer outro dos inúmeros aspectos que o conceito de cultura abrange, como os destacados.

A cultura deve ser entendida, segundo a visão genérica de Santos[14], como tudo aquilo que caracteriza uma população humana. Não se pode analisar a cultura de forma fragmentada, mas com todos os aspectos de uma realidade social distinta, referindo-se "às festas e cerimônias tradicionais, lendas e crenças de um povo, ou a seu modo de vestir, à sua comida, a seu idioma".

---

[12] IGNARRA, L.R. **Fundamentos do Turismo**. São Paulo: Pioneira, 2001.
[13] SANTOS, R.I.C. dos. Turismo cultural no sul do Brasil – O resgate e a revitalização de valores culturais de pequenas comunidades italianas. **Turismo: Visão e Ação**. Ano 3, n 6, abr/set, 2000.
[14] SANTOS, J.L. **O que é cultura**. São Paulo: Brasiliense (Coleção Primeiros Passos), 1994. p. 23.

Para Ignarra[15], o conceito de cultura está intimamente ligado às expressões da autenticidade, da integridade e da liberdade. Ela é uma manifestação coletiva que reúne heranças do passado, modos de ser do presente e aspirações, isto é, o delineamento do futuro desejado. Por isso mesmo, tem de ser referendada, isto é, resultar das relações profundas dos homens com o seu meio, sendo por isso o grande cimento que defende as sociedades locais, regionais e nacionais contra as ameaças de deformação ou dissolução de que podem ser vítimas.

Na concepção de Laraia[16], o conceito antropológico de cultura encerra em duas tarefas básicas: a possível reconstrução da história de um grupo ou povo em particular e a comparação da vida social de povos distintos, cuja história social segue as mesmas leis e valores.

Entende-se, com essas considerações e definições, que para que haja cultura é necessário existir um ambiente que a determine e influencie, e que as relações entre o homem e o meio ambiente e seus resultados formam uma espécie de ecossistema cultural. Os fatores que originaram a cultura de um povo vão desde o seu posicionamento geográfico, o seu lugar na história, a época e as condições do encontro com outras culturas, até as organizações culturais previamente existentes.

Existem dois pressupostos importantes para quem vai trabalhar com turismo cultural: primeiro, que todo indivíduo e coletividade possuem cultura, isto é, produzem saberes que se manifestam em produtos que incorporam carga simbólica. Segundo: não se produz uma cultura para turista. Cultura é um insumo turístico importante, mas é aquela cultura viva, praticada pela comunidade em seu cotidiano. Não é um espetáculo que inicia quando o ônibus dos visitantes chega, mas uma representação social que a comunidade exerce rotineiramente[17].

Para Laraia[18], "o homem é o resultado do meio cultural em que foi socializado". Em função disso, os grupos que formam a sociedade adquirem novos conceitos e conhecimentos, melhorando a condição humana de viver. À medida que a evolução natural do homem vai acontecendo, evolui também todo seu aspecto cultural em meio a mudanças sociais e tecnológicas, capazes de modificar hábitos e capacitar o homem para ser criativo, integrado e crítico, tornando-o indivíduo ativo de uma sociedade.

---

[15] IGNARRA, L.R. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Pioneira, 2001.
[16] LARAIA, R.B. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1996. p.36
[17] GASTAL, S. **Turismo: 9 propostas par um saber fazer**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2000. p. 129
[18] LARAIA, R.B. Op. cit, p.46.

Considerando essa perspectiva, a importância do turismo cultural assenta-se no entendimento de que a difusão do conhecimento, dos motivos que movem as ações humanas e criam saberes, a compreensão da relação que se estabelece entre homens e a realidade que eles criam, contribui para uma aceitação do "outro", do diferente, daquele não-ser que tanto desafia e incomoda quanto mais distante e desconhecido for. Conhecer a realidade cultural é, pois, buscar as origens dos procedimentos, para entendê-los e situá-los dentro de um contexto de identidade[19].

O turista, como qualquer outra pessoa, exerce a ambivalente e concomitante função de agente aculturador e de elemento suscetível de sensibilidade por culturas outras que a sua própria. Assim, pelo próprio desejo ou pela necessidade de participar de ambientes e sociedades diferentes dos que lhe são próprios, ele se dispõe a interferir e a integrar-se em um processo cultural, como elemento ativo e passivo de influência[20].

A prática do turismo, que põe as pessoas em contato direto com a cultura, com as pessoas e com a realidade, gera laços de amizade e, sobretudo, de conhecimento da realidade da localidade em suas múltiplas facetas culturais. Esses contatos, portanto, constituem-se em um dos elementos que formam a base dos movimentos turísticos culturais. Nada melhor do que a experiência individual para ver e sentir vários aspectos dessa realidade, considerando-a como um enriquecimento cultural ao homem.

A memória é um elemento essencial do que se costuma chamar de identidade. É inegável que a identidade própria dos povos contribui para a consciência da cidadania. Segundo Santos[21], o patrimônio cultural de uma comunidade não está representado apenas pelos bens materiais. Tudo o que tem valor significativo, que é susceptível de ser adquirido e transmitido, forma o conjunto de bens culturais que devem ser preservados por representarem referenciais importantes para a coletividade. A identidade cultural é, sobretudo um fato cultural e político que propõe a consciência da soberania e a auto-determinação. O turismo cultural, quando valoriza as culturas locais, principalmente pela sua singularidade, estimula a recuperação e a revitalização de patrimônios materiais e pode gerar rendimentos econômicos para pequenas e médias cidades se as mesmas tiverem um projeto de valorização e aproveitamento daquele potencial.

---

[19] SANTOS, R.I.C. **Conhecimento, conscientização e preservação de patrimônio cultural para a prática do turismo.** 2001.
[20] ANDRADE, M.M.de. **Como preparar trabalhos para cursos de pós-graduação**. São Paulo: Atlas, 1997, p.95.
[21] SANTOS, R.I.C. Op. cit, p.111-112.

O turismo cultural é relativo ao cotidiano da destinação turística que se deseja conhecer. Muitos destinos turísticos voltados para a área cultural se especializam na recepção de visitantes e as manifestações culturais são produzidas exclusivamente para serem mostradas aos mesmos. Como o turismo é a principal atividade econômica dessas localidades, o cotidiano é mostrado ao turista de forma artificial. Assim, o turismo cultural tem que oferecer manifestações culturais aceitas e reconhecidas como tais para o turismo. Pois nem tudo do cotidiano é para o turista. Nesse sentido, a exploração turística dos aspectos culturais de uma comunidade deve ser feita com muita cautela para que não haja um processo de deturpação cultural[22].

Os efeitos econômicos gerados pela atividade turística nas localidades receptoras são relativamente mais fáceis de medir do que os resultados ocorridos nos aspectos naturais e socioculturais, que possuem certos componentes intangíveis e difíceis de mensurar, e cuja avaliação é altamente subjetiva. É no momento em que se colocam interesses econômicos em pauta que se esquece da valorização cultural, como enfatiza Donald Neto[23]:

> Sem perder de vista os objetivos do turismo, tendo sempre em mente que ele pode ser – dependendo da maneira como venha a crescer – uma fonte inesgotável de benefícios socioeconômicos e culturais para a comunidade que recebe a corrente de visitantes ou, em caso contrário, a mais desumana e degradante ação predatória capaz de corromper o espírito popular, desmoralizar as tradições, inflacionar os preços, poluir e destruir os encantos da natureza, esmagar a cultura nativa, ao mesmo tempo em que concentrará as rendas provenientes do turismo, os lucros do empreendimento nas mãos de alguns poucos exploradores como nova forma de colonização, sem permitir qualquer proveito material ou espiritual para a região ou localidade "assaltada" pelos especuladores do turismo.

Conforme o autor acima, as críticas dirigidas pela antropologia à adaptação da história ao gosto dos turistas em alguns lugares são procedentes. A banalização de rituais e costumes também. Cabe ao planejador do turismo a intervenção consciente e profissional para que o patrimônio, as tradições – o legado cultural todo – possam ser transformados séria e conscientemente num produto turístico de qualidade, bom para ser usufruído também pela comunidade local, sem que a população se sinta invadida[24]. A cultura é considerada um instrumento que as comunidades receptoras devem lançar mão para defender-se dos impactos

---

[22] IGNARRA, L.R. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Pioneira, 2001, p.119
[23] DONALD NETO, O. **Cultura, turismo e tempo**. Recife: J. Olympio, 1983, p.71.
[24] BARRETTO, Margaritta. **Turismo e legado cultural**. Campinas: Papirus, 2000, p.75.

negativos do turismo que reside no conhecimento de si mesmas, desde suas origens mais remotas.

A história da comunidade local é um atrativo, principalmente quando essa história possui relação com a história da cidade de origem do visitante. O desejo de conhecer os modos de vida de outros povos nem sempre vem acompanhado do devido respeito pelos visitantes. Os aspectos culturais são, portanto, forte atrativo para o turismo, no entanto sua exploração turística deve preocupar-se em reduzir os impactos nem sempre desejáveis e sofridos pela população local. Na medida em que ocorre visitação em uma comunidade é bastante provável que a mesma modifique o seu modo de vida.

Estimular os aspectos culturais dentro da ilha é um meio de fomentar recursos para atrair visitantes, pois o legado cultural se constitui em um significativo atrativo turístico. Proporciona ainda investimentos para a cidade, bem como vantagens relacionadas à preservação do patrimônio cultural, valorização da infra-estrutura, gerando uma nova oportunidade de empregos. Nesse sentido, o turismo cultural apresenta-se como um elemento importante para promover as relações culturais de forte influência açoriana e indígena, destacando a alimentação como objeto de estudo. Essas avaliações podem levar a uma manifestação gastronômica única dessa comunidade ilhoa.

Trabalhar a tradição como atrativo ajuda a recuperar a memória e a identidade da ilha. O processo de interação e valorização do turismo cultural como "fenômeno social" apresenta como oferta aos visitantes da ilha o lazer, o entretenimento e, conseqüentemente, as trocas culturais que irão ocorrer durante a sua permanência e convivência temporária com os membros da sociedade nativa.

Logo, o turismo cultural tem que procurar valorizar o potencial da ilha, que é promissor, pois se apresenta como um quadro natural exuberante e diversificado, oferecendo aos turistas várias opções de entretenimento. Constitui-se ainda como um mosaico cultural, riquíssimo de tradição proveniente de diversas partes do mundo. As características geográficas delinearam a divulgação de Florianópolis – Ilha de Santa Catarina como a capital turística dos catarinenses. Apresentou significativo incremento do turismo a partir das décadas de 70 e 80, com suas belezas naturais e culturais.

A identidade gastronômica da ilha pode ser considerada um forte atrativo turístico, e o turismo, como comprovam as pesquisas da área, são um grande gerador de emprego e renda. A atividade turística se coloca, hoje, como um filão interessante no desenvolvimento sócio-

cultural. Nada mais oportuno do que oferecer ao turista uma culinária diferente, uma chance verdadeira de conhecer novos hábitos alimentares, em vez de limitar-se a sabores já conhecidos. É nessa perspectiva que se recomenda usar o termo "turismo cultural-gastronômico", visualizando-o como oportunidade para o turista refletir sobre sabores e paladares que não os de seu próprio grupo social, alargando, assim, sua visão do mundo cultural.

1.2 A alimentação reflete a diversidade de culturas

No turismo, o serviço de alimentação tem importância fundamental, apesar de pertencer a áreas distintas de conhecimento. Para Silva Filho[25], o fornecimento de alimentação deve ser considerado, pelas empresas, um investimento não só de caráter turístico como englobado em um conceito social, pois além de atender às necessidades dos clientes leva em conta os cuidados com a qualidade de vida dessas pessoas. Essa associação entre alimentação e turismo ocorre desde a produção dos alimentos, os serviços de alimentação nas localidades turísticas, área de alimentos e bebidas de hotéis, até as refeições servidas no transporte de turistas.

A alimentação não reflete somente a satisfação de uma necessidade fisiológica, idêntica em todos os homens, mas também reflete a diversidade de culturas e tudo aquilo que contribui para modelar a identidade de cada povo: ela depende das técnicas de produção, de suas estruturas sociais, de suas representações dietéticas e religiosas e das receitas que delas resultam, de sua visão do mundo e do conjunto de tradições construídas lentamente no decorrer do século[26].

Alimentar-se é uma condição essencial para a preservação da existência humana. É um ato histórico-social cotidiano, necessário à manutenção da vida. Por ser um ato histórico-social, além das determinações econômicas e sociais já vistas, a alimentação/nutrição, como

---

[25] SILVA FILHO, A.R.A. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais**. São Paulo: Varela, 1996.
[26] FLANDRIN, JL. & MANTANARI, M. **História da Alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p.856.

parte integrante da totalidade do processo social, sofre as mediações culturais e ideológicas inerentes a cada modo de produção e a cada conjuntura específica desse modo de produção[27].

A cultura alimentar leva em consideração aspectos presentes nos alimentos e que estão além do simples aporte de nutrientes, pois o ato de se alimentar é influenciado pela construção da identidade simbólica dos alimentos.

A alimentação sempre esteve presente como requisito básico para a promoção e proteção da saúde, possibilitando o crescimento e desenvolvimento humano, bem como a garantia da qualidade de vida. Levando em consideração que os hábitos alimentares são costumes relacionados à alimentação que caracterizam determinadas classes sociais, faixas etárias, raças, religiões e grupos sociais, são influenciados por diversos fatores, segundo Gouveia[28] :

- culturais: os hábitos alimentares constituem um aspecto importante na forma de vida de um povo. A cultura é transmitida de geração para geração por meio de instituições como a família, escola e igreja;

- econômicos: os custos e disponibilidade dos alimentos representam um impacto para muitas famílias;

- sociais: a organização da sociedade, com suas múltiplas estruturas e sistemas de valores que as acompanham, desempenha um papel importante na aceitação dos padrões alimentares;

- psicológicos: os hábitos alimentares constituem parte importante no comportamento humano. O indivíduo motivado tem capacidade de mudar seu comportamento, e o conhecimento tem papel importante na seleção dos alimentos;

- preconceitos, crenças e tabus: por mais adiantado que seja o grau de cultura e civilização do indivíduo, sempre há um certo ponto no seu mundo em que a superstição ainda se projeta e, no campo alimentar, ela se faz de uma forma bem acentuada. Essas superstições são difíceis de combater nos adultos, pois já as trazem enraizadas no seu aculturamento. E são elas geralmente, responsáveis por hábitos alimentares errôneos.

Estudos científicos atualizados indicam que a alimentação influencia decisivamente a saúde do homem, por relacionar-se com nutrição, sobrevivência, desempenho na vida e

---

[27] VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação nutricional de coletividades**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2000.
[28] GOUVEIA, E.L.C. **Nutrição, Saúde e Comunidade**. 2 ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

conservação da espécie, além de recentemente ser apontada como um dos fatores mais importantes para a longevidade com qualidade de vida[29].

No mundo contemporâneo, em que a velocidade dos acontecimentos remete os indivíduos a um estresse contínuo, tanto no âmbito pessoal como no profissional, torna-se prioritário procurar alternativas para melhorar a qualidade de vida. Nessa procura, estão presentes opções que envolvem lazer, turismo e alimentação. É preciso desenvolver ações de educação alimentar que visem à melhoria da qualidade de vida das pessoas nas organizações e na vida cotidiana.

Para Teixeira[30], a alimentação é caracterizada como uma das necessidades de cuja satisfação depende parte fundamental do bem-estar social. Já para Proença[31], a alimentação constitui uma das atividades humanas mais importantes, não só por razão biológicas evidentes, mas também por envolver aspectos sociais, psicológicos e econômicos fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades. Entretanto, Wilma Araújo[32] pontua que alimentação e nutrição apresentam conceitos diferentes. Embora ligadas, a alimentação é a etapa de escolha, preparo e ingestão de alimentos. A nutrição começa com a ingestão do alimento e se estende à sua utilização pelo organismo.

A ciência dos alimentos é fascinante porque permite estabelecer relação entre aspectos teóricos e práticos da produção de alimentos e sua influência sobre características sensoriais e nutricionais.

A comida é um elemento necessário para constituir o corpo e reparar o desgaste proveniente do dispêndio de energia exigida pelo trabalho, pela atividade humana. Ou ainda, alimento é "todo o material que o organismo recebe para satisfazer suas necessidades de manutenção, crescimento, trabalho e restauração dos tecidos"[33]. A alimentação representa o processo voluntário e consciente pelo qual o ser humano obtém produtos alimentares para o seu consumo. A relação entre o alimento e o homem é marcada pelas dimensões técnicas, científicas e culturais. A técnica agrupa os conhecimentos básicos, tais como produtos

---

[29] ARAÚJO, W.M.C. Alimentos, Nutrição, Gastronomia e Qualidade de Vida. **Higiene Alimentar**. São Paulo, v.15, n.80/81, p.49-56, Jan/Fev, 2001.
[30] TEIXEIRA,S.M.F.G. et al . **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu.1997.
[31] PROENÇA, R.P.C. **Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva**. Florianópolis: Insular, 1997.
[32] ARAÚJO, W.M.C. Alimentos, Nutrição, Gastronomia e Qualidade de Vida. **Nutrição em pauta**. São Paulo, n. 43, p.45-50, Jul/Ago, 2000.
[33] CAMPOS, M.S. **Poder, Saúde e Gosto:** um estudo antropológico acerca dos cuidados possíveis com a alimentação e o corpo. São Paulo: Cortez, 1982.

alimentares e não alimentares, equipamentos e métodos de produção e conservação dos alimentos. A científica representa os conhecimentos sobre os alimentos e a sua inter-relação com os homens. A dimensão cultural leva em consideração aspectos presentes nos alimentos e que estão além do simples aporte de nutrientes, pois o ato de se alimentar é influenciado pela construção da identidade simbólica dos alimentos[34].

De acordo com Helmam[35], o alimento é mais do que apenas uma fonte de nutrição. Desempenha diversas funções nas várias sociedades humanas, e está intimamente relacionado com os aspectos sociais, religiosos e econômicos da vida cotidiana. Para os membros das diversas sociedades, o alimento traz consigo uma série de simbolismos, manifestando e criando as relações entre o homem e o homem, o homem e as deidades e o homem e seu meio ambiente natural. Portanto, constitui parte essencial da maneira como uma sociedade se organiza – e da maneira como a mesma vê o mundo que habita. O mesmo autor ressalta ainda que o alimento demonstra a organização de uma sociedade, bem como a sua cultura. As comidas estão associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas por constituírem aspectos da identidade da cultural local. A comida representa a manifestação da organização social, a chave simbólica dos costumes, o registro do modo de pensar a corporalidade no mundo em qualquer que seja a sociedade[36].

Portanto, o alimento não deve apenas satisfazer a fome, pois a alimentação é também prazer, sendo a nutrição a ciência que a pesquisa, e a gastronomia que ensina a arte de bem servir. Estas duas áreas demonstram que a composição química do alimento não é capaz de produzir no homem a vontade de se alimentar, sendo necessário tornar os alimentos atraentes, gerando expectativas para a experimentação de, comidas radicalmente diferentes. O estudo e preparo dos alimentos se caracterizam como algo mais que ciência: significam o reconhecimento de que a nutrição e a gastronomia são o reflexo da cultura de um povo.

Outra área que mostra grande interesse pela comida e pelo ato de comer é a antropologia. Desde seu início entendida como uma ciência da observação próxima a disciplinas como a história natural. Dificilmente outro comportamento atrai tão rapidamente a atenção de um estranho como o ritual da alimentação: o quê, onde, como e com que freqüência se come, e quais as sensações em relação à comida. O comportamento direcionado

---

[34] PROENÇA, R.P.C. **Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva**. Florianópolis: Insular, 1997.
[35] HELMAM, C.G. **Cultura, Saúde e Doença**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994.
[36] FREITAS, M.C.S**.** Educação Nutricional: aspectos sócio-culturais. **Revista PUCCAMP**. N 10, p. 45-49, 1997.

ao ato de comer liga-se diretamente aos sentidos dos seres humanos e à identidade social, e isso parece valer para todas as culturas. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos. Não é de surpreender, portanto, que o comportamento comparado relativo à comida tenha sempre interessado aos estudiosos e documentado a grande diversidade social. Também não espanta que os antropólogos, desde o começo, tenham se fascinado pela ampla gama de comportamentos centrados na comida[37].

Os antropólogos ressaltam ainda como os grupos culturais diferem profundamente uns dos outros em muitas crenças e práticas relacionadas aos alimentos. Os gêneros alimentícios consumidos por uma sociedade podem ser rigorosamente proibidos em outra. Há também variações, nas diversas culturas, na maneira como o alimento é cultivado, colhido, preparado, servido e ingerido. Cada cultura geralmente possui um conjunto de regras implícitas que determinam quem prepara e serve o alimento para quem; quais indivíduos ou grupos comem reunidos; onde, e em que ocasiões a ingestão do alimento acontece; a ordem em que os pratos são servidos dentro de uma refeição; e a maneira como os indivíduos comem. Todos esses estágios de ingestão do alimento são padronizados rigorosamente pela cultura, e constituem uma parte do modo de viver consagrado por aquela comunidade[38].

A cultura é entendida também como conjunto de manifestações espontâneas, adquiridas e assumidas como modo de vida de um indivíduo ou grupo. O homem alimenta-se de acordo com a sociedade a que pertence. Sua cultura pode definir as opções sobre o que é comestível e as proibições alimentares que ocasionalmente o distinguem de outros grupos humanos. A necessidade de se alimentar não é cultural, e sim fisiológico, mas a escolha que o homem faz, se irá se deliciar com um ensopado ou uma pizza, caracteriza-se como um ato absolutamente cultural.

Comer, em todas as culturas e civilizações é mais do que simplesmente garantir a sobrevivência cotidiana. Comer é um ato simbólico cultural, representa um estilo de vida, aprofunda relações familiares e sociais, enriquece o processo de construção do conhecimento,

---

[37] MINTZ, S.W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. v.16, n 47, 2001. p 31-41.
[38] HELMAM, C.G. **Cultura, Saúde e Doença**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994.

além de ser uma das maiores delícias da existência, talvez apenas superada pelo sexo ou pela amizade[39].

Presente no cotidiano como fator básico para preservação e/ou manutenção da saúde, a alimentação também é um elemento primordial no lazer das pessoas, pois o ato de se alimentar é, quase sempre, extremamente agradável e reconfortante. Para Brillat-Savarin[40]:

> O prazer da mesa é a sensação refletida que nasce de várias circunstâncias do fato, do local, das coisas e das pessoas presentes à refeição. É uma particularidade da espécie humana: pressupõe os cuidados precedentes para preparar a refeição, para escolher o local e reunir os convivas.

A alimentação de hoje é fundamentalmente diferente da dos antepassados, que viviam em contato com a natureza, e alimentavam-se de tudo quanto aquela lhes oferecia: animais abatidos, frutas, gramíneas, folhas, raízes... Utilizavam-se dos alimentos "in natura", que lhes forneciam o total de nutrientes neles contidos[41].

Com as mudanças dos produtos e serviços decorrentes da globalização da cultura, o estudo e preparo dos alimentos são mais que ciência é o reconhecimento da gastronomia, o reflexo da cultura de um povo. O alimento não deve apenas satisfazer a fome, pois a alimentação é também prazer, nutrição é ciência e a gastronomia é arte.

Atualmente, os alimentos são produzidos e transformados segundo técnicas modernas, que muitas vezes alteram totalmente o valor dos alimentos. A moderna evolução dos métodos de produção apresenta muitas vantagens. "Os processos técnicos permitem, em qualquer época do ano, uma alimentação mais variada e abundante", afirma Mezomo[42].

Sob o ponto de vista da gastronomia, a alimentação traduz a culinária na sua forma mais artística, transportando o indivíduo em muitos momentos a uma aula de cultura, sem necessidade de sair do seu cotidiano. A gastronomia importa por criar e definir formulações que simultaneamente propiciam características sensoriais adequadas e atendem às recomendações dietéticas da Organização Mundial da Saúde. A arte culinária objetiva modificar os alimentos, tornando-os mais apetitosos e de mais fácil digestão. Sem prejuízo da característica alimentar, usa recursos que os deixam mais atraentes: cortes variados, formas de

---

[39] TRIGO, L.G.G. **Viagem na memória:** guia histórico das viagens e do turismo no Brasil. São Paulo: SENAC São Paulo, 2000.
[40] SAVARIN, B. **A filosofia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
[41] MEZOMO, I.F.B. **A administração de serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1994.
[42] MEZOMO, I.F.B. Op. Cit.

cocção, molhos e acompanhamentos diferentes, combinações de cores, sabores, etc. Cada alimento possui características organolépticas próprias em relação a esses parâmetros. Cor, aroma, temperatura, consistência, estado físico são fatores que isolada ou conjuntamente exaltam características sensoriais e gastronômicas e influenciam os sentidos. Os aspectos gastronômicos são também propriedades nutricionais[43].

A alimentação é diversificada e criativa. Tal fato garante a variedade de novos produtos e temperos no mercado, o fácil acesso na aquisição de materiais, inovações tecnológicas dos equipamentos e utensílios, um consumidor cada dia mais exigente para experimentar novos sabores, e o desenvolvimento constante da arte culinária. Para Ornellas[44], condimentos ou temperos são substâncias usadas para intensificar o sabor natural dos alimentos ou imprimir-lhes novo sabor. Na maioria das vezes, refletem hábitos regionais. Por apresentarem sabor forte, são usados em concentrações mínimas, apenas para completar sabores.

Apropriar-se do conhecimento científico significa não apenas estruturar-se para a arte de bem preparar alimentos, mas reconhecer que o estudo dos alimentos é mais que uma ciência: é reconhecer que a gastronomia é reflexo da cultura de um povo, ao mesmo tempo em que é, ela mesma, parte dessa cultura.

1.3 A gastronomia como diferencial do turismo

A preocupação com a gastronomia e o setor da restauração será enfatizado no sentido de buscar compreender as relações entre esses dois setores e as atividades turísticas, e evidenciar como tais elementos podem contribuir para uma sociedade na qual o turismo é um atividade forte, sustentada pelas belezas naturais e culturais. Pois como patrimônio cultural, a gastronomia é certamente muito mais do que simples arte culinária. Assume-se também como um importante veículo da cultura popular, ao mesmo tempo em que possibilita uma percepção acerca da forma como vivem os habitantes de cada região, numa dada época. Serra afirma: "O fenômeno turístico, o setor de atividade da restauração e a área do conhecimento da

[43] ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética.** Seleção e preparo de alimentos. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 1988.
[44] Idem.

gastronomia têm características próprias que os definem, ao mesmo tempo em que permitem a percepção da estreita relação que mantêm entre si"[45].

