

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS**

**DISCURSOS DE IDENTIDADE E(M) PRÁTICAS ALIMENTARES
NA PRAIA DO SANTINHO, EM FLORIANÓPOLIS**

**FLORIANÓPOLIS
2017**

TOMAZ XAVIER DE SOUZA

**DISCURSOS DE IDENTIDADE E(M) PRÁTICAS ALIMENTARES
NA PRAIA DO SANTINHO, EM FLORIANÓPOLIS**

Trabalho de conclusão de curso submetido ao Programa de Antropologia da Universidade Federal de Santa Catarina para a obtenção do Grau de Bacharel em Antropologia em 2017.2. Orientadora: Prof. Dra. Carmen Silvia Moraes Rial

**FLORIANÓPOLIS
2017**

Tomaz Xavier de Souza

**DISCURSOS DE IDENTIDADE E(M) PRÁTICAS ALIMENTARES NA PRAIA
DO SANTINHO, EM FLORIANÓPOLIS**

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado adequado para a obtenção do Título de “Bacharel em Antropologia”, e aprovada em sua forma final pelo Programa ...

Local, 12 de dezembro de 2017.

Prof. xxx, Dr. Coordenador do Curso

Banca Examinadora:

Prof.^a Dr.^a Carmen Silvia Rial, Orientadora

Universidade Federal de Santa Catarina/Departamento de Antropologia

Prof.^a Dr.^a Carla Pires Vieira da Rocha

Universidade Federal de Santa Catarina/Pos-doc PPGICH

Prof.^a Dr.^a Ilka Boaventura Leite,

Universidade Federal de Santa Catarina/Departamento de Antropologia

Dedico este trabalho à “Repolha”. Só ela sabe . . .

AGRADECIMENTOS

Quero agradecer em primeiro lugar à Carmen Rial por suas decisivas orientações ligadas à divisão dos capítulos , aos meus anseios e dúvidas ao começar de fato a pesquisa e suas preciosas dicas complementares que melhor direcionaram o resultado final deste trabalho.

Agradeço também à Carla Rocha pelas contribuições metodológicas e nas minhas dificuldades na escrita, por ter ajudado bastante em todos os processos da pesquisa e da construção do resultado final. Agradeço à Mirian Hartung pelas contribuições no refinamento do projeto que levou a esta pesquisa, à Ilka Boaventura Leite pelos retoques finais e igualmente pelas ajudas metodológicas por conta da disciplina de Seminários de Escrita, ofertada na graduação, a Oscar Calávia Sáez por apontar algumas falhas no projeto que não dariam conta da totalidade pretendida, à Sofia Assef por um importante artigo que está ligado ao principal objetivo da pesquisa, à minha irmã Juliana Xavier de Souza Lisboa pela imensa ajuda na formatação do trabalho e à minha mãe Lenore Valle Xavier de Souza pelos empurrões e puxões de orelha, esses na forma de avisos e conselhos.

Fica aqui meu muito obrigado!

Comer, nada más íntimo, nada más vital.
Claude Fischler

RESUMO	ABSTRACT
<p>Esta pesquisa aborda aspectos identitários dos discursos envolvidos nas práticas alimentares de moradores da Praia do Santinho, em Florianópolis, pensando em possíveis mudanças na alimentação com o aumento de pessoas fixando residências, vindas de diversas localidades fora do bairro.</p> <p>Palavras-chave: Identidade. Práticas alimentares.</p>	<p>This research approaches identity aspects through food practices of Praia do Santinho habitants, in Florianópolis, thinking in possible changings in the alimentation with the increasing of setting residences, coming from many places outside the neighbourhood.</p> <p>Key-words: Identity. Food Practices.</p>

LISTA DE SIGLAS

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas

BU - Biblioteca Universitária

UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

Sumário

1 INTRODUÇÃO - O SANTINHO QUE COME FORA, DESCONFIADO PORÉM.....	11
1.1 Metodologia.....	12
2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	16
3 MAR ABERTO, BAIRRO FECHADO.....	26
3.1 Uma fresta de janela para o passado: um relato de Virgílio Várzea.....	32
3.2 O Santinho visto hoje: entre homogeneização e particularidades de improviso.....	20
3.3 Dificuldades durante o processo de pesquisa e o prolixo silêncio de alguns homens.....	21
4 A CORRERIA DO COTIDIANO E SUAS IMPLICAÇÕES.....	23
5 O COTIDIANO ALIMENTAR	31
6 AS RELAÇÕES DE IDENTIDADE: INTRODUÇÃO AO CAMPO CONCEITUAL.....	31
6.1 Reflexões identitárias: A imagem dos “de fora” nas palavras nativas.....	32
6.2 A imagem dos nativos nas palavras dos de fora.....	35
6.3 Ser açoriano: uma questão de identificação imediata?.....	37
7 CONCLUSÃO	51
REFERÊNCIAS	53
ANEXO.....	54
REFERÊNCIAS VINDAS DA INTERNET.....	55

1. INTRODUÇÃO - O SANTINHO QUE COME FORA, DESCONFIADO PORÉM

A alimentação no bairro do Santinho, no norte da ilha de Florianópolis, longe de ser um assunto de decifração simples, é visível a poucos quando o assunto é a intimidade das suas cozinhas. Com exceção de festas promovidas em espaços coletivos como o salão de festas do campo de futebol do Náutico Futebol Clube, as casas do bairro são extremamente voltadas para as suas próprias famílias, isto pensando no ambiente do dia a dia.

Por ter aumentado e muito a sua população nas últimas décadas, o bairro foi obrigado a conviver com formas alheias de se pensar e produzir alimentos, incluindo aí as formas de convivialidade (FISCHLER e MASSON, 2010) ao redor das refeições e das mesas que as servem. Essas formas alheias de se cozinhar e partilhar uma refeição são consequências da aproximação de populações que constituem formas de identidade que se fazem diferentes no contato.

Este trabalho é fruto de uma pesquisa de cunho etnográfico feita para, através das práticas alimentares, se chegar a discursos que compreendessem um senso de identidade voltado à coletividade. Para isso, o principal autor trabalhado nesse quesito foi Roberto Cardoso de Oliveira (1976, 2006) com seu conceito de “identidade contrastiva”, que diz que só há um senso de identificação com o coletivo se houver uma diferenciação com o outro.

Ao abordar o assunto alimentação, houve uma tentativa de descobrir se houve grandes mudanças com a chegada das populações alheias ao bairro, descobrir o significado de ser “nativo” da Praia do Santinho, o significado do consumo de certos alimentos como o peixe e a carne bovina assada na brasa, uma ampliação do quadro de identidades contidas na definição “não-nativo”, esta posteriormente definida com outra categoria vinda do próprio campo. A meta também foi criar um inventário do cotidiano alimentar dos moradores como um todo e reconhecer se há a existência de alimentos que seriam fundamentais na constituição da identidade de nativo da Praia do Santinho.

O meu grande motivo, isto pensando em termos de uma motivação pessoal, para embarcar nesta pesquisa foi de certa forma entender para além da vida que ocorre dentro dos muros de minha casa, pois a intimidade dos lares de moradores do Santinho, principalmente aqueles dos quais recai a categoria “nativo” não é nada fácil de se

adentrar, principalmente para um morador que não é considerado um (este que realizou a pesquisa), como será desvelada nas páginas a seguir.

Além de Cardoso de Oliveira, os pilares seguintes de sustentação desta pesquisa são: Claude Fischler (1995, 2002, 2010), principalmente em sua obra “El omnívoro” que dá conta dos fatores de preferência e aversão aos alimentos e suas conexões com formas de afetividade.

O foco do trabalho é a alimentação e suas constituições de identidade nas práticas de moradores nativos e não nativos da Praia do Santinho, incluindo aí o consumo de peixe e do churrasco como possíveis elementos constituidores de tais identidades.

1.1. Metodologia

A pesquisa se realizou em aproximadamente um ano e um mês (de fevereiro de 2016 a março de 2017), por casas distribuídas em toda a extensão do bairro e em conversas nas ruas. De acordo com o próprio recorte proposto para a pesquisa, esta se deu entre dois grupos: Os moradores nativos da Praia do Santinho (cuja natividade se demonstrou não ser apenas uma questão de nascer no bairro) e os moradores “de fora” do bairro (incluindo aí pessoas vindas de diversas origens).

O tema central da pesquisa são os discursos acerca da identidade¹ destes dois grupos inseridos na sua percepção e nas práticas alimentares. A intenção inicial era visitar 12 casas, equitativamente 6 de moradores nativos e 6 pertencentes aos moradores de fora. No entanto, 13 casas foram visitadas, sendo que 8 pertenciam a moradores de fora e 5 pertenciam a nativos. As conversas feitas em bares, supermercados e nas ruas também ajudaram de maneira considerável na construção do panorama apresentado aqui. Como mostra a antropologia enquanto disciplina científica, as conversas e observações informais têm grande valor na pesquisa, sendo importante fonte de dados.

A intenção inicial para a pesquisa seria realizar uma observação participante (GAJARDO, 1987), ou seja, trocando em miúdos, uma conversa seguida de uma interação com o cerne do seu objeto, as práticas alimentares. Para a obtenção dos

¹ Conceito de identidade este o de “identidade contrastiva proposto por Cardoso de Oliveira (1976).

dados, recorri a conversas planejadas, mas realizadas em um tom de informalidade, sem qualquer recurso semelhante a um questionário dado ou uma entrevista. Esta escolha se deu para afastar qualquer semelhança a uma produção de formulários. No entanto, dentro dessa informalidade, houve uma quebra quando escolhi fazer uma pergunta de maneira direta, pergunta que será mostrada a seguir. Ou quando me apresentei como pesquisador da Universidade Federal de Santa Catarina e me deparei com uma recepção pensada na impossibilidade de certas interlocutoras em dedicar grandes quantidades de tempo para a formação da pesquisa, esta sendo considerada como algo de extrema formalidade, mesmo após minha explicação sobre o modo com que a pesquisa se conduziria.

Nas primeiras tentativas de aproximação às futuras e aos futuros interlocutores, fui visto primeiramente como um morador “de fora” do Santinho que mora no bairro há muitos anos. A rua escolhida para dar o primeiro passo foi a Rua do Tico-Tico. Logo após me apresentar formalmente como estudante da UFSC, eu era visto então como aquele que pedia o espaço de suas casas e uma grande quantidade de tempo dedicada a produção de uma pesquisa. Por isso mesmo, a grande maioria das pessoas logo respondia não ter o tempo necessário para contribuir com esta.

Havia sérias intenções de uma maior aproximação aos processos de cocção dos alimentos, assim ocorreria uma maior apreensão das técnicas envolvidas. Estas intenções se mostraram nulas frente a realidade que se seguiu. Não pude estar presente no preparo de nenhum alimento, isto pensando em todas as suas etapas, sendo algumas delas (as iniciais principalmente) explicadas somente.

As idas às casas do bairro foram muito importantes para firmar os modos pelos quais as práticas alimentares se desenrolam e para captar o senso de identidade dos interlocutores. As conversas ocasionais contribuíram em larga escala para compreender questões relativas às identidades, especialmente a ideia que alguns moradores, na sua maioria nativos, tem do que seria ser açoriano.

A cada conversa ficou muito claro que os meios pelos quais se chegaria aos pontos que convergiam no objeto central do trabalho tinham que ser adaptados a cada situação, pois assim os dados seriam melhor apreendidos a partir do que os moradores do Santinho tinham como prioridades a se dizer. Por estes fatores, perguntas com intenções semelhantes foram feitas em cada caso, porém feitas de formas diferentes para então chegar no ponto de convergência.

O trabalho se mostrou bem-sucedido na quantidade de dados coletados, mesmo que estes não correspondessem às premissas referentes a como de fato de desenrolaria o campo em si. Para avançar na sua concretização em termos teóricos, procurei trabalhar com o conceito de identidade desenvolvido por Cardoso de Oliveira (1976) em que a identificação de determinado grupo só é existente se houver uma contraposição com um outro grupo bem definido pelas concepções identitárias do primeiro, o conceito de identidade contrastiva. Os nativos seriam contrapostos pelo grupo conhecido pelos mesmos como os “de fora”, este formado por pessoas de diversas origens.

A escolha do conceito de identidade proposto por Cardoso de Oliveira se deu por ser a representação coletiva perante o bairro o principal foco de interesse para a produção desta pesquisa, compreendendo assim as representações de nativos e de fora como produtos “de uma imensa cooperação coletiva resultante de uma multidão de espíritos diversos” (1976, p. 34). Adentrando um pouco mais às palavras de Cardoso de Oliveira, no momento em que os chamados “de fora” se estabelecem com os moradores “nativos” no bairro do Santinho, estes citados por último acabam se utilizando de mecanismos de contraste, assim utilizando a terminologia “nativo” para haver a diferenciação com os recém-chegados de fora e criando a diferença entre nós e eles.

Entretanto, dentro da própria pesquisa, revelou-se que o grupo denominado “de fora”, em grande parte das vezes, é entendido como sendo composto em maior escala por pessoas vindas do estado do Rio Grande do Sul, mesmo que pessoas de outras localidades tenham sido citadas durante muitas vezes como referência. Dentro deste campo conceitual, a identidade nativa seria melhor descortinada para poder ser observada com maior sorte de detalhes como realmente foi. Esta se mostrou mais flexível do que o esperado - o capítulo referente às identidades explicará melhor esses detalhes. Quanto à identidade de fora, ela foi melhor estabelecida com o contato com os diversos moradores vindos de outras localidades, mas não apresentou o mesmo grau de complexidade referente à identidade nativa.

