

O guia de receitas manezinhas

Catarina Duarte & Livia Schumacher



O guia de receitas manezinhas

Texto, projeto gráfico e diagramação:

Catarina Duarte e Livia Schumacher

Fotografia: Livia Schumacher

Revisão: Ildo Francisco Golfetto
e Valentina da Silva Nunes

Projeto selecionado pelo Prêmio
Elisabete Anderle de Apoio à Cultura –
Edição 2020, executado com recursos
do Governo do Estado de Santa
Catarina, por meio da Fundação
Catarinense da Cultura (FCC).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Schumacher, Livia
O guia de receitas manezinhas / Livia
Schumacher, Catarina Duarte. -- 1. ed. --
Florianópolis, SC : Livia Schumacher Corrêa,
2021.

ISBN 978-65-00-36547-4

1. Culinária (Receitas) 2. Cultura
3. Florianópolis (SC) - Descrição 4. Gastronomia
I. Duarte, Catarina. II. Título.

21-94379

CDD-641.013

Índices para catálogo sistemático:

1. Receitas culinárias : Gastronomia : Vida familiar
641.013

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129



O guia de receitas manezinhas

Catarina Duarte & Livia Schumacher

Su má rio

	6	Préfacio
	8	Um parêntesis pandêmico
	9	O ABC da comida manezinha
14		As heranças culinárias em Floripa
	24	O pirão d'água de Lila
28		A moqueca do Rancho Açoriano
32		O risoto de camarão dos Arante
36		O pedacinho do céu da Zenaide
	42	O "PF" do Vadinho
46		As invenções da Jana e do Josué
52		A sequência de ostras do Freguesia
56		O congrio "à moda do Tilica" do Zé do Cacupé
60		Os siris do Betinho do Deca da Lina
	64	Os camarões do Narbal Corrêa
	68	As poções do Franklin Bar
72		O polvo flambado do Balcão Mané
	76	Índice remissivo
	77	Agradecimentos

Prefácio

– Ó-lhó-lhó! Teje ciente que este livro não é de receitas, muito menos um guia como diz no título, não tem!

– Não me diz!

– Te digo... E te digo mais.

– Ah! Pois então, é sobre o que?

Ele é bem mais que isso, é um livro de histórias, ricas, bem contadas trazendo luz a personalidades da região de Florianópolis. Algumas bem conhecidas, outras nem tanto. De várias idades, de várias regiões, de vidas muito diferentes, mas com duas coisas em comum: o amor pelo preparo comida e a sua contribuição na manutenção de uma cultura ancestral.

Os olhos, os ouvidos, o olfato e o paladar das repórteres dão conta de recontar e descortinar fatos, causos e comportamentos num cardume de reportagens. Catarina e Lívia, uma filha de Imbituba – no litoral sul de Santa Catarina – e a outra manezinha da Ilha, trazem textos temperados com a mistura de perfis, com acontecimentos, com saberes e com crenças das gentes que fazem comida por essas freguesias. Elas

entregam com muita gentileza um conteúdo esplêndido como que um garçom atencioso ao servir a especialidade da casa.

Das egressas do curso de Jornalismo da UFSC, percebe-se a sensibilidade e a preocupação nas apurações, nos registros fotográficos, nas descrições dos ambientes e, o mais importante de tudo, no que está por trás daquela comida posta à mesa. Como um relicário, cada capítulo acrescenta um ponto a este conto, cada página é mais uma pequena joia a compor um colar, cada frase é um nó de uma imensa rede... E assim este livro cativa, emociona e também faz salivar.

Como projeto de Trabalho de Conclusão de Curso, a escolha que podia parecer despreziosa ganhou corpo e o número de possibilidades de entrevistados cresceu. Não foi incomum que cada conversa trouxesse a recomendação de outras possibilidades de entrevistados. Assim, algumas das pessoas que compõem o livro foram descobertas

ao longo de sua escrita. O trabalho árduo das repórteres pode ser visto nos textos escritos, na edição dos títulos e também no projeto gráfico. Este não é um livro qualquer, porque textualmente e visualmente valoriza a hospitalidade, a humildade e os talentos de seus personagens. A escolha das palavras, o encadeamento dos conteúdos, a paleta de cores, as fontes tipográficas, o *layout*, a diagramação, o enquadramento das imagens, tudo feito de maneira intencional e consciente, ou seja, uma peça gráfico-editorial feita por profissionais competentes.

Mas só elogios? Sou suspeito para falar como (ex-)orientador, mas não tem como escangalhar com o trabalho bem feito. O único senão, pela questão do tempo em que foi escrito, é a falta da receita de uma boa tainha escalada assada ou grelhada. Nenhum entrevistado quis arriscar a fazê-la com peixe congelado. E, sinceramente, nenhum freguês come tainha depois da época – um turista desavisado talvez.

Este é um livro que ensina, já na introdução, a contextualização do que é a miríade histórica e social de Florianópolis e a importância da culinária em seu contexto delinea o que vem a seguir. Com todos os seus

defeitos – mobilidade ruim, poluição, baixo nível de inclusão social, segregação racial, gentrificação, etc. –, a Ilha tem um arcabouço cultural pouco explorado e, por vezes, desvalorizado. Só mais recentemente o manezinho sentiu-se confortável e orgulhoso de ser quem é. Mas o manezinho, como muitos creem, não é descendente somente de açorianos, tem também ascendência negra e é filho de índios. Nem os próprios açorianos são puramente europeus, têm influência étnica norte-africanas, orientais-judaicas e, até mesmo, indianas. Ou seja, ser manezinho é mais que mero esteriótipo.

Na culinária isso também se mistura: o beiju e o uso da folha de bananeira são heranças indígenas; o pirão, os caldos e a feijoada são de origem africana; já os risotos, as massas e os embutidos provêm dos europeus. Essa é a riqueza que faz nossa comida ser tão exuberante de sabores e texturas. Do pastelzinho de berbigão (raridade por aqui) à arraia frita, do pirão d'água à lagosta, tudo tem sua história e seus saberes.

– Parte delas estão contadas aqui.
– Eita coisa mais quirida!
– É lamber os beiços, não tem! Tás servido?

Ildo Golfetto é professor de Jornalismo na Universidade Federal de Santa Catarina

Um parêntesis pandêmico

Abre o parêntesis. A primeira versão deste livro foi apresentada como Trabalho de Conclusão de Curso em dezembro de 2019, quando coronavírus era um nome esquisito, algo que surgia longe de nós. Dois anos depois, o Brasil viu sua população diminuir em centenas de milhares de pessoas por conta do vírus que mudou nossas vidas, e *covid-19* tornou-se a palavra da virada da década. Florianópolis é ilha, mas não é bolha: por aqui, bares pararam, restaurantes fecharam e amigos inventaram novas formas de se encontrar.

Grande parte do material registrado em nosso guia foi feito antes do monstro aparecer — sem máscara, sem distanciamento e sem grandes preocupações sanitárias além das regras de cozinha da Anvisa. A narrativa é diferente com o Franklin Bar e o Balcão Mané: tais entrevistas são produtos de duas doses de vacina que permitiram a normalização parcial dos encontros, com distância adequada e

habilidades sociais reduzidas, no mínimo, pela metade. Queríamos fazer mais, mostrar mais, explorar mais. Entretanto, nas narrativas “póstumas”, a segurança foi a grande protagonista.

As coisas mudaram nestes dois anos. Narbal Corrêa, por exemplo, já não trabalha mais na **Lagosteria Rita Maria** (ver página 64), porque, durante a pandemia, o lugar deixou de existir. Mesmo assim, optamos por manter as histórias inalteradas, afinal o que importa aqui não é o nome ou o endereço dos restaurantes, e sim o que eles representam — ou representaram — para a cidade. A Lagosteria não existe mais, mas Narbal segue cozinhando, inventando e dando ordens por aí.

Mesmo contra nossa vontade, as práticas sociais encontram maneiras de adaptarem-se junto às pessoas. É o que diria o escritor português Afonso Cruz: a cultura não se gasta. Quanto mais se usa, mais se tem. Fecha o parêntesis, vamos à comida.

O **ABC** da comida manezinha

À dorê: Preparo de origem francesa. O alimento é passado em farinha de trigo, depois em ovos batidos e por fim frito em óleo quente

À milanesa: Preparo de origem italiana. O alimento é passado em farinha de rosca, depois em ovos batidos e por fim frito em óleo quente

Aceto balsâmico: Também conhecido como vinagre balsâmico. Condimento italiano, original da cidade de Módena. Produzido com suco de uva cozido e depois fermentado

Anchova: Peixe marinho das costas. Mede cerca de 60 centímetros e pesa cerca de três quilos. Comumente servido frito ou grelhado

Arraia: Nome popular das raias. Do grupo dos tubarões, é achatado e têm barbatanas. Mede cerca de um metro e pesa cerca de 10 quilos. Comumente servida frita em iscas

Berbigão: Molusco bivalve de água salgada. Também conhecido como vôngole, está extinto em Florianópolis desde 2016. Era comumente servido em pasteis e em massas

Buzo: Caramujo do mar que se alimenta de ostras e mariscos. Pescado em maré baixa, tem textura firme, cartilaginosa

Camarão: Artrópode com diversas espécies. Na culinária, usualmente são utilizados: camarão branco; camarão pitu; camarão rosa; camarão sete-barbas e camarão vermelho. Comumente servido à milanesa, ao bafo, ao alho e óleo e em recheio de pasteis

Carapeva: Pequeno peixe prateado encontrado na Lagoa da Conceição, principalmente na Costa da Lagoa. Mede cerca de 10 centímetros e pesa menos de um quilo. Comumente servido inteiro, aberto na brasa

CEASA: Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina. Locais onde agricultores e comerciantes de alimentos podem vender seus produtos hortifrutigranjeiros – verduras, legumes, ovos e frutas, por exemplo. Serviço utilizado por muitos restaurantes, que realizam as compras em forma de atacado

Ceviche: Receita peruana que leva peixe cru marinado em suco de limão, coentro, cebola roxa e uma variação de diversos ingredientes

Colorau: Corante avermelhado feito de pó de pimentão seco ou, no Brasil, de semente de urucuzeiro

Congrio-rosa: Peixe de água salgada da família das enguias. No Brasil, é encontrado nas regiões mais frias. Mede cerca de 1 metro e pesa cerca de 10 quilos. Comumente servido em filé na chapa ou no forno

Direto do Campo: Rede hortifruti com lojas espalhadas pela Grande



Florianópolis. Encontra-se legumes, frutas, ovos, queijos e salames

Estopa: Desfiado de peixe, feito normalmente com cação ou arraia. O nome vem do latim *stoppa*, que significa “conjunto de fios”

Garoupa: O peixe que estampa a nota de cem brasileira. Grande parte das espécies mede cerca de 70 centímetros e pesa cerca de 10 quilos. Comumente servido como filé grelhado

Garapa: Caldo extraído da cana-de-açúcar. O popular caldo de cana, comum no centro da cidade

Linguado: Peixe pequeno, achatado e assimétrico, tipicamente de água salgada. Mede cerca de 40 centímetros e pesa cerca de dois quilos. Comumente servido em filé na chapa ou à milanesa

Lula: Molusco marinho com dois tentáculos. A maioria mede cerca de 50 centímetros de comprimento, mas algumas são gigantes e podem chegar a 18 metros. Comumente servida em pratos ensopados, como moquecas, ou à milanesa

Maître: Em um restaurante, é a figura que reserva mesas, acomoda os clientes no salão e organiza o espaço. Pode ser responsável, também, pela disposição de comidas em um *buffet*

Mandioca: Também conhecida como macaxeira, aipim, castelinha, uaipi e maniva. É a base da culinária sul americana e faz parte da dieta de mais de meio bilhão de pessoas. Comumente servida frita, assada, em farinha ou pirão

Marisco: Molusco bivalve que vivem no fundo dos oceanos, lagos e outros cursos d’água. A casca é escura e o interior, pode ser esbranquiçado ou avermelhado. Comumente servido ao bafo

Moqueca: Receita típica da culinária brasileira e angolana que deve ser feita em panela de barro. A versão baiana leva leite de coco, azeite de dendê e diversos frutos do mar

Ostra: Molusco bivalve de concha irregular. É conhecida pela fabricação de “pérolas”, que na verdade são resquícios de seu mecanismo de defesa. Como

Na foto ao lado, exemplo do peixe carapeva assado na brasa, inteiro e aberto

alimento, é comumente servida gratinada ou ao bafo

Ova: Nome popular para os ovários maduros dos peixes. Em Florianópolis, é popular a ova de tainha, comumente servida frita

Pântano do Sul: Distrito do sul da Ilha de Santa Catarina com sambaquis e forte comunidade tradicional. Localiza-se a aproximadamente 22 quilômetros do centro da cidade

Pirão: Receita tradicional brasileira e angolana à base de farinha de mandioca misturada com água. Pode ser de peixe, de feijão, d'água, de legumes, entre outros. Comumente servido como acompanhamento

Polvo: Molusco marinho de corpo mole e oito braços. O nome vem do grego *pól'ypous*, que significa "muitos pés". O menor dos polvos mede cerca de cinco centímetros e pesa vinte gramas, enquanto o maior mede cerca de cinco metros e pesa cerca de vinte quilos. Comumente servido cozido na panela de pressão

Produtos a granel: Produtos vendidos em quantidade, sem embalagens fracionadas. São comumente encontrados em feiras e pequenas vendas

Pudim: Do inglês *pudding*. Receita de sobremesa que se popularizou nos navios da Marinha Real britânica. Leva ovos e alguma gordura a escolha. No Brasil, o tipo mais comum é o de leite condensado com calda de caramelo

Ribeirão da Ilha: Segundo distrito mais antigo de Florianópolis, também com influência açoriana. É o maior produtor de ostras do Brasil

Risoto: Receita italiana na qual o arroz arbório é lentamente cozido em caldo

Robalo: Peixe marinho prateado. Possui uma linha preta singular na lateral. Os tipos mais comuns medem cerca de 80 centímetros e pesam cerca de um quilo. Comumente servido em filé na chapa

Salmão: Peixe marinho de águas frias. Não é nativo do Brasil e a maioria dos encontrados é de cativeiros chilenos. Mede cerca de



**Na foto acima,
exemplo de
filé de garoupa
grelhado com
camarões**

80 centímetros e pesa cerca de cinco quilos. Comumente servido cru ou ao forno

Santo Antônio de Lisboa: Distrito mais antigo de Florianópolis, com influência açoriana na arquitetura e costumes. Bairro litorâneo, fica cerca de 15 quilômetros a norte do centro

Siri: Crustáceo invertebrado. O nome “siri” vem do tupi *si’ri*, que significa

“andar para trás”. Comumente servido em “casquinha” com a carcaça recheada, gratinado ou ensopado

Tainha: Peixe símbolo de Floripa. Possui mais de 70 espécies e Santa Catarina é responsável pela pesca de 80% de todas que aparecem no litoral brasileiro. Mede cerca de 40 centímetros e pesa cerca de um quilo. Comumente servida frita, assada e recheada com sua ova

As heranças culinárias em Floripa

As cozinhas variam de tamanho. Podem ter grandes bancadas industriais ou tímidos balcões de granito, o fogão, parte quase indispensável, pode flutuar sobre a bancada ou estar perfeitamente encaixado em um espaço apertado ao lado da pia e da geladeira barulhenta. Mudam também as decorações, os formatos, as louças e os temperos. A mesa, que recebe os moradores da casa, visitantes ou clientes no caso dos restaurantes, também é elemento fundamental de uma cozinha. Nela, importantes decisões podem ser tomadas, discursos podem ser feitos em datas especiais ou apenas conversas rotineiras. “Me passa o sal!”, “Quero mais!”, “Já tô cheio!”.