No setor turístico, a gastronomia é o elemento-arte de valorização da restauração e pode ser elemento-cultura de valorização de destinações turísticas, constituindo-se, por vezes, o grande diferencial das mesmas. Restauração é conceituada como segmento do setor de alimentação que envolve a produção do alimento, acompanhada do serviço deste até o cliente. Tem-se, como conseqüência, um produto turístico que passa por processos técnico-culturais e artísticos de planejamento, produção e distribuição, que se pretende sejam garantidos pela qualificação da prestação dos serviços no setor da restauração. A gastronomia, centro do setor de alimentação, é utilizada e divulgada pelo setor turístico, através da restauração, como atrativo na captação de turistas[46].

No plano das atividades turísticas e nos serviços de alimentação, entender como funcionam as necessidades das pessoas pode ser uma vantagem competitiva. Um detalhe importante é a busca pelo prazer da alimentação. Diversas pessoas praticam o turismo gastronômico ou, numa associação simplificada, vão em busca de prazer por meio da comida e da viagem. A gastronomia, nesse sentido, é um importante produto turístico. É nessa perspectiva que Margarita Barretto[47] salienta: "inúmeras cidades e regiões aproveitam suas raízes, tradições e expressão cultural traduzidas na culinária, oferecendo um produto diferenciado, muito além do simples *souvenir.* Essa possibilidade permite a criação de roteiros gastronômicos, o aproveitamento de recursos locais, a interação e o aumento da percepção do turista em relação a uma localidade ou região".

As contribuições da gastronomia podem ser assim relacionadas. Segundo Brillat Savarin[48], a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele é resultado daquilo que ingere. Tendo como objetivo zelar pelo homem, com a melhor alimentação possível. Em sua obra *A filosofia do gosto* (1826), escreveu: "Diz-me o que comes e te direi quem tu és". Por meio de consumo de alimentos, pode-se demonstrar o *status* de um indivíduo, segundo diversos critérios: sexo, idade, condição social e econômica, religião, entre outros aspectos.

---

[45] SERRA, C.S. **Olhares comportamentais sobre o turismo**. Campinas: Papirus, 2001.
[46] KRAUSE, R.W. **Educação Superior em Gastronomia no Brasil:** da necessidade ao projeto pedagógico do Curso da UNIVALI, 2001. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, p.5-8.
[47] BARRETTO, M. **Turismo e legado cultural**. Campinas: Papirus, 2000.
[48] SAVARIN, B. **A filosofia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

Enquanto para Araújo[49]: gastronomia é a arte culinária caracterizada pela criação de sensações de natureza estética, despertando nos indivíduos o prazer pelos alimentos e bebidas. Gomensoro[50]: considera que a gastronomia se refere apenas à arte do bem comer e do saber escolher a melhor bebida para acompanhar a refeição. Por outro lado, a arte culinária se caracterizaria especialmente pela criação de sensações de natureza estética, suscitando em outrem o prazer da alimentação.

A cultura gastronômica é uma das viagens mais prazerosas que se pode fazer. Descobrir novos ingredientes, novos temperos, outras tradições, outras formas de saborear um mesmo alimento, representa uma experiência muito rica. Ao praticar o ato de comer, fora do dia-a-dia de nossa subsistência, está-se exercitando o caráter de "ser social" do ser humano, pois um dos fatores que mais agregam as pessoas é a alimentação. A alimentação e a gastronomia juntas buscam fornecer o equilíbrio para a saúde, prazer no ato de se alimentar e a socialização de indivíduos e povos. A gastronomia está ligada ao prazer de comer, enquanto a nutrição tem a preocupação de alimentar corretamente a população.

A função básica da gastronomia no setor da restauração em destinações turísticas é a promoção da alimentação, simultânea ao prazer que pode proporcionar. É o elemento determinante na escolha ou afastamento do destino turístico. E como prestação de serviço no turismo, uma das instituições alimentares mais difundidas no mundo é, sem dúvida, a do restaurante, isto é, um estabelecimento no qual, mediante pagamento, é possível sentar-se à mesa para comer fora de casa: na pior das hipóteses, uma refeição trivial, sem preparação especial (embora às vezes a comida seja boa...) ou, na melhor, para viver um momento de intensa criação artística[51].

O restaurante do nosso tempo expressa à mesa a arte gastronômica de uma época, ou ainda das suas múltiplas facetas, e essa arte mostra-nos que a cozinha, em suas várias manifestações, é a resultante histórica do desenvolvimento social e da criatividade artesanal e industrial do homem[52]. A vasta gama de restaurantes e bares de todos os tipos, etnias e procedências, presentes nos mais diversos destinos turísticos, perpetuam a influência da cultura gastronômica na vida social.

---

[49] ARAÚJO, W.M.C. Alimentos, Nutrição, Gastronomia e Qualidade de Vida. **Higiene Alimentar**. São Paulo, v.15, n.80/81, p.49-56, Jan/Fev, 2001.
[50] GOMENSORO, M.L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Editora Objetiva, Rio de Janeiro, 1999.
[51] FLANDRIN, JL. & MANTANARI, M. **História da Alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p.757.
[52] LÔBO, A. **Manual de estrutura e Organização do Restaurante Comercial**. São Paulo: Atheneu, 1999.

As empresas de gastronomia estão ligadas diretamente à produção de alimentos como atração para os visitantes. Não se trata de empresas que produzem alimentos para atender à população da cidade em geral. São os restaurantes especializados em comidas típicas, que satisfazem a necessidade dos visitantes em conhecer o que há de interessante nesse setor. Tais empresas estão criando restaurantes temáticos como estratégias de *marketing*.

A gastronomia típica traduz-se pela arte de comer bem. É um dos apelos mais presentes dentro do turismo e, na área cultural, é um dos elementos mais marcantes na história de um povo. Muitas vezes, na escolha de uma viagem, o destino escolhido tem como ponto fundamental a gastronomia. Ignarra[53] ressalta que a gastronomia típica é muito valorizada pelo turista, que procura sempre os restaurantes indicados como representativos da culinária tradicional local. Assim, é preciso capacitar os restaurantes populares típicos para atenderem adequadamente os visitantes, sem perderam suas características naturais. Durante o café da manhã, muitos turistas já planejam onde vão almoçar, e durante o almoço programam o jantar. A diversidade de ofertas de restaurantes e comidas e bebidas típicas, bem apresentadas e em ambientes acolhedores, é uma forte atração. O turista está sempre em busca de novidades e conhecer a culinária local pode ser uma delas[54].

Flandrin e Montanari[55] afirmam que, se a referência às especialidades culinárias é colocada no mesmo plano dos acontecimentos gloriosos do local, do monumento histórico ou da paisagem natural propostos ao turista como merecedores de uma visita é, porque o discurso sobre as cozinhas regionais adquire nessa data uma amplitude considerável.

Mas que razões levariam o homem a optar por alimentos com características da cultura local? Muitas regiões tornaram-se conhecidas e atraentes pelos produtos que oferecem à mesa: pratos típicos, vinhos, queijos, patês, doces, chocolates, receitas exóticas entre outros produtos alimentares. Como exemplos característicos de gastronomias típicas, no Brasil destaca-se a culinária nordestina por ser muito temperada e um pouco condimentada. As diversas combinações misturam ingredientes variados, como peixes, carnes, crustáceos, frutos do mar, frutas, azeite de dendê e leite de côco, entre outros. Também é marcada pela influência dos europeus, principalmente na elaboração de cozidos, caldeiradas e doces, como papo-de-anjo, sequilho e baba-de-moça. A culinária típica cearense é famosa pela sua

[53] IGNARRA, L.R. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Pioneira, 2001.
[54] OLIVEIRA, A.P. **Turismo e Desenvolvimento:** Planejamento e organização. São Paulo: Atlas, 2000.
[55] FLANDRIN, JL. & MANTANARI, M. **História da Alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

infinidade de alimentos, destacando: baião-de-dois, mocororó, doces de caju, pratos com carne seca – topada, saia velha... A comida baiana é conhecida por seus pratos característicos: acarajé, moqueca, camarão seco, bobó de camarão, vatapá; a comida mineira pelo leitão a pururuca, frango com quiabo, compota de frutas, doce de leite, fios de ovos, feijão com torresmo e couve à mineira; a comida gaúcha, churrasco, arroz de carreteiro, chimarrão, os doces de Pelotas; e em São Paulo, a feijoada paulista, o virado a paulista, pizzas, e toda diversidade de restaurantes que oferecem a cozinha internacional. Existem ainda outras culturas alimentares, como o arroz de cuxá, do meio-norte e o pato no tucupi, da região Norte.

Resgatar a identidade da gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina significa uma forma de se entrar em contato com a cultura e o perfil de um povo. Por meio de seus costumes culinários, cada povo da terra não só mostra seus gostos e paladares, como também dá indícios de suas características geográficas, de influências recebidas de outros povos, além de muitas outras interpretações oriundas apenas de seus costumes alimentares, ou seja, as suscetibilidades etnogastronômicas pessoais e regionais.

Assim, tem-se o turismo cultural-gastronômico como atividade em que as pessoas se deslocam com a intenção de agregar valores, na busca de conhecer outros modos de vida e de alimentação. O resgate da gastronomia típica, oferecida nos restaurantes como importante produto turístico, torna-se necessário para valorizar a cultura na Ilha de Santa Catarina, implicando automaticamente a valorização sócio-cultural, o combate à sazonalidade turística e o reaquecimento da economia. Florianópolis é uma cidade estrategicamente viável para o desenvolvimento do turismo, que precisa ser bem planejado para gerar resultados positivos para a comunidade.

Os catarinenses estão descobrindo as facetas e características bastante diversificadas da alimentação. Diante da diversidade cultural, e na medida em que a gastronomia ganha o prestígio de constituir-se uma característica da comunidade, e sem dúvida, um incentivo a mais para conhecer e desfrutar os recursos naturais das cidades, é preciso fazer um inventário da alimentação, ou ainda uma consolidação das culturas alimentares que as influenciaram, para que o conhecimento, de forma real e eficaz, possa contribuir para a expansão do turismo na área.

A maior importância de resgatar os hábitos e costumes de antepassados está, de alguma forma, ligada à busca de suas raízes, em função da necessidade de encontrar uma explicação quanto à origem de determinados hábitos e costumes herdados de parentes e

conhecidos, não para questioná-los, mas para entendê-los. E, se considerada a evolução da humanidade em todos os sentidos, pode-se afirmar que na gastronomia algumas artes culinárias têm se perpetuado através dos tempos, outras não se adaptaram às novas eras, tornando-se antiquadas, sendo portanto, esquecidas, e outras foram aprimoradas com o uso de novos ingredientes e tecnologias. As delícias gastronômicas de um povo estão ligadas à sua cultura, educação e modo de vida.

Em função da globalização, as vidas se pautam por comportamentos padronizados, fazendo com que o conhecimento do passado se torne cada vez mais importante para a compreensão do presente e do planejamento do futuro, de modo que se possam manter as características próprias de uma civilização, pois são elas que verdadeiramente distinguem o homem. Na atualidade, quando o processo de globalização atinge todas as atividades humanas, a valorização da cultura típica surge como uma forma de diferenciação, aspecto este fundamental na qualidade do produto turístico. O turismo cultural compreende uma infinidade de aspectos, todos eles passíveis de serem explorados para atrair os visitantes.

O turismo gastronômico propicia o desenvolvimento de negócios relacionados ao ramo de alimentação, desde a simples produção de alimentos até a criação de restaurantes, bares, *hosterias*, entre outros serviços, gerando trabalho, renda e melhorando a qualidade de vida das comunidades, e, conseqüentemente, da cidade.

Alem do título de capital turística do Mercosul, Florianópolis agora está no privilegiado rol das cidades gastronômicas do país. A mistura das culturas e tradições trouxe para a cidade reflexos diretos na culinária local. Nos últimos dez anos, a gastronomia da ilha cresceu significativamente, tanto em qualidade quanto na quantidade. Há alguns anos, não se tinha tantas opções gastronômicas. Hoje, além da culinária baseada em frutos do mar, tem-se os famosos *fast foods*, a generosa comida em quilo, e a população pode também saborear pratos de origem italiana, alemã, francesa, chinesa, japonesa, árabe, até a melhor culinária tailandesa. Sem esquecer do título de "Capital da Ostra", pela sua significativa produção e oferta nos vários restaurantes da cidade e do interior da ilha.

Criado em 1999, o Festival Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana – FENAOSTRA, vem a cada ano, divulgando o produto e o cultivo da ostra, aumentando o mercado e conquistando novos apreciadores dentro e fora do país. No evento pode-se conferir seminários técnicos, concursos gastronômicos, atrações musicais e folclóricas, mostra de artesanato e exposição de produtos e serviços para culinária e aqüicultura. Considerado atualmente um

festival gastronômico, técnico e cultural, com o objetivo de dar oportunidade aos participantes de elaborar receitas e demonstrar sua criatividade através da arte de cozinhar, difundir cada vez mais a massa gastronômica e criar iguarias em que a ostra esteja presente como principal ingrediente e ressaltar o valor nutricional da alimentação do litoral catarinense, em busca da valorização da gastronomia do Atlântico Sul.

Em decorrência desse crescimento e do seu permanente sucesso, o turismo e a gastronomia da ilha são fatos que reafirmam a sua vocação turística irreversível, qualificada pelos produtos e serviços prestados, que mantém sua posição de destaque entre os maiores pólos de lazer e gastronomia do país.

O turismo gastronômico em Florianópolis faz parte de uma tendência que se alastrou a partir do momento em que surgiu a necessidade de aprimorar serviços e profissionais para consolidar o setor turístico e hoteleiro, repercutindo na necessidade da restauração em ressaltar a real gastronomia típica da cidade como diferencial no *marketing* turístico cultural, gastronômico e econômico da ilha.

O *marketing* é um fator muito importante no desenvolvimento de destinos turísticos. O marketing turístico possui algumas especificidades. A promoção de vendas no turismo é complexa, considerando-se que o produto turístico não pode ser transportado até o consumidor. É o consumidor que tem que ser atraído para o produto turístico[56].

A motivação pela viagem é estimulada pela propaganda e pelo fornecimento de informações, capazes de informar e interessar o turista. O *marketing* é um dos fatores que mais influenciam na escolha de um destino turístico para as férias. Os turistas em potencial são influenciados por materiais publicitários, por outras mídias e por recomendações feitas pela indústria. A divulgação não se restringe à produção do material promocional. Outros elementos importantes da promoção turística são os eventos gastronômicos: as feiras de alimentos, as festas gastronômicas, os festivais de comida típica, bem como os guias de restaurantes ou gastronômicos, onde estão destacados os melhores restaurantes da cidade.

Mas de todos os meios de propaganda que o turismo pode utilizar o mais eficiente é o da "propaganda boca a boca", principalmente na área da alimentação. Um turista, quando volta de uma viagem, relata a amigos e parentes sua impressão sobre o local visitado e os restaurantes que freqüentou. E são essas impressões que mais influenciarão positivamente ou negativamente uma pessoa a escolher o destino de sua viagem. Por isso a qualidade da gastronomia como produto turístico é fundamental para se captar demanda. Um turista satisfeito com a qualidade da comida, dos atrativos e do atendimento nos serviços, com certeza trará novo turista para o

[56] IGNARRA, L.R. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Pioneira, 2001, p.89.

local. Assim, gastronomia e cultura se entrelaçam, resultando em produto turístico que reflete o contexto histórico, como será visto no próximo capítulo desse trabalho.

CAPÍTULO II

CONTEXTO HISTÓRICO DA ILHA E SEUS ATORES: OS NATIVOS, OS POVOADORES E OS COLONIZADORES

2.1 Colonização da Ilha de Santa Catarina - Aspectos Gerais

2.1.1 Os nativos e os povoadores

Foi a navegação que abriu caminho para a exploração das terras catarinenses pelos povos antigos. Vindos do mar, esses grupos utilizavam-se de barcos, tanto para chegar à ilha quanto para a ocupação de diversos locais próximos ao mar, no continente. A expectativa por novas terras e riquezas e o estímulo pelo desafio de desvendar o horizonte insondável levaram sucessivas civilizações a se aventurar pelos oceanos. Mas, dentre os navegadores, portugueses e espanhóis foram os que realmente se notabilizaram pela habilidade para desenvolver técnicas e conhecimentos de navegação[57].

Em Piazza[58] e Cabral[59], encontra-se a citação de que vicentistas e lusitanos como os primeiros estrangeiros a habitar o litoral catarinense. Os autores concordam quanto aos fatores que os motivaram: a busca de riquezas representadas por minas de ouro, prata e pedras preciosas e pelo aprisionamento de índios, objetos de comércio nas cortes européias. Isto é claro, além da preocupação da Coroa Portuguesa em garantir a posse das terras.

Mas antes mesmo dos vicentistas e dos portugueses habitarem a Ilha de Santa Catarina há aproximadamente 5000 anos atrás, já habitavam o local as "culturas sambaquis". Posteriormente apareceram os índios itararés, seguidos pelos carijós, o terceiro grupo a habitar o local. Os vestígios desses povos são encontrados ainda hoje nos sambaquis. Sambaqui é uma palavra de origem guarani que significa monte de conchas, ou seja, é um sítio arqueológico encontrado não só na Ilha, mas em todo o litoral catarinense. Formados por restos de alimentos, cascas e utensílios utilizados pelos habitantes primitivos, deixados nos

---

[57] CHANDEIGNE, M. (org.) **Lisboa ultramarina: 1415-1580:** a invenção do mundo pelos navegadores portugueses**.** Rio de Janeiro: Zahar, 1992.
[58] PIAZZA, W.F.A. **A Colonização de Santa Catarina**. Florianópolis: Lunardelli, 1994.
[59] CABRAL, A.R. **Nossa Senhora do Desterro –** Notícia I. Florianópolis: UFSC, 1971.

locais onde moravam, próximos do mar, tais montes cresciam muito de geração em geração. "Sinais da presença dos itararés foram encontrados nas camadas mais altas dos sambaquis, sendo provavelmente o segundo grupo humano a ocupar a ilha. A evidência arqueológica mais antiga do novo povo aproxima-se do século X, encontra-se na Praia da Tapera. Do sul a imigração dos itararés foi no sentido norte, pela costa do mar de dentro, até a Praia de Ponta dos Canais" [60].

Até o ano de 1989 foram registrados na Ilha de Santa Catarina 120 sambaquis, e supõe-se que nem 20% deles foram encontrados. Entre os descobertos destaca-se o Sambaqui do Pântano do Sul. É o mais antigo na Ilha de Santa Catarina, com uma datação aproximada em 4.500 anos. Possivelmente os descendentes desse grupo e de outros de procedência ignorada estabeleceram outras pequenas comunidades, evidenciadas nos sambaquis existentes em vários pontos do sul, leste, oeste e norte da ilha[61].

Após o grupo dos itararés, o terceiro grupo a migrar para a ilha foi o grupo carijó, já no século XIV. Foram os carijós que ocuparam mais densamente a ilha, com aldeias de 30 a 80 habitações. Viveram na Praia dos Ingleses, na Lagoa da Conceição ao Rio Tavares, no Pântano do Sul, entre outros lugares, ocupando na maioria das vezes terrenos bastante arenosos e com dunas. A preferência por esses tipos de terrenos parece dever-se ao cultivo da mandioca, que se adaptou muito bem nesse tipo de solo. Além de mandioca os índios carijós também cultivaram espécies de milho, inhame, algodão, amendoim, pimenta, tabaco e cabaça[62].

Mas a história recente da ilha iniciou-se no século XVI, quando os primeiros navegadores passaram pela costa sul brasileira. As excelentes condições de ancoragem das suas baías serviram de ponto estratégico para grandes embarcações, tornando-se a rota obrigatória dos navegadores com destino ao Atlântico Sul e à Bacia do Prata. Gonçalo Coelho, em uma expedição de reconhecimento da Costa Brasileira, descobriu uma ilha, a qual recebe o nome de "Ilha dos Patos". Esta, em virtude de sua estratégica localização na rota do Atlântico Sul, foi visitada por muitos navegadores[63].

Não era qualquer riqueza existente nessas terras o que atraía tais navegantes, mas sim as ótimas condições de ancoragem das suas baías somada às excelências do local como um

---

[60] CECA – Centro de Estudos Cultura e Cidadania. **Uma cidade numa ilha:** relatório sobre os problemas sócio-ambientais na Ilha de Santa Catarina. São Paulo: Insular, 1996.
[61] PAULI, E. **A fundação de Florianópolis**. Florianópolis: Lunardelli, 1973.
[62] CECA . Op. cit.
[63] PIAZZA, W.F.A. **A Colonização de Santa Catarina**. Florianópolis: Lunardelli, 1994.

lugar seguro para a entrada de navios. A chamada Ilha dos Patos era uma rota obrigatória dos navegantes que se destinavam ao Atlântico Sul e à Bacia do Prata[64].

Apenas em 1529, mesmo depois de muitas passagens pelo litoral catarinense, aparece a denominação de Santa Catarina para a ilha e a baía próxima, em um mapa mundi de *Diego Ribeiro*. Porém, atribui-se a Sebastião Caboto, o nome de Santa Catarina à ilha. A povoa de Nossa Senhora do Desterro, localizada na Ilha de Santa Catarina, foi fundada no século XVII, por volta de 1673, pelo bandeirante paulista Francisco Dias Velho (ou Francisco Dias Velho Monteiro), período que marca o início da ocupação do centro da capital[65].

Não se pode deixar de falar da fundação da póvoa do Desterro; começou ao redor da igreja que o fundador construiu e se transformou, mais tarde, na cidade de Florianópolis. Dias Velho, natural da Vila de São Paulo, era filho de Francisco Dias, bandeirante. Costumava prear índios no "Sertão dos Patos". Em 1662, veio a Santa Catarina com o intuito de fundar uma povoação. Chegou trazendo mulher e alguns de seus filhos - uma família de brancos, dois jesuítas e 500 índios domesticados. Em 1673, aqui chegou outro filho seu com mais 100 homens. Em 1678, deu-se o início da construção da capela de Nossa Senhora do Desterro. Nesse mesmo ano, Dias Velho prendeu um navio pirata, inglês ou holandês, remetendo-o a Santos. Em 1679, os piratas voltaram e, por vingança, mataram o bandeirante e desonraram suas filhas. Com isso, seus descendentes retiraram-se para São Paulo, ficando a póvoa ao abandono até o século seguinte. Apenas um de seus filhos permaneceu em terras catarinenses. Em 1730, a "póvoa se transforma em freguesia"[66]. A partir desse marco, a povoação estendeu-se para a esquerda da igreja, olhando da ermida para a praia, pois para esse lado o terreno era quase plano.

O fato de muitos navegadores europeus aportarem na ilha acabou criando um comércio de escambo entre a tribo indígena dos carijós e os visitantes europeus. A chegada de barcos possibilitava um tipo de comércio baseado em "trocas simples de gêneros e lenha por pólvora, chumbo e roupas, só servindo o dinheiro quando não havia a bordo mesmo o que trocar...[67]". A fim de renovar as provisões, os navegadores aportavam e adquiriam dos moradores locais produtos como farinha de mandioca, peixes, frutas, batatas doces, bois, porcos e galinhas, além de muito limão.

---

[64] MELO, O.F.de. **História sócio-cultural de Florianópolis**. Florianópolis: Lunardelli, 1991.
[65] PIAZZA, W. e HUBENER, L.M. **Santa Catarina História da Gente**. Florianópolis: Lunardelli, 1989.
[66] PAULILO, M.I.S. **Terra à vista... e ao longe**. Florianópolis: Editora da UFSC, 1996, p.51.
[67] CABRAL, O.R. et al. **Povo e tradição em Santa Catarina**. Florianópolis: Deme, 1971.

Já na segunda metade do século XVI até a metade do século XVII, essas relações com os europeus geralmente pacíficas, começaram a mudar. Os carijós começaram a sofrer a ação de duas instituições coloniais que representaram um importante papel daí por diante em toda a região do Prata: as bandeiras de apresamento, promovidas pelos moradores da Vila de São Vicente, e as tentativas dos padres jesuítas de os reduzirem a missões para a sua catequese[68].

Os ataques vicentistas para a obtenção de mão de obra escrava parecem ter sido o principal motivo do despovoamento do litoral catarinense, já que esses nativos tornaram-se presa irresistível para esses primeiros colonos. Devido à falta crônica de mão de obra nas povoações vicentistas, o apresamento dos índios foi tomando proporções cada vez maiores, causando o desaparecimento de aldeias inteiras. Há que citar também que as doenças trazidas pelos europeus que aqui aportaram acabaram atingindo esses índios e colaborando assim para o seu desaparecimento[69].

Contra essa situação aqui instalada, começaram a atuar os jesuítas, buscando a redução dos carijós às missões para que o trabalho de conversão fosse mais produtivo, além de diminuir o perigo de seu apresamento pelos vicentistas. A ação jesuítica, portanto, pretendia cristianizar os índios para que esses, abandonando sua cultura tradicional, se tornassem bons católicos e participantes convictos da ordem colonial que estava em processo de implantação, afirma Cabral[70], que lembra ainda: "Os Cario, também conhecidos como carijós, estavam conscientes da situação em que estavam envolvidos. Tanto os jesuítas como europeus e vicentistas terminaram por serem mortos, em reações esporádicas contra a escravidão e à proibição de sua cultura tradicional".

O surgimento dos vicentistas no litoral catarinense, mais especificamente na ilha de Santa Catarina, deveu-se aos bandeirantes paulistas que, devido à situação de pobreza em que viviam no atual Estado de São Paulo, migraram para regiões desconhecidas no Sul, onde procuravam refúgio. Os índios eram escravizados e utilizados com a mão-de-obra daqueles bandeirantes, já que não possuíam riquezas suficientes para comprar escravos negros. Paulino[71] reforça:

---

[68] BRANCHER, A. **História de Santa Catarina** – estudos contemporâneos. Florianópolis: Letras Contemporâneas, 1999.
[69] PAULI, E. **A fundação de Florianópolis**. Florianópolis: Lunardelli, 1973.
[70] CABRAL, A.R. **Nossa Senhora do Desterro – Notícia I**. Florianópolis: UFSC, 1971.
[71] PAULILO, M.I.S. **Terra à vista... e ao longe**. Florianópolis: Editora da UFSC, 1996.