Para chegar ao ponto em que o assunto identidade surgisse no discurso de quem estava contribuindo com a pesquisa, como foi dito, cada situação exigiu um modo de adaptação exclusivo a ela. O principal método de persuasão adotado foi perguntar aos poucos como a pessoa se identificava, muitas vezes perguntando como se “sentia” em relação a sua pertencença ao Santinho. Importante deixar explícito que essa pergunta era feita tanto com moradores nativos quanto com moradores de fora. Assim, a partir de

cada início de resposta, perguntas mais específicas à situação eram feitas, aprofundando a temática em cada caso. Um cuidado em não impor uma direção de maneira brusca foi tomado. Em outras palavras, houve um cuidado em não pôr palavras nas bocas de quem estava contribuindo com a coleta dos dados.

Durante a coleta de dados, muitas das interlocutoras e interlocutores dispuseram seus sobrenomes, enquanto outros apenas deram o seu nome, quando não apenas um apelido. Logo após uma reflexão sobre princípios éticos, me dispus trocar todos os nomes por nomes fictícios, deixando da mesma maneira a disposição dos nomes de interlocutores que incluem sobrenomes, os que me responderam o nome somente e os apelidos de quem somente me respondeu estes. Anteriormente, já havia criado nomes fictícios para algumas das interlocutoras e interlocutores, porém os demais nomes que não haviam sido trocados foram modificados posteriormente.²

Para dar luz ao tema da alimentação, o principal teórico guia do qual esta pesquisa teve como alicerce foi Claude Fischler, com seus conceitos de neofobia (aversão a alimentos novos) e neofilia (o seu oposto), a ideia do consumo de imaginário junto à alimentação e dos processos fisiológicos envolvidos nas categorias de apreciação e depreciação do alimento, envolvidas em formas de dispor e realizar refeições. Fischler diz que a preferência alimentar é construída dentro de uma mesma geração (intrageneracional) e entre gerações diferentes (intergeracional) (FISCHLER, 1995, p.91).

As concepções de Jean Pierre Poulain de sistema alimentar (POULAIN 2013) foram importantes para o deslocamento do olhar na pesquisa. O conceito desenvolvido por Poulain engloba desde a produção até chegar o consumo do alimento e dá uma ideia de como chegam os alimentos até os supermercados, os momentos anteriores às práticas alimentares e os riscos que esses alimentos geram. As concepções de Poulain de forma indireta no consumo a nível doméstico e as de Fischler da forma mais direta possível. Os supermercados e seus produtos foram descritos de maneira breve para dar uma pequena ideia da quantidade de produtos disponíveis e assim englobar as preferências de seleção de ingredientes para a elaboração das refeições.

As preferências por determinados alimentos e suas combinações foram ditas pelas interlocutoras e interlocutores quase sempre pensando a curto e no máximo a médio prazo. A cada moradora e morador visitada, os alimentos dos quais eram citados

² Os sobrenomes foram removidos igualmente por questões éticas

faziam parte da rotina alimentar dos últimos dias e semanas. A partir daí, foi tentada uma abordagem mais específica através de uma pergunta direta: O que você comeu no último ano? A partir dessa pergunta as respostas chegavam de uma maneira muito afunilada, com respostas muito específicas e ao mesmo tempo, longas. Isto bastou para coletar dados suficientes sobre a rotina alimentar desses moradores.

2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Entendi como “identidade” um conjunto de elementos inconscientes, que permite com que sujeitos se localizem em um sistema social, e sejam localizados socialmente (CUCHE, 1999), elementos esses que constituem a outra face da moeda em que se figura a cultura. Essa definição não está contida apenas em um plano individual, sendo ela “um fenômeno que emerge da dialética entre indivíduo e sociedade”, sendo ela então um tipo de ideologia e uma forma de representação coletiva (CARDOSO DE OLIVEIRA, 1976), apoiada nos polos antagônicos “conhecer” (Erkennen) e “reconhecer” (Anerkennen) (CARDOSO DE OLIVEIRA, 2006, *apud* HONNET, 2004). A alimentação, seus ingredientes e cardápios foram usados como fio condutor para se abordar de certa maneira esse tema, mas sem deixar que perca sua importância histórica na confecção dos próprios pratos (RIAL, 2003).

Dentro dessa temática foi feita uma divisão, para uma melhor orientação; trata-se de uma divisão entre dois grupos, os “nativos” do Santinho e os “não-nativos”. Tal divisão foi de grande ajuda à minha introdução em campo, e foi revista e desconstruída de acordo com a coleta de dados.

Baseado então nessa divisão pessoal fiz algumas perguntas, pertinentes até então, nesse momento anterior à minha oficial inserção ao campo: será que a base e rotina alimentar dos grupos³ mudou com o passar do tempo, com o contato entre si? Será que há um reconhecimento de uma identidade alimentar entre os moradores nativos e não-nativos do Santinho? Será que na Praia do Santinho há uma “depreciação”, uma forma de afetar a imagem dos nativos em relação aos não-nativos, algo semelhante ao exemplo da localidade inglesa de Winston Parva (ELIAS, SCOTSON, 2000)? Há de

³ Lembrando que os grupos **nativo** e **não-nativo** são constituintes do recorte específico do trabalho, e serão postos em dúvida e desconstruídos durante a pesquisa.

fato uma segregação entre nativos e não-nativos?

Outra questão que é importante esmiuçar um pouco é o conceito de sujeito, intimamente ligado à noção de identidade no plano de atuação individual. Stuart Hall, em seu livro “A identidade cultural na pós-modernidade”, dá conta de três concepções identitárias em relação ao sujeito: (a) o sujeito iluminista, (b) o sujeito sociológico e (c) o sujeito pós-moderno. O sujeito iluminista é um indivíduo totalmente centrado em si, dotado de razão, consciência e ação, e que, portanto, está interessado na sua atuação somente para se moldar, se aperfeiçoar, sendo assim uma concepção de sujeito totalmente individualista. O sujeito sociológico é o sujeito cuja identidade é formada na sua inter-relação com outros sujeitos, e mesmo que esse sujeito diga que tenha um 'self', uma essência, ela só é formada e reformulada no contato com outros modos e mundos de existência. Essa noção de identidade acaba unindo (“suturando”, nos termos usados por Stuart Hall) o sujeito à estrutura (HALL, 2006, pág.12). A terceira concepção de sujeito, a pós-moderna, diz respeito a uma identidade fragmentada⁴, não-fixa, trespassada por múltiplas identidades, muitas vezes contraditórias, em uma verdadeira “celebração móvel”, uma contínua transformação em relação às formas com que somos identificados pelos sistemas culturais.

A definição que mais parece se enquadrar aos moldes da noção de identidade proposta por Roberto Cardoso de Oliveira é a de sujeito sociológico, por dar conta das relações entre o plano individual, o do sujeito, e da sua dependência de afirmação com o coletivo, a sociedade. Tal concepção foi muito utilizada para dar conta de sobrepor concepções evolucionistas sobre a identidade étnica indígena, que esteve em voga no cenário brasileiro por muitas décadas no século XX (DA MATTA, 2006), as quais não levavam em consideração as particularidades de cada grupo estudado.

Quanto à questão específica da alimentação, é importante levar em consideração as afirmações de Marshal Sahlins (2003) que, chamando a atenção para o caso dos Estados Unidos, ressalta a comestibilidade de alguns animais, instituindo a carne como elemento central da alimentação, no caso dele, dos Estados Unidos (SAHLINS, 2003), em oposição aos animais incomestíveis para os humanos (a título de curiosidade, o autor

⁴ Muitas vezes lidas como multifacetadas.

observa que existe uma grande indústria de criação de cavalos para fabricar ração para cães). A partir dessas considerações, é possível pensar na importância do peixe, elemento ligado à pesca artesanal na Praia do Santinho, e na carne de gado que, apesar de não ser uma completa novidade entre a população nativa da localidade, ganha cada vez mais espaço (como no caso em que a única peixaria do bairro foi substituída por um açougue). Nessa hora entram suposições a respeito da influência dos 'não-nativos', muitos vindos do Rio Grande do Sul, o estado vizinho, e a famigerada 'terra do churrasco'.

Algumas outras vozes (e autorias, conseqüentemente) que têm importantes contribuições nos estudos sobre alimentação devem também ser lembradas. Lévi-Strauss, no quinto capítulo do seu livro “Antropologia Estrutural”, aborda o conceito de “gustema”, opondo a culinária inglesa à francesa em três níveis: endógena/exógena (matérias primas nacionais ou exóticas), central/periférica (base da refeição e complementos) e marcada/não marcada (saborosa ou insípida). O autor, que reuniu de forma enciclopédica e epopeica centenas de mitos e metáforas culinárias (em outra obra, vale dizer), em “Antropologia Estrutural”, conclui que na cozinha inglesa os pratos são compostos de produtos nacionais feitos de maneira insípida, acompanhados de produtos exóticos (como chá, bolo de frutas e doce de laranja) e que na culinária francesa os 'gustemas' são combinados entre si, enfraquecendo a oposição endógena/exógena ao combinar produtos de diversas localidades (LÉVI-STRAUSS, 1973, pág.107). Longe de fazer uma análise semelhante à de Lévi-Strauss durante a realização da pesquisa, mesmo assim, é importante mostrar nem que seja uma ínfima parte de suas considerações sobre a temática.

Jean-Pierre Poulain (2013) diz que se o ser humano tem necessidade de uma série de nutrientes (glicídios, lipídios, proteínas, sais minerais, água, etc.), essa necessidade é só plenamente atendida através dos alimentos, “produtos naturais culturalmente construídos” (POULAIN, 2013, pág.17). Outras temáticas abordadas em sua obra se referem ao grande interesse recente por culinárias autenticamente 'regionais' e o envolvimento do âmbito doméstico na produção culinária. Sobre a primeira, Poulain mostra que, com a crescente industrialização dos alimentos e sua distribuição e enorme alcance às casas (francesas no caso), a chamada “culinária regional” foi posta em grande destaque, juntamente à alta gastronomia, considerando os habitantes das pequenas

regiões francesas como “guardiões de um patrimônio gastronômico, uma 'sabedoria' na qual intimamente o sentido e os sabores se misturam”. O grande interesse pela cozinha regional, seria “a nostalgia de um espaço social em que o comedor vivia sem angústia, ao abrigo de uma cultura culinária claramente identificada e identificante” (POULAIN, 2013, pág. 32).

Sobre a segunda temática referida, é de importante consideração as relações do âmbito doméstico (onde foi feita a pesquisa) com o entorno, levando em conta também o acesso a ingredientes diversos, incluindo os alimentos industrializados, cujo vínculo com o animal, isto é, com o organismo vivo que resultou no alimento, ainda de acordo com Poulain (2013), é destituído de seu sentido funcional biológico. Assim, o alimento torna-se simples mercadoria.

Em um ensaio bibliográfico, Carmen Rial (2010) mostra alguns resultados de uma pesquisa feita em seis países (França, Itália, Suíça, Alemanha, Inglaterra e Estados Unidos) pelo Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires (OCHA), presente no livro “Manger- français, européens et américains face à l'alimentation”, organizado por Claude Fischler e Estelle Masson; países como França e Estados Unidos, de acordo com a pesquisa, estão em polos opostos. Na França, a comida é vista como um momento de “convivialidade”, de compartilhamento, até no cotidiano. Já nos Estados Unidos, ela é vista somente pelos aspectos nutricionais e dietéticos, ligados à saúde, e ligados muito mais ao domínio do individual, do privado e íntimo (RIAL, 2010, pág.124). O que nos leva novamente à reflexão inicial de Jean-Pierre Poulain (2013) sobre as diferentes prioridades entre americanos e franceses, sendo que os primeiros pensam nas qualidades gustativas e os segundos nas detalhadas informações nutricionais.

Saindo um pouco do ponto de vista francês, há um artigo feito pelo pesquisador Iván Darias Alfonso, vinculado à Universidade de Londres e publicado no “Canadian Journal of Latin American and Caribbean Studies” que se aproxima muito das intenções da minha pesquisa. O título do artigo é “We are what we now eat: food and identity in the Cuban diaspora” e trata basicamente da relação que os cubanos tinham com seus pratos e os alimentos antes da revolução de 1959, durante a revolução e no chamado “Período Especial”, envolvendo o racionamento de alguns alimentos e a impossibilidade de reproduzir certos pratos dentro do território cubano. No decorrer do artigo, fica mais explícito que os praticantes da diáspora (aqui visto nesse contexto como um espaço

onde práticas alimentares podem adquirir o poder de ajudar migrantes a reforçar suas noções de identidade e a contestar noções previamente aprendidas sobre si mesmos) em solo estrangeiro, encontravam uma comida “tipicamente cubana” que nada lembrava seu cotidiano de racionamento, mesmo sendo a centralidade da comida tradicional cubana mantida em ingredientes muito precisos, que são essenciais para a noção de pratos nacionais (como a combinação de feijão e arroz, chamada de *congrí*⁵). No caso de Londres, onde foi feita a pesquisa para o artigo, Alfonso (2012) mostra que o senso de identidade das (os) cubanas estava afetado, por aceitarem que suas refeições cubanas em Cuba não estavam nem um pouco perto de uma comida nacional “autêntica”⁶.

A fome faz a necessidade de comer, o comer estende a fome para outros sentidos além do suprimento corpóreo. Claude Fischler (1995) descortina tal ideia, com sua afirmação de que o ser humano se alimenta de imaginário, este estando incluso no alimento e nos seus atos. O ato de ingestão de um alimento é um ato íntimo (do latim *intimus*, superlativo de interior), segundo o autor em questão. A sua incorporação constitui o ápice da interioridade “O alimento deve passar a barreira oral ao se introduzir em nosso corpo e se transformar em nossa substância íntima” (FISCHLER, 1995, p.11).

Para Fischler (1995 p.62) alimentação “é parte do domínio do apetite e do desejo gratificados, do prazer, ao mesmo tempo que da desconfiança, da incerteza e da ansiedade”, diz Fischler. Em “food selection and risk perception” (2002), o autor diferencia basicamente a percepção de risco alimentar, ligada à reação popular às mídias como televisão, no caso da epidemia de vaca louca na Europa em meados dos anos 90, à avaliação de risco produzida por especialistas em segurança alimentar. A inquietação do comensal moderno exemplifica a tensão existente no consumo de alimentos que passam por um sistema alimentar (nos termos de Poulain) industrializado.