O espaço das refeições é um difusor de cultura. As duas pitadas de sal na água que cozinha o macarrão, o tempero que leva todos os verdes que se possa imaginar e até mesmo um pirão feito com os mais simples ingredientes incorporam elementos tradicionais da região onde se habita. Massimo Montari, em seu livro *A comida como cultura*, defende que

todos os processos que envolvem a comida – coleta, cultivo, preparo e consumo – são culturais. Passando pelo Oriente Médio e pela Europa, o autor reflete que além de fisiológico, o ato é fundamental para entender a identidade de um povo.

Na casa de Lila (ver página 24) os almoços servidos ao meio-dia, ou até mais cedo, fazem parte de sua singularidade. Mas o preparo das refeições, feitas em muitas panelas para que tudo fique pronto ao mesmo tempo, incorpora a tradição manezinha. É simples, pode passar despercebido, mas a escolha do que vai ao prato da família Gonçalves e de outras tantas nascidas e criadas em Florianópolis passa pelo crivo de seus ancestrais. Nessa mistura estão indígenas, europeus e africanos que aqui habitaram.

Em 2014, a cultura da comida em Florianópolis foi reconhecida internacionalmente. A Ilha de Santa Catarina passou a integrar a Rede Mundial de Cidades Criativas da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO). Floripa foi nomeada “Cidade Criati-

**Dona Lila
Gonçalves prepara
e come pirão d'água
em Floripa há
mais de 70 anos**

va” na categoria Gastronomia, uma honra que somente Belém, no Pará, Paraty, no Rio de Janeiro, Belo Horizonte, em Minas Gerais, e outros 32 lugares espalhados pelo mundo têm. Assim, a cidade tornou-se referência em culinária no circuito da UNESCO e foi a primeira das oito cidades brasileiras a ser escolhida para integrar a “Rede Mundial de Cidades Criativas”, que, além da categoria Gastronomia, também engloba Artesanato e Arte Popular, Artes Midiáticas, Design, Filme, Literatura e Música.

Com o título, vêm as responsabilidades. Por ser uma “Cidade Criativa” da Gastronomia, a UNESCO recomenda o incentivo a programas de intercâmbio entre estudantes e profissionais da área, a criação de um Observatório Gastronômico e a produção de um festival anual de culinária com a participação de cozinheiros integrantes da Rede Mundial. O desafio maior, entretanto, é honrar o conceito de criatividade: apropriar-se do conhecimento que faz parte da identidade e da história de uma cidade para criar novas soluções inclusivas e sustentáveis.

História e identidade é o que não falta em Florianópolis. Antes da chegada de qualquer europeu, a América

era habitada por povos pré-coloniais. A colonização pré-cabralina em Santa Catarina aconteceu do Oeste para Litoral, com a vinda de três principais povos: os caçadores e coletores – conhecidos posteriormente pelos sambaquis –, os Jês e os Guaranis. Essas populações, que aqui viveram livremente até a chegada dos colonizadores em maioria portugueses, mantinham rotinas intensas em busca de alimentos, que vinham da pesca, da coleta na Mata Atlântica e nos mangues presentes na Ilha de Santa Catarina. Cada um com uma particularidade característica.

Os primeiros a chegar à hoje Capital catarinense foram os caçadores e coletores, há cerca de 8.500 anos. Suas moradias ficavam em lugares estratégicos, próximos ao mar, mas também a mangues e áreas de mata, para que não precisassem se deslocar quando a oferta de comida acabasse em uma das áreas. A alimentação era composta majoritariamente por moluscos, que tinham suas conchas usadas nos enterros dos mortos. Construíam-se camadas com esse sedimento, que se somavam às oferendas e objetos depositados ali. Passaram então a ser conhecidos como Homens do Sambaqui, sendo

sambaqui o nome dado a esse empilhamento de conchas.

Sua população na região foi maior do que a de outras do Brasil. Ao longo de 700 anos chegaram a ter 43 mil sepultamentos. Se considerarmos que cada geração viveu cerca de 25 anos, tem-se o número de 1.500 sepultamentos por geração. No artigo *O cotidiano das populações pré-coloniais na Ilha de Santa Catarina*, Diego Rafael Morato de Oliveira atribui a esse fator os inúmeros recursos de alimento, proteção e adaptação fornecidos pelo litoral catarinense.

Construindo seus abrigos próximos a rios, os Jês eram exímios pescadores. Desenvolveram o conhecimento sobre plantas e seus princípios ativos, passando a cultivá-las em campos e assim aprendendo também sobre as estações do ano e as fases do ciclo lunar. O cultivo de subsistência era amplamente utilizado pelas aldeias. Outra característica marcante de sua cultura era sua tradição religiosa, com rituais funerários grandiosos.

Já o agrupamento dos Guaranis do litoral catarinense, conhecidos por Carijós, era o povo que estava aqui quando os colonizadores portugueses chegaram. Eles tinham

a agricultura como principal fonte alimentar. Seus pratos utilizavam a folha da bananeira como forma de proteção ao cozimento, tradição representada na capa desse livro. A mandioca também era muito presente em sua alimentação, que foi passada aos colonizadores portugueses. O beju, iguaria feita de mandioca, descende deste povo.

Durante o período da escravidão conviveram em Florianópolis os negros escravizados, os açorianos e resquícios da população indígena que aqui viveu. Em condições distintas de moradia, mas sempre escravos, os negros muitas vezes tinham a lida na roça como função. Com a Lei Áurea em 1888, essa população passou a ser livre, mas vivia em condições precárias. Sem oferta de moradia nas regiões centrais, passaram a ocupar morros e áreas periféricas.

Nos morros, os africanos cozinhavam pratos que misturavam a lembrança de sua terra com os ingredientes disponíveis em sua nova cidade. Um pontapé para a globalização culinária. No morro do Mocotó a ocupação começou mais tarde, nos anos 1920, época em que iniciou-se a construção da Ponte Hercílio Luz. O nome do morro vem do prato que

**Peixe à milanesa
no Pântano do Sul,
distrito que foi
oficialmente
criado em 1930**

mistura buço, patas e outras parte do boi. A refeição era preparada pelas mulheres que ali moravam e era servida aos operários da obra na Ponte.

Esse afastamento urbano acontece até hoje. A pesquisa *Territórios negros em Florianópolis*, da mestre em História Azânia Mahin Romão Nogueira, apresenta a distribuição dos negros na Capital. Baseado em dados do censo 2010 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o levantamento mostra que o bairro que mais concentra negros é o

Monte Cristo, na região Continental. A escala é seguida por José Mendes, Vargem de Fora, Base Aérea e Vargem do Bom Jesus. O comparativo mostra que nas áreas centrais o mesmo não acontece. Bairros considerados nobres e com altos preços de aluguel têm uma presença bem menos significativa dessa população. É o caso de Santa Mônica e Itaguaçu, por exemplo, com apenas 4% dos moradores negros.

Florianópolis começou a se fragmentar nessas regiões já com a che-





gada dos açorianos. Os europeus dividiram o Brasil inteiro em pequenas divisões administrativas. As cores das freguesias, como eram chamadas, variavam pouco, oscilando entre amarelo, azul e salmão, todos muito saturados. Espalhadas por regiões da cidade – Ribeirão da Ilha, Santo Antônio de Lisboa e Lagoa da Conceição – elas serviam como ponto estratégico para o abastecimento de navios que aqui chegavam e das casas que formavam os povoados da terra de Desterro.

Pela localização próxima ao Rio da Prata, Florianópolis foi disputada

por portugueses e espanhóis até que, em 1494, fosse assinado o Tratado de Tordesilhas. O documento dividiu as terras brasileiras entre os dois países ibéricos, reservando as terras catarinenses para Portugal. Aqui, com a colonização açoriana, os “centrinhos” buscavam reconstruir os elementos culturais trazidos por esse povo. As freguesias serviam de base econômica, onde eram vendidos artesanatos, alimentos como mandioca e peixes e excedentes da produção agrícola. Quem comandava esses “centro urbanos” eram vigários, encarregados

**Ostras naturais
compradas no
Ribeirão da Ilha,
distrito datado de
julho de 1809**

pela Coroa Portuguesa para a organização desses espaços. A vida política e religiosa acontecia ali. Dali, surge a palavra freguês, presente até hoje em nosso vocabulário. Na época, ela era usada para definir as pessoas que moravam nessas comunidades.

Em 2016, prédios que compunham as freguesias da Ilha de Santa Catarina foram tombados como Patrimônio Histórico pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Na Grande Florianópolis, na cidade de Palhoça, também foram contemplados trechos de ruas. Mas não foram somente expressões arquitetônicas e materiais que os municípios reconheceram.

O que restou para nós

Seria estranho que Florianópolis, um local com influências de tantos povos acostumados com o mar, não carregasse tradição pesqueira. Através do decreto n. 20.180/2019, a Prefeitura de Florianópolis passou a identificar pescadores e maricultores tradicionais como “aqueles que possuem modo de vida baseado principalmente na pesca ou maricultura, que utilizam conhecimentos, inovações e práticas geradas e transmiti-

das pela tradição, e que sua reprodução cultural esteja ligada ao mar”.

Não é difícil encontrar exemplos de maneinhos que se encaixam na descrição legal. Visite um dos ranchos de pescador espalhados pelos dois extremos da cidade, que em certas épocas do ano funcionam quase como casa, encontre o trabalhador mais novo e pergunte: com quem você aprendeu a pescar? A resposta, provavelmente, será a mesma para a maioria. Aprendeu com o pai, que aprendeu com o avô, que aprendeu com o bisavô. As gerações passam e as técnicas até podem se modernizar, mas mudam muito pouco.

Não há como falar de peixes em Floripa e não mencionar a tainha. Símbolo da cultura culinária da cidade, sua pesca artesanal é considerada Patrimônio Cultural Imaterial de Santa Catarina pela Fundação Catarinense de Cultura (FCC). O estado, inclusive, é responsável por cerca de 80% da pesca de todas as tainhas que aparecem no litoral brasileiro. Da pesca ao prato, o peixe é servido de diversas maneiras, todas com um cheiro que custa a sair das casas de maneinhos e dos ranchos de pescadores.

Cortada em postas e depois frita, assada inteira na brasa e recheada

com suas ovas são algumas de suas receitas. Há outras mais específicas, como a tainha escalada de tradição indígena. Corte o peixe pelas costas e adicione sal. Deixe descansar por um dia e depois, pendure para secar, de preferência ao sol, por mais três. Ao final de quatro dias, a tainha está pronta para ser feita conforme a vontade do cozinheiro.

Dona Zenaide, cozinheira e dona do restaurante Pedacinho do Céu, no Pântano do Sul (ver página 36), também tem um preparo especial. Tainha cozida direto no caldo de feijão preto. Há quem ache o gosto do peixe muito forte de qualquer jeito, mas, para os entusiastas, todas as receitas valem o esforço dos engajados com a pesca artesanal.

A captura da tainha é essencialmente coletiva. Durante os meses de outono e inverno, os pescadores dos ranchos manezinhos se dividem em diversas funções para que a pesca seja potencializada. Entre maio e junho, a mobilização é tão grande que até o surfe fica proibido, para que nada atrapalhe. A cerimônia da abertura de temporada começa mesmo antes dos peixes serem avistados. Na praia do Campeche, por exemplo, há uma festa para celebrar o início

da safra com atividades tradicionais de Florianópolis: boi de mamão, pau de fita, produção artesanal de redes, entre outros.

Assim, começa a pesca em si. Alguns envolvidos exercem o papel de vigias, encarregados de ficar em locais altos e não tirar os olhos do mar em busca dos cardumes. Quando as tainhas aparecem, os olheiros prontamente avisam a outros pescadores, que jogam suas embarcações nas ondas das praias e cercam os cardumes. Capturados os peixes, diversos interessados já estão de prontidão na areia para puxar a rede e separar o trigo do joio. Ao fim, todos os responsáveis pela pesca coletiva ganham uma cota de peixes, o chamado quinhão.

Nem sempre a safra é boa. Em 2019, o clima no outono e inverno não foi dos mais frios e, por isso, muitos pescadores ficaram no prejuízo. Segundo reportagem do jornal *Notícias do Dia*, assinada pelo repórter Thomás Garcia, no início da safra eram esperadas 2,5 toneladas do peixe em Florianópolis. Semanas depois, a expectativa foi diminuída em 20% e, no fim da pesca, foram registradas somente 1.157 toneladas, menos da metade da projeção

Dona Zenaide sabe do que fala: é a única mulher entre 200 homens na pesca da tainha

inicial. É por situações como essa que os tão dedicados pescadores estão sempre apreensivos se o peixe de fato vai aparecer.

Além disso, a tainha não é animal de ano todo. Fora de época em Florianópolis por aproximadamente oito meses do ano, todos os esforços são concentrados em pouco tempo. Com este livro, não foi diferente. Produzido no período em que as tainhas já estão escondidas – e depois, na pandemia –, não há nenhuma receita formal com o tão famoso peixe. O motivo é que os cozinheiros teriam de bolar pratos sem que o ingrediente estivesse fresco, e, em Floripa, isso é praticamente um crime municipal. Entretanto, a história da tainha se confunde com a de muitas personalidades que tomam as páginas seguintes.

Engana-se, porém, o leitor ao pensar que só de tainha vive o manezinho. A tradição pesqueira em Florianópolis é forte, mas não é a única. A pesquisadora Silvana Müller, que dá aulas de cozinha brasileira há 25 anos no Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), explica que a culinária em Floripa é heterogênea: existem microrregiões gastronômicas, cada uma com características específicas. Nas praias de mar aberto e agitado, como no Campeche,

o predomínio é, realmente, dos peixes. Já nas áreas de mar calmo, como em Santo Antônio de Lisboa, quem se sobressai são as ostras e os mariscos. Na Lagoa da Conceição, há uma grande quantidade de siris e camarões, como no **Bar do Betinho do Deca da Lina** (ver página 60).