> Os paulistas, a partir de 1628, vieram com verdadeiros exércitos. A pregação dos índios no 'Sertão dos Patos' ou 'Terra dos Carijós', hoje Santa Catarina, começou nos primórdios do séc. XVII. Estiveram aqui exercendo esse mister Diogo de Quadros em 1604, Lázaro da Costa em 1615, Manuel Preto em 1619, Fernão de Camargo e Luís Dias Leme em 1635. Enquanto isso, com os bandeirantes surgem os primeiros povoadores vicentinos no litoral de Santa Catarina. Esses povoadores recebem o nome de vicentinos por serem provenientes da cidade de São Vicente, atual estado de São Paulo.

Entre a escravidão física imposta pelos vicentistas, e a escravização cultural perpetrada pelos jesuítas, as tribos da região, "por não conseguirem se unir em aliança, serão exterminadas ou escravizadas até o final do séc XVII, deixando praticamente desocupada a costa catarinense"[72].

2.1.2 Colonizadores açorianos

Não se pode, no contexto da colonização do Brasil e no caso específico de Santa Catarina, falar da imigração açoriana sem ter uma idéia do que seja o Arquipélago dos Açores.

A sua descoberta deu-se por volta de 1432 pelos navegadores Gonçalo Zarco e Tristão Vaz Teixeira, sendo as ilhas logo distribuídas entre donatários e iniciado o seu povoamento, notadamente com flamengos e gente de Portugal continental[73].

Situado a cerca de 1500 km a oeste da Península Ibérica, no Oceano Atlântico Norte, numa posição estratégica entre a Europa, América e África, o Arquipélago dos Açores é formado por nove ilhas: Ilha de Santa Maria, São Miguel, Terceira, São Jorge, Faial, Pico, Graciosa, Flores e Corvo.

---

[72] BRANCHER, **A. História de Santa Catarina** – estudos contemporâneos. Florianópolis: Letras contemporâneas, 1999, p.76-77.
[73] PIAZZA, W.F.A. **A Colonização de Santa Catarina**. Florianópolis: Lunardelli, 1994. p.39.

FIGURA 1: MAPA DO ARQUIPÉLAGO DE AÇORES

Fonte: www.destinazores.com

As ilhas têm várias formas, variando desde a quase circular até a muito alongada, resultantes dos diversos maciços vulcânicos que, interligados, as constituem. Na maioria das vezes apresentam costas com rochas alcantiladas a oeste e ao norte, descendo em declives mais suaves para sul e nascente.

Cada uma de suas nove ilhas apresenta características culturais muito diversas: seja na música, nas cantigas populares, nas danças e até nas celebrações religiosas, que embora dispostas sobre uma mesma base, assumem características diferentes, dependendo da ilha em questão[74].

O povo português vindo dos Açores, extremamente católico, trouxe consigo os seus cultos religiosos. A igreja era o centro da vida social e cultural. As missas, novenas, procissões, festas religiosas, cantorias do Divino e de Ternos de Reis, os casamentos, batizados e outros acontecimentos em torno da igreja marcavam suas vidas. Ainda hoje fazem parte das tradições da Ilha de Santa Catarina, importantes manifestações culturais-religiosas: o ciclo do Divino Espírito Santo, o ciclo da Quaresma, a procissão do Senhor dos Passos, a Festa de Nossa Senhora dos Navegantes e Nossa Senhora da Conceição, Festa de São Pedro e Coberta d'alma[75].

---

[74] PEREIRA, N. do V. **Ribeirão da Ilha** – vida e retratos. Florianópolis: Fundação Franklin Cascaes, 1990.

[75] FARIAS, V.F.de. **Dos Açores ao Brasil meridional:** uma viagem no tempo: 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. 2 ed. Florianópolis: Ed. Do autor, 2000.

Com relação ao clima é temperado atlântico, fortemente influenciado pela corrente de ar do Golfo do México, com temperaturas médias anuais da ordem dos 17ºC e uma umidade relativa média anual de 79%. Com essas condições, a vegetação facilmente se torna exuberante, principalmente após ter sido possível introduzir espécies tropicais ou subtropicais com êxito a partir do final do século XVIII[76].

O solo de origem vulcânico, ocupado antes do descobrimento por uma floresta de tipo atlântico – ainda reconhecível através de algumas manchas existentes em várias ilhas, notadamente no topo da Serra de Santa Bárbara, localizada na Ilha Terceira, ora é fértil ora é recoberto por um manto de lava recente – o chamado biscoito – só aproveitável para vinhedos ou matas[77]. A origem vulcânica faz com que em várias ilhas existam manifestações fumarólicas, fontes de água termal, e túneis e cavernas no subsolo, às vezes de grande beleza.

Devido a sua posição geográfica, o Arquipélago passou a ser considerado muito importante na rota comercial das navegações oceânicas dos séculos XV e XIX. A ocupação humana da região dos Açores resultou da necessidade de Portugal em controlar os pontos chaves de abastecimento e aguada das Rotas de Navegações para o Oriente e América. E suas características de solo vulcânico, relevo acidentado, vegetação diversificada e vida marinha abundante, exigiram dos seus habitantes uma relação harmoniosa com a natureza, cujos recursos o açoriano aprendeu a explorar de forma intensa[78].

Não obstante as inúmeras dificuldades que cercaram o povoamento dos Açores, desde as condições geoclimáticas e sísmicas, passando pelo isolamento oceânico, foi o arquipélago em poucos anos povoado, transformando-se num grande ponto de apoio às viagens portuguesas e espanholas[79].

É justamente na época da encruzilhada dos anos setecentos que Portugal, cada vez mais ameaçado em seus domínios ultramarinos pelos vizinhos europeus, cria políticas de colonização. Preocupado com a manutenção da posse da Ilha de Santa Catarina, o governo português promoveu a imigração de cerca de cinco mil imigrantes açorianos para o sul do Brasil, entre 1748 e 1756, consolidando o processo de colonização[80]. Segundo Cascaes[81]:

---

[76] PIAZZA, W.F.A. **A Epopéia Açórico-Madeirense**. Florianópolis: Lunardelli, 1992.
[77] PEREIRA, N. do V. Op. cit.
[78] FARIAS, V.F.de. Op. Cit.
[79] Idem, p.29.
[80] CABRAL, A.R. **Nossa Senhora do Desterro – Notícia II**. Florianópolis: UFSC, 1971.
[81] CASCAES, F.J. **Franklin Cascaes;** vida e arte e a colonização açoriana. Florianópolis: Editora da UFSC, 1988. p.31.

> A iniciativa de colonização da Ilha foi do rei D. João de Portugal, pois até a primeira metade do século XVIII a ilha estava praticamente abandonada. Pensou-se então no povo dos Açores, por estar acostumado ao clima da ilha, o que facilitaria a mudança para cá. As Ilhas dos Açores também estavam superlotadas, uma miséria tremenda, aquele povo vivia maltratado pelos vulcões, pelas grandes tempestades, pelos terremotos, e até pela pirataria. Então D. João resolveu convidar aquele povo para vir colonizar a Ilha de Santa Catarina, a partir de 1748.

Entretanto, a quantidade de açorianos e madeirenses de fato transportados para Santa Catarina é motivo de polêmicas e mereceu, da parte do historiador Walter Piazza[82], uma ampla discussão. Depois de proceder a uma pesquisa documental vasta, o autor aponta a chegada, em Desterro e adjacências, de um total de seis mil imigrantes provenientes dessas ilhas. Para se ter uma idéia do que esse número representou, à época, deve-se observar que a Ilha de Santa Catarina contava, no início dos anos setecentos, com "147 brancos, alguns negros libertos, alguns escravos e uns poucos indígenas [...]"[83]. Correntes migratórias dos Açores para o Brasil já se registravam nos séculos XVI, XVII, XVIII E XIX.

Pode-se dizer que foi um conjunto de fatores que levou os açorianos a se descolarem do Arquipélago para Santa Catarina. Entre eles destacam-se, como os mais importantes, a escassez de alimentos nos Açores em decorrência do crescimento populacional de suas ilhas e a necessidade de garantir a posse das terras no novo continente. Portanto, pode-se dizer que a situação econômica desfavorável à maioria da população, devido à crescente miséria que lá reinava, levou-os a migrarem para Santa Catarina, pois nisso viam uma melhor perspectiva de vida. Outro fator que contribuiu para essa migração foi o fato de que a Coroa Portuguesa, na disputa de terras com a Coroa Espanhola, viu como saída o povoamento do litoral catarinense com pessoas de origem lusitana, utilizando para isso também presos, casais improdutivos e perturbadores da paz social nos Açores[84].

Em 28 de fevereiro de 1777, a ilha de Santa Catarina foi ocupada militarmente pelos espanhóis, sob o comando do General Pedro de Zeballos. Buscando refúgio, os imigrantes acabaram se fixando em pontos geográficos não programados pelas políticas de colonização portuguesa. Um equívoco é afirmar que o açoriano tem uma natural vocação para as lides do mar. Ao contrário, os açorianos constituíram um movimento migratório cuja característica econômica era a pequena produção agrícola, porém inserida numa estrutura colonial

[82] PIAZZA, W.F.A. **A Colonização de Santa Catarina**. Florianópolis: Lunardelli, 1994.
[83] Idem.
[84] CECA – Centro de Estudos Cultura e Cidadania. **Uma cidade numa ilha:** relatório sobre os problemas sócio-ambientais na Ilha de Santa Catarina. São Paulo: Insular, 1996.

latifundiária[85]. Em outubro do mesmo ano foi assinado, entre Portugal e Espanha, o Tratado de Santo Ildefonso, que entre outras coisas, veio determinar a devolução da Ilha de Santa Catarina aos portugueses.

Quando chegaram, os açorianos primeiramente ocuparam a Vila do Antão, na baía sul da ilha, e dali o povoamento seguiu para a Trindade. No norte da Ilha se instalaram em Santo Antônio de Lisboa, de onde expandiram para o Rio Ratones, Canasvieiras e Rio Vermelho. No sul fixaram-se no Ribeirão da Ilha[86].

Muitas das propriedades doadas aos colonos não ofereciam nem mesmo condições de sobrevivência, e as vacas e éguas prometidas também não foram oferecidas nas quantidades antes garantidas às famílias açorianas. Piazza[87] ressalta que as terras da Ilha de Santa Catarina não ofereciam a fertilidade dos solos vulcânicos aos quais os imigrantes açorianos estavam acostumados. Sem poder cultivar produtos como trigo e linho, adaptaram-se ao cultivo agrícola herdado dos índios, a exemplo da mandioca.

A primeira providência que os casais radicados na Ilha (Vila do Desterro) e no litoral tomavam era plantar uma cruz (que servia como marco de fé e ponto de referência das comunidades, nas quais se construíam capelas, praças e vilas), para depois se dedicarem ao cultivo da terra e a outras atividades. Destaca-se a construção naval e marinha, as técnicas de construção de engenhos e de carros-de-boi, a olaria de cerâmica utilitária e decorativa, a renda-de-bilro e a manufatura de tecidos. Outra necessidade desses povoadores era a espiritual e de imediato iniciaram-se as construções das igrejas paroquiais[88].

Com relação ao cultivo de terra, Piazza[89] ressalta:

> No inicio os açorianos plantavam o linho, o cânhamo, o trigo e os pinheiros tal como estavam acostumados a plantar nos Açores, só que não obtiveram sucesso na colheita. Mais tarde descobriram que era necessário plantar sementes adequadas ao solo e não ao colono e, aos poucos, a plantação de linho foi substituída pela de algodão, em parte porque o governo obrigava que cada proprietário de sítio plantasse pelo menos 100 pés de algodão, com o risco de ter suas terras consideradas devolutas e reincorporadas ao Patrimônio Real.

---

[85] VIEIRA, M.G.E. de D. e PEREIRA, R.M.F. do A. Formações sócio-espaciais catarinenses: notas preliminares. In: Congresso de História e Geografia de Santa Catarina, 1996, Florianópolis. **Anais...**Florianópolis: CAPES/MEC, 1997.
[86] CABRAL, A.R. **Nossa Senhora do Desterro – Notícia I**. Florianópolis: UFSC, 1971.
[87] PIAZZA, W.F.A. **A Colonização de Santa Catarina**. Florianópolis: Lunardelli, 1994.
[88] CABRAL, A.R. **Nossa Senhora do Desterro – Notícia II**. Florianópolis: UFSC, 1971.
[89] PIAZZA, W.F.A. **A Epopéia Açórico-Madeirense**. Florianópolis: Lunardelli, 1992.

O mesmo autor coloca ainda que, apesar das dificuldades, na nova terra os açorianos passaram a desenvolver várias atividades, dentre as quais a mais rentável foi a caça de baleia, cujo monopólio e benefícios dele decorrentes pertenciam à Coroa Portuguesa desde o ano de 1738. Essa atividade declinou no início do século XIX, devido ao deslocamento da pesca em direção ao Sul do Brasil. A pesca com baleeiras em alto mar para a caça aos mamíferos aquáticos (baleias que eram abundantes na região) foi importante para extrair o óleo utilizado na iluminação e como impermeabilizante em construções.

Franklin Cascaes[90] expõe sobre o que esses imigrantes viveram logo que aqui chegaram:

> A imigração deu-se no governo de José Silva Paes e as primeiras casas dos açorianos eram cobertas de capim. Acredita-se que foi usado o mutirão, no começo da colonização, para se construir as primeiras casas que eram de chão batido, parede barreada e teto palhado. Não existia aqui, nesta época, fábrica de tijolos, olarias.

A rotina desses colonos era dura e contínua, pois se levantavam cedo para iniciar o trabalho na roça, que às vezes ficava um pouco mais afastada da casa. Geralmente às quatro horas da manhã, no sítio, estava todo mundo acordado, iniciando o seu trabalho. O café era coado com garapa, que era fervida no lugar de água, para adoçar o café. Isso quando tiveram o café, que foi plantado um pouco mais tarde. De manhã, o hábito desse povo era comer peixe seco, assado ou frito com café e farinha, beiju, bolos, cuscuz e rosca de massa, tudo isso era feito em casa. Pão quase não havia.

Cada família dependia quase que de si mesma. Quase não havia comércio. Trocava-se carne por peixe, o dinheiro era muito raro. Então, quando uma pessoa tinha café demais, trocava por melado, por açúcar grosso, até por garapa. Quase todo mundo tinha sua engenhoca em casa, para moer a cana, ferver e fazer café. Naquela época eles ceavam cedo, normalmente às quatro horas da tarde[91].

Os colonizadores açorianos trouxeram como experiência a agricultura e a pecuária, mas desconheciam o método da pesca artesanal, por não praticá-la nos Açores: um arquipélago formado por uma cadeia de ilhas vulcânicas, com costões inóspitos e com escassos acessos ao mar.

---

[90] CASCAES, F.J. **Franklin Cascaes; vida e arte e a colonização açoriana**. Florianópolis: Editora da UFSC, 1988, p.33.

[91] FARIAS, V.F.de. **Dos Açores ao Brasil meridional:** uma viagem no tempo: 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. 2 ed. Florianópolis: Ed. Do autor, 2000.

Muitos dos produtos conhecidos e explorados por esses imigrantes, principalmente o trigo e o linho, não puderam ser aqui cultivados, o que fez com que eles, tal como os vicentistas e todos os que passaram a viver da agricultura no Brasil, tivessem que se adaptar ao cultivo agrícola herdado dos índios: a mandioca e o milho. Dessa forma, os açorianos assumiram a nova situação, aculturando-se com portugueses, vicentistas, escravos africanos aqui encontrados na sua chegada a Nossa Senhora do Desterro[92].

A adaptação dos imigrantes na Ilha de Santa Catarina foi lenta, pois levaram algum tempo para dar-se conta de que as culturas que plantavam no arquipélago não obteriam sucesso nas novas terras, o que os obrigava a um difícil aprendizado nesse novo ambiente.

Assim, com o passar dos anos, e depois de muito lutar pela sobrevivência, os imigrantes se adaptaram às condições locais e passaram então a cultivar a mandioca, aperfeiçoando também o manejo da mesma, utilizando para isso o engenho de farinha; tornaram-se pescadores e implantaram seu jeito de viver. Os engenhos de farinha de mandioca se proliferaram, como também os alambiques, onde se produzia açúcar e aguardente a partir da cana-de-açúcar. A produção de açúcar já era conhecida dos açorianos[93].

Em 1796, a produção do litoral catarinense consistia de arroz, milho, feijão, açúcar, algodão, aguardente, cachaça, melado, telhas e tijolos, além das favas, trigo e cevada, estes em menor escala[94].

Gradativamente a dieta alimentar dos colonizadores açorianos incorporou os hábitos alimentares dos nativos e dos vicentistas, que por sua vez já tinham uma gastronomia própria. A economia local vivida pelos açorianos do litoral era baseada na pesca artesanal e na pequena agricultura de subsistência. O que mais se aproximou de uma "agro-indústria" foram os engenhos de farinha de mandioca, ingrediente básico na culinária típica do local. Afora essa pequena agricultura, os peixes e os frutos do mar eram os produtos básicos do cardápio cotidiano.

2.2 Florianópolis: evolução a destino turístico

[92] PIAZZA, W.F.A. **A Epopéia Açórico-Madeirense**. Florianópolis: Lunardelli, 1992.
[93] PEREIRA, N. do V. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina –** Etnografia Catarinense.Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.
[94] CABRAL, A.R. **Nossa Senhora do Desterro – Notícia II**. Florianópolis: UFSC, 1971.

A Ilha de Santa Catarina, onde fica localizado o centro da cidade, foi assim denominada pelo navegador veneziano Sebastião Caboto, que ali esteve por volta do ano de 1526, e que provavelmente usou esse nome em homenagem à sua mulher, Catarina de Medrano[95].

A antiga cidade de Nossa Senhora do Desterro, em 1º de outubro de 1894 passou a se chamar Florianópolis, em homenagem ao Marechal Floriano Peixoto, o líder da Revolução Federalista de 1893, causando descontentamento a muitas famílias, que sofreram várias perdas, inclusive humanas, devido à repressão contra todos aqueles que eram contrários ao governo republicano[96].

A atual Florianópolis (Floripa, Flori), com o nome de Nossa Senhora do Desterro, e a denominação à Ilha de Santa Catarina ganhava um batismo consagrador do feminino e envolto, simultaneamente, tanto na dimensão do romance, do amor e da sensualidade, quanto na fé, na devoção e na mística transcendental.

Segundo Cabral[97], no século XVIII, a cidade não passava, como já foi lembrado, de uma simples povoação de pescadores, e a população local vivia essencialmente da pesca - em suas águas piscosas-; da caça - que as florestas da Ilha eram fartas-; e dos frutos nativos – que eram abundantes. Dinheiro não corria, nem para coisa alguma servia, não havendo coisa alguma para comprar. Nem o que vender. Era uma economia da troca.

No início do século XX, aconteceram mudanças sócio-econômicas, ocasionando a estagnação da agricultura e o declínio acentuado da atividade portuária. Tal declínio ocorreu em virtude dos avanços da navegação a vapor iniciada na metade do século XIX. Ocorreu também um marco histórico-cultural: Florianópolis ganhou sua primeira ligação, a Ponte Hercílio Luz (1926), atual ponto turístico.

Os desterrenses eram humildes, simples na forma de viver, mas dispunham de abundantes recursos da natureza, como carnes bovina e suína, frutos do mar, mandioca, frutos, além da cana de açúcar. Em relação à roupa era a mais rudimentar possível, e a pior também. Os homens usavam apenas ceroulas compridas e camisas, e as mulheres, um camisolão comprido, o chalé a cobrir-lhes o tronco, deixando, muitas vezes, mal encobertos os seios[98].

---

[95] PIAZZA, W.F.A. **A Colonização de Santa Catarina**. Florianópolis: Lunardelli, 1994.
[96] Idem.
[97] CABRAL, A.R. **Nossa Senhora do Desterro – Notícia II**. Florianópolis: UFSC, 1971.
[98] FARIAS, V.F.de. **Dos Açores ao Brasil meridional:** uma viagem no tempo: 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. 2 ed. Florianópolis: Ed. Do autor, 2000.

FIGURA 2 - PONTE HERCÍLIO LUZ
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

O perímetro urbano avançou, ocasionando grandes agressões ao meio ambiente e aumentando também seus problemas. A ponte representou um marco considerável para o circuito econômico, pois imprimiu à cidade situação privilegiada de pólo regional em relação ao interior do estado, deflagrando um franco processo de modernização. E ainda facilitou o trânsito de pessoas, animais e veículos, estimulando o comércio e o intercâmbio cultural; a ilha passou a estar cada vez menos isolada. Além das atividades portuárias, pesqueiras e da agricultura de subsistência, a cidade ganhou crescente importância política, administrativa e desenvolveu preponderantemente seu setor de serviços, características essenciais que mantém até os dias de hoje[99].

As atividades portuárias da antiga Desterro atraíram imigrantes alemães, italianos, sírio-libaneses, gregos e outros que vieram interessados nos negócios e atividades[100]. Conseqüentemente trouxeram sua cultura e gastronomia. Com a Revolução de 30 houve ainda

[99] PIAZZA, W. e HUBENER, L.M. **Santa Catarina História da Gente**. Florianópolis: Lunardelli, 1989.
[100] CECA – Centro de Estudos Cultura e Cidadania. **Uma cidade numa ilha: relatório sobre os problemas sócio-ambientais na Ilha de Santa Catarina**. São Paulo: Insular, 1996.

mais incremento ao comércio, agora estabelecido por meio de rodovias, haja vista a plena decadência do antigo porto de Desterro.

Até a metade da década de 50, a praia era um espaço utilizado basicamente com fins terapêuticos e de trabalho. Afinal, a pesca e a agricultura eram as principais atividades econômicas da região e não se percebia a orla litorânea como área de descanso e lazer. Foi no início dos anos 60, com a revolução mundial dos costumes e uma conseqüente mudança de mentalidade, que as praias da ilha começaram a ser freqüentadas mais intensamente por pessoas em busca de tranqüilidade e recreação[101].

As condições estruturais, políticas e históricas, configuradas a partir da década de 50, determinaram na ilha o fenômeno do êxodo rural e o deslocamento da população para as periferias da cidade, considerada então o centro industrial com promissora fonte de emprego e renda. Assim sendo, principalmente na segunda metade do século XX, a Ilha de Santa Catarina passou por profundas transformações. A saudosa Desterro deixou apenas algumas das suas principais marcas e lembranças na arquitetura dos casarios, das igrejas, dos prédios públicos antigos. Nesse ambiente, ainda é possível resgatar ali e aqui um pouco das práticas artesanais tradicionais, que incluem a pesca, a renda de bilros, a tapeçaria com teares manuais, a produção de farinha de mandioca e aguardente de cana, cerâmica e cestaria – atividades típicas dos primeiros ilhéus influenciados pela colonização açoriana[102].

O crescimento da cidade ocorreu principalmente a partir das décadas de 60 e 70, em virtude da maior integração com as cidades vizinhas, decorrentes do aumento das comunicações, advento de novas tecnologias, automação, e os novos arranjos políticos e produtivos ocorridos em escala mundial, especialmente nos últimos 20 anos[103].

Paralelamente ao crescimento das classes médias (que se deu graças ao crescimento do setor público devido à injeção de recursos federais e estaduais), houve também a invasão de grande número de migrantes pobres expulsos do campo e evadidos de outras cidades, os quais atraídos pelas possibilidades promissoras de emprego que passaram a existir em Florianópolis acabaram por multiplicar as áreas de periferia urbana. O entrelaçamento que existiu sugere uma sociabilidade comum entre parte dos recém-chegados e os antigos ocupantes da terra,

---

[101] FARIAS, V.F.de. **Dos Açores ao Brasil meridional:** uma viagem no tempo: 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. 2 ed. Florianópolis: Ed. Do autor, 2000.
[102] FARIAS, V.F.de. Op.cit.
[103] CECA – Centro de Estudos Cultura e Cidadania. **Uma cidade numa ilha: relatório sobre os problemas sócio-ambientais na Ilha de Santa Catarina**. São Paulo: Insular, 1996.

formando novas definições de comunidade, possibilitando a convivência de heranças culturais distintas, com uma adaptação das práticas até então vivenciadas[104].

No final dos anos 60 e início dos anos 70, ecoando os tempos do "milagre econômico" brasileiro, a Ilha também entrou numa era de expansão urbana fortemente marcada pelo "boom" da construção civil.

Na década de 70, em termos culturais, sociais e mesmo econômicos, a realidade apresentou-se bastante diferenciada, marcada por particularidades bem definidas. O litoral apresentava uma economia agrícola ainda sustentada pela pequena propriedade e complementada por atividade pesqueira artesanal. Salienta-se também nessa década a tentativa de planejamento do turismo em Florianópolis, que aconteceu devido a medidas político-administrativas colocadas em prática e decorrentes das transformações do mercado.

As transformações urbanas significativas na cidade de Florianópolis vieram a acontecer com mais intensidade a partir da segunda metade do século XX. No final da década de cinqüenta foi implantada a Universidade Federal de Santa Catarina. Na década de setenta a transferência da sede da ELETROSUL do Rio de Janeiro para Florianópolis, bem como de várias outras empresas estatais, atraiu um grande fluxo migratório, não só do interior como de outros estados. Multiplicaram-se as áreas loteadas, os bairros residenciais, os prédios de apartamentos, as empresas e o comércio. Tais fatores vieram acelerar o crescimento econômico de Florianópolis, além da expansão do setor terciário e da ampliação da rede rodoviária do próprio estado.

O Centro de Estudos Cultura e Cidadania – CECA[105] descreve que o turismo em Florianópolis não ocorreu de modo acidental, embora sua paisagem assim o favorecesse. O turismo começou realmente em meio ao processo de planejamento dos anos 70, amparado em planos governamentais para o desenvolvimento do turismo de Santa Catarina. A partir daí gerou-se uma política pública de desenvolvimento turístico, garantida pelo estado, que se responsabiliza pela viabilização e implantação da infra-estrutura necessária para o desenvolvimento da atividade.