A partir da afirmação de Brillat Savarin (1995) de que “você é o que come”, o autor desemboca em duas afirmações e uma pergunta: Eu sou o que como, não sei mais o que eu como, ainda sei quem eu sou? Assim os medos alimentares são motores que impulsionam a desconfiança e a rejeição a um alimento por motivos como os ideológicos (na grande questão dos alimentos geneticamente modificados) ou pela grande necessidade de desvelar os mistérios por trás de uma refeição, dominá-los.

⁵ Também chamada em Cuba “Cristianos y Moros”.

⁶ Autêntico nesse caso se refere aos pratos comidos e os modos de preparo dos alimentos antes da Revolução de 1959, mantidos pelos cubanos espalhados pelas rotas de diáspora

Desenvolve-se então a chamada *neofobia*.

A rejeição, assim como a aceitação, molda as preferências a certos tipos de comida, tipos específicos de preparo e ingredientes específicos. Para Lévi-Strauss (*apud* Fischler, 1995, p.19), a cozinha “é uma linguagem que esta sociedade traduz inconscientemente sua estrutura, ao menos que, sem sabê-lo, não se resigna a desvelar suas contradições”.

Os gostos como marcadores de identidade perpassam diferentes necessidades; na cozinha popular há um fator impossível de se desconsiderar que é a necessidade expressa em um desejo por um alimento, sua disponibilidade de acesso, seja pela aquisição comercial ou pelo seu cultivo e extração (como a pesca) e pelos fatores financeiros, grandes responsáveis por uma interdição que somente aumenta a vontade de obtenção do alimento. Outra necessidade, esta concomitantemente próxima à primeira, é a de fartura, esta ligada a liberação dos fatores restritivos. Tal fartura é expressa em eventualidades em que é permitido consumos em abundância.

O relatório de Klaas Woortmann (1978) sobre produtores rurais brasileiros dá conta de uma projeção ampla das situações de consumo, principalmente as que envolvem a perda da agência de produção, esta expressa nas hortas e criações de animais para consumo próprio. Há também a necessidade de luxo, ou seja, a vontade das classes trabalhadoras reproduzirem padrões de consumo da elite (MINTZ, 1995), principalmente com a abertura de acesso a alimentos antes voltados tão somente a essa elite. Em contrapartida, a criatividade alimentar de pessoas subjugadas pode ser erguida sobre um patamar de valorização excessiva, deslocando de sua origem e suas respectivas associações com grupos populares, tornando-a inacessível a esses grupos, ou retirando seu significado e associação com estes. Trata-se então de uma questão de distinção social dentro do campo alimentar (BOURDIEU, 1983 *apud* MACIEL e de CASTRO, 2013).

Ainda com relação às cozinhas, Maciel (2001, p. 325) atenta à sua dinamicidade, observa a importância de não as reduzir “a um inventário ou a um repertório de ingredientes, nem convertê-las em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço.

Além do conceito de identidade contrastiva (Cardoso de Oliveira, 1976), de

inspiração sociológica clássica, levo bastante em consideração as noções de identidades vinculadas à chamada pós-modernidade, que acabam dinamizando aspectos que, aos olhos do primeiro conceito (o sociológico clássico), são voltados à individualização fragmentária, ou seja, o conjunto de características que fazem parte de um conjunto do qual forma a interface de alguém, como sexualidade, identidade de gênero, raça, a inclui em segmentos onde pode haver diferentes níveis de identificação, inclusive com a possibilidade de uma identificação plena. A alimentação possui o poder de incorporar o indivíduo dentro de um grupo e situa esse grupo em relação ao universo, o incorporando nele; os sistemas culinários acabam dando sentido ao ser humano e ao universo (FISCHLER, 1995).

Partindo da bibliografia proposta neste trabalho, ainda entrariam em jogo aspectos políticos como a alimentação sem produtos de origem animal e suas variantes (do ovolactovegetarianismo ao veganismo), questões voltadas à saúde, como restrições alimentares por motivos alergênicos e outros envolvendo dietas, interdições religiosas, diferentes níveis de interação com mundo que se leva em consideração quando o conceito aproximado em pauta é o de identidade na pós-modernidade. Ambos os conceitos de identidade são considerados, mesmo tendo sido o último citado como em “segundo plano”, em viés de comparação.

Na visão de Fischler a respeito do onívoro, a pele humana é como uma fronteira entre o alimento e o organismo, a boca seria uma aduana. Essa mesma boca que controla o que deve ser comido ou não, muitas vezes por questões ligadas a possibilidades de intoxicação por objetos temidos ou não-identificados, faz parte de um organismo que tem como primazia a diversificação na hora de ingerir alimentos. Tal possibilidade dá ao organismo grandes capacidades de adaptação, autonomia e liberdade, mesmo que esta última acabe se tornando uma prisão, pelo simples fato de que o ser humano não consegue uma grande quantidade de nutrientes somente em um alimento, como os chamados pelo autor de comensais especializados. Esse fato configura o chamado “paradoxo do onívoro”, ou seja, a ideia segundo a qual o ser que mais depende de variedades é o que mais tem a capacidade de produzir novas possibilidades, novos pratos, novas técnicas, ao mesmo tempo em que deixa explícito seu lado mais receoso, que pode originar um conservadorismo alimentar (FISCHLER, 1995).

As formas de se preparar um alimento, as regras presentes em uma refeição, os ingredientes usados em certos alimentos, em determinadas épocas, as adições ao contexto de consumo de alimentos e as rejeições, tudo isto está ancorado em um sistema de classificações (FISCHLER, 1995). A ideia de que as propriedades do alimento são absorvidas pelo comensal está bem viva na semelhante ideia da mutabilidade deste comensal causada justamente pelo alimento.

A incorporação de um alimento é possível geradora de risco, cuja saúde e vida dependem de sua comestibilidade, de sua digeribilidade e de suas futuras consequências. Há sempre um perigo iminente ao se ingerir uma substância estranha, diz Fischler (1995). Através da “aduana” (que lembremos, é o que a boca representa para o autor) e do desgosto e desconfiança, um contexto que possui grande parcela construída socialmente contribui para a manutenção e proteção do organismo humano.

Sob um viés sociológico, Poulain (2013, p. 85) amplia essa temática ao esmiuçar as probabilidades de risco ao se consumir um alimento, não ligada “à falta ou escassez do alimento, mas à qualidade deste”, trazendo à tona o conceito de “segurança sanitária dos alimentos”. O autor, através do capítulo “dos riscos alimentares à gestão da ansiedade” reforça a ideia previamente citada do conflito entre a percepção de risco do público leigo e a avaliação dos especialistas, mostrando que em uma época em que os riscos alimentares são ínfimos, sente-se uma maior preocupação ao redor dessa temática. As normas de gestão de qualidade tentam aliviar a crescente desconfiança vinda do consumidor, entretanto, quanto mais se fala de prevenção a possíveis riscos de intoxicação, mais se introjeta no imaginário de quem consome o produto final que “Se se toma tanta precaução, então é porque é bastante perigoso” (POULAIN, 2013, p. 89). Poulain (2013) também mostra que enquanto os especialistas em segurança sanitária dos alimentos medem as probabilidades de intoxicação com dados quantitativos, a percepção de risco leiga está construída sob uma visão qualitativa, incluindo aí questões identitárias, não contabilizadas pelos especialistas, cujo olhar se volta à avaliação científica (MARRIS, 1999 *apud* POULAIN, 2013).

Dentro dos conceitos de *neofilia* e *neofobia* propostos por Fischler, Poulain (2003, p. 94) fala de três dimensões presentes no paradoxo do onívoro, de acordo com a ideia de ambivalência de Beardsworth: *a ambivalência do prazer-desprazer*, segundo a

qual há o lado ligado ao prazer de se ingerir um alimento, “uma fonte de sensualidade”, e o lado ligado ao desgosto e aversão, causa de mal-estar e vômito, *a ambivalência ligada à saúde e à doença*, ligada às propriedades nutritivas de um alimento, ou seja, o mesmo alimento que tem potencial de repor energias é aquele que pode levar a intoxicações, imediatas ou não, e, por último, *a ambivalência das relações com a vida e a morte*, aquela que nos lembra que a grande necessidade de ingestão de alimentos causa a morte de animais considerados comestíveis.

A primeira ambivalência diz respeito ao “conjunto de regras sociais que definem as formas de preparação, de cozimento, de tempero” (POULAIN, 2013, p. 95) de um sistema em que o novo é adicionado e condicionado a associações com o conhecido, para fins de familiaridade e manutenção identitária, inserindo o alimento no “aparelho normativo alimentar”. A segunda fala da produção de conhecimento que pode ser chamado de *etnocientífico*, relativo à base classificatória e técnica de se compreender o que pode ser comestível, principalmente sob quais condições algo antes intragável pode tornar-se tragável. Por fim, a terceira ambivalência (a da vida e da morte) é aquela ligada à moralidade envolvida no abatimento de um animal, contextualizada pelo autor com alguns exemplos como o consentimento do animal dentro da prática de caça dos Chipewyan do norte do Canadá e as interdições judaicas com a mistura de carne e leite, “diferentes formas de racionalidades alimentares” (POULAIN, 2013, p. 97).

Poulain (2013, p. 97), logo em seguida, explica o aumento da percepção de risco, começando pelas homogeneizações gustativas no setor de alimentação coletiva que “tendem a reduzir os traços gustativos próprios a certas culturas”. As longas refeições são substituídas por refeições simples e fora dos horários, refletindo uma possível “desestruturação dos princípios de uma boa alimentação”, reativando a *ambivalência prazer-desprazer*. As ligações entre hábitos alimentares, intoxicações e doenças a longo prazo estão cada vez mais em caminho de estreiteza para Pouilan; a exposição midiática lança certa incerteza quanto ao grau de existência desses inúmeros riscos envolvendo a alimentação, se os riscos estão em realmente aumentando ou se a “legibilidade” melhorou.

A medicalização da alimentação impõe a verdade baseada em uma pretensa concretude dos fatos, eliminando as dietas leigas. No entanto, Poulain(2013) enfatiza

que as divergências teóricas e as forças vindas das modas acabam deixando o comensal em uma nulidade, uma descrença geral. As crises da vaca louca e das vacas alimentadas com placentas vindas de outras vacas são vistas pelo autor como “resultado de uma crise de confiança nos valores da ciência” (POULAIN, 2013, p.99). Tais eventos põe em xeque as considerações das autoridades científicas e a confiança na indústria alimentar como um todo.

Poulain mostra também que o risco mora lado a lado com preferências que se sobrepõe a questões de saúde, como as preferências gustativas no caso dos franceses, dando isto brecha a “múltiplas formas de racionalidade”, além do pensamento probabilista científico, este que se enxerga de forma monolítica. A experiência alimentar e suas inúmeras tentativas e erros cria modelos alimentares. Sendo assim, o autor aponta para os modelos alimentares como “elementos centrais na transmissão dos códigos sociais e de construção de identidades sociais”, da mesma forma que afirma que “toda reconsideração é experimentada como uma crise identitária” (POULAIN, 2013, p. 100).

Voltando para o tema da nostalgia alimentar, Vignoles e Pichon (2014) ligam o consumo de um alimento nostálgico (relacionado ao passado do consumidor) à vontade de se satisfazer com um sentimento de pertencença. Para a autora e o autor, o passado idealizado e os atos existenciais preenchem funções existenciais. A nostalgia também sustenta uma visão cultural e de mundo em comum; receitas específicas estão associadas a aniversários, às diferentes épocas do ano e à recuperação da saúde pelas propriedades nutricionais dos alimentos.

3. MAR ABERTO, BAIRRO FECHADO

O bairro do Santinho, pertencente ao distrito de Ingleses do Rio Vermelho, está localizado especificamente na região nordeste da Ilha de Santa Catarina, entre a Praia dos Ingleses e a Praia do Moçambique (separadas por dois morros) e relativamente próxima ao bairro do Rio Vermelho e cercanias (sítio de cima e de baixo). Possui uma rua principal, a Estrada Vereador Onildo Lemos e várias servidões paralelas, ruas das quais se passa por um terreno de propriedade privada - são pequenas ramificações que se distribuem pelo bairro.

É majoritariamente composto de residências, pousadas e pequenos comércios, não tendo grande “vida noturna oficial”. Somente no período que compreende os três primeiros meses do ano há movimento nesse sentido. Já houve a presença de bares abertos o ano inteiro, entretanto, brigas e outros fatores (como os de natureza financeira) os fecharam. Muita gente sai ao léu, com bebidas à mão, adolescentes e jovens adultos principalmente, mas pode-se concluir que o Santinho é um “bairro dormitório” na maior parte do ano e um lugar de grande apelo turístico na temporada de verão.⁷

As casas em considerável parte são simples, de tamanhos modestos, muitas delas reunidas em um mesmo terreno, porém pessoas com poderes aquisitivos distintos convivem literalmente lado a lado, sendo as fronteiras financeiras ressurgentes. É possível ver casas dignas dos mais abastados bairros da cidade ao lado de modestas casas de madeira. Não há um conglomerado de casas “simples” e um de casas “abastadas” e sim ora uma, ora outra. Uma hipótese inicial foi de que as casas mais simples pertenciam aos moradores nativos, enquanto que as de maior poder aquisitivo pertenciam a moradores de fora, mas é logo descartada por não ser uma regra, mesmo tendo fundos de veracidade. Isto será melhor descortinado adiante.

⁷ A designação do Santinho como bairro dormitório se dá pela ausência de grandes conectividades entre moradores, principalmente por serem as casas ao longo do local (exceto no verão) locais de repouso, principalmente.