No centro, a cara muda. Desde o século XVII, pequenos comerciantes se reuniam onde hoje é a Praça XV para vender produtos como carnes, arroz, legumes, frutas, fiambres e, porque Floripa é muito ilha, frutos do mar. Também era atribuição dos vendedores abastecer as embarcações que passavam pela cidade. A partir do século seguinte, a migração internacional incrementou a cultura culinária. Sírios-libaneses, angolanos, gregos e portugueses se juntaram aos residentes locais para formar a região como conhecemos. O Mercado Público Municipal, inaugurado em 1851 ainda à beira-mar, era – e continua sendo – ponto de encontro de todos esses pequenos comerciantes. O término da construção da Ponte Hercílio Luz, em 1926, fez com que a cultura central da ilha se expandisse, também, para o continente.

As “zonas” até podem ser diferentes, mas em todas as microrregiões

há um denominador comum: o reinado da mandioca. Seja em engenhos de farinha ou no dia a dia, os pirões, as farinhadas e os bejus fazem parte da culinária manezinha. A palavra mandioca vem do tupi *mãdi'og*, que significa “casa de Mani”, uma deusa na cultura guarani. Apesar de não ser só este o termo utilizado para o ingrediente – afinal, quem nunca entrou em discussões se o certo é mandioca, aipim ou macaxeira –, a origem indígena é milenar e se mesclou com a cultura de outros povos que vieram ao Brasil, como os açorianos e angolanos.

A fabricação tradicional da farinha de mandioca não é simples. Primeiro vem a colheita das raízes, preferencialmente entre abril e agosto. Depois, leva-se a planta aos engenhos de farinha para que ela possa ser lavada, removendo a terra que sobrou, e depois raspada à mão com ajuda de facas afiadas. Feito isso, a mandioca é colocada no ralador, máquina que produz a “massa” que logo em seguida será prensada. Tal prensagem é feita no tipiti, artifício de origem indígena. Depois, a massa deve ser peneirada, para que se solte e se transforme, de fato, em um pó. Por fim, ela é torrada para retirar qualquer tipo

de umidade e *voilà!*: está pronta a farinha consumida por milhares de florianopolitanos.

Existem outros ingredientes fundamentais para a culinária manezinha que, infelizmente, não estão tão presentes quanto a mandioca. O sumiço do berbigão, por exemplo, é um mistério que vem causando dúvida a partir da segunda metade da última década. Molusco bivalve de água salgada, o berbigão é símbolo da cozinha ilhoa e vem sendo consumido pelos povos originários desde o tempo dos sambaquis. O ingrediente era tão comum que uma das maiores festas de rua em Floripa leva seu nome: o Berbigão do Boca, que acontece anualmente duas semanas antes do carnaval.

Com tanta abundância, ninguém esperava o que aconteceu em 2015, ano em que foi registrada mortalidade de 95% dos moluscos na Baía Sul da cidade. A maioria das partes interessadas – extrativistas, comerciantes e pesquisadores de aquicultura – achava que havia sido apenas uma má safra, já que eles se regeneravam de forma natural por um curto período de tempo. Para o azar dos manezinhos, os interessados estavam errados e os impactos foram duradouros. Em abril de 2016, o berbigão foi oficialmente



Bolinho de peixe do Narbal Corrêa. Quem não tem mais berbigão, encontra outras alternativas

considerado extinto em Florianópolis e não retornou desde então.

Os motivos para seu desaparecimento são especulados, mas não definitivos. Culpa-se uma mistura de poluição da água com mudanças climáticas com extração desenfreada. O molusco era fonte de renda de diversas famílias, principalmente nos bairros Tapera e Costeira do Pirajubaé, que se viram desamparadas pelo desaparecimento. Fato é que a culinária de Florianópolis perdeu seu mais adorado recheio de pastel e que não há previsão de ganhá-lo de volta. O berbigão até é encontrado em Floripa, mas não é mais daqui. É importado, e por isso, mais caro e menos fresco.

Com ou sem berbigão, com muita ou pouca tainha, com mandioca, aipim ou macaxeira, a culinária menezinha é uma mistura única de heranças, sabores e cheiros. Repleta de restaurantes com comida fresca e receitas engenhosas, a Ilha de Santa Catarina, que também é a Ilha da Magia, faz juz ao título de “Cidade Criativa” da Gastronomia. As páginas a seguir darão um pequeno aperitivo de tudo que pode ser encontrado neste “pedacinho de terra perdido no mar”, como canta Zininho em seu *Rancho de amor à Ilha*. Se você é o que você come, vai querer descobrir quem são os cozinheiros de Floripa.



O pirão d'água da Lila

É a receita mais simples que alguém poderia inventar: farinha de mandioca misturada com água quente. Dos engenhos de farinha até a mesa de centenas de donas de casa manezinhas, o pirão d'água original não leva nem sal, talvez o ingrediente mais comum de todas as cozinhas. É só ferver água da pia, pegar farinha de mandioca e ter força nas mãos para misturar sem empelotar e causar um estrago.

É com o pirão d'água que, em um sábado de chuva, Marília Costa Gonçalves, uma senhora de 81 anos conhecida como Lila, recebe seus convidados. O apartamento de dois quartos no bairro Estreito, parte continental de Florianópolis, é próximo do Corpo de Bombeiros, da Academia de Justiça e Cidadania e de vários restaurantes recomendados pelo site de viagens *TripAdvisor*. Da janela do sétimo andar, a Ponte Hercílio Luz, cartão-postal da cidade, se faz tão visível quanto importante. Mesmo com todos os vizinhos estratégicos, a valorização do prédio de Lila tem outra causa, aos olhos dela. “Tá valendo tanto porque é muito pertinho do Direto do Campo”, diz, enquanto apon-

ta para seu lugar favorito quando se fala em comprar frutas e verduras.

Para Lila, comida sempre significou aquilo que morar ao lado do Direto do Campo proporciona: costume do dia a dia. Durante toda a infância, sua mãe, dona Guilhermina, fora uma ocupada parteira do bairro, por isso plantões eram comuns. Assim, a responsabilidade da cozinha ficou nas costas de Lila, que, aos 12 anos, já cozinhava para as 12 pessoas que se alimentavam em sua casa – entre pais, irmãos, primos e tios. O dinheiro era curto, então as compras eram controladas em caderninho para que a família não gastasse demais. “Quando eu fazia pirão, eles escondiam um pedacinho da carne que tinham acabado de ganhar embaixo do pirão e ficavam ‘eu não ganhei, eu não ganhei!’”, ela conta, rindo.

Pirão, aliás, é sua especialidade. Os complementos variam, se estendendo a qualquer coisa que a mente puder imaginar. “Às vezes, a comida tá toda pronta, tudo servido, mas aí ela fala: se faltar alguma coisa não tem problema, dá pra fazer um pirãozinho”, brinca sua filha mais velha, Andréa Gonçalves, não tão brincan-

A manezinha Dona Lila exhibe seu prato de pirão d'água com legumes e carne

do assim. Além dela, são outros dois filhos: Adrian e Ângela.

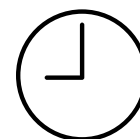
Entre todas as combinações que ela inventa, a preferida de Lila é pirão com linguiça, receita clássica de Florianópolis que todos os manezinhos raiz já experimentaram. “Pra ser sincera, eu acho que o problema que eu tenho no intestino é de tanto comer isso. A linguiça tinha muita pimenta, mas a gente nem percebia, porque era com pirão junto”. Ela considera a farinha de mandioca base essencial da culinária. Sem a mandioca, ou macaxeira, ou aipim, ou castelinha, como queira chamar, nada funciona. “Vai no pão, no bolo, no pirão. A gente coloca em tudo”. Ela se interrompe e reflete, como se a possibilidade de não usar o ingrediente não fizesse sentido. “Engraçado que tem gente que nem come”.

O costume do pirão, como em muitas outras famílias florianopolitanas, também é relacionado a questões financeiras. Hoje, Lila tem dinheiro para viver confortavelmente, mas nem sempre foi assim. Por isso, a receita, barata e nutritiva, faz sucesso entre os Gonçalves. Quando criança, o tempo na cozinha não a permitia estudar: “minha mãe até deixava a gente ir pra escola, mas

como que eu ia estudar se não tinha nem lápis?”. Feliz foi o dia em que a família dela comprou um kit da Caixa Econômica Federal, com materiais escolares básicos. O conjunto custava, à época, R\$ 1,00. Vinha pouca coisa e não durava muito, mas Lila ficou satisfeita. Quando o kit acabou, ela pediu outro, mas não teve seu desejo atendido. “A mãe falava que já tinha pagado uma vez, não ia pagar de novo. E tudo que ela falava a gente tinha que atender, porque ó... era chicote pendurado”.

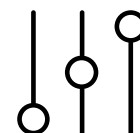
As broncas de sua mãe se transformaram no aguçado senso de justiça de Lila. A filha Andréa opina: “se tu tivesse feito faculdade, teria que ser de Direito. Tá sempre tentando defender os outros, se mete em cada briga...”. No período de um almoço, deu para perder as contas de quantas histórias envolvendo alguma picuinha ela contou. Em uma delas, que envolvia assédio no local de trabalho, a senhora octogenária soltou, em um episódio que deixaria a consultora Glória Kalil assustada pela falta de decoro à mesa: “eu é que não vou dar desculpas pra um vagabundo, safado, sem vergonha desses!”. Como boa peixeira, diz Lila que quando fica nervosa, fica vermelha igual a um camarão.

Tempo



5 min

Dificuldade



Facílma

Serve



6 porções

Mas nem só de conflitos vive a avó de André, Bruno, Caroline e Letícia. Em sua casa de praia no bairro Ingleses, norte de Florianópolis, ela se orgulha de não ter participado de uma briga que resultou em um vizinho atirando em outro. É lá na casa, também, que ela mantém uma hortinha, onde planta tomate, couve, espinafre e tudo mais que vingar no solo. É seu Direto do Campo pessoal: “fresquinho, sem veneno... tem outro gosto”. Às vezes, a colheita é tanta que ela pega o que não vai usar, coloca em um saquinho e deixa na porta para que os outros peguem. Geralmente, ela deposita de pouquinho em pouquinho, para que todos que passem tenham a chance de ficar com uma parte. Oferecer faz parte de quem cozinha para muitos há mais de 70 anos.

Oferecer, também, faz parte do clichê de avó. Quando o farto almoço acabou – cedo, porque às 11h52 tudo já estava posto à mesa – ela logo ofereceu pudim de leite, uma das sobremesas mais comuns em Florianópolis. Depois do pudim, puxou de cima da geladeira uma caixa com balinhas de gengibre e insistiu que todos comessem. Depois das balas, perguntou: “não vão ficar pro cafezinho?”.

Ingredientes

- meio litro de água fervente
- 1 xícara de chá de farinha de mandioca crua
- sal e pimenta opcionais

Modo de fazer

Aqueça a água. Quando ferver, misture com a farinha de mandioca até engrossar e cozinhar. Para que não empelote, é necessário mexer rápido. Adicione sal, pimenta e algum molho a gosto.



A moqueca do Rancho Açoriano

O cozinheiro amador, aquele do dia a dia, dita seu próprio ritmo. Será que hoje vai usar salsinha ou cebolinha para adornar o peixe na brasa, que é sua especialidade? Abre a geladeira, não tem nenhuma delas. Vai sem nada mesmo. Será que o jantar vai sair às 19h, porque a fome é grande, ou às 22h, porque o aspirante a Masterchef se distraiu vendo vídeos de receita no celular? Será que vai beber uma taça enquanto cozinha ou vai deixar o vinho somente para os pratos? Não que não haja pressão de fazer uma boa comida, afinal, uma das reclamações mais recorrentes de quem não gosta de botar a mão na massa é que o tempo investido não vale o resultado. Mas a liberdade é gigante e o júri, conhecido: família, amigos ou mesmo a própria companhia.

O ritual muda completamente ao entrar em uma cozinha profissional. Ao invés de tempo, poder de escolha e paciência, há aperto, calor e pressa. As receitas devem ser seguidas à risca para tentar padronizar ao máximo os sabores dos pratos. Pratos,

estes, que precisam ser entregues a clientes famintos, desconhecidos e, acima de tudo, exigentes, afinal, não querem pagar por comida queimada ou sem gosto. Agradar não é mamão com açúcar.

Em Florianópolis, Paulo Soria, cozinheiro principal do restaurante Rancho Açoriano, no bairro Itaguaçu, explica o funcionamento da cozinha em que trabalha. Ao todo, são seis cozinheiros e auxiliares em dias de movimento médio, número que pode chegar a dobrar em domingos de sol. Cada um é responsável por uma "praça", ou seja, uma estação de trabalho. Um faz o molho, enquanto o outro já elabora o peixe e o outro, as guarnições. Por ser um restaurante maior, muitos dos acompanhamentos, como o clássico arroz e pirão, são pré-preparados. O esquema de horários é o padrão dos cozinheiros: um dia de folga na semana e um domingo no mês.

Para entender melhor, nada mais prático do que explicar com uma receita. Em uma segunda-feira sem

Nas fotos ao lado, a moqueca mista é preparada na agitada cozinha do restaurante



muito movimento, um cliente que comemorava o aniversário pediu moqueca mista. O prato, que pode ser conhecido por sua versão baiana ou capixaba, toma rumos manezinhos. O primeiro ingrediente essencial não é comestível: panela de barro, tradição tupi-guarani.

Na teoria, todos os elementos deveriam entrar diretamente na panela. Mas, como se trata de uma cozinha profissional com prazos, refoga-se a cebola, o pimentão, o tomate, a garoupa e os camarões em uma frigideira com óleo de dendê, enquanto a panela fica ao lado, esquentando. Acrescentados leite de coco e salsinha, a mistura vai para o barro. É lá que se coloca, depois, os frutos do mar menores, como ostras, lulas e berbigões. Os últimos, nem sempre aparecem: estão em extinção no litoral sul.

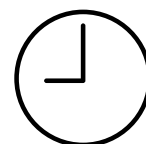
O cozinheiro berra: "GARÇOM, TÁ PRONTO O DA MESA 3", e a moqueca mista é levada ao salão direto na panela de barro. Acompanhada de arroz, pirão, salada, batata frita e farofa de dendê, todos essas guarnições estavam sendo feitas por outro cozinheiro, enquanto a moqueca, estrela da noite, era narrada. De volta à cozinha, não há tempo suficiente para

se apreciar o cheiro de leite de coco misturado com azeite de dendê, tão característico do prato. Outro cliente já quer um pastelzinho de camarão e outro pediu um robalo.