Nos anos 80, com o fim do milagre econômico, num Brasil de inflação alta e perturbadora instabilidade econômica e social, Florianópolis começou a sentir o processo geral de empobrecimento da classe média e de um aumento da favelização das periferias e bairros mais carentes. Mas com os avanços tecnológicos, notadamente nos setores de

[104] MELO, O.F.de. **História sócio-cultural de Florianópolis**. Florianópolis: Lunardelli, 1991.
[105] CECA. Op. Cit.

comunicação, medicina e transportes, abriu caminho para o desenvolvimento de uma terceira via econômica: a prestação de serviços, setor em que o turismo desponta de maneira notável[106].

O grande impulso ao turismo aconteceu realmente nos anos 80, como o fator principal de realização da "aspiração ao desenvolvimento" de Florianópolis. Nesse período uma segunda ponte foi construída, ligando a ilha ao continente e liberando a ponte Hercílio Luz, hoje fechada ao tráfego. Traçou-se então, o caminho para a internacionalização da Ilha de Santa Catarina em campanhas publicitárias, que a vendem como "Capital Turística do Mercosul". Também foi divulgada como "Ilha da Magia" ou "Ilha dos Sonhos". A divulgação de Florianópolis sob a ótica paradisíaca e mágica contrasta com a realidade de muitos moradores que, em função dos efeitos do turismo, dentre outros, não têm acesso ao panorama atraente, expresso na mídia[107].

A "Ilha da Magia", nos anos 90, foi ligada ao continente por uma terceira ponte, denominada Pedro Ivo Campos, e a população local convive com mais de 300 mil turistas nacionais e estrangeiros que transitam pela cidade na alta temporada do verão, dobrando a população da cidade, fazendo girar a economia e trazendo com isso novas preocupações ambientais. Paulo Francisco da Silva, do Ribeirão da Ilha, relata no seu depoimento à pesquisadora[108]:

> Depois que os turistas passam a ponte, precisam aprender a conviver em harmonia com os nativos. Para quem chega na ilha, o primeiro passo é compreender o linguajar nativo. Foi até lançado um livro pelo jornalista Fernando Alexandre Guimarães da Silva – "Dicionário do Ilhéu", que tem sucesso editorial há dez anos. Depois é só se inteirar dos costumes locais, seguir a tradição da comunidade ou distrito onde se pretende morar. O aprendizado também se estende à gastronomia local, aprender a comer pirão de náilon com peixe frito.

Os atrativos turísticos de Florianópolis, atualmente, são diversificados, estão relacionados com a história, com a cultura açoriana, com os atrativos naturais, com a condição de centro administrativo e cultural, com os eventos (esportivos, técnicos, científicos, culturais, de lazer, econômicos, etc.), com compras e com atividades de lazer[109].

---

[106] MELO, O.F.de. **História sócio-cultural de Florianópolis**. Florianópolis: Lunardelli, 1991.
[107] CECA, Op. cit.
[108] Entrevista concedida em 16 de março de 2002.
[109] MELO, O.F.de. **História sócio-cultural de Florianópolis**. Florianópolis: Lunardelli, 1991.

O patrimônio histórico em Florianópolis é representado pela arquitetura e pelo traçado urbano. Mas o principal atrativo turístico tem sido, desde 1500, as belezas do patrimônio natural do lugar. E é esse patrimônio, prioritariamente, que exige uma criteriosa preservação. Outro resgate que não pode ser esquecido e valorizado é o patrimônio cultural e gastronômico, que também responde por fontes geradoras de emprego e crescimento econômico da cidade. Turisticamente, a cidade se vê diante de um impasse e de uma decisão que deverá tomar: qual o tipo de turismo que a comunidade local definirá como alternativa mais sábia para conciliar o desenvolvimento econômico e cultural, já que esse setor é o principal responsável pela geração de emprego e renda em Florianópolis.

A cidade possui uma boa infra-estrutura turística por ser a segunda cidade mais populosa do estado, além de ser a segunda cidade catarinense mais visitada por estrangeiros, conforme mostra o estudo de demanda internacional de 2001, realizado pela EMBRATUR, sem esquecer, é claro, o fato de ser a capital do estado. Mesmo assim, há muito por fazer.

Na Ilha de Santa Catarina, saltam aos olhos os reflexos do tempo perdido no aproveitamento do potencial turístico da cidade. Esta ainda não despertou completamente para sua vocação natural de pólo receptor de visitantes, faltando-lhe, entre outras coisas, resgatar sua cultura gastronômica com um *marketing* turístico e publicitário em jornais, revistas e folders (Anexo A). São poucos os restaurantes locais que divulgam a gastronomia típica da ilha, como se comprovou nas pesquisas referenciadas a seguir. Florianópolis precisa investir nos pequenos distritos com reconhecido potencial no setor do turismo, para dotá-los da infra-estrutura necessária ao crescimento da economia, abastecimento de água e energia elétrica, implantação de sistemas de tratamento de esgoto sanitário, entre outras exigências, ao mesmo tempo em que cria novos postos de trabalho.

Os planejadores do turismo constantemente se debatem com as questões que tradicionalmente afligem o setor. Se, por um lado, o turismo é uma fonte de emprego e renda, por outro, apresenta efeitos negativos preocupantes, tais como a pressão sobre o patrimônio arquitetônico e natural da cidade. É preciso harmonizar o crescimento da atividade turística com o aproveitamento racional da natureza aliadas ao patrimônio histórico e cultural, consideradas riquezas pertencentes à comunidade, bem como considerar a sazonalidade, a sustentabilidade do setor, e a qualidade de vida da população residente e visitante, a qual está diretamente envolvida com o processo.

Atualmente o turismo cultural em Florianópolis procura valorizar a cultura de seus antigos moradores, que se revela na arquitetura dos casarios coloniais, na gastronomia à base de frutos do mar e no jeito hospitaleiro do seu povo. De geração em geração o "jeito açoriano" foi passado de pai para filho, forjando as características típicas da capital de Santa Catarina.

É hora, portanto, de perceber qual o potencial turístico da ilha e pensar a melhor forma de utilizá-lo. Se o que se quer é uma cidade turística desenvolvida, com a população residente desfrutando de seus patrimônios – natural e cultural – com boas condições de infra-estrutura, emprego e renda, é imprescindível que a comunidade organizada, junto com os governantes, encontre um modelo próprio de desenvolvimento turístico.

Destacando a terminologia "Gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina" como objeto de estudo, verifica-se iniciativa tímida de desenvolvimento da economia, a maior parte dela tomada de maneira isolada e, portanto, insuficiente para alavancar à atividade turística, carente de políticas mais sistematizadas das empresas envolvidas nas atividades da restauração. Florianópolis sofre ainda o efeito da sazonalidade, que consiste em concentrar a oferta turística em somente três meses no ano, o que resulta na subtilização parcial dos equipamentos turísticos no restante do ano, dificultando a manutenção das empresas de alimentação e a qualidade dos serviços prestados.

2.2.1 Características da ilha e suas peculiaridades

Aspectos geográficos

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE[110], Florianópolis possui uma área de 436 km^2, dividindo-se em duas porções de terra, uma parte insular e outra continental (13km^2); sua latitude é 27º35'48''e a longitude corresponde a 48º32'57''. A altitude no distrito sede é de 3 metros; sua população é de aproximadamente 331700 habitantes.

As duas porções de terra são ligadas por três pontes: Governador Hercílio Luz, Governador Colombo Machado Salles e Governador Pedro Ivo Campos. A parte insular

[110] IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2000.

denomina-se Ilha de Santa Catarina, situada entre as latitudes 27º10'e 27º50' e direção geral NE-SW. Porém, possui uma configuração urbana diferente das demais cidades brasileiras, pois é constituída por uma parte continental e pela ilha de Santa Catarina, separada do continente pelas Baías Norte e Sul, cujas profundidades máximas variam em torno de 11 a 30 metros. Porém, o que faz dessa capital um lugar especial é a diversidade das paisagens que se espalham por cerca de 423 km^2 [111] .

Segundo o IPUF (Instituto de Planejamento e Urbanismo de Florianópolis (1999) a parte insular é caracterizada por um relevo irregular e por uma costa bastante recortada, com mais de 100 praias, o que tornou a cidade internacionalmente conhecida. A ilha é dividida em distritos, cada um com características próprias, bastante singulares, que resgatam tradições histórico-culturais dos antepassados. Um mundo de contrastes, onde a agitação da vida moderna convive com a placidez das comunidades do interior.

Essa configuração geográfica da ilha – sendo uma extensão dos grandes traços geológicos continentais – permite classificá-la como uma *ilha continental*. Seu relevo é caracterizado pela associação de duas unidades geológicas maiores: as elevações dos maciços rochosos, que compõem o embasamento cristalino, e as áreas planas de sedimentação, delineando, respectivamente, as denominações *serras litorâneas* e *planícies costeiras*, unidades geomorfológicas que caracterizam a paisagem ilhoa[112].

A linha de costa da Ilha tem 172 km. Suas principais praias de baías calmas e águas quentes (com temperatura média de 24ºC) são: Daniela, Jurerê, Canasvieiras, Ponta das Canas e Ribeirão da Ilha.

As principais praias de mar aberto e águas frias (com temperatura média de 19ºC) são: Praia Brava, Ingleses, Santinho, Moçambique, Barra da Lagoa, Praia Mole, Joaquina, Campeche, Armação, Naufragados e Pântano do Sul.

O clima apresenta estações definidas. Pode ser classificado como mesotérmico úmido, sem estação seca, com verões frescos. A precipitação pluviométrica de 1.400 milímetros anuais é bem distribuída. O mês mais quente é fevereiro, com média mensal de 24,5ºC e o mais frio é julho, com média de 16,4ºC. Observe-se que a alta temporada turística na ilha vai de 15 de dezembro a 15 de março. A região também é atingida pela Massa Equatorial Continental (mEc), quando a umidade do ar torna-se alta (saturada). Ocorre então

[111] CECA – **Centro de Estudos Cultura e Cidadania, Uma cidade numa ilha**: relatório sobre os problemas sócio-ambientais na Ilha de Santa Catarina. São Paulo: Insular, 1996.
[112] CECA, Op. Cit.

nebulosidades acompanhadas de trovoadas e rajadas de ventos rajadas de ventos, geralmente entre 14 e 17 horas, com duração passageira. No início do outono as precipitações diminuem devido às características continentais das frentes. No inverno as frentes são mais regulares no sentido sudoeste para nordeste sobre a região sul[113].

[113] Secretaria de Desenvolvimento e Meio Ambiente – SDM, 1996.

FIGURA 3: MAPA DA LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA DA ILHA DE SANTA CATARINA

Fonte:www.ipuf.sc.gov.br

FIGURA 4: MAPA DA ILHA DE SANTA CATARINA E SEUS RESPECTIVOS DISTRITOS.
Fonte: www.ipuf.sc.gov.br

ASPECTOS CULTURAIS

Florianópolis apresenta como principais potenciais turísticos os aspectos naturais, históricos e culturais.O peculiar perfil humano da população, aliado às riquezas naturais como praias, lagoas, mangues, morros, dunas, arquipélagos, recifes e pequenas ilhas, bem como os parques naturais de fauna e flora e as áreas para caça e pesca, completam o quadro que faz de Florianópolis um lugar muito atraente para a atividade turística. Nos aspectos históricos e culturais salientam-se os sítios históricos, científicos e ecológicos, os museus, os centros culturais e artísticos e seu patrimônio arquitetônico.

Atualmente a cultura de base açoriana, mesclada por outras influências étnicas, determina as características do ilhéu típico, ameaçado de extinção pela invasão cosmopolita da capital catarinense. O sotaque cantado e ligeirinho, a religiosidade, as manifestações folclóricas, a culinária, o artesanato e as atividades da roça e do mar fazem parte do dia a dia do interior da ilha, temperando seus cenários naturais com um sabor todo especial.

A riqueza da cultura popular da Ilha de Santa Catarina apresenta-se envolta por um imaginário vasto, repleto de crenças, mitos e magias, trazidas pelo povo açoriano acrescidas às heranças indígenas e concebidas também pelo inconsciente coletivo.

A figura do “manezinho” da ilha, hoje considerada um dos símbolos da cidade, entra em cena a partir da década de 80, coincidindo com uma série de transformações que ocorriam em Florianópolis. Manezinho, ou simplesmente mané, na visão corrente é a terminologia utilizada para denominar o nativo da Ilha de Santa Catarina de origem açoriana, que se caracteriza pelo seu linguajar rápido, melodioso e muitas vezes incompreensível para ouvidos “estrangeiros”. A imagem construída para definir um manezinho de ilha é indicada pela sua procedência: o morador do interior da ilha seria o beira-da-praia, pescador, ou descendente de pescador, contador de lorota, com o seu típico linguajar açoriano, mais rápido do que uma metralhadora, adepto de um bom papo de venda quando não está no mar, onde sempre acontecem as mais incríveis aventuras. Já o ilhéu urbano, adora uma fofoca no “Senadinho”, bebe nos bares do Mercado Público, é chegado a um carteado e a jogos de azar em geral e é sempre o primeiro a chegar com as últimas fofocas inventadas na Praça XV.

Histórias de bruxas, crenças e benzeduras e remédios caseiros ainda povoam o cotidiano dos moradores das localidades mais remotas da ilha, onde também podem ser observadas manifestações folclóricas cada vez mais raras, como o boi-de-mamão, a roda de ratoeira e a dança do pau-de-fita. O belíssimo artesanato de renda de bilro, outra herança açoriana, também está desaparecendo. Hoje só é encontrado na Avenida das Rendeiras, na Lagoa da Conceição, e em alguns locais da Barra da Lagoa. De aprendizado muito difícil e lenta confecção, a arte herdada das antigas mulheres está sendo sufocada pelo imediatismo da vida moderna.

Outra tradição cultural que teve auge na década de 1940, mas que ainda desperta grande interesse, mantendo viva a cultura da cidade é a arte de criar objetos de cerâmica – olarias (modelagem manual da argila). Há escolas interessadas em resgatar essa arte, bem como formar profissionais que não deixarão morrer a atividade que um dia tomou conta da comercialização na ilha. Basicamente se fabricavam potes de barro para manter a água fresca, ou moringas.

A riqueza de histórias sobre as bruxas, lobisomem, sereia, boitatá, mula-sem-cabeça, alma penada ou aparições enche o imaginário do homem simples, que recebeu de seus antepassados uma visão de mundo marcada por superstições e medos do desconhecido, do inexplicável. Algumas dessas lendas vieram dos Açores, verdadeiras sobrevivências da Idade Média. Outras foram incorporadas da população indígena da região. Outras ainda foram surgindo com o passar do tempo, resultando do imaginário do homem litorâneo em suas relações com o meio ambiente[114].

Na entrevista concedida por Maria de Oliveira, de 53 anos[115], moradora da Lagoa da Conceição, destacam-se seus conceitos advindos de lendas populares:

> LOBISOMEM – Comenta-se que o lobisomem era uma pessoa do sexo masculino, o sétimo filho ou o mais novo, que poderia se transformar em porco, bezerro, cachorro, boi ou lobo. Aparecia de quinta para sexta-feira na lua cheia ou na época da quaresma, a partir da meia noite.
>
> BRUXAS – Eram mulheres normalmente velhas que se transformavam em bruxa através do tempo para fazer mal às pessoas. Os mais antigos comentam que a mais nova das filhas de uma família que possuísse sete filhas mulheres seguidas seria bruxa, e esse encanto só seria quebrado se a filha mais velha batizasse a irmã mais nova.

[114] FARIAS, V.F.de. **Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo: 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental**. 2 ed. Florianópolis: Ed. Do autor, 2000.
[115] Entrevista concedida em 15 de março de 2002.

ASSOMBRAÇÕES – Nossos antepassados acreditavam em assombrações, em alma penada, passando a crença aos filhos. Muitas dessas histórias eram contadas para assustar e impedir que as crianças, os jovens e os adultos fizessem determinadas coisas, como o sair à noite ou desobedecer seus pais e demais pessoas mais velhas.

A velha Figueira, árvore centenária localizada na Praça XV é cercada de lendas e crenças que contribui para a aura mística da "Ilha da Magia". Uma delas diz que a árvore era ponto de encontro de bruxas, que se reuniam ao seu redor a cada mudança de estação para prestar contas de suas atividades mágicas. Mas a crença mais popular é aquela que diz que dar voltas em torno da árvore pode render namoro e até casamento. Segundo os antigos moradores, duas voltas no sentido horário rendem casamento para a pessoa antes de um ano. Com três voltas dá para arrumar namoro em até 24 horas. E quem não for da ilha pode dar uma volta na árvore, para garantir seu retorno. Mas há controvérsias em torno do número de voltas, e com o passar do tempo, até novas possibilidades foram inventadas pelos nativos.

A Festa do Divino Espírito Santo e seu ritual de raízes medievais é o principal evento religioso local, preservando muitas características das festas realizadas na Ilha Terceira, no Arquipélago dos Açores. Os festejos de Páscoa são marcados pela Procissão de Passos, a Malhação de Judas e as controvertidas farras-do-boi. Na procissão de Corpus Christi, as ruas aguardam as procissões cobertas por flores naturais, enquanto as festas juninas são marcadas por fogueiras, bandeirolas e fogos de artifício, outra paixão ilhoa. As cantorias dos ternos de reis anunciam e encerram as festas natalinas, e em fevereiro baleeiras e canoas enfeitadas acompanham a procissão marítima de Nossa Senhora dos Navegantes.

A pesca artesanal, que já foi um dos suportes da economia ilhoa, hoje alcança expressão, mas não como sustento. A importância da pesca artesanal se dá à medida que a atividade da pesca proporcionou aos poucos moradores locais que ainda utilizam o desenvolvimento da técnica pesqueira utilizada, ensinando aos jovens e estudiosos as áreas e épocas de captura dos peixes, camarão, e outros moluscos, com equipamentos bastante rudimentares, mas adequados à prática pesqueira conservacionista.

A gastronomia da ilha continua fortemente influenciada pelas receitas ligadas ao mar. O caldo de peixe e de camarão, os ensopados, o peixe frito, escalado, assado na telha e na folha de bananeira, acompanhado de farinha de mandioca ou pirão d'água, bolinho de siri, as diversas preparações com o camarão e as ostras são saborosas receitas típicas, que podem ser

encontradas nos inúmeros restaurantes espalhados pela ilha, principalmente na Lagoa da Conceição, Pântano do Sul, Santo Antônio de Lisboa e Ribeirão da Ilha.

CAPÍTULO III
FORMAÇÃO DA GASTRONOMIA NA ILHA DE SANTA CATARINA

Terra nova, de imigrantes e pioneiros, a Ilha de Santa Catarina mostra a força de sua juventude agitada, hábitos, costumes e tradições populares das mais variadas, surpreendentes e criativas. Possui excelente gastronomia, destacando a diversidade de peixes e crustáceos do litoral, o pirão e o arroz com feijão, da cozinha brasileira propriamente dita. Observa-se que o litoral catarinense apresenta um conjunto de receitas gastronômicas que refletem a adaptação culinária dos diferentes povos que habitaram essa região. Na ilha, constata-se a influência da troca de experiências culturais: a dos índios, dos negros e dos portugueses. Houve ainda influências carregadas pelas correntes migratórias de vicentistas, portugueses continentais, açorianos, italianos e alemães. Essa diversificação estimula a muticulturalidade da gastronomia da Ilha de Santa Catarina[116].

Ainda lembra Farias que os índios carijós, tradicionais habitantes da região litorânea catarinense, possuíram uma rica gastronomia à base de peixe, carne, crustáceos, moluscos, tubérculos, cereais e frutas. Hábitos alimentares que os índios legaram ao homem branco, mesmo sendo por este destruído ao longo dos séculos.

Na vivência diária com os brancos, os negros, em suas casas, no trabalho, comendo muitas vezes os restos de certos alimentos dos seus senhores, ou produtos pouco consumidos pelo homem branco, desenvolveram pratos saborosos e de grande valor nutritivo. Esses pratos aos poucos também foram incorporados pela cultura de base luso-açoriana. A feijoada, o mocotó e o *nego deitado (*bolo de farinha de milho achatado e enrolado na folha de bananeira para assar) são exemplos de pratos que surgiram na mesa dos negros escravos[117].

Em meados do século XIX, a imigração alemã e posteriormente a italiana ocupou os vales litorâneos de Santa Catarina, promovendo a criação de inúmeras colônias. Muitos imigrantes dessas colônias vieram para a capital da Província, em busca de trabalho. Os nativos compartilharam as transformações representadas pela chegada de imigrantes e a aceleração da industrialização nacional da década de 50[118]. Os italianos, que povoaram os vales e o sul do estado, principalmente, influenciaram a gastronomia litorânea com sua

---

[116] FARIAS, V.F.de. **Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo:** 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. 2 ed. Florianópolis: Ed. Do autor, 2000.
[117] Idem, 2000.
[118] PAULI, E. **A fundação de Florianópolis**. Florianópolis: Lunardelli, 1973.

alimentação à base de farinha de milho usada no preparo da polenta, das massas, do pão e de bolos, bem como queijos diversos e vinho.

Os descendentes libaneses conservam alguns costumes e tradições dos antepassados, que repassaram para os nativos, principalmente na herança culinária: o quibe e o tabule, por exemplo. São especialidades com características particulares; "tem segredo até para fritar". Os alemães, com hábitos alimentares características de regiões frias, trouxeram pratos à base de batata, trigo, cevada e repolhos, além de produzirem e consumirem leite e queijos, queijadas e cerveja. Esses pratos e bebidas fazem parte hoje da gastronomia litorânea.

Outras culturas, como a espanhola e a polonesa, também influenciaram a gastronomia do litoral de Santa Catarina. Algumas dessas culturas estiveram presentes desde o século XVIII. Outras surgiram ao longo dos séculos XIX e XX.

Do arquipélago dos Açores, os açorianos trouxeram um volume de condimentos e temperos. As heranças gastronômicas da Ilha de Santa Catarina, que se dizem de base açoriana, na realidade são misturas culturais que os povoadores e colonizadores açorianos adaptaram a seus costumes alimentares. Neste trabalho foram identificados vários hábitos alimentares praticados na ilha, ao longo dos últimos 250 anos, além de identificar uma gastronomia típica que pode ser divulgada como *marketing* cultural e gastronômico.

3.1 Gastronomia Indígena

Da forte contribuição cultural dos índios foi herdado o hábito de comer raízes, frutos, sementes e cereais pouco utilizados, ou até desconhecidos pelos portugueses quando aqui chegaram. Nesse rol enquadram-se: o palmito, o inhame, cará, o milho preparado principalmente sob a forma de farinha, dentre outros[119].

Os índios não tinham por costume usar temperos, por isso sua comida não era do agrado dos portugueses, tão acostumados a sabores diversificados. Enquanto as iguarias eram largamente apreciadas na Europa, os ameríndios do Brasil não faziam questão de temperar sua comida, por vezes insossa e bastante rejeitada pelos primeiros colonizadores[120].

---

[119] CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação do Brasil.** V.1, São Paulo: Itatiaia, 1983.
[120] FARIAS, V.F.de. **Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo:** 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. 2 ed. Florianópolis: Ed. Do autor, 2000.

Os índios conheciam o açúcar – trazido pelos colonizadores –, mas não inventaram nenhuma receita doce, pois apenas consumiam frutas; não foram pródigos em preparações doces, mesmo depois de serem ensinados a utilizar o açúcar. Foram renitentes e negaram obediência aos brancos. Com a chegada das negras africanas, as receitas indígenas foram relegadas a segundo plano e com o tempo esquecidas. A cozinha negra passou a substituir a cozinha indígena, pois a mulher negra era muito mais habilidosa, dócil, prestativa e também mais receptiva às novas informações[121].

De acordo com Cascudo, o espírito livre dos índios foi bruscamente aprisionado pelos interesses dos navegadores, dos homens que pareciam "deuses vindos do mar" e que num instante transformaram-se na grande desgraça da nação indígena. Dizimadas em sua quase totalidade, fugiram para poder sobreviver e, em seu lugar, ficaram os escravos africanos. Os índios pouco contribuíram para os cardápios nacionais por um único motivo: eram simplistas em sua alimentação diária e dela tiravam seu aporte nutricional... E isto lhes bastava.

O primeiro documento a tratar do Brasil é também o primeiro a tratar da comida brasileira. Na carta de Pedro Vaz de Caminha encontram-se referência às primeiras trocas gastronômicas, em que os índios experimentaram pela primeira vez doces, presunto e vinho (cuspindo tudo fora) e os portugueses foram apresentados ao palmito e à mandioca (não cuspindo nada)[122].

A informação inaugural sobre o cardápio local, presente no primeiro depoimento de Pero Vaz de Caminha, explicita: "Dizem que em sua casa se recolhia trinta ou quarenta pessoas, e que assim os achavam; e que davam de comer daquela vianda, que eles tinham, a saber, muito inhame e outras sementes, que na terra há e eles comem".

> Pero Vaz de Caminha, num notório elogio ao regime do "tupiniquim" escreveu: Eles não lavram, nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária, que costumada seja ao viver dos homens. Nem comem senão desse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam. E com isto andam tais e tão rijos e tão médios que o não somos tanto, com quanto trigo e legumes comemos[123].

---

[121] CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação do Brasil.** V.1, São Paulo: Itatiaia, 1983.
[122] TRIGO, L.G.G. **Viagem na memória: guia histórico das viagens e do turismo no Brasil**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2000.
[123] CASCUDO, L. da C. Op. Cit..

O cardápio dos tupiniquins constava basicamente de inhames. Na verdade, inhame foi o alimento essencial, o "pão de cada dia" para o indígena, o que não é para a contemporaneidade popular brasileira. A confusão classificadora, não distinguindo dioscoreáceas (inhames, carás) de aráceas (tinhorões, taiobas, caládios). O nome do inhame é que foi trazido pelo português ao Brasil. Parece indiscutível a origem vocabular na África Ocidental: comer, dando ñame, iñame, igname, yame, yams (wurzel), inhame. Nenhum brasileiro, em tempo algum, confundiu inhame com cará, e sabe pelo aspecto e sabor diferenciá-lo, indiscutivelmente. O cará é sempre menor que o inhame. Inhames e carás são consumidos assados e mais comumente cozidos. Tem ambos um leve teor de açúcar, além de maior percentagem em amido e matérias protéicas[124].