A população atual do Santinho possui diversas origens, provindo de várias cidades, estados e países, tendo um quê de cosmopolita. Mas isto não superou o ainda crescente clima interiorano do bairro, mesmo tendo um contingente populacional muito maior que há alguns anos (segundo o censo de 2010, o bairro conta com 3.732 pessoas) e, conseqüentemente, tendo aumentado o número de habitações e comércio.

O bairro não possui agências bancárias ou lotéricas e há apenas um posto de gasolina. Transações bancárias são feitas no bairro dos Ingleses.

Dada estas primeiras colocações sobre algumas das características do Santinho, mostrarei detalhes da minha inserção no campo de pesquisa propriamente. As primeiras abordagens foram feitas na Rua do Tico-Tico, única paralela do bairro que não é compreendida como servidão. De casa em casa, explicava os objetivos da realização da pesquisa e absolutamente todas as respostas eram que “não havia tempo para dar a devida atenção que eu precisava”, seguido de uma recomendação de uma vizinha que tinha sim tempo para fazer uma refeição e contribuir com a presente pesquisa, sendo que geralmente a pessoa que me comunicava tal mensagem já havia sido recomendada por outra vizinha e assim por diante.

As circunstâncias apontavam para a existência de uma polidez com o pesquisador, porém, sem haver qualquer sinal de adentramento de intimidade, o que já era esperado de minha parte, por conhecer a fama dos moradores locais, principalmente os “nativos”, de “fechados” para moradores “não-nativos”, de fora. Decidi então tomar outras providências. Comecei a abordar pessoas dentro de supermercados e pontos de ônibus, conversando num tom da maior informalidade, sobre o clima, a pesca da tainha, até chegar na pesquisa. Novamente, apesar de trazer importantes contribuições, tal tática não resultou em bons frutos. Tentei agendamentos pela internet, tendo como peça-chave Dona Onodila, ex-professora da rede municipal de ensino, do alto de seus 74 anos, viúva e minha interlocutora mais importante. Dessa vez, a tentativa resultou em grande êxito, sendo grande parte das contribuições conseqüências desse contato virtual. O contato virtual aconteceu por uma rede social de largo alcance na comunidade e por um aplicativo de mensagens pelo celular. A maioria das interlocutoras e interlocutores faziam parte tanto da rede social citada anteriormente como do aplicativo de mensagens pelo celular, este usado com mais frequência. Para se chegar ao ato de se adicionar os contatos, Dona Onodila se tornou uma catalisadora dos primeiros. Chegando nos primeiros contatos, estes me apresentavam mais possíveis contatos e assim uma

promissora rede de possíveis interlocutores havia se formado.

Neste sentido, não houve uma aproximação extensa no espaço físico dos lares e ruas do bairro do Santinho sem haver algum contato virtual, seja por redes sociais, seja por aplicativos de mensagens pelo telefone celular. Dentro dessas interações virtuais, muitos encontros foram remarcados ou desmarcados pelo mesmo motivo da primeira abordagem fracassada: a “correria”, a falta de tempo para dar maiores atenções à pesquisa e ao pesquisador.

Os lares visitados e a alimentação ali presente diferem de um longínquo passado retratado em Virgílio Várzea (1984), que será exposto a seguir por proporcionar um sentido comparativo cronológico.

3.1 Uma fresta de janela para o passado: um relato de Virgílio Várzea

No livro *Santa Catarina: A ilha*, Virgílio Várzea descreve em poucas palavras as características geográficas do então povoado das Aranhas que corresponde pela proximidade da descrição geográfica ao que hoje é o Santinho, além da descrição das casas e dos modos de produção agrícola e subsistência piscatória.

A pouco mais de duas léguas da freguesia da Lagoa, encontra-se ao norte o povoado das Aranhas, junto ao Morro das Flechas, que forma a ponta do mesmo nome e cuja elevação é de 220 m. Para leste, em frente à ponta, na distância de uma milha mais ou menos, vê-se o pequenino grupo de ilhotas das Aranhas, que deu o nome ao lugar. Este grupo compõe-se de duas ilhas e quatro rochedos estéreis, cercados de lajes alagadas, sendo a maior das ilhas de pouco mais de 1 milha quadrada, toda coberta de vegetação e com um morrete ao centro de 90 m de altura.

As casas da povoação, rareadas e em pequeno número, estendem-se pelo Morro das Flechas e praia das Aranhas, que limita ao norte com a ponta e morro dos Ingleses. As plantações aí são pouco numerosas, cifrando-se quase na cultura da mandioca e do amendoim, este último em maior abundância, pois constitui o principal comércio do sítio. A pesca entretanto é fecunda, mas explorada apenas para consumo dos habitantes.

Várzea, portanto, aponta a pesca como sendo o produto de maior consumo dos habitantes, e embora aponte para uma possibilidade de outros produtos na alimentação ao sublinhar o comércio, aponta a mandioca e o amendoim. Peixe, mandioca e

amendoim seriam os produtos de base da dieta, uma vez que se encontravam no local. Como veremos, isso se alterou substancialmente nos últimos anos.

3.2 O Santinho visto hoje: entre homogeneização e particularidades de improviso

Os lares visitados de nada lembram o que diz Virgílio Várzea; as casas estão espalhadas ao longo de todo o bairro e as pouco numerosas plantações referidas pelo autor são inexistentes. Os supermercados e mercados locais abastecem a população com uma miríade de produtos industrializados, todos absorvidos pela população envolvida na pesquisa numa trivialidade alimentar que está presente em lares de moradores “nativos” e “de fora”. A carne de boi é amplamente consumida, assim como a de frango e a de porco, não havendo nenhuma distinção explícita entre a alimentação diária de “nativos” e “de fora”; são os detalhes contidos na rotina que fazem diferença, trazendo particularidades que fugiriam aos olhos, caso não houvessem as contadas e as que estão às vistas. Como no caso de Cássia (moradora vinda do Rio Grande do Sul, 43 anos, solteira), que durante o preparo da refeição para o almoço comia pedaços de frango cru, alegando fazer isto desde criança. “Me lembro quando era pequena, esticava a mão para pegar a carne na mesa”.

O seu modo de preparo dos ovos e do arroz no forno micro-ondas também me chamaram a atenção, sendo o arroz feito com a gordura que escorre da carne. Os bolinhos feitos com a couve da refeição anterior, sem planejamento prévio, também denotam uma quebra dentro de uma rotina, onde a praticidade é um objetivo a ser sempre alcançado: “Eu invento, tenho meu próprio estilo, tenho personalidade forte, gosto de fazer do meu jeito. Na minha cabeça eu sei o que vai dar. Eu sei o que estou fazendo”.

Outro exemplo notado durante a pesquisa veio de Seu Vilmar (51 anos, divorciado, morador “de fora” vindo de Sapiranga, no Rio Grande do Sul), cujos sanduíches de frango com maionese, em um dado momento anterior feitos de improviso, foram transformados posteriormente em uma refeição específica para finais de semana, especialmente naqueles em que não há dinheiro o suficiente para fazer um churrasco. “Todo mundo come e fica feliz”, disse seu Vilmar.

Do lado “nativo”, Leila (38 anos, casada, de fato moradora “nativa” do Santinho) e sua família constituem um exemplo interessante e comum simultaneamente. Leila possui certo acesso privilegiado a peixes, por ter pescadores na família. No

entanto, não os consome por ser a única que realmente gosta e considera que não poderia cozinhar só para si. As chamadas por Claude Fischler de “bebidas de conformidade” - os refrigerantes - são as preferências de sua filha e filho, além das sobremesas feitas eventualmente. A imposição de uma geração a outra é dada de maneira suave, a conta-gotas, homogeneizando a disponibilidade de alimentos em detrimento de outros. O peixe não está entre as preferências de sua filha e filho, logo não está na sua mesa por ser Leila a única provável consumidora da carne de peixe. Há questões econômicas inseridas aí e elas serão explicadas mais adiante.

Da casa de Dona Gercina (68 anos, casada, nativa do Santinho), outra moradora “nativa” do Santinho, “a resistência” (nas suas próprias palavras) a ingredientes específicos para pratos específicos (como o peixe frito no óleo de soja em vez de utilizar gordura de porco) ocorreu como uma forma de defesa a aspectos que transcendem a alimentação, tendo a ver ativamente com a presença de pessoas “de fora”. “Vinha muito gaúcho, paulista, a gente oferecia a nossa casa, às vezes até de graça, depois de um tempo ela ficava destruída [...], tinha gente que até roubava, pegava TV, chuveiro. Então a gente se fechou. Só nossa comunidade, tudo pela gente. Depois quando a gente notou estava cheio de gente de fora e então a gente mudou, foi aceitando coisas estranhas, como o óleo em garrafa para fritar, doces, carne de boi o tempo todo”.

A alimentação nesse caso ficou subentendida como marcador de alteridade, de distanciamento em relação às populações que através dos anos ocuparam o território do Santinho. O estranhamento de certos alimentos e sua associação a pessoas cuja conduta estava posta em xeque veio a calhar para fins identitários, criando no imaginário de Dona Gercina um bloqueio à transformação gerada pelo impacto populacional e suas crescentes demandas por alimentos que modificaram a dieta do bairro como um todo. Contido aí, estão fatores a se considerar que serão explicados com mais detalhes na sequência.

3.3. Dificuldades durante o processo de pesquisa e o prolixo silêncio de alguns homens

Dentre as dificuldades enfrentadas durante o período de construção e desenvolvimento da presente pesquisa, além das barreiras suscitadas pelos moradores nativos para adentrar suas casas, destaco o silêncio de alguns homens como resposta de algumas perguntas, presente tanto dentro de alguns lares visitados quanto nas

abordagens iniciais. Durante a primeira visita a uma casa (agendada 5 dias antes) onde estariam reunidos Teodósio (21 anos, casado, morador “de fora”, vindo de Santana do Livramento, no Rio Grande do Sul) e seus amigos Júlio (22 anos, solteiro, morador “de fora”, vindo de Chapecó, no oeste de Santa Catarina, porém considerado por vez ou outra como “açoriano” ou “nativo”) e Giácomo (21 anos, solteiro, morador “nativo” do Santinho), dentro de um cenário de total improvisado, fui convidado para um jogo de dominó em que havia pedaços de churrasco, uma caipirinha passando em sentido horário e cigarros feitos de flores asiáticas, dos quais fiz uso dos dois primeiros. A conversa entre Teodósio, Júlio e Giácomo estava extremamente dispersa, de forma que era impossível realmente manter diálogos sobre o assunto do qual era o motivo da minha presença. Quando tentava estabelecê-los, a conversa era interrompida com um longo silêncio e em seguida era retomada, sob o pretexto de muitos temas totalmente diferentes uns dos outros, todos em tom extremamente jocoso. O fracasso se deu em parte pelo nível de seu comprometimento na participação da pesquisa; mesmo sabendo por alto do que se tratava, não deram a devida importância, o que foi evidenciado na sua dispersa atenção e nas conversas que fugiam e muito ao tema da alimentação.

Ali estavam conhecidos meus de longa data que me viam com olhos de familiaridade e que não estavam muito dispostos a abrir caminho para o tema da presente pesquisa. Entretanto, uma coisa chamou a minha atenção, um mero detalhe. Teodósio, um dos participantes daquela roda de conversa, comentou rapidamente: “Não vai pegar homem, hein?”. De início, não entendi qual o motivo para tal afirmação, só fui entender as conexões posteriormente.

O comentário de Teodósio levantou questões de gênero e sexualidade que, dentro do contexto de aproximação à pesquisa, são bem pertinentes e relevantes. Aparentemente, o interesse por culinária em geral levantou grandes dúvidas quanto à masculinidade do pesquisador, além da grande recusa em tratar o assunto como uma fonte de relevância, a ponto de ser citado na conversa. Isto foi presente em várias iniciativas fracassadas, nas quais tentativas de construção de intimidade foram feitas. Uma saída de imediato foi alargar o tema da pesca nas tentativas de abordagem em público, previamente citadas no capítulo anterior, como minha breve conversa com o pescador Onorino sobre sua galeria de fotos dos “lanços” de peixes no telefone celular, ou com Adelino e suas quase promessas de prosseguir com uma possível refeição em sua casa, impossibilitadas por se tratarem justamente de promessas, somente.

Havia um grande bloqueio no tocante à interação masculina que só foi vencido tempos depois, após muito esforço. Esse esforço se traduziu na forma de um rompimento com as relações feitas somente no campo virtual, uma tentativa de extensão das abordagens iniciais, todas fadadas ao fracasso, infelizmente. O assunto simplesmente não se desenvolvia.

Novamente foram feitos esforços no domínio virtual. Foram marcados alguns encontros, infelizmente todos desfeitos por imprevistos do cotidiano, chamados quase que de forma unânime “correria”. No entanto, entre as famílias que cederam seu tempo e o espaço de suas casas a este pesquisador, todas foram experiências bem-sucedidas, realizadas em um espaço de tempo consideravelmente grande, cuja dedicação foi intensamente aproveitada por minha parte.

O silêncio se manteve entre alguns homens. Estes que preferiram mantê-lo, embora tenham sido poucos frente aos que largamente fizeram parte desta pesquisa. Esta dificuldade foi contornada dando atenção primária às mulheres e mais tarde homens contribuíram de maneira extremamente significativa, o que será abordado em mais detalhes.

4. A CORRERIA DO COTIDIANO E SUAS IMPLICAÇÕES

O cotidiano ligado ao trabalho e respectivo mercado estava presente nos relatos e nos detalhes de muitas das oportunidades de extensão da pesquisa. O tempo estava sempre contado e recontado em forma de reafirmações (avisos de que não havia tanto tempo disponível para dar atenção ao pesquisador) e ligeiros movimentos no preparo dos alimentos. Leila e seus filhos deram considerável atenção em pouco espaço de tempo, este aproveitado de maneira intensa, completa. O aviso de que precisava que eu saísse foi feito de uma forma suave, motivado logicamente pela correria. A partir daí foram feitas perguntas específicas, inseridas estrategicamente durante as conversas. Perguntei para Leila se o pouco tempo disponível para as refeições atrapalhava ou afetava a realização dessa atividade. Ela respondeu: “tenho a minha rotina, fica tudo regrado, o horário tem que ser certinho, se não as coisas começam a dar errado. O tempo aqui é muito contado, se alguém resolve acordar mais tarde tudo desaba, o almoço sempre deve estar pronto momentos antes do meio dia”.