A profissão se glamourizou com o tempo. Antes cozinheiros, hoje quem trabalha preparando comida é chef. Paulo acredita que a crescente valorização é boa, mas que lidar com cozinha em grande escala não é como estar em qualquer reality show em que as pessoas se divertem vendo. "Na verdade, é uma profissão muito difícil, é no ferro e no fogo. Frequentemente, a gente se pergunta: 'será que é isso mesmo?'. As dúvidas cessam logo quando ele pega um avental, acende o fogão e põe a mão na massa. "O tempo para naquele momento. É um amor incondicional, do fundo do coração mesmo".

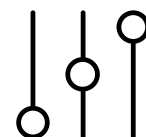
Paulo é gaúcho, natural de Rio Grande, no Rio Grande do Sul. Saiu de lá ainda adolescente para trabalhar no porto de Santos, em São Paulo, onde ficou por sete anos antes de cair em outra terra litorânea: Florianópolis. Caiçara, a gastronomia de Santos é similar à manezinha, com influência de europeus, africanos e indígenas. Os ingredientes mais utilizados pelos habitantes tradicionais

Tempo



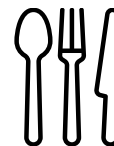
30 min

Dificuldade



Média

Serve



4 porções

são basicamente os mesmos: farinha e frutos do mar. A diferença está no modo de preparo, que Paulo atesta ser mais aberto e criativo na Ilha de Santa Catarina. Mesmo sempre perto da água, ele confessa: “nunca fui fã de frutos do mar”.

Irônico, então, trabalhar em um restaurante cujo cardápio é baseado quase inteiramente em peixes. Mesmo que frango grelhado seja uma opção para os não afeiçoados pelos bichinhos do mar no Rancho Açoriano, a grande maioria dos pratos é similar à moqueca mista. Isso porque o restaurante, que abriu em 1997 no Ribeirão da Ilha, começou a partir de um rancho de pescador que cultivava ostras.

Familiar como tantos outros em Floripa, o negócio foi se expandindo até se transformar em estabelecimento com duas sedes: a original, à beira-mar do Ribeirão, e a do continente, na praia do bairro Itaguaçu. Os espaços são diferentes entre si. O continental tem cadeiras estofadas, mesas largas e ambiente climatizado, enquanto o do sul da Ilha possui trapiche e janelas enormes. Mesmo com propostas distintas, Paulo afirma: os modos de fazer nas cozinhas são essencialmente iguais.

Ingredientes

- 1 colher de sopa de azeite de dendê
 - 1 cebola grande em rodela
 - 1/2 pimentão vermelho em rodela
 - 1/2 pimentão verde em rodela
 - 1 tomate picado em meia-lua
 - 400g de posta de garoupa
 - 300g de camarão médio
 - 100ml de leite de coco
 - 200g de lula
 - 100g de ostras cruas
 - 100g de berbigão (caso disponível)
- sal, pimenta e salsinha a gosto

Modo de fazer

Em uma panela de barro, refogue a cebola, os pimentões, o tomate em meia-lua, as postas de garoupa e os camarões médios em azeite de dendê. Tempere com salsinha, sal e pimenta a gosto. Cerca de cinco minutos depois, adicione o leite de coco para que os ingredientes cozinhem nele.

Após outros cinco minutos, adicione as lulas e mexa a mistura. Quando todos os ingredientes estiverem envoltos em leite de coco, feche a tampa da panela e deixe por mais dez minutos em fogo baixo. Depois, acresça os ingredientes mais frágeis: ostras cruas e, quando possível, berbigão. Misture levemente e deixe cozinhar por outros dez minutos. Sirva direto na panela.

O risoto de camarão dos Arante

Que Florianópolis tinha praias paradisíacas, os estudantes já sabiam. O que os jovens visitantes vindos em sua maioria do Rio Grande do Sul, Paraná e São Paulo não imaginavam é que no Sul da Ilha de Santa Catarina, mais precisamente no Pântano do Sul, encontrariam a parada ideal para comer e beber. Na década de 70, depois de funcionar por anos como uma venda de produtos a granel, o Arante passou a servir pratos fartos de peixe, camarão e demais frutos do mar. Comandado por Arante e Osmarina Maria Monteiro, o restaurante se tornou referência para os aventureiros, que passaram a deixar ali bilhetes para avisar aos amigos onde estavam. Aquilo virou tradição e hoje mais de 70 mil bilhetes tomam as paredes de madeira do local.

Arante e Osmarina tiveram sete filhos, cinco biológicos e dois de criação. O casal de manezinhos – ele nascido no Pântano do Sul e ela, na Lagoinha do Leste – mantinha uma venda “na Rua de Cima”, onde comercializa verduras, frutas, peixes e

ovos aos moradores do Pântano do Sul. Com o tempo, Osmarina passou a preparar pratos de comida e vendê-los ali na “Bodega do Arante”. A mudança para a beira da praia aconteceu anos depois. O Pesqueiro Velho, primeiro nome do restaurante, ficou famoso rapidamente, levando dezenas de clientes ao Sul da Ilha.

Sem estrada asfaltada, muitos dos clientes aproveitavam para estender a estadia na região pesqueira. Montavam acampamentos e se alimentavam das receitas de Osmarina durante longos períodos. Com a falta de telefones, eles deixavam bilhetes quando iam embora como forma de avisar aos amigos para onde estavam indo. “Fomos para Ilha do Mel”, “Estamos em Garopaba” e “Vamos para Canasvieiras”, eram alguns dos exemplos dos avisos deixados ali.

O Arante, localizado próximo à peixaria Três Réis e ao barco “Vai com Deus II”, é dividido em quatro salões com nomes próprios. A ideia partiu de Arante como forma de homenagear as pessoas que venderam suas

Alan Monteiro, filho mais novo de Osmarina e Arante, com seu risoto de camarão



ARANJE
BAR &
RESTAURANTE

Aranje e mai
Feb 2019
Pina P. Joly
No. 1000
2019

propriedades para que o restaurante pudesse aumentar. “Cada espaço é de uma pessoa de quem o pai foi comprando coisa. Tem um salão que é o salão Maria Jovita, que foi a primeira dona do lugar; tem o Manoel Pedrinho...”, comenta Arante José Monteiro Filho, o Arantinho, primogênito da família e atual gestor do local.

O olhar atento ao vai-e-vém de funcionários e as inúmeras saídas para compra de ingredientes são parte da rotina intensa de Arantinho. Os raros momentos de tranquilidade durante o expediente são logo interrompidos por alguma demanda urgente vinda da cozinha ou do salão. Falar com ele não é tarefa fácil. Quando finalmente tem tempo para conversar, ele mostra com orgulho os espaços do restaurante, o cardápio e a cachaça servida gratuitamente aos clientes.

Ele é o primeiro a chegar ao Arante e o último a sair. Sua função é comandar a equipe de seis cozinheiros, dez garçons e inúmeros familiares que trabalham como volantes nas mais variadas funções do restaurante. No verão, quando chegam a atender mais de 400 pessoas por dia, ele contrata mais funcionários, priorizando estudantes e os filhos de pescadores da região. Os peixes

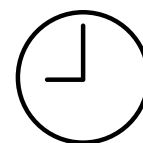
servidos ali também são do Pantâneo do Sul, pescados pelo irmão Armando e pelo primo Célio Vieira. Apenas o camarão é importado de Laguna.

O sucesso do restaurante veio do fato de funcionar durante o ano todo, garante Arantinho. Enquanto as opções gastronômicas da cidade abriam somente no verão, o Arante atendia à beira-mar durante as quatro estações do ano. Os clientes poderiam vir para a temporada de pesca da tainha, para a Festa do Divino Espírito Santo, para a Páscoa e demais feriados, sempre iriam encontrar o restaurante em funcionamento.

Conhecido pelos bilhetinhos e pela sequência de frutos do mar, o Arante tem uma atração gratuita e saborosa: a cachaça. “A única cachaça feita na Ilha e a única que não acusa no bafômetro”, jura um dos garçons. A produção artesanal é feita no Ribeirão da Ilha e vendida com exclusividade para o restaurante. A qualquer momento durante a refeição, o cliente pode experimentar a iguaria manezinha.

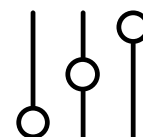
Alan Monteiro, o filho mais novo, faz o papel de *maitre* do Arante. Nas paredes é possível encontrar registros de viagens e encontros culinários de que ele participou. Trajando avental, ele divide com os garçons

Tempo



40 min

Dificuldade



Média

Serve



10 porções

a tarefa de recepcionar os clientes e acomodá-los em um dos bancos de madeira do deck ou nas cadeiras dos salões. Aficionado pela culinária, ele prepara alguns dos pratos servidos no buffet dos finais de semana. “Ele cozinha muito bem”, diz um dos mais ilustres clientes do local, Dinho, um dos únicos rendeiros de Florianópolis.

Os pratos preferidos de Alan são peixe ao forno com azeitona e moqueca de garoupa, ambos oferecidos pelo menu à la carte do restaurante. Nascido no Pântano do Sul, ele diz que começou a cozinhar cedo, ainda na infância. “Desde pequeno a mãe fazia bolo e eu fazia um junto do lado dela”, comenta. Em um domingo ensolarado, dia de buffet no almoço, ele havia preparado risoto de camarão. Às 15h, o prato avermelhado já tinha sido repostos quatro vezes pela cozinha.

Ingredientes

- 2 dentes de alho picados
 - 1 cebola picada
 - 400g de camarão médio
 - 2 xícaras de chá de arroz
 - 1 lata de creme de leite
 - 1l de água
- sal, pimenta, cebolinha e salsinha a gosto

Modo de fazer

Em uma panela grande, refogue o alho e a cebola por 5 minutos. Adicione o camarão e tempere com sal e pimenta a gosto. Quando o crustáceo ficar rosa, adicione o creme de leite e a cebolinha e salsinha desligue o fogo e reserve. Em outra panela refogue o alho picado e, quando o ingrediente ficar dourado, adicione o arroz. O refogado do grão é rápido e deve ser seguido pela adição de 1l de água. Deixe cozinhar até o arroz ficar seco. Misture então o camarão e arroz e sirva em uma travessa.



O pedacinho do céu da Zenaide

Como é longe o Pântano do Sul, praia no Sul da Ilha. Para chegar ao bairro, são mais ou menos 30 quilômetros descendo a cidade a partir do centro. De carro, sem o usual trânsito, o trajeto dura 35 minutos. De ônibus, com sorte nos horários, leva uma hora e meia com parada no Terminal do Rio Tavares e mudança de ônibus. Na viagem até lá, o coletivo deixa para trás a estrada que entra para o aeroporto, o Campeche, o Morro das Pedras, a Lagoa do Peri e, finalmente, a Armação, onde ele entra, despacha alguns mochileiros e faz o retorno até chegar ao Pântano. Isolados por mapa, a maioria dos moradores do bairro mal se considera florianopolitano: são “pântano-do-sul-enses” de coração.

Lá, tudo acontece ao redor da praia. Ao lado da Associação de Moradores e Casa das Rendeiras, que funciona quase como uma prefeitura, estão o centro de saúde, a igreja católica e a escola local, todos com o pé na areia. Os peixes,

se conseguissem, não demorariam mais de três minutos caminhando para os mercados. Até o cemitério do Pântano, na subida de uma ladeira, tem vista para o mar. Antes de chegar na praia e, consequentemente, em toda vida e morte do bairro, chama a atenção uma placa com a foto de uma senhora trajada com chapéu de marinheiro, que avisa: Pedacinho do Céu em breve.

A senhorinha de cabelos brancos e sorriso largo é Dona Zenaide de Souza, que completa 75 anos em 2019. O Pedacinho do Céu é seu restaurante, que, obviamente, fica à beira do mar. Como toda boa “pântano-do-sul-ense”, Zenaide diz que não gosta de sair de sua praia nem para ir ao centro da cidade. Os pais dela se conheceram ali, e ali ficaram pelo resto da vida, assim como ela pretende. “Gosto muito de trabalhar e gosto muito do mar. O povo diz que eu preciso fazer alguma viagem porque eu nunca saí de Floripa, mas vou viajar pra quê, se já viajo sozinha nessa natureza?”, ela se defen-

O chapéu de marinheira de Dona Zenaide foi presente de argentinos que iam no Bar do Arante, seu vizinho





de, enquanto assiste as gaivotas e outros pássaros não identificados voando na areia.

Ficar longe de seu restaurante também não é tarefa fácil. Em setembro de 2019, Dona Zenaide pegou uma forte gripe. Os funcionários do Pedacinho do Céu avisaram: ela precisa descansar em casa, é possível que só volte a trabalhar daqui a mais de um mês. Na semana seguinte, lá estava ela, sentada em uma cadeira de plástico nos fundos do restaurante, enquanto conversava com as cozinheiras. Os clientes mais assíduos perceberam

a breve ausência de Zenaide: enquanto concedia a entrevista, ela interrompeu sua fala mais de dez vezes para se explicar. “Oi querida, como é que vocês tão? A pequena tá bem?... Pois então, é que eu tive doente, mas agora tô bem melhor... Ah, tu também tá ruinzinha? Depois eu faço um chá de erva cidreira pra vocês que é tiro e queda”.

A hospitalidade do restaurante surgiu desde a criação do Pedacinho do Céu, em 1988, motivado pelo divórcio de Dona Zenaide e seu marido. Depois de oito filhos e 21 anos de casamento, eles foram um

O pastelzinho, um dos petiscos mais tradicionais dos restaurantes de frutos do mar

dos primeiros casais do Pântano a se divorciar, e então ela teve a ideia de abrir uma vendinha simples que sustentasse a família. No começo, tudo era feito a muitas mãos em casa e trazido para o comércio, já que nem geladeira, nem fogão a barraca tinha. O objetivo de Zenaide era arrecadar dinheiro, não para comprar coisas novas, mas para que os filhos pudessem ter mais oportunidades. Hoje, os filhos trabalham fora, mas ajudam o Pedacinho do Céu durante a alta temporada de verão.

Nos anos 90, as comidinhas caseiras começaram a fazer sucesso, e, aos poucos, a venda aumentou. Primeiro colocaram mesas, depois um fogão, depois um freezer... Quando viram, o restaurante já tinha cara de restaurante e Dona Zenaide pode trabalhar com a culinária que mais gosta: “ilhéu, bem manezinha. Fui fazendo as comidas que minha mãe me ensinou. Um peixe na brasa, um pastelzinho e por aí vai”. Hoje, ela faz questão de colocar a mão em tudo que é feito lá. “Se alguma coisa tiver ruim, pode reclamar comigo. Todo o tempero aqui é meu”. De todos os pratos no cardápio atual, o preferido de Zenaide é a arraia frita. Já o dos clientes, é a lula

recheada. Se autopromovendo, ela decreta: “não tem igual em Floripa”.