Considerados isoladamente, o inhame e o palmito foram os únicos "fruitos" da terra que Pero Vaz de Caminha saboreou no Brasil. Não teve curiosidade ou audácia para mastigar nenhum outro.

Mas os dois primeiros registros portugueses sobre o inhame referem-se, visivelmente, à mandioca. Quando a posse da terra começou a ser feita, nasceu o elogio da mandioca e seu registro laudatório em todos os cronistas. Afirmavam, unânimes, ser aquela raiz o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, de fácil digestão, substancial. Como todas as plantas essenciais numa cultura rural, a mandioca valorizava-se pelas lendas etiológicas, que lhes indicaram a origem sobrenatural.

A mandioca estava presente nos dois elementos inarredáveis da alimentação indígena: a farinha e os beijus. O primeiro constituía o conduto essencial e principal, acompanhando todas as coisas comíveis, da carne à fruta. O segundo elemento fornecia bebidas, além de ser a primeira matalotagem de jornada, de guerra, da caça, pesca, permuta, oferenda aos amigos.

Há quase cinco séculos a farinha continua mantendo o prestígio no crédito popular. Essa permanência constitui a imagem da suficiência. Crêem-na apta e capaz na exigência da nutrição. Sem ela a refeição estará incompleta e falha. É comida de volume, comida que enche, sacia, "faz bucha", satisfaz. "Sem farinha o homem não vive"[125].

A mandioca era alimento indispensável, na opinião dos índios. Um nativo afirmara que estivera perdido na mata dez dias e sem comer "porque não tinha farinha". Havia caça e

---

[124] CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação do Brasil.** V.1, São Paulo: Itatiaia, 1983.
[125] PEREIRA, N. do V. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina** – Etnografia Catarinense.Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.

podia matá-la, mas não possuindo farinha não era possível alimentar-se. A farinha era comida para todos, fosse qual fosse o nível social do indivíduo[126].

Fazem parte dos pratos tradicionais indígenas, farinha seca, farofa, pirão, mingau e papas. Na alimentação do catarinense o "complexo" da mandioca, farinhas, gomas, tapioca, polvilhos constitui-se em algo tão significativo que gerou um ditado popular: "comer sem farinha não é comer".

Traduz-se mingau por "caldo grosso, que se fazia com a farinha da mandioca". Foi o princípio. Mingau de outras féculas é posterior, mas o europeu já o encontrou variado nos elementos utilizáveis, enquanto o pirão é sinônimo da própria alimentação brasileira. Existem três tipos de pirão: o escalado e o cozido ou mexido. O primeiro é a porção de caldo de peixe/camarão, caldo de feijão ou de caldo de carne derramada sobre a farinha seca da mandioca. É o nativo, anterior a 1500. O segundo demanda preparação culinária mais apurada. A farinha vai sendo lançada no caldo fervente até que tome a consistência desejada[127].

Na Ilha de Santa Catarina o pirão aparece vassalo, ordenança, pajem da carne e do peixe e não mais autônomo como o mingau, o angu africano ou ainda obtido dos beijus dissolvidos na água quente. Técnica portuguesa com material brasileiro, o pirão é uma obra-prima nacional.

3.1.1 A farinha de mandioca e a tecnologia dos engenhos

Originária da América do Sul, a mandioca (Manihot Esculenta Crantz) é uma das mais antigas e tradicionais culturas do Brasil. Já era cultivada pelos índios na época do descobrimento, em 1500. Hoje é explorada em todo o território nacional e em vários países da América do Sul, América Central, África e Ásia. É uma planta de fácil cultivo e requer pouca adubação e outros insumos. A cultura apresenta características de ciclo longo, espaçamento amplo e crescimento vegetativo muito lento. Nos primeiros meses após o plantio, permite o desenvolvimento de outras culturas, com baixa interferência mútua. O regime de chuvas e o

[126] CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação do Brasil.** V.1, São Paulo: Itatiaia, 1983.
[127] PEREIRA, N. do V. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa** Catarina – Etnografia Catarinense.Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.

clima tropical e subtropical também favorecem a cultura na maior parte do território nacional. Há registros de que a Ilha de Santa Catarina e demais áreas do estado catarinense foram centros da maior produção nacional, sendo a região conhecida por apresentar a melhor qualidade dentre os demais centros produtores de farinha de mandioca[128].

A denominação nacional e cabocla do farináceo, hoje já incorporada ao léxico clássico, é simplesmente farinha de mandioca. Obtida pela relação e torrefação da raiz do vegetal, a farinha de mandioca possui outras denominações populares, como: farinha da terra, farinha de pau, farinha de aipim, farinha de raiz e fécula[129].

A farinha de mandioca e suas derivadas, assim como o milho e as frutas silvestres, foram produtos que, com algumas transformações no processo de preparação, continuaram a ser pratos apreciados entre os brancos e os negros, mesmo após o quase desaparecimento dos índios, chegando seu uso aos nossos dias. Nas últimas quatro décadas, pelo menos, os hábitos alimentares das comunidades praieiras da Ilha de Santa Catarina passaram por uma visível transformação. Não há como desconhecer que a alimentação da população do interior da Ilha era pobre, constituída basicamente de farinha de mandioca e peixe[130].

O trigo, alimento básico no arquipélago dos Açores, foi aqui quase que inteiramente substituído pela farinha de mandioca, até então desconhecida no arquipélago. Essa mudança, associada a uma maior presença do peixe na alimentação, em detrimento da carne bovina e dos queijos, gerou uma nova gastronomia, que tinha como elemento comum os temperos (condimentos) usados. Os caldos e ensopados de peixe, camarão, carne, couves, tinham temperos básicos comuns, com variações nos molhos que os acompanhavam. Como exemplos de temperos mais utilizados e colhidos no fundo do quintal tem-se: cebolinha verde, alfavaca, pimenta, salsinha, louro, manjericão, orégano, colorau, limão de molho, cominho, entre outros[131].

Tanto em Portugal como nas ilhas dos Açores e Madeira, não se cultivava a mandioca e tampouco se conhecia a tecnologia dos engenhos. Em vista disso, acredita-se que os engenhos foram adaptações feitas a partir da atafona (moinho manual ou movido por

---

[128] PEREIRA, N. do V. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa** Catarina – Etnografia Catarinense.Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.
[129] CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação do Brasil.** V.1, São Paulo: Itatiaia, 1983.
[130] SIMÕES, A. **O pirão nosso de cada dia...** Florianópolis: Lunardelli, 1999.
[131] Idem.

cavalgadura), que existia nos Açores, pois os engenhos, de denominação consagrada pelo uso tradicional, começaram a aparecer com a colonização açoriana/1748 a 1756[132].

Nereu do Vale Pereira informa ainda que o uso dos engenhos de farinha foi tão significativo que estatísticas do ano de 1974 registraram a existência de cerca de 382 engenhos de farinha de mandioca em Florianópolis, como também de mais de uma centena de engenhos de cana (açúcar e cachaça). Esses dados permitem concluir que os açorianos industrializaram a produção de farinha de mandioca e utilizaram a mesma como base de sua alimentação.

Os primeiros engenhos eram movidos à mão e toda a família trabalhava. Mais tarde foram construídos engenhos movidos pela força do boi, que trabalhava livre, isto é, não ficava debaixo da roda, mas ao lado. Entre 1930 e 1940 apareceu um novo modelo de engenho, o de mastro e roleta. Os engenhos eram feitos por carpinteiros conhecedores do ofício. Dos que ainda restam na ilha atualmente, a maioria é movida por energia elétrica.A tecnologia dos engenhos foi resultado de uma inovação (idealização de um sistema mecânico para elaboração da farinha de mandioca) e da criatividade do homem açoriano ao se adaptar ao mister da produção de farinha de mandioca – até então por ele desconhecida – que era produzida na colônia de forma rudimentar e manual[133]. Segundo Nereu do Vale Pereira[134], "para o histórico momento do século XVIII, os engenhos foram considerados máquinas poderosíssimas e de grande produtividade, pois substituíram os primitivos métodos indígenas que recorriam à força do homem".

Lembra que o engenho passou a ser, portanto, um "equipamento industrial" composto de uma combinação de engrenagens confeccionadas de maneira que operassem com eixos de 90 graus entre eles, articulando a roda "cevadeira"com a entrasga ou bolandeira ou roda grande", e outros dois eixos paralelos, com ampliação de 15 vezes, para aumentar a velocidade de giro entre a roda "bolandeira" e o "rodete", que movimenta a "hélice de abanar" o forno.

Durante a primeira metade do século XX, foram adotadas várias medidas oficiais incentivando a substituição da farinha de trigo pela farinha de mandioca, inclusive permitindo-se a mistura de até 45% desta sobre a de trigo. Uma das causas do incentivo foi o

---

[132] PEREIRA, N. do V. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina** – Etnografia Catarinense.Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.
[133] FARIAS, V.F.de. **Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo**: 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. 2 ed. Florianópolis: Ed. Do autor, 2000.
[134] PEREIRA, N. do V. Op. Cit.

elevado preço de importação do trigo e também porque sua cultura era difícil em nosso litoral. O trigo é utilizado na produção de farinha e de seus derivados, tais como pão, biscoito, macarrão, entre outros. Como herança cultural açoriana, na versão generalizada pelos não florianopolitanos, o homem litorâneo catarinense é alcunhado de "comedor de farinha", pois houve substituição da batata e do inhame – muito utilizados na culinária açoriana nos Açores – pela farinha de mandioca, na culinária açoriana de Florianópolis. Isso porque não se obteve sucesso na produção da batata e do inhame na ilha, o que fez com que o consumo da farinha, no dia a dia dos ilhéus, aumentasse consideravelmente[135].

Nereu do Vale Pereira afirma ainda que a substancial produção de mandioca era industrializada nas centenas de engenhos que existiam no município. Praticamente todo o produto era consumido no mercado interno e tinha o pirão como prato principal. Pirão de farinha com café amargo, mexido com o devido cuidado para não "embolar". Pirão de feijão e apenas com água já era conhecido. Foi adquirindo denominações diversas, dependendo da região: no Pântano do Sul, sul da ilha, é conhecido como jacuba, loque-loque, pirão de nylon, pirão de pinto, pirola; piroca em Canasvieiras etc.

No litoral catarinense, a farinha de mandioca é até hoje acompanhamento indispensável nas refeições, seja como pirão ou como farofa. A farinha de mandioca esteve presente no dia a dia da alimentação do povo ilhéu. No café da manhã era consumida através do beiju, doce ou salgado. E no almoço e no jantar, a farinha era consumida na forma de pirão, acompanhando peixe assado, frito, o feijão, caldo de peixe, carne seca, lingüiça, ovos estrelados etc. Assim, quando de tratava de caldos, o próprio caldo era utilizado para fazer o pirão. Já, quando se tratava de ensopado, normalmente era cozido o feijão para fazer o pirão. Caso contrário a água pura era fervida para misturar com a farinha e, assim, produzir o pirão.

No café da tarde, a farinha era consumida também na forma de beiju, salgado ou doce. Também era conhecido o bolo assado na folha de bananeira, ou sobre a chapa do fogão; farinha torrada com açúcar e banha de porco; o bolinho frito na banha, a coxinha de velha, a gramputa, a rosca de polvilho (coruja); iguarias misturada ao café doce e à comida, com pirão ainda na caneca. Era comum também consumir na ceia (almoço), diante da escassez do peixe, o pirão do café amargo que restava da manhã acompanhado de peixe, ou a solda ("açorda"- no

[135] PEREIRA, N. do V. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina** – Etnografia Catarinense.Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.

linguajar do ilhéu), herança portuguesa, que consiste em água fervente temperada com cheiro verde, ovos e verduras disponíveis[136].

3.1.2 Temperos da panela indígena

Segundo Cascudo[137], no plano dos temperos culinários o indígena não é tão rico. Ao correr dos séculos XVI e XVII, as cunhãs, cozinheiras natas, começaram a copiar a mulher portuguesa e usar os temperos que cresciam nas hortas dos colonizadores.

Essencial condimento indígena era a pimenta (*capsicum*) de duas espécies, amarela e vermelha. Comiam-nas verdes ou maduras com o pescado e com legumes, ou mesmo inteiras com a farinha. Secavam-na, pisando-a com a farinha. Os portugueses, seguindo o seu próprio costume, recriaram: molho de pimenta, pimenta seca, pilada e com sal, com as quais melhoravam o sabor do peixe e da carne[138]:

> O índio selvagem pilava a pimenta com o sal, que fabricava retendo a água do mar em valos. A essa mistura chamavam ionquete e a empregavam como empregamos o sal; entretanto não salgavam os alimentos, carne, peixe, etc, antes de pô-los na boca. Comiam primeiro um pouco do alimento engolindo a seguir uma pitada de ionquete, que segundo eles dava sabor à comida. Por eles não salgarem os alimentos, a única maneira de conservá-los era tostando ao sol (carne seca, peixe escalado).

Outro tempero utilizado era uma erva chamada *nhambi*, que se parece com a folha de coentro e queima como o mastrunço, a qual os índios e os mestiços comiam crua e temperavam os seus manjares com ela. São muitas as heranças indígenas - sal, pimenta e *nhambi* eram os temperos presentes na sua alimentação-, mas não é no âmbito dos condimentos que devemos mais à cultura dos índios, e sim à dos açorianos.

---

[136] PEREIRA, N. do V. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina** – Etnografia Catarinense.Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.
[137] CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação do Brasil.** V.1 São Paulo: Itatiaia, 1983.
[138] CASCUDO, L. da C. Op. cit.

Herdados dos indígenas, os complexos alimentares da mandioca, do milho e do feijão foram decisivos na predileção cotidiana brasileira, considerados indispensáveis como acompanhantes ou sozinhos. Hoje, representam as bases da nutrição popular.

Devemos aos indígenas as caças, peixes, crustáceos e moluscos que o português aprendeu a saborear, obter e julgar inarredáveis do passadio normal no Brasil. Todos os nossos refrescos, garapas, "geladas", "ponches", os *cups* nacionais, com base de sumos de frutas, tiveram seu ponto de partida nos vinhos festivos indígenas, amansados com açúcar e gelo e dispensado a fermentação inebriante. O povo índio ligou-nos também a pimenta, abóboras, palmitos e os óleos vegetais. Ainda, a carne assada no moquém, o churrasco, a paçoca, a moqueca e o caruru. Deixou ainda a apicultura, doce herança do mel. Fez, enquanto o sol nascia na Ilha, o pirão, o mingau, o caldo de peixe; fundou, com o beiju, a dinastia dos bolos nacionais.

Os peixes e carnes assados no calor do borralho e dos fornos subterrâneos, e a mixira (espécie de forno), são formas artesanais da técnica requintada dos "estufados" (*etouflée*), evitando a penetração do ar e concentrando os valores nutritivos. Finalmente não se pode esquecer o legado indígena da rede para sestear e dormir: momentos de embalo e sossego necessários para fazer a saudável digestão[139].

3.1.3 Verde milho: Doce milho

O milho era uma presença certa na alimentação indígena, mas não era um determinante como a mandioca e a macaxeira (aipim). Certo é que o plantavam comumente. O milharal documenta o trabalho humano, porque essa gramínea só se reproduz se for semeada. Acompanha a história do homem, prestando-lhe um auxílio generoso.

A utilização mais ampla foi por parte dos índios do interior, que tinham no milho um acessório gostoso e bom. Todos os indígenas gostavam e gostam do milho, mas inicialmente não chegou a constituir um alimento. Era utilizado como um passatempo mastigador (uma gulodice), em que roíam as espigas assadas. Exploraram as potencialidades do milho os

[139] CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação do Brasil.** V.1 São Paulo: Itatiaia, 1983.

portugueses (bolos, canjica, pudins) e os africanos (papas, angus). “Gentes que o tiveram da mão indígena”[140].

A bebida do milho era elemento certo nas festividades, exigindo convivência e colaboração coletiva para fabricação e consumo. Duas bebidas eram consideradas prediletas: o chicha, aguardente de grãos fermentados, e de cana de milho; o pulque de maiz, de sumo açucarado.

A convergência e a fusão das culinárias indígena, africana e portuguesa trouxeram ao catarinense o “complexo” alimentar do milho que a industrialização tornou permanente. Junho, mês de São João, é o mês de milho festivo, sonoro, inesquecível, da humilde pipoca ao bolo artístico.

3.1.4 Banana: a fruta mais popular

É considerada a fruta mais popular do Brasil, mas na Ilha de Santa Catarina não pode ser considerada típica. Saboreada crua, assada, cozida, frita em óleo e manteiga, com açúcar, canela, doce em calda, compacta e a bananada, constitui-se em pratos especiais quando misturada com queijo, com farinha de mandioca (para crianças), em mingaus, tortas, servida com mel ou em licor. Cozidas acompanham pratos de carnes e legumes cozidos, feijoadas e lombos. É a fruta íntima e comum, fiel ao pobre, saboreada por todas as idades e paladares, sem trabalho e sem complicações.

As bananeiras são arbustos conhecidos de todo mundo, sendo bem familiares. Contudo não são plantas nativas, mas transportadas de outras partes para o Brasil. A bananeira é citada entre as plantas que acompanham a cultura humana no campo[141].

Existem algumas crendices popularmente respeitadas no Brasil. Uma delas afirma o nativo Osvaldo Carvalho Brigado, da Prainha (bairro de Florianópolis), é “ que não há bom católico, neste país, que corte uma banana transversalmente, porque seu miolo apresenta a figura de uma cruz”; a outra é que a bananeira, ao brotar o cacho, geme como mulher no parto.

A banana, no plano técnico, tem outra utilidade. É um elemento indicador do grau de segregação dos grupos indígenas. Sua falta denuncia o isolamento para com os demais

[140] CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação do Brasil.** V.1 São Paulo: Itatiaia, 1983.
[141] CASCUDO, L. da C. Op. Cit.

habitantes da região. Afirma a solidão humana em área imprevisível, porque seria a banana inevitavelmente propagada se fosse cultivada, mesmo distantemente[142].

3.2 Influência alimentar dos povoadores vicentistas

O movimento dos povoadores vicentistas teve, e ainda tem hoje, grande influência na culinária da Ilha de Santa Catarina. Naquele tempo, a dificuldade de transporte e a falta de produtos fizeram com que os vicentistas aprendessem a usar aquilo a que tinham acesso e os recursos naturais dos locais por onde passavam. Deixavam plantações para os que vinham depois. Quando acabava a comida ao longo da estrada, matava-se a fome assando peixes dentro de folhas. As caças eram moqueadas; servia o que aparecesse pela frente: aves, onças, macacos. Aproveitava-se também o mel das abelhas. Da mata ninguém desprezava os carás, palmitos e bananas[143].

3.3 O hábito alimentar herdado pelos colonizadores açorianos

Foi preciso esperar até 1748 para que a região do litoral catarinense se tornasse realmente habitada pela emigração organizada dos portugueses das Ilhas dos Açores.

O Arquipélago dos Açores foi a encruzilhada das grandes rotas de navegação da Idade Moderna, pois unia a Europa ao novo mundo, África e Ásia. Seu povo sofreu influências culturais diversas no seu modo de viver. A variedade de grupos étnico-culturais (portugueses, espanhóis, flamengos, mouros, negros e italianos) que povoaram os Açores correspondeu a uma diversidade de traços culturais que se refletiu no sistema produtivo regional. O resultado desse complexo de influências culturais oportunizou uma gastronomia diversificada, enriquecida com temperos (condimentos) variados, conhecidos por especiarias, que dava paladar agradável aos alimentos preparados em todas as classes sociais. Na Europa isso era acessível apenas aos mais abastados, pois eram produtos de custo elevado para a época[144]. A

---

[142] CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação do Brasil.** V.1 São Paulo: Itatiaia, 1983.
[143] PAULI, E. **A fundação de Florianópolis**. Florianópolis: Lunardelli, 1973.
[144] FARIAS, V.F.de. **Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo**: povoamento, demografia, cultura, Açores e litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. Florianópolis: Ed. Do autor, 1998.

dispersão geográfica das ilhas é talvez a causa principal da grande diversidade de pratos típicos que fazem parte da cozinha tradicional açoriana.

Segundo Farias, na comunidade rural da Ilha Terceira dos Açores o hábito alimentar do almoço, geralmente tomado das 6 às 7 horas da manhã, consistiam quase sempre de pão, sopas de pão de milho, servidas em tigelas vidradas de artesanato local, ou de batata doce, cozida ou assada no forno, com leite. Ao jantar, à volta do meio-dia, era rara a presença dos homens dentro da casa. Andavam longe, nos trabalhos da terra, e levavam consigo algo de comer, numa saca de pano. Essa refeição continha normalmente um pedaço de pão de milho, muito raramente pão alvo, tendo como complemento queijo de peso (comprado na venda ao peso), queijo fresco, peixe frito ou seco, torresmo de entrebanha ou de vinhadalhos (vinho e alhos). A mulher e os pequenos almoçavam na casa e acomodavam-se com qualquer coisa. Alimentavam-se com pedaços de pão de milho, ou de pão alvo para os mais biqueiros, tendo como complemento o queijo de cabra ou de peso, ovo cozido. Comiam ainda petiscos secos e assados na brasa, conhecidos por *chicharrinhos*, esfregados com dente de alho e umedecidos num pouco de vinagre. A ceia, no início da noite, quando os homens chegavam do trabalho, era a refeição em que, via de regra, toda a família se reunia. Era constituída geralmente, de caldo de hortaliças com abóbora, morango, batatas, feijão e pão de milho migado no caldo.

O Arquipélago dos Açores é conhecido por apresentar boas iguarias portuguesas, tendo como pratos principais: Sopa do Espírito Santo, Assado Misto, Massa Sovada, Feijão Assado com Mel, Queijadinha de Vila Franca do Campo. É tradicional nas ilhas o vinho de cheiro, de produção artesanal e rústica[145].

Ainda segundo Farias, nos Açores, com predominância nas Ilhas de São Miguel, Terceira e Pico, produz-se carne de excelente qualidade, característica que advém, em parte, da componente alimentar dos animais, que é feita à base de erva de muito boa qualidade. Esse pasto é cultivado durante o ano todo na região, atendendo às condições climáticas amenas. As carnes de gado (bovino, suíno, caprino) e de aves antigamente eram utilizadas, nos Açores, em dias de festa.

Os molhos mais freqüentes, nos Açores, são aqueles que acompanham os pratos de peixe. Há, por exemplo, o molho de vilão, cujo principal ingrediente é o alho; o molho de escabeche é composto por cebola, alho, vinagre e pimenta, dentre outros ingredientes. Os molhos de laranja azeda e limão são também muito utilizados em pratos de peixe. O

[145] FARIAS, V.F.de. **Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo:** povoamento, demografia, cultura, Açores e litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. Florianópolis: Ed. Do autor, 1998.

conhecido “Molho Afonso” serve para acompanhar as lapas (tipo de mariscos). O molho pardo acompanha pratos à base de aves e de caça, e o molho branco acompanha pratos à base de peixes cozidos e de legumes. Como “molho de unha” é conhecido por todos aqueles que, ao se molhar o pão nele, sujam-se as próprias unhas. Assim, tem-se o molho das favas guisadas, o molho Afonso, o molho do polvo guisado, o molho das caldeiradas de peixe, o molho da alcatra do Divino Espírito Santo, etc.

A gastronomia, nos Açores, é variada. Às receitas de pratos de carne juntam-se as de peixe, e os saborosos marisco, lagosta, cavaco e craca; e não se pode deixar de citar também as variedades de sopas e doces, que vieram enriquecer a base alimentar desse povo. A sopa é uma presença obrigatória no cardápio. Sopas como o gaspacho alentejano, as açordas (a base de pão) e o conhecido caldo verde estão sempre presentes. Outros frutos do mar, como buzos (búzios), lulas e siris fazem também parte do cardápio, mas sempre foram mais importantes como moeda de troca.

Nos Açores produz-se carne de excelente qualidade, com predominância nas Ilhas de São Miguel, Terceira e Pico. Esta qualidade advém, em parte, da componente alimentar dos animais que é geralmente feita à base de erva de muito boa qualidade, que se produz durante todo o ano na região, atendendo às condições climáticas amenas que se verificam.

A Ilha da Madeira tem como maior atração o peixe espada preto, espécie só encontrada na ilha e no Japão. Outra iguaria bastante apreciada, nessa região, é a espetada de carne (carne de boi espetada em um pau de louro assada no braseiro). As encostas das íngremes montanhas sustentam os poios, construções em forma de terraços que abrigam as plantações de trigo, milho, feijão e uvas das quais sai o conhecido vinho madeira.

Nos Açores, em uma determinada época do ano, há o vento chamado lestado, que faz com que os peixes sumam por um determinado tempo, o que obrigava os pescadores, antigamente, a estocarem a alimentação. Para isso, eles utilizavam a técnica de escalar os peixes e camarões, ou seja, salgavam o alimento da mesma forma como faziam, e até hoje o fazem, com o bacalhau, e assim garantiam sua alimentação durante o período da lestada.

Outras fontes de alimentação bastante utilizadas por eles são os porcos, que criam em grande escala, garantindo dessa maneira a alimentação durante a escassez de frutos do mar. A produção de carne de porco tem um grande potencial, não só pela sua qualidade, mas também por se encontrar quase “naturalmente” protegida das grandes epidemias que se verificam nos continentes, nomeadamente a peste suína africana, entre outras.

A doçaria portuguesa é traduzida nas milhares de formas, de texturas e de sabores com açúcar e ovos. Nada mais português que um doce de ovos. Delícias como arroz doce, papos de anjo, trouxas de ovos, sopa dourada, beijinhos, fios de ovos, toucinhos do céu, são algumas das mais variadas iguarias encontradas em Portugal. Os doces preparados nos conventos açorianos eram desconhecidos do povo em geral. Na época da emigração, portanto no cotidiano dos ascendentes dos açorianos do nosso litoral, dessa área fazia parte um regime alimentar em geral muito simples, consistindo de frutas cozidas no melado, bolos de farinha de milho e de araruta ou bolinhos de aipim, batata doce e bananas, misturados com ovos, açúcar e farinha de mandioca e fritos na banha[146].

Na região existe uma variedade de queijos de boa qualidade. O mais conhecido é o queijo de São Jorge, com fama internacional. Existem ainda outros queijos típicos como é o caso do queijo do Pico, produzido na ilha do mesmo nome.