Na casa de seu Vilmar, a preocupação com a questão do tempo e seu aproveitamento quando este é escasso não estava presente no dia em que o pesquisador

estava, pois se tratava de um final de semana. Entretanto, a liberdade que o dia proporciona, segundo Vilmar e filhos (Paulo e Alberto, respectivamente com 21 e 18 anos, moradores “de fora” do bairro, vindos da mesma cidade que Vilmar, porém considerados “açorianos” em algumas das rodas de conversa que frequentam, mesmo que isto não ocorra sempre).

5. O COTIDIANO ALIMENTAR

Os pontos de abastecimento alimentar do bairro do Santinho são basicamente supermercados de pequeno e médio porte e açougues, dois para ser mais exato. Há duas padarias no bairro⁸, sendo que uma delas se transformou em um supermercado, cuja grande especialidade são os doces, todavia estes são rejeitados por grande parte da população, principalmente nativa, muito resistente à adição de sobremesas. O principal motivo atribuído a essa falta de sobremesas é a falta do hábito e a não preferência decorrente da ausência desse hábito.

A padaria mais ligada aos moradores nativos possui uma restrita variedade de doces. Entre os mais pedidos, estão a chamada “bijajica”, uma rosca feita de polvilho azedo, ovos e açúcar e frita em banha, e a chamada “bananinha”, um pastel recheado com banana e coberto com açúcar e canela. Outros doces são largamente rejeitados pela população nativa, ou duramente aceitos depois de duradoura resistência. Os supermercados também possuem uma grande disponibilidade de doces, sendo os mais comuns o chamado “sonho” (conhecido em Portugal como “bolas de Berlim”) e os biscoitos caseiros feitos de polvilho e milho. Entre os doces rejeitados por essa parte da população do bairro estão pães de mel com recheio de doce de leite, sagu (bolas feitas de fécula industrializada de mandioca coberta com açúcar e um suco de fruta) e doce de abóbora (feito com pedaços de abóbora mergulhados em uma calda de açúcar com cravos).

A distribuição de alimentos para preparo de refeições salgadas se dá pelos supermercados especialmente, com sua variedade de pães industrializados, arroz, feijões, massas, queijos, carnes e embutidos (como salsichas e presunto), consumidos amplamente pela população do bairro como um todo. Dentro do bairro do Santinho, não

⁸ Já houve três padarias funcionando normalmente no bairro, sendo que a terceira padaria, que por muitos anos atendia normalmente grande parte da população, mudou de direção e acabou perdendo quase toda a sua clientela, fechando em um espaço de 4 anos.

existem fábricas de alimentos, ou seja, não existem lugares onde operam os princípios de produção do sistema alimentar (POULAIN 2013).

A pesquisa mostrou certa gama de possibilidades dentro da disponibilidade dos ingredientes expostos acima, possibilidades que contam ao mesmo tempo com uma rotina fixa e variações de dosagens de ingredientes, técnicas diferentes e, conseqüentemente, pratos também.

Dentro da rotina de Seu Vilmar, por exemplo, a inventividade é a palavra-chave para administrar poucos recursos e criar possibilidades: “a gente tem que variar um pouco, criar alguma coisa, porque senão vai ser só feijão com arroz, frango assado com polenta e farofa, do churrasco do fim de semana. Um molho diferente, uma receita da internet, da televisão, do Facebook, de uma revista, a gente faz de vez em quando e faz muito sucesso por aqui. É bom criar comidas novas. A batata recheada com frango, bacon e queijo que a gente fez no forno foi um sucesso. Eu primeiro cozinhei a batata em uma panela com água, fiz cortes nela, cozinhei e desfiei peito de frango e fritei o bacon, pra depois colocar nos cortes junto com queijo mozzarella especial para pizza, joguei um fio de azeite em cada batata e coloquei em uma bandeja dentro de um forno elétrico. Depois é só esperar e comer, a melhor parte. Vou fazer mais essa comida em outros dias, como no dia das mães, ou quando a gente tiver vontade mesmo, só que não o tempo todo, senão enjoa”.

Interessante notar que seu Vilmar inclui como “inventividade” as informações adquiridas através de várias mídias, principalmente televisão e internet, as ajustando dentro da rotina alimentar, as inserindo em eventualidades onde há uma quebra da própria rotina no momento em que um prato como o da batata recheada é realmente inserido. Porém, uma vez posta a prova a receita, esta é absorvida pelo cotidiano e alocada em uma data não específica, sendo eventualidade tanto em um dia arbitrariamente escolhido quanto em um dia em que há algo a comemorar. Já quando tenta alcançar suas raízes, Seu Vilmar prepara um Arroz de Carreiro, fazendo então com que “se lembre do Rio Grande do Sul, sua terra de nascença”.

Na casa de Leila, o feijão, o arroz e as carnes congeladas (principalmente frango e carne bovina) são alimentos consumidos todos os dias. Massas são feitas com certa frequência, lasanhas também e nos finais de semana sobremesas como um mousse de chocolate baseado em uma famosa marca vendida em pequenos potes similares aos destinados a iogurte. Refrigerantes e sucos em pó são amplamente consumidos todos os

dias durante as refeições e batatas fritas entraram nas refeições de final de tarde da sua filha e filho como algo excepcional e permaneceram como algo ligado a uma pequena refeição cotidiana.

Na casa de Valério (22 anos, solteiro, “nativo” do Santinho), quando há pressa em preparar algo para comer, se faz uma galinhada, com galinha, frita no óleo de soja, adicionando em seguida arroz, água e molho de tomate, para criar uma espécie de “canja diferente”, diz o próprio. Na sua rotina alimentar está incluída a combinação de macarrão instantâneo e salsichas. “Não sou luxento, não tenho essas frescuras com comida”, diz. Na sua rotina alimentar também existe largamente farinha de mandioca, usada principalmente para fazer pirão de feijão e muito excepcionalmente pirão de peixe, pois a única pessoa que tinha ligações com a pesca, seu pai, não está mais frequentando sua casa. A “festa particular”, como o próprio Valério chama a pesca artesanal do Santinho, não gera mais tantos frutos, quase ninguém de seu círculo familiar está envolvido nela, por isso o alimento considerado farto em outros tempos, agora é mais uma fonte de ligação com aquele mesmo passado.

Na casa ao lado, pertencente a seu tio Aluízio Marcelo (48 anos, casado e “nativo” do Santinho), a situação é a mesma, porém mais intensa no sentido da criação de um vínculo de pertencimento forte com a mesma “festa”. Ele e seu filho Higino (24 anos, solteiro e “nativo” do Santinho) se utilizam da pesca como forma de resgatar esse passado, como um dos seus passatempos favoritos; quando adquirem peixes diretamente do mar, geralmente são: anchova, tainha, sardinha, cação e pescado. E, quando não possui as carnes de peixe, consome mais frango, por ser “mais barato”.

Um hábito crescente na vida de Aluízio Marcelo e de sua família é a fabricação e defumação de linguiças feitas com carnes de porco principalmente. Aluízio me contou detalhes da sua defumação: utiliza-se um latão de 18 litros com furos nas laterais inferiores, onde se coloca duas garrafas de vidro, soca-se serragem, tira-se as garrafas, coloca-se fogo e assim se defuma a linguiça, mas também peixe e frango. Feijão e arroz normalmente são acompanhamentos não necessariamente indispensáveis, todavia muito presentes em sua alimentação no dia a dia. O arroz integral (com sua casca e nutrientes preservados) é muito apreciado, assim como o arroz parboilizado (arroz parcialmente cozido e com certas propriedades fibrosas retiradas), sendo o arroz branco (aquele que passou pelo processo de refinamento) o menos apreciado na sua família.

O tempo de preparo, segundo Priscila, 45 anos, “nativa” do Santinho e esposa de

Aluízio, é indicativo da qualidade do alimento: “Pode ter certeza que se a comida demorar para ficar pronta, é porque ela vai ficar muito boa, a não ser que a pessoa erre no tempero”, diz. O cotidiano da família de Aluízio Marcelo e Priscila se baseia então em frango quase que cotidianamente, carnes defumadas e peixes nas mais variadas formas de preparo, estes quando a pescaria é bem-sucedida. Eventualmente são consumidos também siris e mariscos.

Na casa do comerciante Mário (49 anos, casado, morador “de fora”, vindo do Rio Grande do Sul), muito ligado outrora à carne bovina, a carne de frango e de porco são as mais consumidas por questões econômicas: “Só como frango e porco, boi muito de vez em quando, para fazer sopa e carne de panela, para botar em cima de uma massa. Um caldo de feijão com arroz também é uma boa opção quando falta a carne”. Igualmente por razões econômicas, toda a rotina de Mário foi modificada: “No café da manhã só tomo café com leite e como um pão com manteiga, não compro mais queijo. Nos finais de semana, pizza nem pensar, fico só na vontade. Não gasto com esse Mc’Donalds ou Bob’s, prefiro juntar um dinheiro e depois de um mês gastar em um bom restaurante. Gosto de comer uma salada, umas folhas verdes, frutas, porque se a gente for ver compensa mais e é melhor pra saúde”, disse Mário.

Na casa de Dona Gercina(68 anos, casada, “nativa” do bairro), grande parte de sua dieta é baseada em farinha de mandioca e peixes, mesmo tendo como outros recursos demais alimentos provenientes dos supermercados do bairro. “Quando a gente percebeu que queriam mudar a nossa comida, o nosso jeito, então a gente tentou comer só o que é nosso, sem essas comidas de fora, só que isso não durou muito”. Interessante observar que quando Dona Gercina fala em “mudar nossa comida”, houve uma aproximação a um senso de coletividade a nível consciente, que é reforçada quando ela fala também “a gente”. Isto vai na contramão de Durkheim em *As formas Elementares da Vida Religiosa* (1968), quando diz que a representação a nível mais consciente acontece de forma fragmentária e é apreendida mais em sua experiência individual e que as representações coletivas ocorrem a um nível mais alto.

A primazia por técnicas diferentes, no caso citado de Aluízio Marcelo, reconfigura a própria produção alimentar, com os ingredientes disponíveis no bairro e com as carnes adquiridas por outros meios e fornecedores alheios ao bairro. A defumação confere excelência através da sua própria finalidade, sendo muito apreciada pela família, aumentando a valor do próprio alimento, dado à sua exclusividade dentro

de seu circuito familiar e afetivo (afetivo pelo fato de estar ligado à presença de amigos), ou seja, há uma valorização desta técnica sem haver associações distintivas maiores (Bourdieu, 2006), somente as existentes no âmbito restrito ao doméstico.

As restrições econômicas no caso de Mário Fühse, combinadas com a busca por uma alimentação mais equilibrada, provocaram significativa mudança em sua rotina alimentar, fazendo com que houvesse todo um rearranjo que exclui principalmente alimentos ligados à sua sensação de prazer, que não cabem na sua capacidade aquisitiva, ampliando as suas possibilidades em detrimento das “restrições”, ou seja, Mário então buscou satisfação em outras combinações de pratos e ingredientes, todos ao seu alcance aquisitivo.

Na casa de Cássia (43 anos, solteira, “de fora” do Santinho), a presença de arroz e azeite é fundamental no seu cotidiano alimentar; o preparo do arroz no forno micro-ondas e o reaproveitamento dos recursos disponíveis como a gordura que escorre da carne, a couve da refeição do dia anterior transformada em bolinhos, são igualmente decisivos na sua rotina. Devido a problemas ligados à sua saúde, Cássia teve que fazer toda uma reeducação nos quesitos alimentares, reduzindo e muito a quantidade de comida ingerida: “Tenho que cuidar da quantidade dos alimentos, não só comer a coisa certa”. Cássia come basicamente arroz, frango (ou às vezes carne moída), verduras, legumes e toma muitos sucos extraídos diretamente das frutas. “Tomo meu suco de laranja com casca e tudo, reaproveito tudo o que eu puder, nada vai fora”, diz. “O que eu não puder reaproveitar comendo dou para as minhas plantas em forma de compostagem, pra minha horta, que por sinal é usada nos meus almoços e jantares. Geralmente, as comidas que ficam na geladeira duram no máximo dois dias, já que eu em seguida como. Minha filha e meu filho não gostam que eu reaproveite algumas coisas, nem que eu coma frango cru, principalmente”. O consumo da carne nesse estado é uma ligação com sua infância, numa época em que Cássia pegava pedaços de frango cru no momento em que sua mãe estava preparando alguma refeição. Ela atribui esse consumo à sua ascendência libanesa.

O arquiteto Sócrates Porto (72 anos, divorciado, morador “de fora”, vindo de Alegrete, no Rio Grande do Sul), morador de longa data no bairro, tem uma ligação muito forte com a carne bovina sendo correspondida quase que diariamente, ou seja, come quase todo dia. “Eu vou a uma rede de atacados na rodovia SC 401 e me abasteço de carne para uma semana mais ou menos. Lá eles sempre tem carnes boas, como a

angus premium. Dá pra fazer um bom churrasco”. Sua rotina começa com granola misturada à Coca-Cola, pão com manteiga ou maionese. Para o almoço, prepara uma massa com algum tipo de molho (variando de acordo com o dia) e nos fins de semana faz Strogonoff ou uma massa com um molho mais especial, feijoadada ou churrasco. O uso do azeite de oliva também é quase diário, tendo várias garrafas vindas principalmente de Portugal, Espanha e Grécia, adquiridos em um dos grandes supermercados no bairro vizinho dos Ingleses ou pela internet. De tempos em tempos, Sócrates compra alguns vinhos, estrategicamente alojados em sua adega para momentos especiais. “Os vinhos mais jovens e frutados eu deixo pra família, já os do tipo reserva eu guardo pra uma companhia mais especial, como um grande amigo ou uma namorada”, diz. Frutas também são consumidas quase que diariamente, bananas, maçãs e uvas principalmente. Restaurantes também entram na rotina de Sócrates, principalmente os com buffet a quilo e churrascarias.