Nem sempre as coisas foram positivas para o restaurante. Em janeiro de 2017, um incêndio queimou todo o Pedacinho do Céu. Comandante Zenaide, sempre com seu chapéu de marinheira, ficou triste mas não devastada: “eu não tive medo de enfrentar as coisas, porque a gente sempre foi pobre, mas também sempre trabalhador”. Assim que pode, colocou uma vendinha no deck do restaurante queimado, parecido com seu barzinho original. Foram meses trabalhando no local improvisado, com ajuda integral de toda a comunidade do Pântano do Sul. Um ano após o incêndio, o Pedacinho do Céu reabriu as portas em meio a uma grande festa. Emocionada, ela relembra: “eu não sabia que era tão querida”.

A história de Dona Zenaide fez sucesso na mídia. Acostumada com entrevistas e fotografias — “eu sou mais modelo que a Gisele Bündchen” —, o ápice de sua fama não foi como pescadora, nem como cozinheira: foi como rapper. Em 2015, a senhorinha sentou na mesa de um cliente e foi tirando da cabeça a letra do Rap da Tainha: “vou pedir para os surfistas com toda consideração, mês de maio, mês de junho

eles não surfam, não. É a pesca da tainha, pesca de tradição [...]”.

A música viralizou entre os manezi-nhos, já que é composta e cantada na voz de quem sabe do que fala: Dona Zenaide era a única mulher entre 200 pescadores homens da região. Feliz com seu hit de sucesso, ela não se importa em repeti-lo para quem quiser ouvir. Para se apresentar, pediu a uma das funcionárias: “ô Denise, abaixa o som aí pra eu cantar! Depois

vocês podem ver na Internet também, tá nesse YouTube, tá em tudo”.

Ela se orgulha do rap, de seu restaurante e da vida que leva. Normalmente, chega no Pedacinho do Céu às 9h e vai embora no fim da tarde, a pé. No verão, época mais movimentada, ela sai, para em casa, toma banho e volta, porque adora estar ali. “Aí dizem, ‘ah, mas a senhora só fica no bar’. Eu gosto do bar, ué, fazer o quê”.



**Além do peixe
ao lado, outras
especialidades
incluem tainha no
feijão e com ova**

Pastel de camarão

Tempo



15 min

Dificuldade



Fácil

Serve



20 porções

Ingredientes

- 1 dente de alho e 1 cebola pequena
 - 400g de camarão
 - 20 massas prontas de pastel
- sal, pimenta, salsinha e cebolinha a gosto

Modo de fazer

Faça o recheio do pastel refogando cebola e alho em uma panela com óleo. Quando estiverem dourados, adicione o camarão e os demais temperos. Recheie a massa com o preparado e frite em óleo bem quente.

Peixe ao molho de camarão

Tempo



20 min

Dificuldade



Média

Serve



2 porções

Ingredientes

- 3 dentes de alho picados
 - 2 cebolas médias picadas
 - 2 ovos
 - farinha de rosca
 - 400g de camarão descascado
 - 5 filés de peixe à sua escolha
- sal, pimenta, salsinha, cebolinha, manjeriço, limão e vinagre a gosto

Modo de fazer

Tempere os filés de peixe com alho, cebola, limão, vinagre e os condimentos verdes. Deixe marinando e depois prepare para empanar o peixe. Em duas tigelas, separe os ovos e a farinha de rosca. Passe o peixe primeiro no ovo e depois na farinha. Frite-os em uma panela com óleo quente e reserve. Prepare o molho de camarão com o mesmo tempero usado no peixe e adicione tomate para criar molho. Quando levantar fervura, despeje o camarão sobre o peixe.



O “PF” do Vadinho

“Se o pai do Neymar vier trocar toda a fortuna dele por isso que eu tenho, eu não quero. É verdade, juro pra ti. Eu sou mais feliz que o pai do Neymar”, atesta Vadinho. Lorival João Peirão, seu nome de registro, é um homem de conversa fácil, poucos pertences e muitos amigos. Quando os clientes entram em seu restaurante no Pântano do Sul, logo o cumprimentam com um aperto de mão ou um abraço carinhoso. O que deixa o senhor de 76 anos feliz é o elogio à comida servida ali, feita por sua esposa Marizilda com auxílio de sua filha mais velha, Maria — que, mesmo formada em Serviço Social, estudou Gastronomia para trabalhar no negócio da família. Assim como ela, Sandro, Carlinho e Rafael, os outros três filhos do casal, também trabalham no restaurante. “A gente é uma família, entendesse?”.

O Bar do Vadinho está instalado em uma casa amarelo queimado centenária, construída em 1899. A casinha à beira da praia, que pertencia a uma tia de Lorival até que ele a comprasse em 1980, quase não tem cimento. Grande parte das paredes é construída com com óleo de baleia, artifício comum na confecção da ar-

gamassa no século XIX, principalmente em regiões litorâneas. “Eles botavam o barro do morro e a areia de rio de água doce, aí misturavam com pó de casquinha de berbigão torrado. Depois, um pouco de óleo de baleia junto, pra dar liga e pra não dar muita umidade, entendesse? Foi feito assim”, detalha Vadinho, enquanto passa a mão pelas paredes.

Nas paredes, também, o dono do restaurante deixa sua arte. Para enfeitar o bar, ele pintou quadros e painéis com elementos mais florianopolitanos impossíveis: pescadores com seus barquinhos no mar, praias cheias de banhistas se divertindo e rendeiras tradicionais. Quem entra pela porta da frente, que na verdade fica escondida na lateral do restaurante, vê uma pintura do Mercado Público que ocupa a parede inteira. No quadro, está a assinatura: Lorival João Peirão.

O restaurante como conhecemos hoje foi inaugurado em 1986, servindo desde lá uma comida caseira, com ingredientes frescos e sem temperos prontos. O cardápio, que é o mesmo desde a inauguração, serve apenas um único prato: peixe frito e desfia-

Tradição no sul da Ilha: no cardápio do Bar do Vadinho, reina o prato feito

do, pirão, arroz, feijão, batata-frita e salada. Tudo fresco e feito no dia. “O azeite do peixe frito é um azeite, o do desfiado é outro, o da batata é outro. Tudo separado, pra tu comer filé com gosto de filé, peixe frito com gosto de peixe frito e batata com gosto de batata. Esse é meu trabalho”, se orgulha o dono.

É de comida como estas que Vadinho mais gosta. Quando perguntado quais são os pratos preferidos dele, a resposta foi automática: “adoro pirão, farinha, feijão e arroz. Não como pizza, não como cachorro-quente, não tomo refrigerante, não como bost... bobagem nenhuma. Quando eu vou na pizzaria com a minha mulher e com os empregados, eu pago a conta deles mas levo arroz e feijão pra comer, porque não como pizza. Entendesse?”.

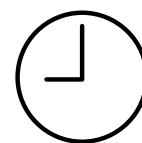
A relação com peixes e com comida simples vem desde pequeno. Desde que nasceu, Vadinho foi pescador. Aos 14 anos, ele já trabalhava todos os dias com seu pai em embarcações no Sul da ilha. Aos 17, se mudou para Santos, em São Paulo, em busca de melhores oportunidades no maior porto da América Latina. Como o apego por sua terra natal era grande, o objetivo de Vadinho era ganhar dinheiro rápido trabalhando como mo-

torista de pesca para voltar correndo. Assim, dois anos paulistas depois, Vadinho retornou ao Pântano do Sul.

Ao todo, foram 25 anos envolvido em barcos de pesca até comprar seu restaurante nos anos 80. “Pesquei da Bahia à Argentina. Ficava, às vezes, seis meses sem vir em casa quando era mais novo”. Apontando para um dos garçons, ele lamenta: “esse filho aqui, eu conheci com três meses só, o Carlinho.” Para Carlinho e seus três outros filhos, ele ambicionava algo diferente: “eu quis que eles tivessem universidade, estudassem pra ser alguém na vida e não ser pescador como eu”.

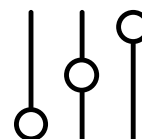
Pelo passado em barcos de pesca, Vadinho se recusa a comprar frutos do mar sem saber a procedência dos bichos. Ele consegue a maioria dos peixes com pescadores do próprio Pântano do Sul, conhecidos de nome e longa data. O máximo de distância que ele admite que seus peixes venham é da Praia da Pinheira, na Palhoça. Além disso, ele só usa produtos da época. “Não trabalho com peixe industrializado, com peixe do Alasca. Isso eu não boto na minha mesa. Peixe que é rosa, dourado, que é isso e aquilo... Eu já vi gente pegando e já peguei, mas não quero. Eu quero é o nosso peixinho”.

Tempo



20 min

Dificuldade



Média

Serve



4 porções

Sem tirar os óculos escuros e atento ao movimento do restaurante, Vadinho gerência 19 funcionários, que trabalham sábado e domingo, das 11h30 às 17h. O bar funciona só nestes dois dias, para que, durante a semana, ele tenha tempo de comprar os produtos com quem ele quiser. A farinha vem de engenho, “aquela raspada à mão, compro lá em São João Batista, da roça mesmo”. O resto dos ingredientes são “de colono”: “sexta-feira eu pego meu carro, vou lá no CEASA. Alface eu compro de um, tomate eu compro de um, alho eu compro de um. Tudo separado”.

O apreço pela comida caprichada do local é hereditário. “Tem tataravô, avô, filho, neto, bisneto e tataraneto que vêm aqui. Tem um dos mais velhos que fez o aniversário de 80, 81, 82, 83, 84 e 85 aqui, acho que esse ano vai fazer novamente. Tô com seis gerações. Todos que vêm, voltam”, conta. Os clientes assíduos são os Guedes da Fonseca, tão tradicionais na cidade que a praia da Armação dedicou sua principal rua ao falecido coronel Hermes Guedes da Fonseca, o “velho Guedes”. Ficou a dúvida se todos eles, assim como o próprio Vadinho, também eram do Pântano do Sul. Quase ofendido com os forasteiros, ele nega: “não. São de Florianópolis.”

Ingredientes da estopa de peixe

- 1 dente de alho
 - 1/2 tomate em cubos pequenos
 - 20g de abóbora
 - 300g de arraia cozida e desfiada já temperada
 - 3/4 de xícara de chá de água
- sal, pimenta, salsinha e cominho a gosto

Modo de fazer

Refogue o dente de alho e o tomate até dourarem e depois acrescente a abóbora para pegar cor. Adicione sal, pimenta malagueta, salsinha e cominho para dar gosto. Os temperos podem variar com a preferência de cada um. Acrescente a arraia já temperada e mexa com cautela. Por fim, adicione o 3/4 de xícara de água e deixe reduzir até secar. Observação: A foto abaixo é do peixe à doré.



As **invenções** da Jana e do Josué



O agito das galinhas avisa: estamos próximos à casa de Janaína Hoffman e Josué Costa Verzola. Mesmo com o cacarejo alto de boas-vindas, quem recebe os visitantes é a cachorra Meluca. Sem latidos ou rosnadas, ela se oferece para receber um carinho. “Tu és muito dada mesmo, hein minha filha?”, diz Josué enquanto abre o portão feito com cordas. A casa do casal fica no Alto Ribeirão da Ilha e faz jus ao nome do bairro. Para entrar no cômodo principal, tem de se subir uma escada que transforma a casa na mais alta construção do terreno familiar. Ali também moram a mãe e a irmã do mergulhador, artista e inventor.

A criatividade de Josué pode ser notada nas paredes da casa quadrada, cada uma feita de um tipo diferente de madeira. As janelas também diferem entre si. Há quadros nas paredes, fotos da infância e artigos de decoração que detalham a singularidade e as diferenças de cada um, mas que juntos se completam num

O casal vive no “casulo” que eles mesmos construíram, no Alto do Ribeirão

estilo arquitetônico digno de capa de revista. Outro detalhe que visitante deve notar na construção pitoresca é o espaço ocupado pelas duas outras cachorras do casal – Nazareth e Didi – no estilo da casa. Além da cama e dos cobertores, elas dominam o sofá e a poltrona, onde se encarregaram de criar o próprio design destruindo parte do estofado.

A pequena mesa de centro, presente de um antigo garçom do Bar do Vadinho, é rodeada por dois bancos de madeira. É ali que o casal serve os mais variados banquetes. Gostam de fazer massas, risotos e carnes, mas sua paixão são os frutos do mar nativos. Contam quantas vezes for necessário suas aventuras pesqueiras nas praias que circundam a região do Sul do Ilha. Gostam de ir nos costões pegar ostras e mariscos direto da pedra e garantem que o gosto e o tamanho são especiais. Enquanto Josué se encarrega de retirar os moluscos de seu habitat natural, Jana registra com o celular, comentando cada ação do marido. “Hoje é dia de ouriço!”, diz ela animada em um vídeo publicado em sua conta no Instagram. Todos os vídeos de suas aventuras estão lá.

Em meio aos latidos das cachorras assustadas e aos goles de vinho,

Jana se anima. Na televisão, alterna clipes musicais de sua preferência. Rock, samba e pop estão na lista, que exclui o sertanejo, abrindo exceção apenas para algumas músicas de Marília Mendonça. Ela bota para tocar também o que aprendeu a adorar com seu irmão mais novo. “Esse é meu bebê. Ele é lindo, né?”, diz com carinho procurando outra foto do caçula de sua família.

Uma música em especial fez Jana e Josué se inspirarem para cozinhar. O grupo manezinho Gente da Terra, que funciona no Campeche desde o fim dos anos 80, ecoava pela sala-cozinha, ditando o passo-a-passo da sobremesa que seria servida: “Eita que cheiro bom, é o mamão que tá na panela! Tá que tá ficando doce com cravo e canela. O mamão pra ficar docinho tem que ter um jeitinho. O rebolado e a colher de pau, isso é fundamental”. No álbum de registros de Jana, conhecido como seu celular, ela mostra um vídeo do preparo do Doce de Mamão, enquanto canta outro verso da música: “melhor que mamão docinho só o rebolado do meu benzinho...”.

O casal é generoso e elabora refeições com entrada, prato principal e sobremesa que servem bem cinco

ou seis convidados. A preparação do cardápio é o que mais os diverte. Se a refeição será servida no almoço, levantam-se cedo em busca dos melhores ingredientes. Os peixes e as ovas de tainha – “o caviar do mané” –, eles compram direto dos pescadores. Já o resto dos itens necessários ao preparo podem ser retirados de seu quintal. Ali mantém uma produção caseira, mas altamente profissional, de cogumelos. Josué mostra com orgulho a estufa onde os guarda até estarem prontos para o consumo.