A comida popular açoriana é simples, porém saborosa, pela diversidade de condimentos utilizados. Dentre os temperos mais usados têm-se o alho, a cebola, a pimenta do reino e a malagueta, essa última usada principalmente na Ilha de São Miguel. De largo uso ainda se destacam o cravo e a canela (inclusive em pratos de carne e peixe), o louro, a açaflor, a salsa, a cebolinha, o orégano, a hortelã, dentre outros. A alçafora ou açaflor é muito utilizada nos guisados e nos molhos de peixe[147].

Ao resgatar tais hábitos alimentares herdados pelos colonizadores açorianos, está-se recordando, também, seus usos e costumes, tais como as festas religiosas e os diversos tipos de danças folclóricas e de artesanato. Mas o que se constata é que vários hábitos alimentares trazidos pelos açorianos foram alterados pelos nativos na Ilha de Santa Catarina, como se pode verificar no item seguinte, devido às influências multiculturais.

---

[146] PEREIRA, N. do V. **Ribeirão da Ilha – vida e retratos**. Florianópolis: Fundação Franklin Cascaes, 1990.

[147] FARIAS, V.F.de. **Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo**: 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. 2 ed. Florianópolis: Ed. Do autor, 2000.

3.3.1 Influências multiculturais adaptadas na Ilha

Estudos realizados por Vilson Farias[148] testemunham que os açorianos, na sua chegada a Nossa Senhora do Desterro, adaptaram-se à nova situação, aculturando-se com portugueses, vicentistas, índios e escravos africanos encontrados na ilha. Dedicaram-se à agricultura e à pesca, desenvolvendo engenhos de farinha de mandioca e de açúcar, alambiques e embarcações destinadas à caça de baleia, as baleeiras.

A cozinha típica, na Ilha de Santa Catarina, reserva grande variedade de receitas ligadas ao mar e à área rural, receitas adaptadas pelos antigos açorianos de acordo com os produtos encontrados na nova terra e enriquecidas pela influência dos povos já estabelecidos na região. A descrição da alimentação de uma família açoriana e de uma família do litoral catarinense apresenta observações interessantes quanto aos hábitos e mudanças do cardápio consumido. Na Ilha, muitos dos hábitos alimentares trazidos pelos açorianos foram modificados, não pelo clima, mas devido às mudanças de produtos básicos da alimentação[149].

A Ilha de Santa Catarina viveu uma seqüência de adaptações nos hábitos alimentares de seus habitantes, tendo como influência à criação de novos padrões alimentares aliadas à manutenção dos padrões trazidos pelos açorianos. A culinária dos imigrantes, devido à pobreza dos mesmos e à origem rural, era bastante limitada na variedade dos ingredientes, e o ilhéu mantém até hoje um cardápio à base de peixe e camarão, só que muito mais enriquecido que no início da colonização.

Os açorianos adaptaram-se à substituição da farinha de trigo, alimento básico nos Açores, pela farinha de mandioca. Desta, herdada dos índios carijós, foi elaborado o alimento diário à base de cuscuz e o beiju, a rosca de massa e de polvilho. Outra substituição foi da cevada e do centeio também pela farinha de mandioca. A carne foi substituída pelo peixe. Assim, o caldo de carne é pouco utilizado, ficando em seu lugar o caldo de peixe, o caldo de camarão e o pirão feito com os mesmos.

A farinha de mandioca, o beiju, a tapioca, o polvilho, a canjica, a pamonha, a pipoca e o amendoim constituem herança cultural indígena, aculturada e aperfeiçoada pelos açorianos e seus descendentes. O cuscuz é herança cultural mourisca, trazida do arquipélago, onde era

---

[148] FARIAS, V.F.de. **Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo**: 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. 2 ed. Florianópolis: Ed. Do autor, 2000.
[149] Idem.

preparado com farinha de trigo. Já o angu de milho permanece o mesmo dos Açores, então é até hoje temperado com açúcar, cravo e canela.

A culinária típica da Ilha de Santa Catarina está composta basicamente de receitas ligadas a frutos do mar. Na cozinha do ilhéu são essenciais até hoje os peixes em todas as suas variedades: além das célebres tainhas, que merecem menção à parte, o mar era rico em linguados, badejos, bagres, corvinas, garoupas, melros, namorados, pescadas brancas e amarelas, pescadinhas, robalos, anchovas, sardinhas, atuns, cavalas, cações e tantos outros. Também nunca faltavam os vários tipos de camarões – o branco legítimo de quase cem gramas, o rosa, o sete barbas, o serrinha, o vermelho , bem como moluscos e crustáceos: a lagosta, o lagostim, a lula, o polvo, o marisco, o berbigão, o siri e a ostra.

Moluscos como as lapas (tipos de marisco), as ameijoas, os búzios, os percebes e as cracas, existentes nos Açores, são desconhecidas pelos nativos da ilha. Muitos frutos do mar utilizados abundantemente pelos açorianos, como o polvo e a lula, são menos usados, anão ser a lula recheada cozida na panela. O caranguejo (sapetéia), muito apreciado pelos açorianos, também não é utilizado na ilha, da mesma forma que as lagostas são de uso raro pelos descendentes, inclusive por não serem comuns nas costas da ilha. O camarão, crustáceo mais popular, não é de uso generalizado no arquipélago açoriano. Outra diferença constatada é que na ilha não se utiliza alga na alimentação, como nos Açores[150].

Na culinária luso-açoriana, o uso de ervas e especiarias era abundante. Já no Brasil colonial os temperos eram poucos e escassos. Hoje, a rigor, não existem receitas definitivas, porque cada cozinheira utiliza suas variações, a partir do cominho, colorau, pimenta, orégano e alfavaca. O vinho, o cravo e a canela também não são comumente utilizados aqui em pratos de carne e peixe, como nos Açores.

Além do preparo dos peixes acima citados, encontra-se ainda como ponto forte no cardápio ilhéu a sardinha em lata, sardinha frita com pirão e sardinha em conserva, herança dos Açores. Outros tipos de pratos de base açoriana que se podem citar, mais conhecidos como pratos de domingo, são: dobradinha, caldo verde, caldeirada portuguesa, o cozido (prato tradicional da culinária portuguesa), o paio e o chouriço. Fazem parte desse legado a morcilha e o charque, além da carne assada de panela, da galinha ensopada e da carne de porco. Muito utilizadas pelos açorianos, as perdizes, as codornizes, os pombos e os canários foram pouco preparados na Ilha, mesmo porque na fauna da ilha não existem essas espécies.

---

[150] FARIAS, V.F.de. **Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo**: 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. 2 ed. Florianópolis: Ed. Do autor, 2000.

Na ilha, o uso do queijo nunca foi difundido como nos Açores, sendo apenas preparados o “croste” e a “coalhada”. O croste ou colostro é o primeiro leite da vaca ou cabra após o parto.

O vinho, muito produzido nos Açores, é utilizado para fechar a refeição. Na ilha, não havia produção, pois não é um local apropriado para produção de uvas. Desde aquela época, a ilha sempre teve uma boa produção de cana de açúcar, que é utilizada no fabrico dos mais diversos tipos de cachaça. Isso nos leva a crer que os açorianos passaram a utilizar-se dela, no lugar do vinho.

Nos Açores, produzia-se aguardente de vinho, sendo incerta sua produção por lá a partir da cana de açúcar. Na ilha, somente a aguardente de cana era e é utilizada, bem como os licores de frutas e café preparados com ela. Com menos freqüência, constata-se a presença de licores à base de gemada de ovos e de leite.

A habilidade e a criatividade culinária dos descendentes de açorianos pode ser demonstrada no preparo de saborosos licores e dos doces feitos com frutas nativas, como a jabuticaba, a pitanga, a laranja azeda, a banana, o mamão, o abacaxi, a goiaba e outras.

Refletindo-se sobre os hábitos alimentares dos colonizadores açorianos e os produtos básicos que os compunham, vê-se que muito pouco ou quase nada se conseguiu transplantar para a Ilha de Santa Catarina. Um clima diferente, um solo e mar também diverso proporcionaram uma aculturação rápida àquilo que o espaço podia oferecer em termos de sobrevivência. Algumas transferências permaneceram, mas as substituições com certeza predominaram na alimentação cotidiana, como se pode constatar nas bases culturais da autêntica gastronomia ilhoa.

CAPÍTULO IV
BASES CULTURAIS DA AUTÊNTICA GASTRONOMIA TÍPICA

Junto às comunidades, foi possível extrair um conhecimento que só através da história oral se é capaz de desvendar. O que confirma o ponto de vista de Montenegro[151], segundo o qual "a história oficial está sempre em sintonia com o fato como ocorrência e não se preocupa com a maneira como esse fato atuou no imaginário e no comportamento social da população". Para Moss[152], "pela história oral é possível preencher as lacunas deixadas pelos documentos formais e, simultaneamente, preservar depoimentos que se perderiam, sem que se desse voz e vez ao cidadão comum, este sim o real protagonista da história humana".

A abordagem com os moradores nativos da Ilha foi desenvolvida através de depoimentos por meio de diálogos estabelecidos em torno de entrevistas semi-estruturadas (Apêndice C), nas quais a pesquisadora propunha um tema e estimulava o entrevistado a falar livremente acerca do assunto[153], e algumas vezes gravados em fita cassete. A intenção de restringir o uso de gravador às entrevistas foi devido ao fato desse instrumento interferir no contato com as pessoas, necessário ao melhor rendimento do trabalho. A abordagem dos protagonistas, portanto, não obedeceu a um roteiro pré-definido, mas sim ao modelo metodológico de entrevistas a que Medina[154] denomina perfil humanizado, ou seja: "Uma entrevista aberta, que mergulha no outro para melhor compreender seus conceitos, valores, comportamentos, histórico de vida".

Não sendo a ilha um espaço homogêneo, mas diversificado, nas entrevistas procurou-se abarcar vários distritos da Ilha de Santa Catarina, localizados no norte, sul e leste do município, para se resgatar os hábitos e culturas alimentares dos nativos. Existiu ainda a preocupação em fazer entrevistas com pessoas que sempre habitaram áreas mais afastadas do centro da cidade, para assim chegar aos costumes e tradições que mais remetessem aos primórdios da colonização.

A pesquisa teve como alvo os moradores dos principais distritos da ilha, nativos com mais de 40 anos de idade; os restaurantes dos hotéis associados à ABIH, os restaurantes

---

[151] MONTENEGRO, A.T. **História oral e memória:** a cultura popular revisitada. 3ª ed. São Paulo: Contexto, 1994.
[152] MOSS,W.W. **Oral History Program Manual.** New York Praeger Publishers, 1974.
[153] MEDINA, C. de A.. **Entrevista: o diálogo possível**. 2.ed. São Paulo: Ática, 1990.
[154] Idem.

associados à ABRASEL, o Guia Quatro Rodas e os restaurantes da Associação de Serviços relacionados a Alimentos e Bebidas. Procedeu-se à seleção dos entrevistados mediante alguns critérios: um deles foi a idade, procurando-se pessoas mais velhas para acessar-lhes a memória social das lembranças vividas ou transmitidas. E na definição dos restaurantes, utilizou-se o critério de pertencerem a associações vinculadas ao turismo e gastronomia.

Nessa etapa do trabalho, os elementos obtidos por depoimentos dos nativos foram a base dos resultados, das conclusões necessárias e dos objetivos propostos. As informações foram documentadas em relatório, com o objetivo de avaliar a identidade da terminologia usualmente conhecida como "Gastronomia Açoriana" e definir uma representativa "Gastronomia típica da ilha".

As informações junto aos restaurantes associados à ABIH foram obtidas através de questionário elaborado com questões fechadas e abertas. A estrutura do questionário foi avaliada através de um pré-teste, ou seja, aplicado antes com uma amostra alvo da pesquisa.

A pesquisa dos restaurantes da ABRASEL foi obtida, num primeiro momento, através do guia (2002) fornecido gratuitamente nos próprios restaurantes associados. Depois foram realizadas entrevistas sobre o cardápio com os responsáveis pelos restaurantes. Outro guia utilizado como referência nesse estudo foi o Guia Quatro Rodas (2002), muito consultado pelos turistas que visitam a ilha.

Com os restaurantes da Associação de Serviços relacionadas a Alimentos e Bebidas a pesquisa foi obtida por um levantamento realizado pela própria associação.

4.1 Depoimentos de nativos

Para a reconstituição de hábitos cotidianos relacionados com a alimentação, na expectativa de conseguir subsídios relacionados à cultura e tradição alimentar, entrevistaram-se 23 indivíduos nascidos em várias localidades da ilha. Explica-se tal medida pelo fato de que existem diferenças culturais e alimentares de um distrito para outro. Os distritos escolhidos foram: Cacupé, Lagoa da Conceição, Barra da Lagoa, Saco Grande II, Costeira do Pirajubaé, Prainha, Praia do Forte, Santo Antônio de Lisboa, Pântano do Sul e Ribeirão da Ilha.

As entrevistas evidenciaram que os nativos acordavam cedo para iniciar o trabalho na roça ou sair para pescar. Os homens iam para o mar e as mulheres para a roça, ou ficavam em casa cuidando das crianças. Às vezes trabalhavam afastados de casa. Cada família dependia essencialmente de si própria. Dependentes não só do trabalho, mas também das condições climáticas para obterem sucesso nas plantações e nas pescarias, e ainda garantirem a sobrevivência, não comprometendo a boa alimentação dos nativos.

Mas diante da realidade sócio-econômica relatada pelos entrevistados, evidenciando indicadores de muita pobreza, eles afirmaram que não se passava fome, pois existia muita fartura de farinha de mandioca, café, açúcar, variedade de peixes e frutos. Sobreviviam na base da troca, ganhava-se farinha de mandioca, beiju, café por ajudarem na colheita ou no arrasto (forma como é conhecido o "arrastão", tipo de pesca realizada com rede confeccionada pelos próprios pescadores). Muitas famílias tinham sua engenhoca, para moer a cana de açúcar e fazer a cachaça em casa.

Também tinham a opção de lavar roupa "para fora" (como lavadeiras) para garantir o sustento. As roupas daquela época eram muito simples e tinham uma roupa para dia de festa e duas para os dias de semana. Não se costumava usar nada nos pés, apenas um sapato para os dias especiais, andava-se muito descalço. A família era numerosa e para vestir a todos se gastava muito.

Dona Marta Machado[155] explica que o fogão era feito de uma armação de quatro pés com roda e depois com chapa. Mais tarde se transformou no fogão a lenha, que era a única forma de cozinhar, assar e fritar os alimentos. Cozinhava-se em panela, frigideira e chaleira de ferro, e a louça era de barro. Lembra que durante toda sua infância não tinha mesa e cadeira para fazer as refeições, comia-se no chão, sentados sobre uma esteira de palha. Somente mais tarde passaram a comer em mesas com cadeiras.

Nos dias comuns, era a mulher quem preparava a refeição e, ao reunir a família, criava a tradição da união ao redor da mesa. Sentar à mesa não implicava apenas no ato de ingerir o alimento, mas no encontro com a família, pois era geralmente o único momento em que todos se reuniam. O respeito com os homens e os mais velhos era fundamental.

A primeira refeição do nativo geralmente era o café coado com garapa – caldo de cana, espécie de calda de açúcar grosso, que era usada no lugar de água, para adoçar o café. Fazia-se uma mistura de café com farinha de mandioca, conhecida por pirão de café. O

[155] MACHADO, Marta. Entrevista concedida em 23.03.2002.

consumo de leite era em grande quantidade, principalmente de vaca e cabra, mas não se tinha o hábito de tomar café com leite. Quando havia escassez do café, o hábito desse povo era comer de manhã o peixe seco assado ou frito que sobrara do dia anterior, misturado com café e farinha.

Pão quase não havia e, quando tinha, era pão seco ou com banana no meio, recorda João Neves de Santos[156], que até hoje costuma comer pão com banana, e seus netos o acompanham. O pão, como agente de volume, era substituído pelo pirão de café, beiju, cuscuz, rosca de massa e de polvilho. Todos esses pratos eram feitos em casa.

A tarde era hábito tomar café preto com açúcar acompanhado de rosca de polvilho, beiju, pão seco com banana, bolinho de banana. Já no jantar, esperava-se os homens chegarem do trabalho, da pesca, para saber o que se iria comer.

No depoimento de Tereza Filomena Vigane[157], ela explica como sua mãe fazia o beiju: este era feito com a massa crua da farinha de mandioca, depois de prensada. Ele substituía o pão de trigo. Misturava-se massa crua de farinha de mandioca, farinha de milho, erva-doce, cravo, canela, açúcar mascavo, sal e, se desejasse, um ovo, para ficar mais gostoso. Mas nem sempre tinha ovo. Colocavam-se os beijus no forno de engenho, em cima de uma folha de bananeira.

Tereza ainda guarda na memória a receita de cuscuz que comia na sua infância. Segundo a entrevistada, o cuscuz era feito com massa de mandioca ainda úmida (após sair do tipiti), fubá, açúcar grosso, canela em pó e cravo da índia. Depois de misturar bem esses ingredientes, colocava-se no cuscuzeiro (feito de barro, perfurado embaixo, com um pano no fundo). Esse cuscuzeiro era colocado em banho-maria até que ficasse duro (firme). Depois, dividia-se em fatias esse cuscuz e colocava para secar no forno a lenha.

Segundo Irene Luísa Pires[158], residente na Lagoa da Conceição, a rosca de massa era feita da farinha de mandioca temperada com açúcar grosso, canela, cravo e erva-doce. Amassavam-se todos os ingredientes até dar o ponto (ficar dura). Após, assava-se dentro da forma em cima da folha de bananeira. Outra preparação de rosca seria a rosca de polvilho assada: numa gamela sobre o fogão a lenha, coloca-se a água bem quente, em seguida junta-se o polvilho azedo. Após, pega-se a água gomosa que escorre da mandioca prensada e deixa-se descansar por três ou quatro dias. Retira-se, então, a massa que depositou no fundo,

[156] SANTOS, João. Entrevista concedida em 17.03.2002.
[157] VIGANE, Tereza. Entrevista concedida em 15.03.2002.
[158] PIRES, Irene. Entrevista concedida em 10.03.2002.

esfarela-se e coloca-se no sol para secar – mexendo para escaldar e cozinhar. Coloca-se sal e depois o cravo e a erva-doce para ficar mais gostosa. Quando o polvilho estiver bem cozido, retira-se a gamela do fogo e coloca-se a massa para esfriar e repousar numa toalha. Corta-se em pedaços a massa, faz-se a rosca e coloca-se para assar no forno a lenha.

Era hábito almoçar pelas nove horas da manhã; e cear às quatro horas da tarde. No almoço, costumava-se comer pirão de feijão, como prato básico. Esse feijão era preparado com lingüiça, toicinho e legumes (batata doce, chuchu, abóbora de pescoço), além dos temperos. O prato principal, na refeição, era preparado à base de peixe, frutos do mar, farinha de mandioca, feijão e milho.

Os nativos foram unânimes em afirmar que o consumo do peixe era abundante e diário. Não havia a necessidade de comprar; quase não havia comércio, a maioria dos alimentos era conseguida na base da troca ou da pesca. Manoel André Silveira[159], 66 anos, relata que "ser filho da terra é poder pescar". Ele relembra o tempo em que a tarrafa vinha lotada de sargos, bagres e linguados. "Hoje não tem mais nada para pescar, mas eu não culpo porque tem gente demais para comer. Um dia ia escassear mesmo...".

Nereu do Vale Pereira[160], que viveu muitos anos no Forte de São José da Ponta Grossa e no Ribeirão da Ilha, pontua sobre a diferença do tamanho dos peixes de acordo com a proximidade do mar. Perto da costa há peixes de 500 e 750 gramas, como cocoroca, papa-terra, anchovetas, bagrinhos e corvinas. Nas ilhas litorâneas, pesca-se peixes como dourados, anchovas, tainhas, todas com 1,5 quilo. E na pesca oceânica há peixes maiores, com 14 quilos em média, como cherne, namorado, dourado do mar e cação. Esses peixes, quando a canoa chegava, eram limpos na praia, e em casa as mulheres fritavam para comer na hora. Sempre tinha muito camarão miúdo, que era preparado ensopadinho com chuchu.

Os pratos com peixes mais comuns e relembrados pelos entrevistados são: o peixe ensopado, só servido com sal e ervas de cheiro (salsa, cebolinha, alfavaca e louro), e consumido com pirão de farinha de mandioca cozida no mesmo caldo do peixe ensopado; o peixe frito era cortado em postas e envolto em farinha de mandioca ou trigo antes de fritar. A própria gordura era aproveitada para fritura. Peixes gordos, como a tainha ou tainhota, eram cozidos com temperos (peixe ensopado) e acompanhados com pirão feito do próprio caldo de peixe. Normalmente comia-se o peixe frito com pirão de mandioca. O limão vermelho era muito utilizado para espremer por cima do peixe.

[159] SILVEIRA, Manoel. Entrevista concedida em 23.03.2002.
[160] PEREIRA, Nereu. Entrevista concedida em 09.12.2002

A época ideal para se saborear a tainha na ilha, vai de abril a julho. É quando a água começa a esfriar nos mares do sul que gigantescos cardumes aparecem. A tainha é excelente assada na brasa, nas cinzas ou no forno envolta em folha de bananeira. Ou ainda cortada em postas e cozida no feijão. Ivanildo[161], pescador e proprietário de restaurante relatou como era feito o peixe assado: retiram-se apenas as vísceras e conservam-se as escamas. Há também o peixe grelhado sobre brasas, enrolado em folhas de bananeira (não necessariamente). Quando pronto, o couro se desprende da carne com facilidade. Come-se com pirão de feijão ou pirão d'água. As ovas e moelas da tainha são também muito apreciadas, fritas e servidas com limão pimenta caseira.

FIGURA 5 - OVAS, MOELAS DE TAINHA, PEIXE FRITO, FARINHA DE MANDIOCA, LIMÃO E PIMENTA.

Fonte: Arquivo pessoal da autora.

No cardápio típico entra também o camarão (frito-alho e óleo, refogado, à milanesa e ao bafo), acompanhado de pirão de peixe ou arroz. O caldo de cabeça de camarão também grande consumo, servindo de base para o pirão.

As mulheres entrevistadas ressaltam, nos seus depoimentos que o segredo na elaboração dos pratos está no uso de temperos, em sua maioria colhidos no fundo do quintal, conhecidos como "tempero de casa". Os temperos mais utilizados eram e continuam sendo: cebolinha verde e cebola de cabeça, alfavaca, pimenta malagueta, salsinha, louro, manjericão, orégano, colorau e limão vermelho ou limão de molho, vinagre, tomate miúdo, sal, cominho,

[161] CAETANO, Ivanildo. Entrevista concedida em 20.06.2003.

canela, coentro, folhas de louro e alho. Faziam questão de manter uma horta próxima à moradia, na qual cultivavam verduras, legumes, hortaliças, temperos verdes e plantas medicinais. O pomar também se constitui numa importante fonte de alimento. Laranjeiras, limoeiros, pessegueiros, figueiras, ameixeiras e uma infinidade de outras espécies eram plantadas para serem colhidas e consumidas.

O sal era comprado na venda, ou obtido pela evaporação da água do mar. Também bastante conhecido pelos nativos é o tempero chamado ”vinhadalho”, composto por sal, vinagre, cominho e alho. Esse tempero servia principalmente para as saladas.

Norma Barcelos[162] ensina os segredos de receitas com farinha de mandioca. Relata em seu depoimento como faz o pirão do molho de camarão:

> O camarão sete barbas para o molho é refogado com alho, cebola, banha suína, colorau, cominho, limão e sal. É coado, retirado seu líquido para o pirão e o molho. Acrescenta um pouco de água, tomate ou extrato de tomate, cheiro verde, engrossado com manteiga e farinha. Para o pirão, cinco colheres de farinha de mandioca para um litro de caldo fervente. Lembrar sempre de colocar o caldo por cima da farinha mexendo para não empelotar. O pirão seja de água, caldo de camarão, peixe, carne, galinha ou feijão tem como ingrediente principal a farinha de mandioca, de boa qualidade e, preferencialmente, artesanal. O segundo ingrediente para um bom pirão é a banha de porco, responsável pela consistência. Quanto ao sabor, eu gosto mais do escaldado (onde a farinha foi escaldada com o caldo fervente; fica mais duro), jacuva ou jacuba (água morna; fica mais mole) e chiputa (caldo ou água fria).

Percebe-se nos relatos que a farinha de mandioca compunha o café da manhã, o almoço e o jantar. Tanta importância merece algumas informações em relação ao seu preparo. Norma ainda relata a possibilidade de surgirem problemas de saúde decorrentes do mau uso da farinha de mandioca: “Cozinhar bem a farinha, porque o não cozimento pode provocar azias e má-digestão. Mas quem prefere o pirão escaldado, gosta de uma lingüiça assada, frita, ovos estralados, carne seca assada na brasa, peixe frito, carne assada de panela, galinha caipira ensopada..., é só sentir o gostoso sabor”.

No depoimento de Nereu do Vale Pereira[163], foi ressaltado que o caldo de peixe e de camarão, os ensopados, o peixe frito, o escalado, o assado na telha ou na folha de bananeira, acompanhados da farinha de mandioca ou pirão d’água, são heranças indígenas ainda vivas

[162] BARCELOS, Norma. Entrevista concedida em 10.03.2002.
[163] PEREIRA, Nereu. Entrevista concedida em 09.12.2002

no cotidiano dos nativos. O peixe cozido no feijão, porém, é prato tradicional da Ilha de Santa Catarina.

O excedente da pesca muitas vezes era escaldado para conservar e para não faltar alimento quando batia vento sul, "rebojo". Irene Luisa Pires[164], filha, mulher e mãe de pescadores, quem ensina a fazer o autêntico peixe escalado:

> Os frutos do mar são feitos com uma segurelha (especiaria), que é como os nativos chamam o tomilho. Abra o peixe pelas costas, cortando do rabo em direção a cabeça. Tire o espinhaço que está dentro do peixe e lave bem ele por dentro. Faça uns cortezinhos laterais pela pele (depois de ter descamado a tainha) e tempere com um pouco de sal. Deixar dois dias secando ao sol, sempre pingando um limão para não atrair moscas. Após estar bem sequinho, o peixe pode ser grelhado, frito ou assado. Quando ficar dourado é porque está pronto. Se der sorte de pegar uma tainha ovada, pode simplesmente fritar a ova para comer com limão ou preparar uma bela farofa.