Sócrates compartilhou com este pesquisador a receita de um arroz, o qual foi batizado como “arroz pipoca”: ferve-se uma panela d’água, ao mesmo tempo em que se frita o arroz em azeite ao tempo de fervura da primeira panela, despejando então a água já em estado de ebulição na panela com o arroz, para depois aguardar o seu tempo de cozimento. Para fazer carnes, ensopados, guisados e afins (como o Strogonoff), Sócrates gosta de adicionar algumas doses de bebidas alcoólicas, geralmente cervejas, vinho ou Whiskey.

Na casa de Murilo di Chirico Göetz, come-se basicamente grandes quantidades de feijão, massas, certa porção de carne e algumas folhas de alface “pra não dizer que não tem salada”, segundo o próprio, e, nos finais de semana, há churrasco, principalmente aqueles nos quais a refeição cabe em seu orçamento alimentar. No dia em que o pesquisador esteve presente, estava sendo preparado um churrasco em pequenos espetos de madeira, chamados de “churrasquinho de gato”, apesar de Murilo me garantir ser a carne de gado e corações de galinha. Após cortar cuidadosamente a alcatra em pequenos pedaços, Murilo os colocou delicadamente em cada espeto e pôs sal grosso, repetindo o mesmo processo com os corações de galinha, adicionando um toque de pimenta. Com um poder aquisitivo bastante reduzido, só para o necessário, a sobrevivência está em pauta na sua rotina. O seu consumo diário de alimentos fica restrito à reposição de energias, descartando a necessidade de “juntar dinheiro para fazer inveja” e ir em restaurantes caros, por exemplo. A ausência e dificuldade em ter acesso

aos produtos vindos do mar, como peixes e frutos, revela uma presença desses alimentos não tão marcante, somente em exceções, contrariando as suas expectativas de comer da mesma forma que comia enquanto passava as suas férias na localidade vizinha, a Praia dos Ingleses.

Victor Herrera (25 anos, solteiro e visto por muitos como “nativo” do Santinho), filho de peruanos e residente há mais de duas décadas no bairro, tem uma alimentação regrada por valores muito próprios, visando sempre a nutrição e o equilíbrio: “As proteínas, como diz o nome, protegem o corpo, os carboidratos fazem com que o corpo carbure energia, as vitaminas preveem doenças. Entre os vegetais, a proteína mais pura é a do amendoim. Eu como muito amendoim, amendoim com mel, torrado e puro. O bom é torrar aquele cru, porque aquele industrializado tem uma casquinha com um pó artificial. Como também uns ovos caipiras, batata-doce cozida, gosto de comer sardinha também que tem muita proteína e tem uma carne compacta, como se fosse a ovelha do mar, ela mantém tudo, tem muita gordura boa. Tento evitar sal ao máximo e comida muito industrializada, mas se tiver um pão com mortadela e margarina na minha frente e só isso eu ajoelho e agradeço. Não sou radical”. Assim sendo, sua alimentação varia entre essas possibilidades, apesar dessas possibilidades não restringirem o consumo de novos pratos.

Na casa de Rita Soares Magalhães (41 anos, solteira, moradora “de fora”, vinda do Rio Grande do Sul), os feijões são imprescindíveis na sua alimentação, havendo pelo menos duas variedades nas suas refeições principais, o almoço e o jantar. A aveia é largamente apreciada por ela e sua filha, sendo misturada a frutas ou a leite de coco e açúcar, criando um tipo de mingau. Granola também está presente na primeira refeição do dia. Comidas industrializadas são aceitas em pequenas quantidades depois de muita insistência, por exigência e insistência de sua filha e somente acompanhadas de verduras e legumes. Refrigerantes não são consumidos, somente sucos de laranja e uva integrais, água com gás, chás sem açúcar, cafés com quantidades irrisórias da substância e cafés com leite cremosos, adicionando leite condensado na composição.

Qualquer tipo de carne é evitado na casa de Rita de segunda a sexta para evitar o seu consumo excessivo e contínuo. Entretanto, nos finais de semana são feitas largas quantidades de carnes assadas com acompanhamentos diversos (como salada de batata com maionese caseira, farinha de mandioca fina e crua, verduras e tomate), batizado de “churrascada”. Estive em uma dessas ocasiões, onde foram assados coxões de dentro

(um corte de carnes bovinas), linguiça toscana, corações de galinha, pães de alho (um pão com um preparado de alho e manteiga) e cebolas. Os alimentos foram assados por Rita com apoio de familiares e amigos, sempre atendo olhares de manutenção. Rita praticamente não saiu de perto da churrasqueira improvisada com uma grelha, um carrinho de mão e vigas de madeira, pedindo assistência das pessoas ao redor para pegar alguns ingredientes como farinha de mandioca em uma bandeja para pôr os corações de galinha, sal grosso para a carne bovina e sal fino para as cebolas. Espetos foram usados para as carnes e para a cebola e os pães de alho foram dispostos sobre a grelha.

Janice da Silveira (52 anos, divorciada, nascida em Florianópolis, mas “de fora” do bairro), moradora do Santinho há 15 anos e com vários parentes residentes no bairro, possui inúmeras árvores frutíferas, as utilizando todas em sua dieta. Cajá-manga, Lichia, Limão Cravo, amoras, banana rosa e mamões compõem seu cotidiano, acompanhados de farinha de mandioca e carnes de peixe, frango e linguiças. Arroz era largamente utilizado há alguns tempos, não sendo mais consumido na sua família “por embuchar muito”. “Um pirão já tá bom”, disse Janice.

Os frutos das suas árvores são mais apreciados por ela mesma, sendo ligeiramente desprezados pelos membros da sua família. “Eu sou a única que gosta mesmo de frutas, porque se depender da minha filha e dos meus netos, a gente só come bolacha recheada e toma refrigerante, nunca vi uma coisa dessas!”. Janice come suas frutas direto do pé e periodicamente faz geleias e compotas com as frutas, vendendo grande parte à vizinhança próxima e as oferecendo aos netos. Ela também vai ao centro da cidade de tempos em tempos para comprar alguns biscoitos artesanais e queijo colonial, complementando sua dieta e dando prioridade à sua satisfação imediata, sendo mais importante o prazer contido nos sabores desses alimentos que as suas propriedades nutricionais, mesmo não sendo totalmente ignoradas.

Pirões são feitos quase que diariamente, sopas são bastante consumidas, até mesmo em dias de calor. As carnes geralmente são dissolvidas em água junto à farinha de mandioca, criando uma refeição homogênea e espessa. As carnes são adquiridas nos supermercados locais, com exceção dos peixes, vindos do mar dos Ingleses, na maioria das vezes, ou diretamente do mercado público, no centro da cidade. Bolos são consumidos, mas somente quando há alguma visita, a exemplo da presença deste pesquisador. A constância das refeições e seus ingredientes mostram que Janice não está em vias de aptidão de incluir muitos alimentos na sua rotina alimentar, ou nas suas

palavras: “Não gosto de variar muito, gosto de comer o que eu sei que vou gostar, senão é dinheiro jogado fora”.

Seu Adelino, nativo do Santinho (72 anos, casado) e ex-marinheiro, embarcado durante 28 anos desempenhando função de cozinheiro, tem uma dieta regrada principalmente pelos principais comércios do bairro. Adelino vai à cafeteria aberta há alguns meses e come uma empada com um café pequeno. No almoço, algum peixe-frito com feijão, arroz e feijão ou macarrão, coisas que ele considera “açorianas”, umas cervejas no final da tarde e a mesma refeição do almoço à noite. Para Seu Adelino, as cervejas alimentam tanto quanto uma refeição, no entanto, não as consome todos os dias: “É bom tomar uma geladinha, duas, só não tomo o tempo todo, senão a gente deixa de se alimentar com outros tipos de comida e o corpo reclama depois, faz muito mal”, diz.

Seu Adelino diz que sempre comeu frituras e não deixa de comer, pois “nunca fez mal pra mim e nem pra minha família. Fui criado à base de peixe frito na banha de porco e sou muito saudável, só tenho complicação da idade e não tenho o hábito de comer doces, fazer sobremesa. Pra mim, nem precisa”.

6. AS RELAÇÕES DE IDENTIDADE: INTRODUÇÃO AO CAMPO CONCEITUAL

Como pressuposto na chegada ao campo, identidade era entendida de acordo com Cuche (1999), como um conjunto de elementos inconscientes que permite com que sujeitos se localizem em um sistema social e sejam localizados socialmente, elementos esses que constituem a outra face da moeda em que se figura a cultura. Essa definição não está contida apenas em um plano individual, sendo ela “um fenômeno que emerge da dialética entre indivíduo e sociedade”, um tipo de ideologia e uma forma de representação coletiva (CARDOSO DE OLIVEIRA, 1976), apoiada nos polos antagônicos “conhecer” (Erkennen) e “reconhecer” (Anerkennen) (CARDOSO DE OLIVEIRA, 2006 *apud* HONNET, 2004).

Para adentrar o campo de pesquisa, me utilizei de uma divisão entre nativos e não-nativos do Santinho, usando a categoria local de “nativos” e criando a de “não-nativos”. Mas, posteriormente, optei por usar a categoria “de fora”, por ser assim que são designados os moradores das casas abastadas, não só no Santinho, mas em outras regiões da ilha (RIAL, 1988).

6.1 Imagens identitárias: os gaúchos como os mais “de fora”

Falar sobre a presença de moradores vindos de várias localidades alheias ao bairro do Santinho significa na prática, inevitavelmente, falar de uma população definida nas palavras nativas com um conhecido gentílico: gaúchos. Estes são sempre apontados como responsáveis pelo pontapé que resultou em um aumento no contingente populacional e na procura de produtos impensados anteriormente no bairro ou, pelo menos, improváveis nos tempos de sua inserção no bairro, como pães de queijo, doces como “orelha de gato” (também chamado no Rio Grande do Sul de cueca virada), “palha italiana” (um doce similar ao doce português salame de chocolate), alfajor (duas bolachas com um recheio de doce de leite, geralmente cobertas com chocolate) e carnes disponíveis em açougues. Os gaúchos também são os grandes responsáveis pelas reclamações referentes à qualidade dos alimentos, como dos pães, e são alvos de grande escárnio e jocosidade pela população nativa, criando parâmetros de exigência nas formas de se portar e prestar serviços que faziam parte de sua realidade Rio-grandense e que, no entanto, eram inexistentes no bairro do Santinho pela falta de necessidade.

Outros moradores de fora sempre lembrados pela população nativa são os catarinenses da região oeste e da serra, os paranaenses e os paulistas, todavia sem grandes dificuldades de adaptação. São vistos geralmente com bons olhos pela população do Santinho, de certa forma, sempre associados com construtores civis, os chamados “pedreiros”, por isso sempre lembrados como aqueles dos quais se pode contar para a construção de mais uma casa destinada ao aluguel na temporada de verão, principalmente, mas também anualmente.

A insatisfação com tudo que é “nativo” por parte dos moradores “de fora” é muito presente nas falas dos próprios “nativos”, com relação à sua visão sobre essas pessoas “de fora”, os gaúchos principalmente. A exigência é sempre atribuída a esses moradores, acompanhado de um viés comparativo de suas cidades de origem. As respostas dos próprios moradores nativos darão conta do recado.

Dona Gercina diz: “O pessoal de fora vive aqui, mas sempre com a cabeça longe, quer mudar tudo e a gente tem que correr atrás do prejuízo. Vive falando mal de tudo o que é daqui e não voltam para as suas cidades. A gente trabalhava, vivia de um jeito que a gente já estava acostumado, chegaram os de fora e a comunidade toda teve

que dar um jeito, mas os de fora não querem mudar nada quando vêm pra cá⁹!” Isto também é presente na obra de Leal (2007), onde fica ainda mais explícito o imaginário dos moradores do litoral catarinense sobre o gaúcho, como alguém de grande prepotência, que quer dominar os lugares onde se fixa.

Leila reflete sobre sua visão acerca dos “de fora” baseada em dois momentos, um em que não possuía maiores contatos e vínculos afetivos com essas pessoas alheias ao Santinho e outro em que estes vínculos foram estabelecidos: “Com as pessoas de fora sempre fui ensinada e ter um pouco de desconfiança, como se todo mundo que viesse de outra cidade ou outro estado fosse passar a perna, nos enganar de qualquer jeito. Não dava para ser tansa, senão a gente que ficava com prejuízo. Depois eu vi que tem muita gente de fora que é muito trabalhadora, que não faz coisas erradas e que dá pra confiar bastante”. Leila também fala da maneira como suas conversas com moradores recém-chegados ou de já grande estadia no Santinho resultava em vários mal entendidos, por conter elementos não presentes na sua forma de se comunicar com seus familiares e amigos e amigos nativos do bairro: “Uma coisa que eu notei é que tem gente de fora que fala baixo, parece que tem medo, mas eu aprendi com o tempo que é um jeito dessas pessoas mostrarem educação. Eu não entendia isso, só depois de muito tempo comecei a entender”.

Victor, um dos moradores do Santinho que se considera nativo mesmo não tendo de fato nascido no bairro, diz que “o pessoal de fora é massa, mas tem muita gente que também não respeita ninguém, chega no lugar e se acha o dono só porque tem mais dinheiro. Acha que vai transformar o Santinho no lugar de onde eles vieram, por isso que os nativos se fecham! Aqui a comunidade quer garantir o sustento, não quer que chegue gente que veio ontem e ganhe em cima, se aproveite, senão o dinheiro não vem pra comunidade, para os nativos”.