Entre idas e vindas, estão juntos há quase dez anos. “A gente se conheceu na zona”, fala Josué que é rapidamente interpelado pelos olhares furiosos de Jana. “Mentira. Eu era sócio do *Taliesyn*, nos conhecemos lá quando ele ainda ficava na rua Fernando Machado”, conta ele. O bar de rock foi cenário dos primeiros beijos e de algumas discussões do casal. Dividiram uma casa no Norte da Ilha e frequentaram por vezes as residências “de solteiro” um do outro. Em 2018, decidiram juntar as panelas e morar juntos no Ribeirão.

Além dos equipamentos convencionais de cozinha, a casa tem um fogão a lenha. A peça é o xodó do casal, que adora o gosto do pei-

xe feito ali. Outro item indispensável nas refeições deles é a erva baleeira. A planta, que lembra o cheiro e a aparência da erva-mate gaúcha, brota em pencas no quintal da casa e é o tempero de muitos pratos, servindo como uma espécie de elemento secreto.

Manezinho do Ribeirão, Josué conta que ofereceu a sua amada todos os frutos do mar possíveis. Era uma forma de testá-la. “Eu não sou mané mas sou peixeira, gostei de tudo que ele serviu”, comenta a itajaiense. Entre os moluscos apresentados pelo mergulhador estava o buzo. Cartilaginoso, o fruto do mar é servido preferencialmente em uma farofa à base de farinha de rosca. A iguaria deve ser consumida quente e é acompanhada com excelência por algumas gotas de vinagre balsâmico.

Tal vinagre, ensina Josué, é perfeito também para dar um toque amargo aos mariscos servidos na casca com outra farofa. Já para fazer ostras gratinadas perfeitas, Jana usa uma combinação de queijos que inclui até o intenso gorgonzola. Para finalizar, o parmesão ralado é acrescentado antes do prato ir ao forno. Cerca de 30 minutos depois ele está pronto para o consumo.

Os mariscos ao lado são de maricultores de Ribeirão. A farofa é caseira e as ervas, todas da horta da casa





Farofa de buzo

Tempo



10 min

Dificuldade



Média

Serve



2 porções

Ingredientes

- 1 cebola picada em cubos
- 1 dente de alho picado
- 1 tomate picado em cubos
- 400g de buzo
- 1 xícara de chá de farinha de rosca sal, pimenta, açafão-da-terra, gengibre, ervas e cheiro verde a gosto

Modo de fazer

Faça a base para um refogado, acrescentando cebola, alho, tomate, açafão-da-terra, pimentas variadas, gengibre, ervas da sua preferência e cheiro verde. Adicione a farinha de rosca e o buzo ao preparo, mexendo sem parar com um fio de azeite de oliva por aproximadamente cinco minutos. Quando a mistura estiver homogênea, retire da panela e sirva quente ou em temperatura ambiente.

Doce de mamão

Ingredientes

- 300g de mamão verde
- 400g de açúcar
- 1 xícara de chá de água
- cravo a gosto

Modo de fazer

Descasque o mamão, removendo as sementes. Corte-o em fatias finas para facilitar o cozimento. Reserve. Em seguida, ferva água em fogo médio, coloque o mamão na panela e cozinhe por aproximadamente três minutos. Retire o mamão da água.

Use a mesma panela e água quente para fazer um caldo, adicionando açúcar e cravo. Deixe cozinhar em fogo baixo até que todo o açúcar se dissolva na água. Coloque o mamão no caldo e mexa lentamente sem parar por cerca de vinte minutos. Desligue o fogo, coloque a mistura em um recipiente e reserve na geladeira. Sirva gelado.

Tempo



30 min

Dificuldade



Fácil

Serve



2 porções





A sequência de ostras do Freguesia

Servido em uma taça de vinho, o ceviche de ostras é o prato que o chef Agnaldo de Souza começa a preparar rapidamente na cozinha do Freguesia Oyster Bar, em Santo Antônio de Lisboa. Em forma de L e atravessado por uma escada de poucos degraus, o espaço abriga cinco funcionários por turno. O número aumenta em épocas de muito movimento ou ocasiões especiais. Quem toma conta de tudo é Carla Cabral Costa, sócia do restaurante junto com o irmão Leonardo.

O semblante sério da administradora desaparece dando lugar a gargalhadas quando é questionada se gosta de cozinhar. “Não! Eu gosto mesmo é de mandar”, afirma. Sentada em uma das cadeiras do salão coberto do restaurante, Carla comanda os funcionários apenas com olhares de aprovação ou desaprovação. Eles sabem identificá-los e diferenciá-los imediatamente.

Último restaurante da rua Quinze de Novembro, o Freguesia serve pratos de frutos do mar com maestria. O carro chefe é a sequência de ostras que reúne 30 diferentes tipos de pre-

paro do molusco. Naturais, ao bafo e gratinadas são alguns dos mais populares. Contudo, a favorita de Carla é a incomum ostra ao alho e óleo.

Seu preparo é simples, sendo levada à mesa em menos de 15 minutos. Na frigideira vai o óleo, que quando quente recebe o alho picado. O cheiro do tempero toma a cozinha do restaurante familiar e logo recebe mais um reforço delicioso: as ostras. Cultivadas em uma fazenda do molusco localizada a pouco metros do restaurante, elas são grandes e vistosas.

Quem prepara a receita favorita de Carla também é o chef principal Agnaldo. Baiano, ele explica os processos da receita já pedindo desculpas por sua timidez, mas quando começa a falar demonstra exatamente o contrário: dedicado e brincalhão, ele descreve os ingredientes com naturalidade e mostra com orgulho sua participação em peças publicitárias promovidas pela Prefeitura Municipal de Florianópolis. Sua trajetória na cozinha começou como a de muitos:

O chef de cozinha Agnaldo de Souza exhibe dois dos pratos da sequência de ostras

de auxiliar, foi conquistando espaço. Lavou louça, cortou legumes e agora coordena sua equipe como cozinheiro-chefe há anos.

Os garçons se alternam entre os dois salões do Freguesia. O primeiro, no prédio que abriga a cozinha e o caixa, é enfeitado por quadros e itens que remetem à cultura manezinha. No deck fica o segundo. São 20 disputadas mesas que permitem aos clientes assistir a um dos mais bonitos pores do sol da Ilha de Santa Catarina. A praia, tomada por barquinhos de pesca e alguns jet skis, é iluminada por um céu cor de rosa por alguns minutos. Quando a escuridão da noite chega, outro espetáculo começa, dessa vez por conta das luzes da outra ponta da cidade que podem ser vistas dali.

A família Cabral é uma das mais antigas moradoras de Santo Antônio. “Quando eu era pequena, aqui era tudo nosso. Era como um parque de diversões. porque não passava carro, nem nada, então a gente brincava solto na rua. A gente morava ali em cima, sempre moramos. Tínhamos a plantação de ostras, que já temos há 35 anos e se mantém até hoje”, relembra Carla.

Além do restaurante, a família também é dona do Freguesia Coffee Bar. O espaço fica na rua de cima, a

Cônego Serpa, próximo à tradicional casa de rendas do bairro. Das 9h às 21h, são servidos pães, doces e cafés. Ele se conecta ao restaurante por meio da cozinha: basta descer as escadas e todos se encontram.

Outro momento de encontro entre os funcionários dos dois Freguesias é o carnaval. Os Cabral foram, em 1947, uma das famílias fundadoras da Associação Recreativa Cultural Esportiva Avante. A agremiação já teve time de futebol e comanda um dos eventos de maior sucesso em Santo Antônio: o carnaval do bloco Baiacu de Alguém.

O camarote montado durante a festividade recebe clientes e amigos ilustres, trajados com o abadá do Freguesia. São servidos alguns pratos do menu durante os dias de folia e todos os convidados se divertem, mas a organização intensa do evento deixa Carla irritada. Revirando os olhos, ela lembra que faltam poucos meses para que todo o trabalho recomece.

Mesmo assim, é falando do carnaval e rindo da própria desgraça que seu rosto é novamente tomado por gargalhadas. Quando questionada se algum dos outros restaurantes da localidade também monta camarote para a maior festa do Brasil, ela zomba: “ninguém é louco”.

Ao lado, duas das receitas que compõem a sequência de ostras do restaurante

Ceviche de ostras

Tempo



20 min

Dificuldade



Fácil

Serve



1 porção

Ostras ao alho e óleo

Tempo



10 min

Dificuldade



Fácil

Serve



1 porção

Ingredientes

- suco de 2 limões
- 6 ostras in natura
- 1 cebola roxa
- 2 morangos
- 5 gotas de molho de pimenta
- sal e coentro a gosto

Modo de fazer

Adicione o suco dos limões às ostras in natura e deixe-as marinando por cinco minutos. Depois, acrescente coentro picado a gosto, a cebola roxa fatiada em tiras bem finas, os morangos cortados em pequenos cubos e o molho de pimenta à sua escolha para dar um toque especial. Se a cebola crua for muito forte para o seu paladar, deixe-a em água fervente por cinco minutos antes de acrescentá-la. Sirva em uma taça de Martini.

Ingredientes

- 6 ostras ao bafo
- 1 colher de sopa de azeite de oliva extravirgem
- 1 colher de sopa de alho picado
- sal e pimenta a gosto
- alface e cenoura para adornar

Modo de fazer

Cozinhe as ostras em uma panela de tampa fechada com água fervente e sal. Quando a concha abrir, cerca de sete minutos depois, desligue o fogo e reserve as ostras.

Em uma frigideira quente, adicione o azeite de oliva e o alho. Espere cerca de dois minutos até dourar completamente. Adicione as ostras e misture bem. Sirva em um prato com alface, cenoura e o que mais quiser.



O **congrrio** “À moda do Tilica” do Zé do Cacupé

**Na foto, o congrio
do amigo Tilica.
Outros também
são homenageados
no cardápio**

José da Silva é uma das duplas mais comuns entre todas as combinações de nomes e sobrenomes do Brasil. É difícil ser lembrado por esse nome completo quando existem outros milhões iguais ao seu. Em Florianópolis, um caricato pescador e comerciante conseguiu se destacar: foi Zé do Cacupé, morador do bairro que ele escolheu agregar como sobrenome e manezinho da Ilha certificado até por troféu. Zé nasceu, cresceu, casou com Dona Zinha Machado, fez comércio, pescou, tocou pandeiro, cantou boleros e pescou mais um pouco, sempre no Cacupé, que fica cerca de 15 quilômetros a norte do centro. Ele faleceu em junho de 2019, aos 92 anos. Onde, não é difícil de se imaginar.

Quem passa pela pequena faixa de areia do bairro não consegue ignorar a memória desta figura manezinha. Ali, entre tantas outras casas parecidas, uma construção amarela e azul chama atenção pelo barquinho de madeira na frente, possui os dizeres “Restaurante Zé do Cacupé”. O nome é uma justa homenagem a ele, o pai da família proprietária do estabelecimento, e que vive no bairro há cinco gerações. “Meu pai trabalhou 68 anos na venda. Ele ficava

do lado de fora, olhando, fiscalizando, fazendo propaganda e nos ensinando a trabalhar”, relembra Renato Machado da Silva, filho de Zé e atual gerente do restaurante.

Ele é o quarto de seis irmãos, nascidos entre 1953 e 1971. A vontade era que todos tivessem sido paridos diretamente onde, anos depois, cresceriam: em casa, no Cacupé. Entretanto, a metade mais nova teve que ser levada às pressas ao Hospital Carlos Corrêa, no centro da cidade.

Assim como os nascimentos, os passeios da família para o centro eram mais por necessidade do que por vontade. Raras, as visitas à “cidade” – o Cacupé era o “sítio” – serviam para comprar produtos para a vendinha que sustentava a família desde o casamento de Zé e Zinha, em setembro de 1952. A travessia não era para amadores: nos anos 50, não havia estradas que ligassem o norte da ilha ao Mercado Público, local de fornecimento da venda. Por isso, tudo que o casal precisava comercializar tinha que ser conquistado após uma jornada de barco. O trabalho ficou mais difícil quando, após um acidente, Zé do Cacupé machucou a perna e passou a ter dificuldades de locomoção.

Já conhecida pela comunidade, a família não ficou sozinha. A ajuda principal veio, literalmente, do mar: forasteiros do centro da cidade, Elias Romão da Silva, o Tilica, e seu pai, Chico, estavam acostumados a nadar por toda a região do Cacupé, da areia da praia até as ilhas que cercam o bairro. Quando souberam que o amigo de tantas pescas teria problemas para tocar seu negócio, passaram a servir de assistentes voluntários de Seu Zé. Ajudavam a carregar o barco com os produtos necessários para a venda até que os filhos fossem grande o suficiente para tomar o lugar. O agradecimento foi tanto que hoje, se você quiser filé de congrio rosa grelhado com alcaparras, champignon, camarão, lula e mariscos na chapa, deve apontar para o peixe “à moda do Tilica” no cardápio do Restaurante Zé do Cacupé.

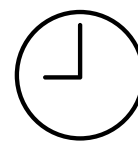
Não foi só Tilica que foi homenageado com pratos no menu. Tem o Siri da Vó Zair, refogado na panela de barro; o Peixe do Vô Vicente, ensopado; o Bacalhau da Dona Zinha, grelhado em azeite de oliva, e o Camarão da Vó Vanda, gratinado com abóbora. A maioria dos pratos acompanha o clichê manezinho: arroz, salada, farofa e pirão – de peixe, de feijão ou d’água. No cardápio, um recado importante:

“Segundo o Mané Almir Gentil (grande conhecedor de assuntos da Ilha), o pirão pode ser, quanto à sua consistência, cardinho, churume, loque-loque e suquete”.

Os peixes são geralmente servidos inteiros, alguns com cabeça e tudo. O preferido de Renato é o linguado, “mas eu almoço aqui há 32 anos, então gosto de tudo”. O toque especial é dado por salsinhas, limões e pimentas-biquinho, que servem tanto de enfeite quanto de realçadores de sabor. Nas paredes do restaurante, as fotografias da família no Cacupé nas décadas de 80 e 90 têm a mesma função. Mesmo que não comestíveis, é mais prazeroso ter provas que o local que você escolheu almoçar tem história de longa data.

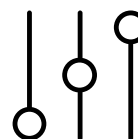
A bodega dos anos 50 só virou restaurante em 1987. No ano anterior, o filho Renato repetiu na escola, ficou abalado e só reclamava. Dona Zinha resolveu tomar uma atitude para animá-lo: “no verão de 87 pra 88, vamos abrir um barzinho pra ti, aí tu vende misto quente, caldo de cana, essas coisas”. A comunidade gostou da intenção da família, mas não concordou com os produtos. Julgavam que o Cacupé não era lugar para vender x-salada, era lugar pra vender peixe.