As formas de preparo dos peixes relembradas pelos nativos entrevistados resumem-se no peixe ensopado, peixe no feijão, peixe cozido com abóbora, frito ou ainda no assado escalado ou enrolado na folha de bananeira. Além de uma grande variedade de peixes (tainha, anchova, garoupa, bagre, carapicu, manjuvão, sardinha,...), consumia-se muito siri, camarão na forma de caldo, ao bafo, ensopado com chuchu, marisco e berbigão. Havia o hábito de comer como acompanhamento o pirão d'água ou de peixe e laranja em pedaços com farinha de mandioca.

FIGURA 6 – PEIXE ESCALADO

Fonte: Arquivo pessoal da autora.

[164] PIRES, Irene. Entrevista concedida em 10.03.2002.

Marina Mendes Nazario[165], explica como aprendeu a fazer o famoso bolinho de siri:

> Refogue os temperos no azeite com a carne de siri. Misture um pouco de água e deixe cozinhar. Tire do fogo e deixe esfriar. Aperte bem a carne de siri contra as mãos até que fique bem sequinha. Faça um bolinho só com a carne e passe na farinha de rosca, depois no ovo batido e novamente na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente.

Cantídio[166], proprietário de restaurante relata que foi o pioneiro nos anos 70 a 80 a modificar o formato do bolinho de siri e transformá-lo em "torpedo de siri". Mantendo a mesma massa para prepará-lo, apenas modificou a apresentação. Outra inovação realizada foi o "rodízio de camarão" devido a escassez de frutos do mar à 25 anos atrás. Mas como o consumo pelo cliente era livre, não conseguia mais acompanhar os custos do serviço, a partir daí alterou-o para a "seqüência de camarão": a entrada é formada pela casquinha de siri, camarão ao bafo, frito, à milanesa e alho e óleo. Depois, é servido o filé de peixe à milanesa com pirão de peixe, salada, arroz, batata frita e molho de camarão. Comenta ainda que a maioria dos turistas opta pela seqüência de camarão do seu cardápio - "Esse prato é preferência entre os turistas porque é servido fresco e possui diversificação, mantendo sempre a qualidade", considerada hoje tradição na Avenida das Rendeiras, na Lagoa da Conceição.

FIGURA 7 - TORPEDO DE SIRI

Fonte: Arquivo pessoal da autora.

[165] NAZARIO, Marina. Entrevista concedida em 16.03.2002.
[166] SANTOS, Cantídio. Entrevista concedida em 20.06.2003.

Na época em que o camarão era muito farto, como relatam Marta Machado[167], de Cacupé, e o nativo saudoso Osvaldo Carvalho Brigado[168]:

> Chegava a canoa cheia do alto mar e este era descascado ali mesmo na areia da praia, e depois preparado cozido com os temperinhos que a mulher tinha no quintal; às vezes ela fazia ensopadinho com chuchu, batata ou abóbora, ficava uma delícia, e ainda podia ser frito na banha de porco. Mas o mais comum era o camarão ao bafo.

FIGURA 8 - CAMARÃO AO BAFO

Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Utilizavam também muita banha de porco no preparo dos alimentos. A banha de porco era considerada a gordura principal nas preparações das carnes e peixes. A carne de porco era pouco consumida; apenas pelas pessoas que o criavam, mesmo assim raramente. Costumava-se fazer também morcela e torresmo das partes menos nobres da carne de porco.

Restaurante fundado em 1958 na praia do Pântano do Sul, até hoje frita a posta de tainha e anchova na banha de porco como relata Arante[169]. Seus irmãos ainda são pescadores, e praticamente todos os peixes servidos no restaurante são pescados por eles mesmos, e de preferência servidos fresco. No seu cardápio oferece as três opções de pirão: d'água, de peixe e de feijão.

---

[167] MACHADO, Marta. Entrevista concedida em 23.03.2002.
[168] BRIGADO, Osvaldo. Entrevista concedida em 17.11.2002.
[169] FILHO, Arante. Entrevista concedida em 20.06.2003.

FIGURA 9 - PIRÃO DE PEIXE, D'ÁGUA E DE FEIJÃO.

Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Varlete Silveira da Cunha[170] ensina como era feito uma preparação com o marisco:

> O modo mais comum que se comia o marisco era ele puro com limão e cachaça para matar o veneno, apenas colocava-se na panela para ferver e abrir a casca. O marisco lambe-lambe é um prato bem manezinho, feito com mariscos tirados da pedra, pois esses têm o miolo mais consistente. É preciso escová-los bem um a um para que fiquem limpos e brilhantes. Sua origem é humilde, como os pescadores que o consumiam por ser um prato econômico, de fácil preparo, saboroso e de boa aparência. É chamado lambe-lambe porque vai se abrindo aos poucos durante o cozimento, e o arroz vai penetrando em cada uma das conchas abertas. Cozido com arroz, cebola, alho e ervas que tiver no armário.

Sobre o consumo da ostra, não foi comentada como algo comum na alimentação cotidiana dos nativos. Era pouco servida à mesa. Os nativos do litoral sabiam onde buscá-las, e, provavelmente, sorviam muitas e boas desde tempos imemoriais. Hoje cultivadas principalmente no Ribeirão da Ilha evidenciou-se que o consumo de ostras vem de hábito alimentar recente, do crescimento do turismo e da nova cultura alimentar da Ilha. Atualmente Florianópolis conquistou o título de Capital Nacional da Ostra, graças aos maricultores que, orientados inicialmente por pesquisadores de universidades, produzem cerca de 570 mil dúzias do molusco anualmente.

No relato de Gonçalves[171], pescador, proprietário de restaurante e Presidente da Associação de Maricultores do Sul da Ilha, a única espécie de ostra cultivada é a do Pacífico.

---

[170] CUNHA, Varlete. Entrevista concedida em 15.03.2002.
[171] GONÇALVES, Dário. Entrevista concedida em 20.06.2003.

As ostras servidas estão sempre fresquinhas e são de cultivo próprio. Preparadas nas mais diversas formas como a natural (“abra as ostras e retire a valva superior. Acomode-as sobre gelo em um prato. Sirva com limão”), à milanesa, gratinada e defumada, mas não repassa o segredo da receita. Atualmente é o prato mais procurado em restaurante pelos turistas e moradores da ilha.

FIGURA 10 - OSTRA GRATINADA E NATURAL .
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Daniel[172], pescador, proprietário e cozinheiro do seu próprio estabelecimento ressalta a importância de oferecer produtos frescos ao cliente e resgatar a verdadeira cultura alimentar da ilha no seu cardápio. Faz questão de atender o cliente como se fosse um amigo ou familiar, oferecendo o produto mais fresco e saboroso que tem em sua cozinha. Relata ainda que gosta de ensinar ao turista os tipos de peixe que tem na ilha e como preparar o pirão à mesa do cliente: leva a farinha de mandioca separada do caldo de peixe ou caldo de frutos do mar, para que o mesmo misture no seu prato de barro e defina a consistência do pirão. Destaca como pratos representativos da comida típica: o risoto de frutos do mar, a caldeirada, e o berbigão (espécie de *vôngole*) ensopado com pirão branco (feito com água e farinha de mandioca).

Produtos como a carne bovina e a galinha sempre estiveram presentes nas mesas abastadas das famílias urbanas, evidenciando a diferença entre os hábitos alimentares dos

[172] ANDRADE, Daniel. Entrevista concedida em 20.06.2003.

moradores da cidade e os daqueles dos distritos mais afastados. A nativa Aurora Martins dos Santos lembra com sua mãe, Sílvia da Costa Martins[173], ambas de Santo Antônio de Lisboa, que a galinha e a carne verde (assim chamava-se a carne bovina) chegavam à mesa somente em ocasiões especiais e datas religiosas, como finais de semana, datas festivas e ainda festas religiosas e de casamento. Na época de eleição, lembram que carneavam bois patrocinados por cabos eleitorais, em troca de votos. Povo religioso respeitava os 40 dias de Quaresma e o Sábado de Aleluia. Para o domingo de páscoa, matava-se um boi, que era repartido entre as pessoas. No Natal também era consumido carne. Como se percebe nos relatos, a carne era um sinônimo de riqueza e fartura.

A carne de galinha não era comercializada, apenas consumida pelas pessoas que as criavam. Eram aves domésticas, sendo úteis por fornecerem ovos e miúdos. Eram mais consumidas que a carne bovina por procriarem com mais freqüência.

Relatam ainda que a carne que sobrava das festas era colocada no sol com sal, para a obtenção da carne seca. Esse era o método de beneficiamento para a carne durar mais tempo, devido à inexistência de equipamentos de refrigeração (geladeiras). A carne seca sempre foi utilizada para colocar no feijão. Carnes menos nobres eram usadas para fazer ensopado de carne, chamado de "cozido". No preparo do cozido, cozinhava-se por muito tempo a carne do peito, ensopada com batata doce, abóbora, aipim, chuchu, repolho, couve, servindo sempre acompanhado de pirão.

Constatou-se, pelos relatos, que pratos à base de galinha consistiam de preparação ensopada ou frita, como nos dias atuais, acompanhada de arroz, pirão d'água ou angu. O arroz era comprado ou obtido pela troca. O angu era preparado com farinha de milho cozida com água, e às vezes temperado com canela. Outro prato elaborado com a farinha de milho era o cuscuz. Também comiam o milho em espiga e aipim cozido.

O arroz e o macarrão eram uma raridade nos distritos da Ilha, lembra Jaime Dias[174], do distrito de Saco Grande II. Com orgulho, relata: "O consumo do arroz misturado com o feijão, popularmente era chamado de trinta e um". Alguns nativos tentaram explicar a expressão *trinta e um* pela proporção dos ingredientes do prato, na mesa do interior, com trinta grãos de feijão para um escasso grão de arroz. Outros afirmaram ser um prato fino, de custo elevado, que se comia somente no dia 31 de cada mês.

---

[173] MARTINS, Sílvia; SANTOS, Auróra. Entrevista concedida em 22.11.2002.
[174] DIAS, Jaime. Entrevista concedida em 16.03.2002.

Nas entrevistas confirma-se que não tinham o hábito de comer saladas, como é comum hoje. Quando tinham plantação no quintal comiam alface, espinafre, repolho, couve, mas misturados na própria comida quente, como ingredientes do ensopado, da sopa ou do cozido. O que se fazia muito com os legumes eram as famosas conservas de pepino, cenoura, beterraba e cebola.

Marina Nazário[175], da Costeira do Pirajubaé, tem lembrança da alimentação das crianças, que era baseada em muito mingau de farinha de mandioca. Quando a prole era numerosa e existia carência de pescado, a dona de casa enchia um alguidar com pirão de feijão e colocava um ovo no meio. Repartia o pirão em forma de fatias e entregava uma colher para cada filho, com a promessa de que quem chegasse primeiro ao ovo tinha direito de comê-lo. Fazia também a famosa "Sorda de Ovos", caldo de peixe coado e engrossado com farinha de mandioca a que se juntavam ovos no centro.

Outras preparações à base de ovo eram os bolinhos, fritos ou assados na folha da bananeira, a farofa de ovo e o próprio ovo estalado (ovo frito). Essas preparações eram feitas com farinha de mandioca, menciona Maria de Oliveira[176] na sua entrevista, relembrando a receita do Bolinho de fubá de milho da sua mãe: "Coloca-se o fubá, a farinha de mandioca, os ovos, o açúcar e a água fervente. Escaldava-se bem a farinha com a água, abriam os ovos, colocava-se o açúcar e mexia bem, depois era só fritar".

No interior da Ilha, a banana e o melado com a farinha doce (farinha de mandioca misturada com açúcar) eram as sobremesas mais corriqueiras. Comia-se também o melado com aipim e batata doce, ou ainda melado com farinha de mandioca. O açúcar consumido era grosso e escuro, semelhante ao açúcar mascavo. Não havia o hábito, nas refeições, de comer sobremesa. O que poderia ser assim considerado era o consumo de frutas na refeição ou doces de frutas (abóbora, banana, goiaba...). A melancia, a banana (picada e misturada no feijão, dentro do pão, cozida com leite, assada, frita, amassada), o abacate e a laranja (coca-tipo de corte feito na laranja) eram consumidos com farinha. O mamão, o figo, o pêssego e a abóbora eram muito valorizados, no preparo de doces de compota. Outras frutas como pitanga, goiaba branca e vermelha, figo, eram consumidas ao pé das árvores. Costumava-se comer batata doce ou abóbora cozida em pedaços misturadas com leite, açúcar e canela.

As bebidas alcoólicas mais consumidas eram a cachaça e/ou aguardente. Havia o consumo da "Consertada", uma mistura de chá de ervas (com água, folhas de limão e laranja,

[175] NAZARIO, Marina. Entrevista concedida em 16.03.2002.
[176] OLIVEIRA, Maria de. Entrevista concedida em 15.03.2002.

açúcar de baunilha, gengibre, erva doce, capim cidreira, cravo e canela) com cachaça. A água consumida era de poço. "A bebida pode ser servida em pequenos copos de cerâmica, vem geladinha ou quente, é irresistível!"- comenta Paulo Francisco da Silva[177], nativo do Ribeirão da Ilha.

Atualmente em diversos restaurantes da ilha a cachaça é engarrafada e rotulada com o nome do estabelecimento e divulgada como uma das melhores do país. O Brasil esteve representado com um estande catarinense no *Salon International de L'Alimentation* (SIAL) uma das maiores feiras de alimentação do mundo na edição 2002 de Paris. Roberto[178], proprietário de restaurante exporta a cachaça para a Europa. Atualmente utiliza a comida típica da ilha como estratégia de *marketing* para o seu restaurante, além de oferecer vários pratos gastronômicos a base de frutos.

Tais depoimentos foram fundamentais para nortear o presente capítulo, e evidenciar fatos e recortes históricos resgatados em livros. A memória dos entrevistados pincelou a vida e os costumes da alimentação dos nativos como um mundo de trabalho e desafios para enfrentar a situação financeira. O crescimento populacional e econômico da ilha trouxe inovações e mudanças. Os homens dos distritos do interior da ilha começaram a migrar para os distritos mais próximos do centro da cidade, em busca de outras oportunidades de trabalho e sobrevivência, alterando ainda mais os hábitos alimentares.

4.2 Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimento - ABRASEL

A associação ABRASEL distribui anualmente um Guia Gastronômico dos Restaurantes de Florianópolis. No mês de janeiro de 2002 lançou a terceira edição do seu guia, que é distribuído gratuitamente nos restaurantes associados. Produzido especialmente para os visitantes que vêm em busca do turismo gastronômico de qualidade na ilha, o guia oferece informações sobre os restaurantes filiados. As informações abrangem o cardápio, os horários de funcionamento, formas de pagamento e endereço completo, com mapas de localização nos anexos. Não apresenta a classificação dos estabelecimentos por tipo de

[177] SILVA, Paulo. Entrevista concedida em 16.03.2002.
[178] BARREIROS, Roberto. Entrevista concedida em 20.06.2003.

gastronomia, dificultando o destaque da culinária típica da ilha como *marketing* turístico. Têm também uma página na internet com todas informações da associação (www.abraselsc.org.br).

Em decorrência do crescimento e do sucesso do segmento de alimentação na ilha, a diretoria da ABRASEL trouxe para a cidade o primeiro festival gastronômico "Floripa Sabor", no período de 21 de março a 21 de abril de 2002. O evento já é um sucesso em outros estados e promete rapidamente firmar-se em Florianópolis. Está associado à época da comemoração de aniversário da cidade. Na capital catarinense, conseguiu reunir 60 estabelecimentos para a realização do festival, para o qual cada restaurante criou um prato promocional colocado à disposição da clientela. Além de degustar um saboroso prato de sua cozinha preferida, o cliente concorreria a viagens gastronômicas para três estados brasileiros. O presidente da entidade, Luciano Bartolomeu[179] lembra que "sem perder o orgulho e a tradição de nossa insuperável culinária 'açoriana', Florianópolis conta hoje com ótimos restaurantes que representam as grandes cozinhas do mundo, dando um ar cosmopolita à cidade". Ressalta ainda: "são fatos que reafirmam nossa vocação turística irreversível, qualificando nossos serviços e destacando a cidade entre os maiores pólos de lazer e da gastronomia do país".

Analisando os estabelecimentos associados no Guia ABRASEL 2002, referentes a Ilha de Santa Catarina, na categoria Restaurante são classificados 48 unidades. Desses, 19 (39,5%) unidades apresentam como especialidade da casa "Frutos do Mar" e os demais restaurantes (60,5%) outras especialidades, como: *fast-food*, churrascaria, galeteria, gastronomia italiana, portuguesa, oriental, mexicana, mediterrânea, contemporânea, internacional. Estes dados mostram que a maioria dos restaurantes da cidade não exploram a gastronomia típica como uma identidade cultural da ilha, mas exploram os frutos do mar numa gastronomia adaptada e modernizada.

[179] BARTOLOMEU, Luciano. Entrevista concedida em 08.04.2003.

FIGURA 11 - PRATOS GASTRONÔMICOS DE FRUTOS DO MAR
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Apenas três dos restaurantes que trabalham com frutos do mar apresentaram como produto gastronômico relacionado à "gastronomia típica da ilha" uma terminologia específica:

- Frutos do mar e comida típica da Ilha (Pirão Bar e Restaurante);
- Tempero típico da região (Restaurante Porto Miramar);
- Frutos do mar e comida típica (Restaurante Pier 54).

Verifica-se que nenhum restaurante associado à ABRASEL está utilizando a terminologia "Gastronomia Açoriana" como *marketing* gastronômico. Três restaurantes referem-se a denominação "Gastronomia Contemporânea da Ilha" (Bistrô Quinta da Bica D'água, Um Lugar Arte e Bar Restaurante e o Bistrô D'Acampora) .

Na pesquisa realizada anteriormente pela autora[180] sobre o tema em estudo, todos os restaurantes se mostraram dispostos a preparar o que o cliente solicitar da gastronomia típica: caso o prato solicitado não tenha pirão como acompanhamento, este é elaborado, a pedido do cliente, bem como outras preparações.

Identificou-se que nenhum restaurante destaca o "prato principal da casa" ou "sugestão do Chef" como sendo da culinária típica da ilha. Os pratos mais oferecidos no cardápio e divulgados como gastronomia típica da ilha aos clientes dos restaurantes cadastrados na ABRASEL resumem-se em:

[180] ANTONINI, B.O.; SANTOS, R.C.; NOTARI, L. O resgate da "gastronomia açoriana" como fator para o desenvolvimento do turismo cultural na Ilha de Santa Catarina. Programa Integrado de Pós-Graduação e Graduação – PIPG. Outubro, 2002.

- Tainha assada na telha acompanhada de batata frita, pirão e arroz;
- Anchova grelhada ou frita acompanhada de pirão com caldo de peixe, arroz e batata *sautée*;
- Filés de peixe fritos ou grelhados, ou à milanesa com molho de camarão acompanhados de arroz, salada e pirão;
- Espetinho de Camarão acompanhado de arroz a grega e purê de batata;
- Seqüência de camarão: a entrada é formada pela casquinha de siri ou torpedo de siri, porção de marisco, camarão ao bafo, alho e óleo e à milanesa. Depois, será servido o filé de peixe à milanesa com pirão de peixe, salada, arroz, batata frita e caldo de camarão;
- Caldeirada de camarão acompanhado de arroz com açafrão e farofa;
- Caldeirada de peixe acompanhada de arroz, salada e pirão;
- Caldeirada de frutos do mar com camarão, peixe, lula, polvo, ostra e marisco acompanhada de arroz e pirão;
- Muqueca mista, de camarão, de lagosta, de peixe,... servidas com arroz, pirão e farofa.
- Risoto de camarão ou de frutos do mar ;
- Roupa Velha: carne seda desfiada, couve mineira, batata doce frita, banana a milanesa e pirão;
- Seqüência de frutos do mar;
- Feijoada de camarão com feijão branco e camarão acompanhado de uma cesta de pão;
- Risoto de frutos do mar acompanhado de arroz, salada e pirão;
- Peixe frito com pirão d'água;

- <u>Porções:</u>
- Marisco ao bafo, vinagrete, acebolado, defumado e à milanesa;
- Bolinho de bacalhau, garopa, lagosta, de siri ou casquinha de siri;
- Ostra gratinada, natural, ao bafo, defumada e à milanesa;
- Camarão frito ao alho e óleo, ao bafo, à milanesa;
- Coquille de camarão, de ostra e de siri;

- Iscas de peixe à milanesa;
- Lula à dorê, ao alho e óleo e à milanesa;
- Ova e moela de tainha frita;
- Polvo alho e óleo;
- Pastel de camarão, siri, e berbigão;
- Posta de peixe frita.

A gastronomia da Ilha de Santa Catarina é privilegiada pelos frutos do mar. Peixes, camarões, ostras e mariscos são alguns dos pratos servidos na numerosa rede de restaurantes especializados da ABRASEL, localizados tanto no centro da cidade como na maioria das praias mais freqüentadas. Os peixes são preparados nas mais variadas formas, dependendo da espécie, e a maioria dos pratos é guarnecida de pirão. Mas os dados ainda são insuficientes, pois somente 19 dos restaurantes declaram trabalhar com frutos do mar. E a outra análise realizada dos cardápios foi sobre a oferta de saladas e sobremesas, nenhum restaurante resgata preparações típicas.

4.3 Associação Brasileira da Indústria Hoteleira - ABIH

A análise dos hotéis cadastrados na ABIH em Florianópolis detectou-se que apenas 32 estabelecimentos consultados possuem restaurantes, os demais trabalham apenas com café da manhã. Através da pesquisa, os entrevistados foram abordados quanto ao resgate da gastronomia típica da ilha no seu cardápio, obtendo o seguinte resultado: 14 (43,7%) estabelecimentos responderam que oferecem frutos do mar em geral, 04 (12,5%) que resgatam a culinária típica da ilha, 05 (15,6%) ressaltaram que oferecem a gastronomia açoriana e os 09 (28,1%) restaurantes que trabalham com uma gastronomia variada (internacional).

Dos 32 estabelecimentos pesquisados, poucos mantêm seus restaurantes abertos durante todo o ano. Muitos deles sofrem o problema da sazonalidade, funcionando somente de dezembro a março, período considerado “Alta temporada”. Apenas 09 (nove) possuem

interesse em trabalhar a gastronomia típica da Ilha como produto do turismo cultural, resultado não significativo para a pesquisa, pois os turistas que se hospedam nesses hotéis poderiam estar tendo um contato com a gastronomia típica. Em vez disso precisam se deslocar para outros restaurantes para desfrutar dos atrativos culturais da cidade. O hotel, como prestador de serviços do turismo, precisa ter consciência de seu papel diante desse contexto.

Verificou-se a multiplicidade de pequenas diferenças entre os indicados, com muitas semelhanças no essencial: frutos do mar. Observou-se ainda a existência de dúvidas acerca do que realmente corresponderia a uma gastronomia típica: de frutos do mar ou açoriana.

Cita-se abaixo relação dos pratos mais encontrados nos cardápios desses restaurantes:

- *Buffet* com comida caseira e frutos do mar: servido pirão de peixe, peixe frito, peixe ao molho de camarão, anchova assada, etc;
- Peixe ao molho de camarão acompanhado de arroz, pirão, batata frita ou *sautée;*
- Anchova na chapa acompanhada de arroz, batata cozida e pirão;
- Caldeirada de frutos do mar acompanhada de arroz, pirão, batata frita ou *sautée*;
- Anchova recheada acompanhada de salada, arroz, pirão, batata frita ou *sautée*;
- Camarão ensopado com chuchu acompanhado de arroz e pirão;
- Escabeche de Garoupa (peixe ensopado).

Analisando os resultados encontrados, identifica-se que os pratos de peixes e camarões acompanham o pirão como guarnição, destacando assim um prato com elemento típico da culinária. Mas evidenciou-se que os restaurantes instalados dentro dos hotéis não divulgam a gastronomia típica da ilha como produto de atração aos turistas.

4.4 Guia Quatro Rodas

No Guia Quatro Rodas (2002), guia nacional de apoio ao turista quando sai para viajar, são destacados os restaurantes com a comida típica da cidade e os estabelecimentos que servem pescados, sugerindo ao todo 12 estabelecimentos de referência.

Sobre as comidas típicas destaca o camarão , como um dos pratos mais conhecidos na região é o camarão ao bafo, servindo principalmente como aperitivo e cozido apenas no vapor. Mais comercial e de resultado inferior é a “seqüência de camarão”: uma espécie de rodízio oferecido nos restaurantes próximos à Lagoa da Conceição. De março a abril, a oferta é melhor e os camarões são maiores. Sugere cinco restaurantes onde se pode comer.

As ostras cultivadas na Ilha de Santa Catarina representam cerca de metade da produção nacional. Em Ribeirão da Ilha encontra-se a maior concentração de produtos, embora sejam freqüentes em Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui. Os ostricultores recebem as sementes com cerca de 1,5 mm, e o crescimento se dá em lanternas (cestos dispostos em bóias ou armações de madeira no mar) durante7 meses. As ostras colhidas na hora são servidas cruas, gratinadas, ao bafo e à milanesa. Sugere apenas um restaurante como opção para se comer.

Entre os meses de maio e junho inicia-se a temporada de pesca da tainha e, por isso, é comum encontrá-la com maior freqüência nos cardápios dos restaurantes. No resto do ano, a tainha servida é congelada. Existem várias formas de preparar a tainha, mas a tradicional é a escalada e a recheada. Escalar a tainha é abri-la pelo dorso, temperá-la com sal, limão e secá-la ao sol por 48 horas, no mínimo. Depois é assada na brasa. A recheada deve ser encomendada com antecedência: servida inteira, assada no forno e recheada com ovas de tainha, farofa ou molho de camarão ou miúdos de peixe. A tainha também pode ser utilizada para fazer um caldo, juntando-se as postas pequenas, sal e alfavaca numa panela com água suficiente para cobrir os ingredientes e deixar ferver por 20 minutos. Em todos os pratos o acompanhamento mais adequado é o pirão. Sugere cinco restaurantes como referência para se comer.