Aluízio Marcelo diz: “eu via o morador que vem de fora como alguém que sempre tinha uma novidade, um jeito novo de comer, de viver e também como alguém com um rei na barriga, sempre muito exigente com tudo, que come coxinha e arrotta caviar. Hoje eu vejo que são pessoas que saíram das suas cidades pra fugir da violência e que querem construir uma nova vida aqui”. Seu filho Higino enxerga as pessoas de fora pensando nas suas diversas origens, diferenciando características atribuídas a cada

⁹ Quando Dona Gercina diz isto, quer dizer que os moradores “de fora”, estes sinônimos de Gaúchos, não querem se adaptar ao lugar onde estão, por isso querem reproduzir as condições dos lugares onde viviam anteriormente.

região correspondente à origem desses moradores: “Quem é da Grande Florianópolis eu nem noto diferença. Do oeste de Santa Catarina ou da serra eu vejo que são mais de conversar e fazer amizade com gente que eles conhecem na hora, do Paraná são mais reservados, mas quando fazem amizade fazem mesmo, de São Paulo tão sempre criando lojas novas, fazendo negócios. Do Rio Grande do Sul são aqueles que sempre acham que estão certos e que o nativo está sempre errado, que o que a gente come não é bom, que aqui não tem nada do que lá têm”.

O sobrinho de Aluizio Marcelo, Valério, diz que via “os pratos das pessoas de fora como fontes de inspiração” e que as pessoas de outros estados, principalmente do Rio Grande do Sul, possuem “criatividade na hora de fazer comida, usando muitos ingredientes e criando muitos pratos”. No entanto, Vinícius também enxerga a presença destes moradores de fora como fator na mudança das preferências alimentares dos moradores nativos: “Depois que o nativo viu que poderia comer bem mais do que estava acostumado a comer e viu que tinha nos supermercados comidas que não existiam aqui antes, começou a comer essas novidades e acabou gostando, comendo mais vezes, virou rotina.

Seu Adelino ao falar dos moradores de fora os diferencia em dois grupos: “Os que respeitam a comunidade quando vêm morar aqui e aqueles que fazem muita bagunça”, que “não se importam com o que fazem para prejudicar todo o Santinho” e que, no geral, “pessoas de fora são muito confiáveis”. Seu Adelino também sempre associou os moradores de fora ao consumo de uma maior variedade de alimentos: “Quanto mais gente de outros lugares vem para cá, mais comida nova surge. Tem coisas que eu só conheci há pouco tempo”.

Como o assunto da alimentação era a grande pauta e motivo para a presença deste pesquisador, Leila também falou na boa recepção da comunidade do Santinho para com novos alimentos, ingredientes e técnicas: “A nossa alimentação é muito boa, mas chegava uma hora em que não tinha nenhuma novidade, não tinha o que variar, principalmente quando tinha só uma venda pra comprar arroz, feijão. Então, quando começou a vir muita gente de fora do Santinho, a gente começou a conhecer outras coisas, como pizza, xis salada, lasanha, feijoada, pão de queijo, frango assado. Só que lugares como o engenho de farinha foram desaparecendo, a gente deixou de plantar, de criar galinha, começou a existir os supermercados, por isso a gente deixou de lado muita coisa, começou a comprar a farinha de mandioca lá mesmo! Só o peixe que foi difícil de

largar, o mar tá sempre aí na frente, mas com meus filhos eu acabei largando aqui em casa.

6.2 A imagem dos nativos nas palavras dos de fora: Os que botam farofa na massa

Em todas as casas e com todas as pessoas que se encaixam na categoria “de fora”, algumas definições que traçam elos em comum surgiram, em outras palavras, a visão de um morador nativo do Santinho reservado, com demonstrações menos efusivas de afetividade e voltado ao seu circuito familiar estava presente em todas as conversas feitas para esta pesquisa, aparecendo como um fator determinante de relações entre esses grupos.

Seu Vilmar, originário de Sapiranga no Rio Grande do Sul, diz: “O pessoal nativo do Santinho é muito reservado, muito frio, muito distante. Te cumprimenta na rua, mas não dá abertura, nem tenta fazer amizade. E falam o que pensam de ti na cara, sem nenhuma vergonha”. Sobre a alimentação do Santinho, ele diz: “O cheiro do peixe sempre existiu nas casas de moradores daqui. Quando eu passo, sempre sinto aquele cheiro de peixe-frito, então imaginei que comiam só peixe, mas vivendo aqui vi que não é bem assim”. Sobre a abertura a maiores vínculos (como amizades), seu Vilmar fala que “só depois de muito tempo, de anos, que o pessoal nativo daqui faz amizade contigo, comigo pelo menos foi assim. E mesmo assim, a casa de uma pessoa daqui nunca tá muito aberta a amigos que não são daqui, nem da própria família”.

Mário diz: “ O nativo do Santinho parece que fica mal-humorado com muita facilidade, querem saber da vida de quem resolve morar aqui a todo custo, não contam nada da vida deles e são muito voltados pra própria comunidade, pra própria família. É difícil ser aceito como parte dessa comunidade”. Mário também diz que via o morador nativo como “aquele que te aceita em parte, mas que não perde tempo em fazer piada e sacanear quem é diferente, isso com quem eles confiam, sacaneiam juntos, com palavras e jeitos de falar que só depois de um tempo dão para entender”.

Murilo (43 anos, solteiro, morador “de fora”, vindo do oeste do Paraná) diz que vê os nativos como “um pessoal com muita sorte, com um mar na frente, cheio de peixes e frutos do mar para comer e que queria mais aproveitar o número cada vez maior de turistas” e que, depois de anos morando no bairro, percebe que “não fazem questão nenhuma de vender o peixe no bairro”, que doar peixes quando se ajuda a puxar

a rede é “coisa do passado” e que a carne de boi e os churrascos são cada vez mais comuns: “comer carne é uma coisa que todo mundo faz, é só ir no açougue que dá pra ver que todo mundo que mora aqui faz pelo menos um churrasco por semana e o peixe é uma coisa só pro nativo mesmo, por isso eu vejo o nativo do Santinho também como alguém que não quer entregar o ouro”, afirma.

Sócrates diz: “Quando comecei a morar no bairro do Santinho, me identifiquei em muita coisa com alguns hábitos daqui, por lembrar muito uma cidade de interior, as casas de madeira que existiam na época, algumas com o banheiro fora da própria, as pessoas voltadas só para os membros da própria família, os apelidos que todos que começam a morar aqui recebem, por aí”. Sócrates também diz que acabou criando no seu próprio imaginário uma visão estereotipada dos nativos do Santinho como sendo de uma extrema frieza com pessoas que vinham de outras localidades e que não passavam por um período de confiança: “Os nativos sempre tinham respostas muito curtas e grossas, não davam muita confiança, abertura para conversar, mas depois de 5 anos morando aqui já tive mais contato, já me cumprimentavam na rua”, conta. Esse período de confiança é subentendido como sendo alguns anos de convivência, em que os moradores nativos conseguem perceber quem de fato é a pessoa que se instalou no bairro do Santinho.

Sobre a alimentação, Sócrates diz: “achei a alimentação nativa um pouco limitada, achava que se comia igual se come nos restaurantes, mas quando descobri depois de um tempo, vi que é muito diferente”.

Cássia fala que enxerga quem é nativo do Santinho como “gente muito trabalhadora, que teve que dividir o paraíso com quem se encantou com ele”, porém, “não dá muitas aberturas, não deixa criar intimidade. Ir na casa de uma amiga ou amigo que é daqui do Santinho é uma coisa muito difícil, muito rara.” Carla, falando em alimentação, diz que sempre enxergou o nativo do Santinho, como aquele “aberto ao novo, acrescentando o que aprendeu na vida do bairro, nas padarias e nos supermercados”.

Rita diz: “enxerguei e enxergo os moradores nativos daqui como uma comunidade bem unida e que têm uma grande força de vontade, uma bondade com o próximo que não é fácil encontrar. Já vi vários vizinhos aqui perto recebendo cesta básica vinda da igreja católica da curva, e não era só para nativo, mas para gente de fora recém-chegada”! Rita também fala na importância dos eventos voltados à comunidade,

principalmente as festas na igreja próxima ao portal do Santinho e no salão de festas do estádio de futebol do Náutico: “Eu vejo que nas festas o pessoal daqui do Santinho se une muito, se diverte, ajuda uns aos outros, então fiquei com isso na cabeça, a ideia de que os nativos são ligados uns aos outros e muito envolvidos com a própria comunidade.

Janice, (47 anos, casada, moradora “de fora do Santinho) diz que “o pessoal nativo do Santinho não é de sair muito no próprio bairro e é um pouco distante quando fala com alguém pela primeira vez, mas se tornam pessoas muito leais quando se conquista a amizade. E pelo que eu conheci, muita gente do Santinho bota farofa na massa, então para mim os nativos daqui são aqueles estranhos que botam farofa na massa”. A referência ao modo com que os nativos comem sua massa acompanhada de farofa revela o estranhamento frente a um arranjo não imaginado na sua cabeça, não participante de sua rotina alimentar. Outro fator determinante na visão de Janice sobre os nativos, observado depois de um tempo de convivência, é a quantidade de comida ingerida por estes em refeições feitas durante o período da tarde, chamadas de “café da tarde”: “Aqui se come muito durante a tarde, bolos, pastéis de banana cobertos de açúcar e muito pão, salgado e doce, não sei como existe tanto apetite”.

6.3 Ser açoriano: uma questão de identificação imediata?

Ao longo do processo de pesquisa e das minhas tentativas de abordagem, expressões como “açoriano purinho” ou “açoriano coco roxo” apareceram através das vozes de quem se considera nativo do Santinho (na maior parte das vezes) e através das falas de alguns poucos que acabaram revelando não serem propriamente nascidos no bairro, uma identificação sobre o que é ser esse “açoriano”, construído imageticamente com elementos específicos e presentes nas conversas em que estive presente. Estes elementos são completamente associados a provas de masculinidade e formas de alimentação específicas que são mais ditas que praticadas propriamente de acordo com as experiências apreendidas em campo, mais vinculadas a um modo ideal de ser nativo do Santinho, este praticado de maneira muito intensa no passado. No entanto, as práticas alimentares que configuram o cenário atual não são determinantes na dissolução da própria identidade dos moradores nativos participantes desta pesquisa, das quais foram

reforçadas pelo seu senso de coletividade.

Indo além do que se encontrou na pesquisa propriamente, em Leal (2007) encontra-se a justificativa para o conceito de “açorianidade” ser algo tão presente no litoral de Santa Catarina, incluindo a Praia do Santinho. Vindo de um resgate promovido por uma conferência no final dos anos 1940, os descendentes dos açorianos fixados no tempo da colonização no século XVIII se deram conta de sua ancestralidade insular proveniente daquele arquipélago no meio do atlântico. Dessa percepção surgiram os anseios de percepção das características do morador desse litoral catarinense que seriam provenientes do arquipélago dos Açores. Assim então, elementos da cultura afro-brasileira e ameríndia foram identificados como expressões que compreenderiam como o açoriano se comportava no litoral do sul do Brasil. Esses comportamentos segundo Leal eram retratados de forma mais poética e idílica, deixando de lado um compromisso mais metódico com a realidade objetiva e com bases somente na retórica e na memória viva e intuitiva.

Traçando um panorama, ser “nativo” do Santinho para os moradores envolvidos na pesquisa significa: nascer na comunidade e/ou ser nativo da cidade de Florianópolis e crescer no Santinho, ter parentesco com moradores, estar envolvido nas atividades da comunidade como um todo, incluindo festas e conversas cotidianas e eventuais nos meio das ruas, construir moradias nos terrenos herdados por familiares para assim abrigar as novas gerações, comandar o aluguel dessas moradias no período que vai do final de dezembro ao final de abril (o período da páscoa) a pessoas de fora e utilizar um vocabulário muito próprio da localidade. É importante ter noção de que o uso do vocabulário restrito ocorre mais quando nativos estão em grande número reunidos, assim o reforçando, pronunciando palavras em uma velocidade enorme.

A noção de natividade do Santinho perpassa por todas essas características, de acordo com os próprios, pode-se dizer que são requisitos para a compreensão de uma pessoa enquanto tal. No entanto, em campo, esses requisitos subentendidos perdem a validade em muitos dos casos, ou são, de certa forma, flexibilizados tanto na compreensão envolvida na própria identificação de certos moradores incluídos na pesquisa quanto na visão de alguns moradores do bairro sobre alguns de seus amigos residentes do bairro que passaram a maior parte das suas vidas na localidade, especialmente aqueles que chegaram muito cedo e cresceram no Santinho.

Indo mais a fundo, alguém pode ser considerado como “açoriano” simplesmente

por ter convivido com a população nativa jovem por muito tempo e compartilhar do seu vocabulário, embora não seja unânime, porque as discordâncias surgem em vários momentos, onde se aponta a origem de quem se declara “açoriano coco roxo”, o lugar onde nasceu, restringindo a consideração anterior, restringindo os moradores às definições identitárias ligadas somente à comunidade como parâmetro que se pretende definitivo nestas questões identitárias. Antes de mais nada, ser “açoriano” aos olhos dos moradores nativos é um sinal de coesão do grupo representada pela manutenção dos modos de comunicação, de alimentação e de ser próprios do bairro, para depois, mais a fundo, significar uma pertencença herdada diretamente por seus antepassados e familiares ainda vivos e em última instância uma pertencença ao Santinho como um todo, isolando a açorianidade do bairro das localidades vizinhas. A primeira definição dá mais sentido a uma união entre as populações do bairro, sendo uma forma de identificação do bairro, sem levar em conta a ascendência da população que é identificada como açoriana,. Já a segunda é um reforço que acaba filtrando quem de fato pode ser considerado açoriano ou não.