Tempo



20 min

Dificuldade



Média

Serve



3-4 porções

Dito e feito. A vendinha se transformou em barzinho que se transformou em restaurante de frutos do mar, sem diminutivos. Nem sempre o espaço foi como é hoje, com decoração açoriana, produtos de qualidade e clientes que lotam o restaurante em dias de sol. No início, Renato ia ao centro da cidade com seu "Fiatzinho 147" para encontrar-se com fornecedores e limpava cupins da mesa enquanto atendia as pessoas. O tempo passou e o espaço se profissionalizou. Hoje, ele gerencia 16 funcionários e serve cerca de 200 pessoas em dias movimentados. Todos os garçons são seus amigos e a chef de cozinha principal, Berenice Cunha Martins, é sua velha conhecida: são casados há mais de 25 anos.

O nome do restaurante também era outro: Estrela do Mar. O problema é que, além do Estrela do Mar da família Cacupé, havia mais três estabelecimentos assim chamados em Florianópolis. "Eu chegava a receber conta dos caras que não pagavam lá nos barzinhos deles aqui no meu, porque confundiam". Quando Renato casou, ele e Berenice assumiram o comando total e resolveram o problema. Sem xarás, o restaurante virou Zé do Cacupé, homenagem ao José da Silva mais famoso de Florianópolis.

Ingredientes

- 1 filé de 1kg de congrio-rosa
 - 3 colheres de sopa de manteiga
 - 50g de alcaparras
 - 50g de champignon
 - suco de 1/2 limão pequeno
 - 200g de camarão sem casca
 - 200g de lula
 - 200g de marisco
- sal e pimenta a gosto
pimenta biquinho e salsinha para adornar

Modo de fazer

Filete o congrio-rosa inteiro e, em seguida, leve-o à grelha com sal, pimenta e outros temperos a gosto. Reserve. Para o molho, adicione manteiga em uma panela até esquentar. Depois, amasse algumas das alcaparras sem muito cuidado e junte à manteiga. Acrescente o limão e o champignon, misture lentamente e desligue o fogo. Reserve o molho.

Em uma chapa, doure dois dentes de alho em azeite de oliva e, em seguida, coloque o camarão para grelhar. Deixe por aproximadamente dois minutos e retire-o da chapa. Depois, repita o processo com as lulas e os mariscos separadamente, mas por menos tempo. Coloque todos os frutos do mar em um recipiente. Sirva junto do peixe, do molho e adicione pimenta biquinho e salsinha para adornar.



Os **siris** do Betinho do Deca da Lina

Quarta-feira é dia de sopa de siri no Bar do Betinho do Deca da Lina. O dia é também o único em que o restaurante da Lagoa da Conceição fica aberto sem parar das 9h às 22h, cinco horas após o expediente normal. Duas televisões recepcionam os clientes transmitindo as partidas da rodada do Campeonato Brasileiro ou da Libertadores. Aos poucos, as mesas de madeira com toalhas xadrez vão se enchendo de fanáticos por futebol ou de entusiastas de bolinhos, sopas e tudo que envolve os siris da Lagoa.

O Bar do Betinho do Deca da Lina já funciona há mais de 30 anos. Deca trabalhava como garçom em outros restaurantes da Lagoa, como o Oliveira e o Maurílio, e foi pegando experiência. Em 1983, resolveu abrir seu próprio negócio na região, já que nasceu, cresceu e sempre pescou ali. Hoje, como muitos dos estabelecimentos tradicionais de Floripa, o restaurante é tanto de família quanto de peixe: “É bar de pescador. Mesa de madeira, aquela comida bem ca-

seira”, explica César, filho de Deca e atual gerente do restaurante.

É nas mesinhas de madeira aguardando a comida nativa que os clientes assistem televisão entusiasmados, enquanto tomam cachaça. As opções de pinga são duas: ou bebem a Cachaça do Avaí, ou a Cachaça do Figueirense. Um simples teste químico confirmaria que a bebida nas duas garrafas é exatamente a mesma: Cachaça 51, velha conhecida não só em Florianópolis, mas em toda a torcida do Flamengo. Mesmo assim, aos olhos de um manezinho, elas não poderiam ser mais diferentes. César tem preferência evidente: acha melhor a do leão da ilha, seu time do coração.

O nome do bar, do Betinho do Deca da Lina, é esquisito e cacofônico mas tem uma explicação. Lina é mãe do Deca, que é pai do Betinho, filho mais velho que ajudou a família no início do negócio. A ideia era escolher um dos nomes e batizar o restaurante, mas eles pareciam indissociáveis. “Aqui na Lagoa,

Na Lagoa da Conceição, o bar BDL serve os siris que eles mesmos pegam por lá

tem muito Betinho. Deca, então, tem mais ainda. Aí colocamos esse nome, porque as pessoas perguntam: 'ah, que Betinho?' Betinho do Deca. 'Que Deca?' Deca da Lina". Para economizar saliva, o restaurante foi carinhosamente apelidado de BDL.

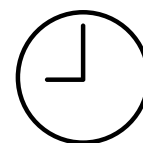
A grande maioria dos frutos do mar servidos não são do mar, e sim da Lagoa. O bar tem seu próprio barco e, assim, os funcionários conseguem partir em expedição aos seus vizinhos na Costa da Lagoa para conseguir os siris, mexilhões e peixes necessários para a semana. A pesca do camarão já viu dias melhores: hoje em dia, com a dificuldade de encontrá-lo, César e os outros funcionários vão até o centro da cidade procurá-lo em terra, no Mercado Público municipal.

Orgulhosos de seus produtos, os pescadores-garçons atestam: um dos peixes servidos no restaurante, a carapeva, não pode ser encontrado em nenhum outro lugar do mundo além dos limites da Lagoa da Conceição. Peixinho pequeno, ligeiro e noturno, a carapeva é rara de ser encontrada. Quando capturada pelos pescadores, ela vira prato grelhado, assado ou ensopado no restaurante, especialidades da casa de família.

Nas paredes do BDL, acusa-se o ambiente pesqueiro: fotos em preto e branco de Betinho e Deca com seus barcos de madeira embarcados na praia, tiradas por um fotógrafo argentino que os conheceu na Costa da Lagoa. Nas imagens, os dois gargalham com os pés no mar enquanto um oferece um cigarro para o outro. A areia molhada se mistura com as redes de pesca e com a barra das calças de Betinho e Deca, já submersas em água. A cena registrada parece só mais uma terça-feira para a família pescadora. César é ocupado com o ritmo frenético de restaurante, mas ainda consegue arranjar algum tempo para exercer a profissão hereditária: "votimeia vou dar umas tarrafas lá também".

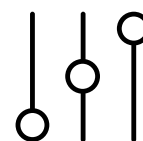
Todos os membros da família já trabalharam no BDL em algum período ou outro, mas, hoje, os responsáveis por cuidar de tudo são César e sua esposa Margarida. Ela comanda a cozinha, e ele, a gerência geral. A chef bota em prática tudo que aprendeu com a mãe de César. "Ela é o braço direito, o carro-chefe da casa", se orgulha o marido. Manezinha raiz, Margarida se criou no mundo da culinária nativa assim como todos os outros funcionários do bar.

Tempo



1h

Dificuldade



Média

Serve



4 porções

A rotina é agitada. Às nove da manhã, o bar já está aberto para quem quiser comer um bolinho de siri de café da manhã. Perto do meio-dia, os funcionários começam a servir pratos feitos e não param até o fim da tarde – ou, até às 22h na quarta-feira. Se você estiver com fome de arroz, feijão e peixe às quatro e meia da tarde na Lagoa, o BDL é a opção. Em todos estes horários, César e Margarida estarão de prontidão, desde a abertura até o fechamento do restaurante. A que horas chegam? “Bom... a gente mora aqui em cima... então...”.



Ingredientes da sopa

- 1kg de siri
 - 2l de água fervente
 - cebolinha
 - salsinha
 - orégano
 - manjericão
- sal e pimenta a gosto

Modo de fazer

O preparo da sopa começa com cozimento do siri. Ele deve ser colocado em uma panela grande com água fervente e apenas a adição de sal. Após 20 minutos ele está pronto. Reserve e deixe esfriar.

O próximo passo é tirar a carne do crustáceo de dentro de sua “casca”. Com o auxílio de uma faca, arranque as patas e retire a carne de dentro delas. Você ainda deve retirar a carne da carapaça do animal, muito usada para fazer casquinhas de siri. Feito isso, começa o preparo da sopa.

Em uma panela de barro, adicione água, salsinha, cebolinha, orégano e um pouco de manjericão. Não esqueça de colocar a carne do siri em sua mistura. Você pode dar um toque especial adicionando legumes à sopa, se preferir. Em cerca de 30 minutos, ela está pronta para o consumo. Sirva na panela de barro.



Os camarões do Narbal Corrêa

Mal chegou ao restaurante que administra em parceria com a filha Victória, no Centro de Florianópolis, Narbal Corrêa se mostrou incomodado. O prato de camarões não estava perfeito. “Manda chamar o Abraham! Isso aqui passou do ponto”, reclamou. O manezinho nascido na maternidade Carlos Corrêa navegava no computador quando seu subordinado, um haitiano, chegou. O que poderia ser uma briga tornou-se uma verdadeira aula de culinária. “O camarão tem que ficar menos tempo fritando, senão vira uma borracha. Capricha na próxima, sei que tu consegue”, finalizou Narbal.

Sentado em uma das cadeiras de um de seus restaurantes, a Lagosteria Rita Maria, ele dedica o pouco tempo que tem no dia para admirar o espaço que construiu. A história de sua vida está registrada nas paredes do lugar, que formam um museu pessoal. São arpões de pesca, roupas de mergulho, pinturas e o prêmio de campeão Pan Americano de Pes-

ca Submarina, conquistado em 1999. “Eu aprendi a nadar antes de aprender a andar”, conta ele. Os itens ajudam a conhecer melhor o segundo chefe com mais tempo de atuação em Florianópolis, segundo seu próprio levantamento histórico.

Há 30 anos seu trabalho é na cozinha. Em meio ao barulho dos pratos e a confusão de funcionários, Narbal produz pratos de alta gastronomia com os mais variados ingredientes. A preferência são os frutos do mar, que ocupam quase integralmente o cardápio da Lagosteria Rita Maria. A exceção é o prato infantil que serve frango grelhado.

São servidos quatro diferentes tipos de menus degustação no restaurante. Um deles tem como principal ingrediente o camarão, servido ao bafo, alho e óleo, em forma de croquete, casadinho e até uma entrada feita apenas com as patas do crustáceo. O cardápio, que serve duas pessoas, é finalizado com um peixe grelhado com molho de camarões. Os outros menus valorizam

Camarão ao alho e óleo da Lagosteria Rita Maria, servido em prato customizado

bivalves – ostras, vieiras, mariscos –, polvos e lagostas.

Há ainda um menu de inverno, que busca a valorização da cozinha histórica da Ilha. “Nesta edição resgatamos pratos emblemáticos da Lagoa da Conceição dos anos 70. Homenagem ao senhor Andri- no Adrião de Oliveira”, diz o texto acrescentado ao cardápio deste ano. Andri- no morreu em 2013 aos 92 anos. Frequentador assíduo do Mercado Público e da vida boêmia da cidade, ele foi um dos primeiros a abrir um restaurante e hospedaria no Leste da Capital.

A homenagem a personagens históricos de Florianópolis faz parte da Lagosteria. A casa onde o restaurante funciona teria pertencido a Rita Maria, uma das mais famosas ben- zedeiras da Ilha. Filha de escravos, Rita saudava os recém chegados à Capital com rezas e ajudava no tra- tamento de doentes com a prática de curandeira. Na parede da entrada um desenho imita a fisionomia que ela teria. Sem fotografias ou registros precisos sobre sua vida, não se sabe ao certo como era sua aparência.

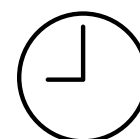
Para contar mais histórias sobre a cidade que tanto ama, Narbal está escrevendo um livro sobre a cultura

da culinária de Florianópolis. A pes- quisa, desenvolvida em parceria com o historiador Amilcar D’ávila de Mello – “não vai mais ser aquela porcaria que eu ia escrever sozinho” – traça a cronologia da gastronomia da Ilha. “A culinária manezinha é a mistura da indígena, africana e vicentina forma- tada por mãos açorianas”, afirma.

O livro poderia incluir um capítulo dedicado apenas a sua história. Neto de índios, ele lembra das refeições diárias da avó, que se limitavam a pi- rão d’água, feijão, linguiça e cachaça. A influência da antecedente reflete nas escolhas gastronômicas de Nar- bal. “Hoje em dia, a gente sofisticada um pouco, mas eu me recuso a usar coisas de fora. Só bacalhau e azeite de oliva, que não tem aqui. Eu sou muito purista”, comenta, orgulhoso.

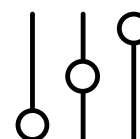
Dono também do Bom Pesca- dor e Do Mar, perdeu as contas de quantos restaurantes já teve. “Isso aí só contratando detetive”, ri. Em todos tentou emplacar seu prato fa- vorito: camarão com chuchu. A mis- tura incomum de ingredientes não fez sucesso com o grande público, agradando apenas um cliente que reclamou da ausência da refeição no cardápio. “Também, só tu co- mias, homem”, exclamou Narbal.

Tempo



10 min

Dificuldade



Fácil

Serve



2 porções

Ingredientes

- 1/3 de xícara de chá de azeite extravirgem
 - 3 dentes de alho
 - 400g de camarão sem casca
 - uma pitada de limão
- sal, pimenta calabresa, pimenta do reino e salsinha a gosto
alecrim e capuchinha para adornar

Modo de fazer

Em uma frigideira, esquite o azeite até que fique bem quente. Abaixar o fogo e acrescentar os dentes de alho. Deixe-os dourar por aproximadamente cinco minutos. Em seguida, adicione os camarões já descascados e mexa rapidamente por aproximados 3 minutos, para que não passem do ponto. Tempere com limão, sal, pimentas e salsinha. Sirva com alecrim e capuchinha para adornar.





As poções do Franklin Bar

“Para amar, tem que conhecer”. Esta era a filosofia de Franklin Cascaes, escritor, folclorista e antropólogo manezinho. Conhecido por suas histórias de bruxaria, lendas folclóricas e criaturas fantásticas, “Seo Frankolino”, como era chamado por pescadores da Ilha, passou a vida concretizando uma ideia simples, mas trabalhosa: registrar a cultura de Florianópolis e apresentá-la ao público morador da cidade.