Analisando as indicações encontradas sobre a comida típica da Ilha de Santa Catarina nesse guia, identifica-se como uma das melhores referências e divulgação da gastronomia típica da ilha. Apresenta ainda detalhes importantes sobre o modo de preparo dos pratos característicos e destaca o pirão como guarnição típica e utilizada nos restaurantes.

4.5 Associações de Serviços relacionados a Alimentos e Bebidas

Florianópolis possui seu maior fluxo turístico na temporada de verão, e muitos estabelecimentos abrem apenas nesse período e fecham no restante do ano, quando a demanda é menor. Dados relacionados à área de alimentos e bebidas em um município como Florianópolis apresentam dificuldades quanto à exatidão e confiabilidade, pois não apresentam classificação por tipo de gastronomia e um número exato de estabelecimentos.

De acordo com o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (SHRBS) de Florianópolis, em dezembro de 2002 o município contava com 365 restaurantes cadastrados, 830 bares e lanchonetes, 03 *buffet*, 07 *rotisserie*, 12 *drive-in*, e 61 outros serviços alimentícios, perfazendo um total de 1278 estabelecimentos de alimentos e bebidas. Não ressaltando nenhuma relação com a gastronomia típica da ilha.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Estimular os aspectos culturais dentro de uma localidade é um meio de fomentar recursos para atrair visitantes. Entretanto, é evidente que ao mesmo tempo em que o turismo pode reconhecer e absorver culturas diferentes pode, também, distorcer os padrões culturais existentes, em função do crescimento da atividade sem um planejamento adequado, causando danos à cultura do local.

A análise do processo histórico e do desenvolvimento da atividade turística na Ilha de Santa Catarina e todo o cenário cultural constituinte do mesmo - como a organização do planejamento do turismo, bem como as formas de valorização e preservação do patrimônio histórico-cultural -, permitiram reflexões sobre a identidade simbólica da gastronomia típica da ilha, ou seja, um elemento turístico, diferenciado e capaz de resgatar a arte, os produtos, os costumes e culturas do povo.

Neste recorte histórico, entende-se que foi importante perceber, por aqueles que se encontram inseridos dentro da conjuntura, as formas de pensar e sentir a realidade do passado, além de desvendar as formas de descrever essa realidade. É por meio do desenvolvimento histórico e social que se percebe a evolução dos hábitos e costumes, fatores condicionantes para a melhora no modo de viver das pessoas. Os nativos foram parte essencial na busca de informações dos hábitos alimentares. Através de seus costumes culinários, é possível resgatar-se as características geográficas, históricas e culturais, recebidas de várias suscetibilidades etnográficas pessoais e regionais.

A partir da estreita relação com o passado e da abordagem do turismo cultural, enquanto fenômeno e relacionado à gastronomia e aos serviços de alimentação, chegou-se a algumas considerações a respeito do desenvolvimento do turismo associado ao crescimento da gastronomia nos serviços de alimentação. Estes podem causar crescimento econômico, gerando empregos, além de criar novos roteiros gastronômicos que valorizam os recursos culturais locais.

A gastronomia estimula os apreciadores da “arte do sabor e do prazer da alimentação” a descobrir novos ingredientes, novos temperos, novas técnicas culinárias e novas culturas alimentares, muito valorizadas pelo turista, que procura os restaurantes recomendados e conceituados pelos guias turísticos e gastronômicos. A valorização da gastronomia típica de

um local como importante produto turístico deve ser destacada nesses “Guias” como uma herança cultural resultante do desenvolvimento histórico e social e da criatividade humana em criar novos sabores.

A cultura, bem como a gastronomia, é dinâmica. A base cultural da ilha permaneceu ao longo do tempo, embora muitos valores culturais, de atitudes e de procedimentos do nativo tenham sido perdidos e substituídos. No caso da gastronomia, que foi objeto de estudo do presente trabalho, tal fato também aconteceu no comportamento alimentar da população. Com a influência do tempo no crescente desenvolvimento na área da gastronomia, e diante da necessidade premente em se aprimorar produtos e serviços, impulsionados pela troca e reciclagem do conhecimento entre nações, identificar a base da culinária local se torna uma tarefa necessária e imprescindível à evolução real e eficaz da gastronomia típica da ilha, pois a diversificação não pode esquecer das características embrionárias dessa cultura.

O levantamento do contexto histórico-geográfico da Ilha de Santa Catarina e seus atores, em especial os nativos, os povoadores e os colonizadores, salientou a importância da valorização do patrimônio histórico e cultural, como as crenças e valores de um povo. A partir da colonização açoriana, as relações com o mar e com a terra foram ampliadas, destacando sua importante contribuição no uso de novas tecnologias e para o crescimento da economia local da época. A ordem de intervenção indígena na gastronomia se caracterizou por variações nas preparações com o uso da mandioca. O contato com os vicentistas e lusos aculturados que habitavam o litoral favoreceu a adaptação de uma gastronomia cotidiana local.

Florianópolis, inegavelmente, tem um forte legado cultural de base açoriana, haja vista a conformação histórica de povoados como o Ribeirão da Ilha, que o professor Nereu do Vale Pereira – uma autoridade quando se discute a questão açoriana em Santa Catarina – apresenta em defesa dessa tradição. Mas o legado cultural da culinária não pode ser considerado de base açoriana, pois já existia o indígena na ilha, além dos vicentistas e bandeirantes. As heranças são misturas que os açorianos adaptaram a seus hábitos alimentares no processo de colonização.

A gastronomia indígena, somada à dos lusitanos aculturados e à dos vicentitas, resultou em uma nova cultura alimentar que foi, portanto, assumida pelos colonizadores açorianos. Embora muitos a digam de “base açoriana”, torna-se difícil considera-la como tal, haja vista que na Ilha de Santa Catarina muitos dos hábitos alimentares trazidos pelos açorianos foram modificados devido ao clima, à ausência de produtos básicos da sua

alimentação original e ao processo de aculturação. As relações estabelecidas com os açorianos na gastronomia estão nas combinações, no modo de execução de algumas preparações e no uso de temperos, o que melhorou o paladar, até então não trabalhado pelos índios. A gastronomia sofreu ainda influência de outras heranças culturais: descendentes de italianos, espanhóis, alemães, sírio-libaneses e gregos, que também chegaram à ilha.

Com relação ao resgate da história da gastronomia na Ilha de Santa Catarina, fundamentada no conhecimento da alimentação indígena, dos traços do povoamento vicentista e da gastronomia açoriana inserida ao novo contexto, ficou evidente a dificuldade de se resgatar a identidade desses hábitos alimentares ancestrais. As informações da culinária local e suas influências no mercado da restauração foram pesquisadas junto à comunidade nativa e junto aos profissionais da área de restaurantes. Durante o contato com os entrevistados percebeu-se a dúvida e as confusões sobre o que exatamente pode ser considerado como prato característico da "Gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina". Muitos consideravam todas as preparações com "frutos do mar em geral" como prato típico da ilha (alguns até citaram a moqueca). E ainda houve casos de pessoas que não sabiam identificar no cardápio o que podia ser considerado comida típica, bem como não conseguiram identificar a diferença entre gastronomia típica e açoriana. Em relação à comunidade nativa, a confusão também existe, pois muitos não lembravam em que realmente consistia a alimentação no passado, misturando os hábitos alimentares dos antepassados com os alimentos mais atuais.

Impossível pensar em Florianópolis sem relacionar a sua gastronomia típica aos peixes, aos frutos do mar e ao pirão. Todos esses elementos compõem o cardápio que é oferecido nos restaurantes. Nas entrevistas conseguiu-se anotar receitas de como são preparados, de forma simples, os peixes frito, assado ou à milanesa, camarão frito, à milanesa ou ao bafo, acompanhados de pirão elaborado com farinha de mandioca, além do bolinho de siri e das roscas de polvilho. Além das diversas formas de degustar o camarão: ao bafo, à milanesa e alho e óleo. Mas de todas as preparações relacionadas à gastronomia destaca-se como essencialmente típica da Ilha de Santa Catarina, o pirão, alimento característico e criado pelos nativos a base de farinha de mandioca. Produto alimentício que ainda permanece na cultura local seja preparado, somente com água ou escaldada com um saboroso caldo de peixe ou de camarão; ou como ingrediente nas preparações de farofa e pirão d'água.

A gastronomia típica, com suas receitas simples, mas de grande sabor, com certeza já agrega valor ao turismo da Ilha de Santa Catarina. O sucesso da FENAOSTRA, em sua quinta

edição, mostra que a gastronomia, quando bem divulgada, constitui-se em mais um fator de atração para localidades turísticas.

Com base nos resultados obtidos, chega-se a algumas conclusões quanto à identidade da gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina. O fato mais significativo, constatado no decorrer da pesquisa, demonstra a impossibilidade de usar a terminologia "gastronomia açoriana", apesar de os açorianos terem colonizado parte do litoral catarinense. Sugere-se usar uma terminologia única: "Gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina" ou "Gastronomia do Atlântico Sul" ou "Gastronomia do Litoral Catarinense". No mercado do turismo, estratégias de divulgação e *marketing* da gastronomia típica devem utilizar uma terminologia padrão, definindo-a como identidade da cidade.

Se a culinária típica da ilha passou por transformações com o passar dos anos, recebendo a influência de outros legados culturais, bem como sofrendo mudanças de hábitos alimentares, os pratos típicos oferecidos pelos restaurantes à comunidade podem identificar a origem, a evolução, as transformações e as inovações que ocorreram ao longo da história da gastronomia da Ilha. Preocupados com o desenvolvimento do turismo cultural, os hoteleiros e os *restauranteurs* devem se mobilizar para garantir e promover a manutenção das cozinhas regionais, perpetuar a memória da culinária local e definir expressões-padrão, como "Gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina" e "O Pirão da Ilha".

Como se constatou, o pirão passa a ter uma posição de destaque em qualquer estruturação de cardápio típico. Preservando a identidade do pirão como um elemento típico da culinária da ilha, medidas concretas são aqui propostas: destacar nos cardápios o pirão como guarnição para todos os pratos de frutos do mar, e uma seção de destaque para as diversas receitas à base de pirão. Sugere-se ainda prepará-lo na frente do cliente: levar até a mesa a farinha de mandioca e o caldo de peixe ou de camarão para misturá-lo na hora num prato de barro. Outra forma de divulgá-lo pode ser desenvolvida com os Chefes de cozinha, através de concursos gastronômicos de comida típica ou somente de pirão, com o objetivo de criar novas receitas, como é realizado no festival gastronômico FENAOSTRA.

Como apreciadora da boa mesa e defensora da valorização das tradições, evidencio a necessidade da orientação dos donos de restaurantes sobre a história da culinária típica e treinamento sobre o preparo dos frutos do mar. Estes são, na maioria dos restaurantes da ilha, preparados de uma forma simples, sem pré-preparo – evidenciando-se a falta de conhecimento

das técnicas mais modernas de gastronomia e do uso de ervas e especiarias, para agradar ao paladar do turista.

Florianópolis é considerada um centro de turismo e lazer. Conseqüentemente, tais diferenciais (e outros) devem ser buscados pelos empresários e profissionais do setor de alimentação, como produto turístico, cultural e gastronômico da ilha, através da divulgação de roteiros gastronômicos nos restaurantes típicos da ilha. A gastronomia pode ser capaz de gerar receitas e causar impactos positivos, tanto econômicos como sociais e culturais na Ilha de Santa Catarina, não esquecendo jamais de manter a autenticidade, preservando os valores culturais, costumes e as tradições da culinária típica. Com relação ao turista, que viaja com o objetivo de conhecer novas culturas, o turismo gastronômico certamente apresenta-se como uma atração a mais da cidade.

Por fim, gostaria de salientar que os estudos sobre a cultura alimentar dos nativos da Ilha de Santa Catarina estão longe de ser esgotados e certamente novas questões e motivações irão surgir e oferecer novas perspectivas de entendimento. Entrar em contato com a cultura de uma comunidade, as dificuldades e esperanças de quem vivenciou a história pode, mais que compreender o passado, trazer outras percepções acerca do modo de vida de um povo.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, M.M.de. **Como preparar trabalhos para cursos de pós-graduação**. São Paulo: Atlas, 1997.

ANTONINI, B.O.; SANTOS, R.C.; NOTARI; L. O resgate da "gastronomia açoriana" como fator para o desenvolvimento do turismo cultural na Ilha de Santa Catarina. **Programa Integrado de Pós-Graduação e Graduação – PIPG**. Outubro, 2002.

ARAÚJO, W.M.C. **Alimentos, Nutrição, Gastronomia e Qualidade de Vida**. Higiene Alimentar. São Paulo, v.15, n.80/81, p.49-56, Jan/Fev, 2001.

_____. **Alimentos, Nutrição, Gastronomia e Qualidade de Vida**. Nutrição em Pauta. São Paulo, n.43, p.45-50, Jul/Ago, 2000.

AZAMBUJA, M. **Turismo urbano** – Antonio Carlos Castrogiovanni (org.). São Paulo: Contexto, 2000.

BARRETTO, M. **Turismo e legado cultural**. Campinas: Papirus, 2000.

BARRETO, R.L.P. **Passaporte para o sabor:** tecnologias para a elaboração de cardápios.São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2000.

BENI, M.C. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: Ed. SENAC, 1998.

BOITEUX, B.do C.; WERNER FILHO, M. de M. **Idéias e opiniões interdisciplinares no turismo.** Rio de Janeiro: Ferraz, 2000.

BRANCHER, **A. História de Santa Catarina – estudos contemporâneos**. Florianópolis: Letras contemporâneas, 1999.

CABRAL, O.R. et al. **Povo e tradição em Santa Catarina**. Florianópolis: Deme, 1971.

CABRAL, A.R. **Nossa Senhora do Desterro – Notícia I e II**. Florianópolis: Ed. UFSC, 1971.

CAMPOS, M.S. **Poder, Saúde e Gosto:** um estudo antropológico acerca dos cuidados possíveis com a alimentação e o corpo. São Paulo: Cortez, 1982.

CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação do Brasil.** V.1 São Paulo: Itatiaia, 1983.

CASCAES, F.J. **Franklin Cascaes; vida e arte e a colonização açoriana**. Florianópolis: Editora da UFSC, 1988.

CECA – Centro de Estudos Cultura e Cidadania. **Uma cidade numa ilha:** relatório sobre os problemas sócio-ambientais na Ilha de Santa Catarina. São Paulo: Insular, 1996.

CHANDEIGNE, M. (org.) **Lisboa ultramarina: 1415-1580:** a invenção do mundo pelos navegadores portugueses. Rio de Janeiro: Zahar, 1992.

DONALD NETO, O. **Cultura, turismo e tempo**. Recife: J. Olympio, 1983.

FARIAS, V.F.de. **Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo:** povoamento, demografia, cultura, Açores e litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. Florianópolis: Ed. Do autor, 1998.

_____. **Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo:** 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. 2 ed. Florianópolis: Ed. Do autor, 2000.

FLANDRIN, JL. & MANTANARI, M. **História da Alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREITAS, M.C.S**.** Educação Nutricional: aspectos sócio-culturais. **Revista PUCCAMP**. N 10, p. 45-49, 1997.

GASTAL, S. **Turismo: 9 propostas para um saber-fazer**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2000.

GOMENSORO, M.L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

GOUVEIA, E.L.C. **Nutrição, Saúde e Comunidade**. 2 ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

HELMAM, C.G. **Cultura, Saúde e Doença**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994.

IGNARRA, L.R. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Pioneira, 2001.

KRAUSE, R.W. **Educação Superior em Gastronomia no Brasil:** da necessidade ao projeto pedagógico do Curso da UNIVALI, 2001. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboríu, 2001.

LAGE, B.H.G. e MILONE, P.C. **Economia do turismo**. Campinas: Papirus, 1991.

LARAIA, R.B. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1996.

LAVILLE, C. DIONNNE, J.A. **A construção do saber**. Manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas. Porto Alegre: Artmed; Belo Horizonte: UFMG, 1999.

LÔBO, A. **Manual de estrutura e Organização do Restaurante Comercial**. São Paulo: Atheneu, 1999.

MEDINA, C. de A. **Entrevista: o diálogo possível**. 2.ed. São Paulo: Ática, 1990.

MELO, O.F.de. **História sócio-cultural de Florianópolis**. Florianópolis: Lunardelli, 1991.

MEZOMO, I.F.B. **A administração de serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1994.

MINTZ, S.W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. v.16, n 47, p 31-41, 2001.

MONTENEGRO, A.T. **História oral e memória:** a cultura popular revisitada. 3ed. São Paulo: Contexto, 1994.

MOSS,W.W. **Oral History Program Manual.** New York Praeger Publishers, 1974.

OLIVEIRA, A.P. **Turismo e Desenvolvimento:** Planejamento e organização. São Paulo: Atlas, 2000.

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética.** Seleção e preparo de alimentos. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 1988.

PAULI, E. **A fundação de Florianópolis**. Florianópolis: Lunardelli, 1973.

PAULILO, M.I.S. **Terra à vista... e ao longe**. Florianópolis: Ed.UFSC, 1996.

PEREIRA, N. do V. **Cozinha pesqueira catarinense**. Florianópolis: Epagri/IATASC/SAA, 1994.

PEREIRA, N. do V. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina –** Etnografia Catarinense.Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.

PEREIRA, N. do V. **Ribeirão da Ilha** – vida e retratos. Florianópolis: Fundação Franklin Cascaes, 1990.

PIAZZA, W.F.A. **A Colonização de Santa Catarina**. Florianópolis: Lunardelli, 1994.

_____. **A Epopéia Açórico-Madeirense**. Florianópolis: Lunardelli, 1992.

PIAZZA, W. e HUBENER, L.M. **Santa Catarina História da Gente**. Florianópolis: Lunardelli, 1989.

PROENÇA, R.P.C. **Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva**. Florianópolis: Insular, 1997.

SANTOS, J.L. **O que é cultura**. São Paulo: Brasiliense (Coleção Primeiros Passos), 1994.

SANTOS, R.I.C. dos. **Conhecimento, conscientização e preservação de patrimônio cultural para a prática do turismo.** Comunicação. Balneário Camboriú: UNIVALI, 1999.

_____. Turismo cultural no sul do Brasil – O resgate e a revitalização de valores culturais de pequenas comunidades italianas. **Turismo: Visão e Ação**. Ano 3, n 6, abr/set, 2000.

SAVARIN, B. **A filosofia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SERRA, C.S. **Olhares comportamentais do turismo**. Campinas: Papirus, 2001.

SILVA FILHO, A.R.A. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais**. São Paulo: Varela, 1996.

SILVA, E.A. de. **Conhecendo Santa Catarina – Opções turísticas**. Itajaí: UNIVALI, 2000.

SIMÕES, A. **O pirão nosso de cada dia...** Florianópolis: Lunardelli, 1999.

TEIXEIRA,S.M.F.G. et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu.1997.

TRIGO, L. **Turismo e qualidade**: tendências contemporâneas. Campinas: Papirus, 1993.

_____. **Viagem na memória:** guia histórico das viagens e do turismo no Brasil. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2000.

VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação nutricional de coletividades**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2000.

VEYNE, P.M. **Como se escreve a história:** Foucault revoluciona a história. Tradução: Alda Baltar e Maria Auxiliadora Kneipp. Brasília: Universidade de Brasília, 1998.

VIEIRA, M.G.E. de D. e PEREIRA, R.M.F. do A. Formações sócio-espaciais catarinenses: notas preliminares. In: Congresso de História e Geografia de Santa Catarina, 1996, Florianópolis. **Anais...**Florianópolis: CAPES/MEC, 1997.

FONTES ORAIS

Norma Barcelos – Lagoa da Conceição – 57 anos. Entrevista concedida em 10 mar. 2002.

Irene Luísa Pires – Lagoa da Conceição – 67 anos. Entrevista concedida em 10 mar. 2002.

Elias Joaquina Duarte – Lagoa da Conceição – 73 anos. Entrevista concedida em 10 mar. 2002.

Maria de Oliveira – Lagoa da Conceição – 53 anos. Entrevista concedida em 15 mar. 2002.

Tereza Filomena Vigane – Barra da Lagoa – 47 anos. Entrevista concedida em 15 mar. 2002.

Varlete Silveira da Cunha – Barra da lagoa – 43 anos. Entrevista concedida em 15 mar. 2002.

Marina Mendes Nazário – Costeira do Pirajubaé – 71 anos. Entrevista concedida em 16 mar. 2002.

Jaime Ernestino Dias – Saco Grande II - 77 anos. Entrevista concedida em 16 mar. 2002.

Paulo Francisco da Silva – Ribeirão da Ilha – 60 anos. Entrevista concedida em 16 mar. 2002.

João Neves de Santos – Saco Grande II – 76 anos. Entrevista concedida em 17 mar. 2002.

Osvaldo Carvalho Brigado – Prainha – 69 anos. Entrevista concedida em 17 nov. 2002.

Marta Tertuliano Machado – Cacupé – 66 anos. Entrevista concedida em 23 mar. 2002.

Manoel André Silveira – Praia do Forte - 66 anos. Entrevista concedida em 23 mar. 2002.

Sílvia da Costa Martins – Santo Antônio de Lisboa – 77 anos. Entrevista concedida em 22 nov. 2002.

Aurora Martins dos Santos – Santo Antônio de Lisboa – 55 anos. Entrevista concedida em 22 nov. 2002.

Nereu do Vale Pereira – Ribeirão da Ilha - 74 anos. Entrevista concedida em 09 dez. 2002.

Luciano Ferreira Bartolomeu – Presidente Executivo da ABRASEL-SC. Entrevista concedida em 08 abr. 2003.

Ivaldino Bento Caetano (Valdori) – Barra da Lagoa – 57 anos. Entrevista concedida em 20 jun. 2003.

Cantídio Rosa dos Santos – Lagoa da Conceição – 59 anos. Entrevista concedida em 20 jun. 2003.

Dário Gonçalves – Ribeirão da Ilha. Entrevista concedida em 20 jun. 2003.

Roberto Henrique Barreiros – Mercado Público – 47 anos. Entrevista concedida em 20 jun. 2003.

Daniel Paulino Andrades – Santo Antônio de Lisboa – 49 anos. Entrevista concedida em 20 jun. 2003.

Arante Monteiro Filho – Pântano do Sul – 44 anos. Entrevista concedida em 20 jun. 2003.

RELAÇÃO DOS APÊNDICES

APÊNDICE A – Questionário aplicado junto aos restaurantes dos hotéis cadastrados na ABIH

APÊNDICE B – Modelo da declaração de participação na entrevista da pesquisa de Mestrado

APÊNDICE C – Questionário de referência aplicado na entrevista junto com os nativos

APÊNDICE A

Questionário aplicado junto aos restaurantes dos hotéis cadastrados na ABIH

Questionário aplicado junto aos restaurantes dos hotéis cadastrados na ABIH

Ao Setor de Alimentos e Bebidas – Restaurante
Gerente Responsável

Solicito sua participação nesta pesquisa do Mestrado em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí – Campus Balneário Camboriú, que objetiva: Identificar quais as preparações que são servidas como "Gastronomia Açoriana" e "Gastronomia Típica da Ilha de Santa Catarina" nos restaurantes dos hotéis da ABIH na cidade de Florianópolis.

Ao preencher este questionário você estará colaborando com os autores numa publicação que mostra a situação atual da "gastronomia típica" em Florianópolis, e ainda busca comprovar se o uso da terminologia "Gastronomia Açoriana" está correto. Este trabalho estará disponível na biblioteca do Mestrado / UNIVALI.

1) Possui restaurante no estabelecimento hoteleiro? ( ) sim ( ) não
Se sim: o serviço é terceirizado? ( ) sim ( ) não
Quanto tempo: _____

2) Oferece no cardápio ou em eventos preparações da "Gastronomia típica"?
( ) sim ( ) não

3) Quais os pratos típicos que são servidos no seu restaurante:
1-
2-
3-
4-
5-

4) Um cardápio temático de "gastronomia típica de Florianópolis" pode ser adaptado no seu estabelecimento como *marketing* no turismo cultural para Florianópolis?
( )sim ( ) não

5) Há algum interesse do hotel em acrescentar este tipo de cardápio no restaurante de seu estabelecimento?
( )sim ( ) não

Muito obrigado pela participação!!

APÊNDICE B

Modelo da declaração de participação na entrevista da pesquisa de Mestrado

Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI
Mestrado em Turismo e Hotelaria
Profa Orientadora: Roselys dos Santos
Mestranda: Bianca Antonini

Declaração de participação em uma pesquisa de Mestrado

A sua participação nesta pesquisa do mestrado em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí – Campus Balneário Camboriú, que objetiva identificar quais as preparações mais utilizadas e o modo de preparo das receitas da "Gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina", será de grande benefício para a elaboração do resgate cultural na alimentação.

Ao participar desta entrevista você estará colaborando com os autores numa publicação que mostra: "mesmo passados 250 anos, a verdadeira gastronomia típica de Florianópolis não pode ser chamada de gastronomia açoriana".

Este trabalho estará disponível na biblioteca do Mestrado / UNIVALI.

Autorizo colocar este depoimento da minha experiência e vivência relacionada aos hábitos alimentares na minha infância e adolescência.

Data:

Local:

NOME:

Idade:

Assinatura: _____

APÊNDICE C

Questionário de referência aplicado na entrevista feita com os nativos da Ilha de Santa Catarina

Pesquisa de Mestrado – Entrevista

Esta pesquisa do mestrado em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí – Campus Balneário Camboriú, objetiva: identificar quais as preparações mais utilizadas e o modo de preparo das receitas da "Gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina", destacando os alimentos mais utilizados no dia a dia. Solicita-se que a entrevistada relate sua vivência e o modo de preparo das receitas mais utilizadas.

PEIXES, CAMARÃO, SIRI, OSTRA, LULA, BERBIGÃO.

CARNES (BOI, SUÍNA,....)

AVES

ACOMPANHAMENTOS (PIRÃO, FAROFA,....) DE FARINHA DE MANDIOCA

ACOMPANHAMENTOS (POLENTA, CUSCUZ,....) DE FARINHA DE MILHO

FRUTAS e VERDURAS

Data:

Local de nascimento: Local da entrevista:

NOME: IDADE:

Assinatura:

_____

ANEXO A

Recortes de jornais e revistas que divulgam a gastronomia típica e açoriana na ilha.