Seu Adelino se considera açoriano por nascer e crescer no bairro, mas se considera ainda açoriano “por ser do Santinho”, já que diz que é “preto e os açorianos são no máximo moreno claro, comparados comigo. Mas não deixo de ser açoriano por causa disso, como minha comida e peço meu peixe”. Ele também diz: “sou açoriano porque eu faço parte dessa comunidade, aqui estão minhas raízes e aqui que me tornei gente”.

Seu Adelino também fala da importância do peixe para o desenvolvimento da comunidade em um momento anterior ao período em que vivemos: “O peixe aqui foi o maior sustento da comunidade, ele alimentava todo mundo. Se não fosse o peixe, não dava para ter o sustento básico, a barriga cheia e satisfeita, a comunidade teria que arranjar outro jeito de conseguir comida e ia enfraquecer muito”. Seu Adão explica também que o interesse mais comercial na carne de peixe para alimentar o crescente número de turistas foi algo de suma importância para a expansão econômica do bairro, com o crescente número de pousadas sendo construídas e casas sendo alugadas para o turismo, durante o período de temporada de verão. Ao mesmo tempo, isso restringiu o acesso à carne de peixe a um grande número de pessoas por causa da sua supervalorização: “O peixe como uma carne que dava dinheiro foi uma coisa muito boa. Os restaurantes na beira da praia ajudaram muito a vender uma carne que antes não

davam tanto valor, só que depois de um tempo o peixe ficou para trás e outras carnes começaram a ser comidas mais vezes, já que o peixe começou a ser mais vendido no verão e perdeu espaço na mesa do nativo e do morador que não é nativo”.

Paulo, um dos filhos de seu Vilmar, diz: “Com a raça reunida eu sou açoriano, falo que nem nativo, mas tem sempre um que vem dizer que eu sou do Rio Grande do sul e acaba avacalhando muito, mas sempre fica assim, ninguém briga, acaba tudo se tornando uma brincadeira”.

Aluízio Marcelo diz que “ser açoriano é ser de família açoriana, é ser de uma família que está no Santinho há muito tempo, participar da comunidade e das atividades tradicionais de pesca”. Por isso mesmo, ele ressalta que “Quem chegou agora no Santinho e não tem família aqui não é, faz pouco tempo que estão aqui e não são das famílias mais antigas, mesmo convivendo com nativo”.

Priscila(casada dom Aluízio Marcelo, 45 anos, “nativa”do Santinho) disse que “ser açoriano é ter vivido na época em que a gente só comia o que a gente plantava e pescava, na época em que as mulheres lavavam roupa em grupo na lagoa do jacaré, quando todo mundo era unido e o dinheiro não tinha tanta importância. É passar pros filhos e pras filhas o que a gente aprendeu de valor na época”.

Para Valério, “ser açoriano é ser de um jeito que só a gente entende, viver de um jeito simples e levar a vida na brincadeira, dar confiança a quem realmente merece, ajudar sempre o vizinho e manter a união da comunidade, pensando no bem dos nativos”. Ele também diz que “ser açoriano significa ter as raízes no mar e saber enxergar de longe, como o pescador olha o mar para ver os lanços de peixes, enxergar quais são as intenções de quem conversa com a gente, é comer de um jeito muito simples, mas muito bom, é saber aproveitar o que se tem quando se tem pouco e quando se tem de sobra”.

Dona Gercina, quando foi perguntada sobre o significado de ser açoriano, respondeu “ser açoriano é uma coisa que a gente sempre soube o que é só que nunca botou um nome. Nosso jeito de falar e nossa união, é o que faz a gente ser o que a gente é. Já foi nosso engenho de farinha, hoje é o bloco da Maricota no carnaval, os jogos no estádio do náutico, o bingo da igreja, a pesca da tainha que ainda existe. É pensar na família, construindo a casa do filho ou da filha no nosso terreno para que ela forme a sua família”.

Leila diz que “ser açoriano é comer nosso peixe, mas já que o peixe está cada

vez menos sendo comido, é também conseguir manter nosso jeito de falar, conviver com a família, proteger a comunidade, fazer ela crescer, juntar dinheiro na temporada de verão para poder ajudar nas despesas quando chega o inverno, não deixar quem chegou aqui agora querer mandar na nossa vida, no nosso jeito de fazer as coisas”.

Para Victor(morador filho de peruanos que se considera”nativo”), “Ser açoriano é uma coisa que eu aprendi mesmo não sendo, saca?! Quando a gente vive aqui por muito tempo a gente aprende o jeito de ver o mundo daqui e acaba se tornando parte desse lugar. Nunca morei em outro lugar a não ser o Santinho, então o pessoal nativo me ensinou a viver, a trabalhar, pensar em sempre melhorar, comer de um jeito saudável, falar com o sotaque daqui, aproveitar o mar”.

7. CONCLUSÃO

Diante dos resultados da pesquisa, voltada a compreender aspectos identitários relativos às práticas alimentares de moradores da Praia do Santinho, em Florianópolis, cheguei a seguinte conclusão: as relações de identidade descobertas durante o trabalho de campo são mais perceptíveis no imaginário que cada morador possui do outro do que propriamente em suas práticas alimentares.

Conheci de fato o significado de ser “nativo” do Santinho, passando por ser “açoriano purinho”. Essa categoria nativa se revelou um termo guarda-chuva para designações que conversam entre si a ponto de haver confusão inicial, tornando-se diferenciadas no momento em que dos interlocutores sai a resposta que se pretende determinante.

Quanto às definições do que configuraria ser “de fora”, a pesquisa de campo mostrou onde estavam os pontos mais sensíveis nas relações entre os grupos, sendo algo quase sempre associado aos residentes vindos do Rio Grande do Sul. Apesar de não terem sido relatadas grandes rugas culminando em algum conflito, a visão dos interlocutores nativos estava ligada a pontos críticos e um período em que esses

moradores, não nascidos no bairro e vindos de outros estados, passam por uma espécie de triagem de confiança.

Os relatos do cotidiano alimentar foram muito bem-sucedidos, revelando detalhes nas preferências alimentares dos interlocutores e suas motivações, permitindo concluir que de fato há diferenças na alimentação, mas estas não são utilizadas como demarcação identitária no sentido de estabelecer sentidos de coletividade e sim como elementos de ligação afetiva. Muitos pratos, ingredientes e técnicas são compartilhados por todas e todos os moradores indiscriminadamente, existindo diferenças mais no tocante aos modos com que as dietas são priorizadas, seja por questões gustativas, seja por questões de redução de calorias.

Sobre a mudança na alimentação de moradores nativos, a resposta para a pergunta é: sim, houve mudança. A mudança principal está na maior importância dada aos supermercados como grandes abastecedores de alimentos para toda a população, junto com a gradual perda da importância da pesca como a grande fonte de alimentos e de renda da população nativa. A maior oferta de alimentos acabou mudando muitas preferências de moradores nativos. Mas o principal motivo para a mudança foi a perda da produção alimentar de subsistência que ocorreu, principalmente, com o avanço desses supermercados, havendo uma grande ruptura inicial, seguida de graduais mudanças em pequena escala. A partir disso, concluo ainda que a alimentação de moradores da Praia do Santinho vem refletindo mudanças de ordem mais ampla da alimentação do mundo contemporâneo, sobretudo as relativas à maior oferta e consumo de alimentos industrializados.

REFERÊNCIAS

ALFONSO, Iván Darias. We are what we eat now eat: food and identity in the Cuban diaspora. *In: Canadian Journal of Latin American and Caribbean Studies*, Vol.37, No.74:173-206. 2012.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre: Zouk, 2006.

CARDOSO, Ruth.C.L. Aventuras de antropólogos em campo ou como escapar das armadilhas do método. *In: A aventura antropológica. Teoria e pesquisa*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986.

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. Um conceito Antropológico da Identidade. *In: Identidade, Etnia e Estrutura Social*. São Paulo: Ênio Matheus Guazzeli & Cia. Ltda, 1976.

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. Identidade e Estrutura Social. *In: Enigmas e soluções: exercícios de Etnologia e de Crítica*. Rio de Janeiro: Tempo Universitário; Edições Universidade Federal do Ceará, 1983.

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. O Eu, suas identidades e o mundo moral. *In: Caminhos da identidade: Ensaios sobre etnicidade e multiculturalismo*. São Paulo: Editora Unesp. 2006

CUCHE, Denys. Cultura e identidade. *In: A noção de cultura nas ciências sociais*; tradução de Viviane Ribeiro. Bauru: EDUSC, 1999

DA MATTA, Roberto. Relativizando: uma introdução à Antropologia Social. Rio de Janeiro: Rocco, 2010.

ELIAS, Norbert e SCOTSON, John L. **Os estabelecidos e os Outsiders: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed, 2000.

FISCHLER, Claude, MASSON, Estelle. **Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos**; tradução de Ana Luiza Ramazzina. Guirardi. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

FISCHLER, Claude. El (H)omnívoro: **El gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

FISCHLER, Claude. Food Selection and Risk Perception, *In: Food Selection, From Genes To Culture*, edited by J. Blundell and M. Chiva. Paris: Institut Danone, 2002.

GAJARDO, Marcela. Pesquisa participante: Propostas e Projetos. *In: Repensando e Pesquisa participante*. São Paulo: Brasiliense, 1987.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade; tradução de Tomaz Tadeu da Silva**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

LEAL, João. **Açores, EUA, Brasil: Imigração e Etnicidade**. Açores: Direção regional das comunidades, 2007.

LEAL, João. **Cultura e identidade açoriana: o movimento açorianista em Santa Catarina**. Florianópolis: Editora Insular, 2007

LÉVI-STRAUSS, Claude. Prefácio aos capítulos III e IV. *In: Antropologia Estrutural*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1973.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat Savarin? *In: Horizontes Antropológicos*, ano 7, n.16: 2001

MINTZ, Sidney Wilfred. **Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture and the past**. Boston: Beacon Press, 1996.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial, Jaimir Conte. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013

RIAL, Carmen Silvia Moraes. As práticas alimentares e suas interpretações. *In: Novas práticas alimentares no mercado global*. Julia S. Guivant, Geer Spaargaren, Carmen Rial, organizadores. Florianópolis: Editora da UFSC, 2010.

RIAL, Carmen Silvia Moraes. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. *In: Antropologia em Primeira Mão*. Programa de Pós Graduação em Antropologia Social; Florianópolis: UFSC, 2003.

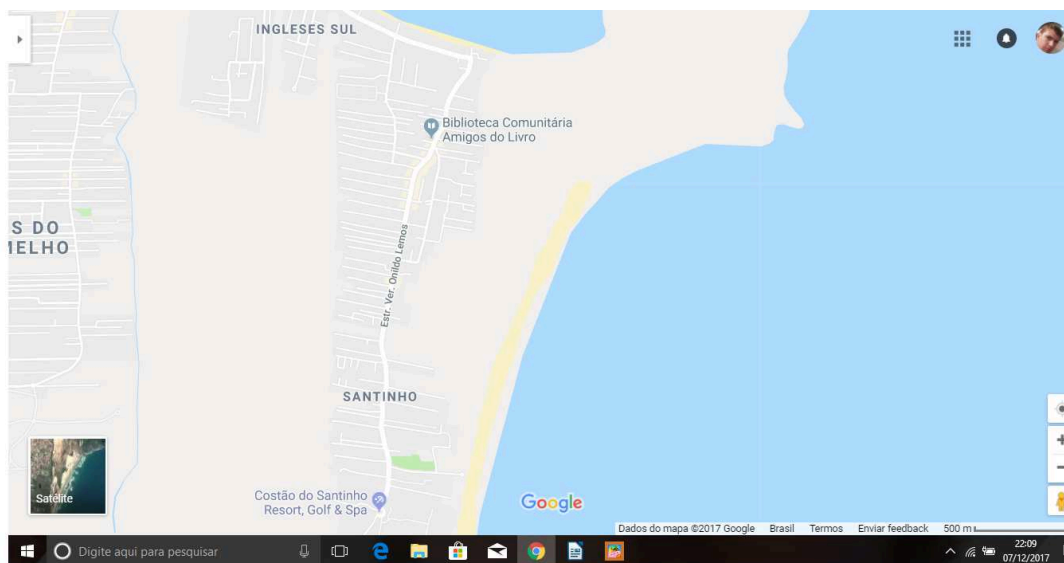
SAHLINS, Marshal. “La pensée bourgeoise : a sociedade ocidental como cultura. *In: Cultura na prática*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2003.

VÁRZEA, Virgílio dos Reis. Freguesias e arraiais-Aranhas *In: Santa Catarina: a ilha*. Florianópolis: IOESC, 1984

VELHO, Gilberto. Observando o familiar. *In: Um antropólogo na cidade*. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

WOORTMANN, Klaas. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: Relatório final**. Brasília: 1978.

ANEXO



Mapa do bairro do Santinho, disponível no Google Maps. O bairro começa após o final do bairro Ingleses, na curva a nordeste do mapa fazendo parte de um mesmo distrito.

REFERÊNCIAS VINDAS DA INTERNET

http://www.academia.edu/4662887/We_Are_What_We_Now_Eat_Food_and_Identity_in_the_Cuban_Diaspora

<https://aof.revues.org/>

<https://www.google.com.br/maps/place/Praia+do+Santinho/@-27.4538291,-48.3724934,14.75z/data=!4m5!3m4!1s0x95276a436a02ceb3:0x44a2f95cb549eb11!8m2!3d-27.4618653!4d-48.3761513>

http://www.literaturabrasileira.ufsc.br/_documents/santacatarina-virgilio-1.htm

<https://mobile.nytimes.com/2017/09/16/health/brasil-junk-food.html?referer=https%3A%2F%2Fwww.google.com.br%2F>

<https://moodle.ufsc.br/>

http://nead.uesc.br/arquivos/pedagogia/seminario_integrador_7/material_apoio/contornos-pesquisa_e_gestao_de_conteudo-como_referenciar%20figuras_e_imagens.pdf

<https://www.researchgate.net/publication/265969265>