Por anos e anos, o pesquisador foi um arqueólogo de vidas. Investigava sotaques, utensílios, receitas e famílias, transformando o folclore que via e ouvia em documentos dos mais diversos tipos: esculturas, trabalhos acadêmicos, documentos, maquetes, desenhos e lendas. O escritor faleceu em 1983, mas seu trabalho deixou pegadas que não se apagam nem com as ondas da Joaquina. Um dos rastros não está na cara, mas está no nome: o Franklin Bar. Inaugurado em 2019 no Centro Histórico de Floripa, o espaço serve *drinks* variados que homenageiam a cultura local.

A consertada, com licor de café e cachaça, é a bebida mais popular do litoral catarinense

No início, a ideia não era brindar ao Franklin Cascaes, mas já nas primeiras investigações o nome do artista inevitavelmente surgiu. “Ele estudava a cultura das pessoas, isso era o mais importante. O que ele fazia é o que eu tô querendo fazer”, é o que conta Diego Rita, mixólogo, “manezinho de tarafear” e proprietário do bar. “Tu vai em Goiânia, eles vão falar em pequi, tu vai em Minas e eles vão falar da galinha com quiabo... O próprio povo tem orgulho das coisas deles. E aqui eu pensava: pô, cadê um lugar que eu possa tomar uma cachacinha de butiá? Cadê o povo fazendo *drink* de araçá?”

No cardápio de bebidas do Franklin não há quase nenhum ingrediente importado, porque Diego privilegia elementos locais. A cachaça é de Santo Amaro da Imperatriz, na Grande Florianópolis, o suco de butiá é de Laguna, no litoral sul catarinense, e o caldo de cana é da máquina atrás do balcão. Mais do que um espaço para beber, Franklin é uma celebração de tudo que envolve Floripa. No bar, versos do escritor patro-

no ocupam as paredes e artistas manezinhos estreiam suas obras. Foi o caso de Thiago Valdí. Conhecido por elaborar um mural gigante do próprio Franklin Cascaes bem no centro de Floripa, o grafiteiro Valdí mostrou seus talentos como escultor pela primeira vez no espaço de Diego, com a exposição “Sinistras”.

Feitas em composto cimentício e mármore, as máscaras da série representam mulheres da mitologia bruxólica da Ilha. “Penumbra” e “Anciã mística” são alguns dos títulos que nomeiam os treze rostos fantásticos pendurados pelo Franklin, representando benzedeadas e feiticeiras fictícias da cidade. Cada máscara tem uma história, cada detalhe uma razão de ser.

É assim também com o resto do bar. Diego chama o local como se fosse um filho – o Franklin é isso, o Franklin é aquilo. Inaugurado em julho de 2019, um semestre antes do covid-19 estourar no Brasil, o pequeno Franklin é um bebê pandêmico e passou mais tempo da vida aprendendo a se adaptar a um vírus do que se aglomerando com pessoas.

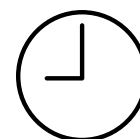
Sem os protocolos sanitários, amigos se agrupavam em mesas e experimentavam *drinks* um dos ou-

tros. Aí, veio a pandemia, os confinamentos e o medo justificado da vida social antiga. Desde então, foram vários momentos de abre e fecha, deixa e não deixa, libera e restringe. Franklin fechou as portas temporariamente em fevereiro de 2020 e voltou a funcionar com força total só em setembro. O movimento não é o mesmo e a equipe é enxuta: além dos sócios, são mais três funcionários para todo o espaço. Mesmo assim, Diego ri: “Acho que só sobrevivemos em função das bruxas.”

Mesmo com as dificuldades, Diego não arredou pé da ideia de fazer *drinks* autorais, “com sotaque manezesh”. O “Cozarada” é um deles: mistura-se Cachaça do Imperador prata, limão taiti, xarope de mel com dois ingredientes nativos de Floripa, o caldo de cana e o suco de butiá. O resultado é uma bebida agradável, leve e bem manezinha. O mixólogo elaborou, também, releituras de clássicos já conhecidos. A caipirinha e o daiquiri, por exemplo, transformaram-se em “Garapirinha”, com caldo de cana fazendo as vezes do açúcar, e “Daiquirido”, com suco e geleia de butiá.

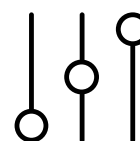
Uma das bebidas mais famosas no cardápio do Franklin – e no li-

Tempo



5 min

Dificuldade



Fácil

Serve



1 copo

toral catarinense – é a consertada. Patrimônio cultural imaterial do município de Bombinhas pela lei n. 1318/2013, não se sabe ao certo a origem da receita, mas que é antiga, é. O início do preparo, entretanto, é conhecido: famílias juntavam restos de café passado com um pouco de cachaça, para “consertar” o líquido velho. Daí, o nome.

Além do álcool e do grão mais comum do Brasil, cozinhava-se especiarias como cravo, canela em pau e gengibre com açúcar. Caramelizada, a mistura cheira a quentão e o gosto final é elaborado e suave, mesmo com café preto e cachaça forte. Até hoje, a receita não mudou muito, nem nas casas catarinenses, nem no Franklin. Lá é assim: quanto mais manezinho, mais valioso.

Ingredientes do “Cozarada”

- 45ml de Cachaça do Imperador prata
- 60ml de garapa (caldo de cana) fresca
- 45ml de suco de butiá
- 20ml de limão taiti
- 10ml de xarope de mel

Modo de fazer

Antes de misturar os ingredientes, elabore o xarope de mel: para cada litro do produto, dilua 600g de mel em 600ml de água quente. Espere esfriar antes de usar. Bata todos os ingredientes em coqueteleira com gelo e transfira para um copo americano médio com gelo novo. Guarneça com um palito de cana e raspas de limão taiti. Caso não tenha suco de butiá, substitua por mais suco de limão.



O polvo flambado do Balcão Mané

Toda capital brasileira tem um. Em Florianópolis, o Mercado Público reúne 11 boxes de peixarias, dois açougues, uma rua de pedra sabão, duas verdureiras, lojas que vendem calçados, blusas e chaveiros com o nome da cidade, um museu de arte e um Balcão Mané.

O último é um restaurante tradicional, com mesas dispostas em três ambientes do Mercado, tomando conta do ponto turístico mais movimentado do centro da cidade. O primeiro espaço tem vista para a rua Jerônimo Coelho e para o Camêlódromo Municipal. Sentar fora permite que o cliente fique próximo dos músicos que toda semana se apresentam ali. Rodas de samba se alastram pelo calçadão e artistas de rua se apresentam por dinheiro fixo no bar.

Já no espaço interno, onde fica o balcão nutrido por garrafas de bebidas, o cliente pode assistir a jogos de futebol na televisão. Os times florianopolitanos costumam fazer sucesso, já que o bar é mais frequentado por manezinhos do que por turistas,

uma raridade no Mercado Público. Há também três mesas que ficam no corredor, na parte de dentro do tradicional ponto turístico. Ideal para quem gosta de acompanhar o entra e sai de gente.

Ali o cardápio vai do polvo na chapa a almôndega de carne, do salmão com molho de beterraba ao picolé de berbigão. Orgulhoso das criações, o *chef* que hoje assina o menu também é um dos sócios. Manezinho do Saco dos Limões – “mas não vai dizer que é mané do saco, que fica feio” –, Fausto Jr. se tornou um dos donos do Balcão durante a pandemia. Em junho de 2020, o local voltou a atender os clientes.

“Pegamos a chave na terça à noite e abrimos na quarta de manhã. Sem nada. Fiz o cardápio, colocamos nas redes sociais. Sou *chef* de cozinha, sou gerente, faço as compras... Essa loucuragem toda. O cara não dorme nunca”, comenta Fausto.

Antes de ser um restaurante, o Balcão foi o açougue Fiambreria Spinoza, há mais de 60 anos. O estabelecimento vendia carnes exóticas

Nas fotos ao lado, Fausto Jr. prepara seu polvo grelhado na cozinha do Balcão



— ovelha, pato, coelho — mas passou a oferecer cerveja quando viu que o bar da frente “roubava” os clientes apreciadores da bebida. Uma coisa levou a outra e o local virou ponto de encontro dos ilhéus. O Bar do Alvim, como passou a ser chamado, era palco de reuniões dos membros de escolas de samba e organizadores do carnaval manezinho. Velha e nova guarda se reuniam para esquematizar os detalhes da maior festa do Brasil — e tomar umas enquanto se organizavam.

O local sempre teve parceria com o Açougue Aurino, que funciona até hoje no box ao lado. Foi Marcos Aurino, da família açougueira, que convidou Fausto para revitalizar o bar. “Eu já tinha dito que não ia trabalhar mais no Mercado Público, porque aqui não é fácil, é muita regra e engessa a gente. Com a pandemia, mais ainda. Mas como ele convidou e disse que estaria junto, eu topei.”

A proposta da nova gestão é resgatar o que o Balcão Mané representava quando foi inaugurado: um ponto de encontro. Segundo Fausto, o restaurante é eclético e democrático, ideal para tomar uma cerveja e comer um prato por um “preço justo”. A ideia não é só atrair turistas, mas

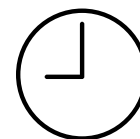
manter o Balcão frequentado o ano todo com o pessoal da cidade.

Para isso, rola até atendimento personalizado. Aproveitando a proximidade que tem com as peixarias do Mercado Público, o *chef* vez ou outra questiona o cliente sobre o que ele quer comer e busca ali mesmo o fruto do mar. “Pergunto ‘Ah, o que tu quer comer?’. Ela nem vê o cardápio e diz, ‘Quero camarão’. ‘Camarão como?’. Ai faço da forma que a pessoa quer.”

As criações de Fausto não param por aí. Faz pratos veganos para quem não come carne e oferece opções bovinas e suínas para quem não procura comer peixe. A cozinha, que fica no segundo andar, se transforma em laboratório quando ele está lá. Gosta de criar e impressiona com truques culinários a quem assiste a preparação dos pratos.

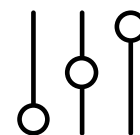
O polvo flambado com camarões é o carro-chefe da casa. Para cozinhar, Fausto já tem muitos dos elementos pré-preparados: o molusco está cozido e o molho de alcaparras pronto para temperar qualquer prato. Na frigideira de ferro, o polvo inteiro impressiona pelas cores, texturas e tamanho. Mas o que mais deslumbra são as flamas provenientes do

Tempo



30 min

Dificuldade



Difícil

Serve



2-3 porções

conhaque com o fogo, que sobem e deixam a cozinha com ares de inferno, mas um inferno cheiroso. O resultado é um polvo firme, mas não borrachudo, saboroso, mas não enjoativo.

O ex-dono de gráfica que virou cozinheiro de mão cheia lida agora com a rotina de vida voltada ao restaurante. Mesmo trabalhando de segunda a sábado, lista facilmente os lugares de Florianópolis que gosta de comer. Menciona um em Coqueiros, outro na Lagoa da Conceição, e lembra dos estabelecimentos onde já trabalhou em mais de 10 anos de carreira. Faz questão de mencionar que gosta de cozinhar até em casa e que a comida dele é a favorita da filha. O maior reconhecimento que pode ter.



Ingredientes

- 500mL de água
 - 1/2 cebola cortada em rodelas
 - 4 folhas de louro
 - 1kg de polvo
 - 100g de caponata (mistura de abobrinha, berinjela, alho, cebola, pimentão, champignon, alcaparra, azeite de oliva e tomilho)
 - 2 colheres de sopa de manteiga
 - 200g de camarão descascado
 - 80mL de conhaque
- salsinha, alecrim, sal e pimenta a gosto

Modo de fazer

Em uma panela de pressão, refogue a cebola e o louro. Em seguida, insira o polvo, adicione a água e tampe bem. Assim que pegar pressão, conte 10 minutos e desligue o fogo. Retire o polvo da panela e reserve. Enquanto o polvo cozinha, junte os ingredientes da caponata — quantidades a gosto. Mexa a mistura e reserve. Tempere o polvo cozido e os camarões com sal e pimenta. Em uma frigideira já aquecida em fogo alto, adicione a manteiga. Em seguida, grelhe o polvo por cerca de dois minutos de cada lado. Adicione os camarões e aguarde mais dois minutos. Para temperar, regue os frutos do mar com a caponata. Com o fogo ainda alto, flambe os ingredientes e espere as flamas baixar. Quando o álcool evaporar, desligue o fogo e decore com salsinha e alecrim.

Índice remissivo

A

Abóbora | p. 45; 58

Alcaparra | p. 59

Arraia | p. 39; 45

B

Berbigão | p. 22; 23; 31; 43

Buzo | p. 48; 50

C

Camarão | p. 21; 26; 30; 32; 41; 58;
62; 65; 66; 67; 72

Congrio-rosa | p. 57; 58; 59

F

Farinha de rosca | p. 41; 48; 50

G

Garapa | p. 71

Garoupa | p. 30; 31; 35

L

Leite de coco | p. 30; 31

Linguado | p. 58

Lula | p. 30; 31; 39; 58; 59

M

Mamão | p. 47; 51

Marisco | p. 21; 47; 48; 58; 59; 66

Mandioca | p. 16; 18; 22; 25; 26; 27

O

Ostra | p. 18; 21; 30; 31; 47; 48; 53;
54; 55; 66

Ova | p. 20; 48

P

Peixe | p. 16; 18; 19; 20; 21; 23; 28; 31;
32; 34; 35; 36; 39; 40; 41; 43; 44; 45;
48; 58; 59; 61; 62; 63; 65

Pirão | p. 25; 26; 28; 30; 44; 58; 66

Polvo | p. 66; 72

S

Siri | p. 21; 58; 61; 62; 63

T

Tainha | p. 19; 20; 21; 23; 34; 39; 40; 48

Agradecimentos

Agradecemos aos entrevistados deste livro, que nos ofereceram histórias, sotaques e comidas. Não há cultura sem alguém disposto a mostrar o que é e como se faz.

Aos jornalistas Ildo Golfetto e Valentina Nunes, pelo olhar paciente em cada página.

Ao Prêmio Elisabete Anderle de Apoio à Cultura, por colocar nossos nomes na lista.

Aos nossos irmãos e irmãs, pais e mães, por acreditarem que tudo é possível quando se tem uma família de cinco.

À cidade de Florianópolis, uma amiga que cresceu conosco. Aos amigos que não são cidade também.

Catarina Duarte & Lívia Schumacher. Florianópolis/SC, dezembro de 2021

Este livro foi impresso na gráfica ControlP (São José, SC)
em papel couché fosco 170g/m².

As tipografias usadas são das famílias *Gravity* e *Mermaid*.

Os ícones são do site *Flaticon*.