

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGROECOSSISTEMAS

**PLANTAR, PESCAR... COZINHAR E COMER:  
ESTUDANDO O SABOR LOCAL**

RAMONA MÜHLBACH

Florianópolis, junho de 2004.

RAMONA MÜHLBACH

**PLANTAR, PESCAR... COZINHAR E COMER:  
ESTUDANDO O SABOR LOCAL**

Dissertação apresentada como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Agroecossistemas, Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina.

Orientador: Prof. Dr. Paul Richard M. Miller  
Co-orientador: Profa. MSc. Neila Maria Viçosa Machado

FLORIANÓPOLIS  
2004

## FICHA CATALOGRÁFICA

Mühlbach, Ramona

Plantar, pescar cozinhar e comer: estudando o sabor local. / Ramona Mühlbach. - 2004.

xi, 137f. : il..

Orientador: Paul Richard Monsen Miller

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências Agrárias.

Bibliografia: f. 124-130

1. Cultura alimentar - Teses. 2. Alimentos locais - Teses. 3. Agricultura familiar. 4. Nutrição – Teses.  
I. Título.

# **TERMO DE APROVAÇÃO**

RAMONA MÜHLBACH

## **PLANTAR, PESCAR... COZINHAR E COMER: ESTUDANDO O SABOR LOCAL**

Dissertação aprovada em 17/06/2004, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre no Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, pela seguinte banca examinadora:

---

Paul Richard. M. Miller  
Orientador

---

Neila Maria V. Machado  
Co-orientadora (UFSC)

### **BANCA EXAMINADORA:**

---

Ademir Antônio Cazella  
Presidente (UFSC)

---

Karen Follador Karam  
Membro (UFSC)

---

Anete Araújo de Souza  
Membro (UFSC)

---

Wilson Schmidt  
Membro (UFSC)

---

Luiz Carlos Pinheiro Machado F<sup>o</sup>  
Coordenador do PGA

Florianópolis, 17 de junho de 2004.

---

Ao meu companheiro, amigo, cozinheiro  
e orientador...  
EROS.

Aos nativos do Campeche construtores de sua história  
repleta de sabores acre e doce.

---

## AGRADECIMENTOS: O PREPARO DA RECEITA

Como toda receita, este trabalho teve início pelos ingredientes que fariam parte do seu corpo. A escolha desses ingredientes resultou das experiências, opiniões, do colocar a “mão na massa” dos vários cozinheiros que fizeram parte de sua elaboração. Até chegar ao resultado final, foram muitas as discussões, as paradas e as mudanças.

Dentre os cozinheiros que participaram desta experiência, faço questão de mencionar aqueles que considero os mais experientes: a Neila (Neiloca), maravilhosa bruxa que faz parte da cozinha da Nutrição, e o Eros, meu companheiro de todas as horas, de todos os sabores e saberes. OBRIGADA: foi e está sendo “supimpa” aprender e “cozinhar” com vocês!

Agradeço aos nativos do Campeche o fornecimento dos ingredientes mais importantes desta receita. Pessoas que com a sua sabedoria, simpatia e humildade não negaram abrir as portas de suas casas e do seu passado.

Do acabamento do prato, participaram várias pessoas interessantes. Algumas delas conheci há pouco tempo, como a equipe do vereador Lázaro Daniel. Os professores Ademir Cazella (Kito), Karen F. Karam e Jucinei Comin auxiliaram-me dando algumas coordenadas durante o trabalho de pesquisa. As minhas “amigonas” do mestrado, Brigitte e Élen apoiaram-me em momentos de muitas dificuldades, assim como a família do Eros, que com muita alegria hoje faço parte. Obrigada Olga, Thianne e Thiago. Estendo meus agradecimentos ao Tidi, quem fez a tradução do resumo. Aos meus queridos irmãos, Ingo e Dago e ao primo Marson, fico muito grata pelo assessoramento de informática.

Mas, para chegar até aqui, houve os primeiros cozinheiros, meu “papi”, o meigo Rolf, e minha carinhosa “mãezinha” Irma, professora na minha escola do saber e do comer. Ambos mostraram-me que a comida, os aromas e os sabores tinham relação com momentos importantes de nossas vidas, e assim fizeram parte da história da nossa família.

Todos, a partir de suas aspirações e conhecimentos, participaram da elaboração desta receita. E foi superlegal!

## SUMÁRIO

RESUMO.....	ix
ABSTRACT.....	x
RESUMEN.....	xi
<b>CAPÍTULO I – ALIMENTAÇÃO: PROBLEMATIZANDO A PESQUISA.....</b>	<b>1</b>
1 INTRODUÇÃO.....	1
2 PERCURSO METODOLÓGICO.....	4
2.1 Caracterização do estudo.....	4
2.2 Campo de estudo ou população estudada.....	5
2.3 Procedimentos metodológicos.....	6
2.4 Tratamento e análise das informações.....	11
3 OBJETIVOS.....	12
<b>CAPÍTULO II – OS ALIMENTOS NAS CULTURAS HUMANAS.....</b>	<b>13</b>
1 COLOCANDO UM POUCO DE CULTURA NA PANELA.....	13
2 INCORPORANDO NOVOS “INGREDIENTES”.....	22
2.1 Produzir o quê e para quem?.....	24
2.2 Indústria alimentar: comensalidade e sociabilidade.....	29
2.3 Os carrinhos de supermercado e as máquinas registradoras.....	31
<b>CAPÍTULO III – LOCALIZAÇÃO E HISTÓRICO DO CAMPECHE.....</b>	<b>35</b>
1 OS NATIVOS NA HISTÓRIA DA ILHA DE SANTA CATARINA.....	36
2 A COMUNIDADE DO CAMPECHE.....	43
<b>CAPÍTULO IV – OS ALIMENTOS NA HISTÓRIA DOS NATIVOS DO CAMPECHE.....</b>	<b>50</b>
1 CONDUTO ALIMENTAR NO “TEMPO DE RATOEIRAS”.....	53

1.1 Onde plantar e quando colher.....	55
1.2 Garantindo a produção, garantindo a farinha e a moeda.....	62
1.3 A interface do plantar, preparar e comer.....	70
<b>2 AGRICULTURA E PESCA: O ENCANTO E DESENCANTO DE UMA RELAÇÃO.....</b>	<b>84</b>
2.1 O encanto e desencanto na (des.) estruturação dos espaços de plantio.....	85
2.2 O encanto e desencanto nas possibilidades de produzir e adquirir os alimentos.....	94
<b>3 OFERTA DOS ALIMENTOS NO “TEMPO DA LUZ” .....</b>	<b>97</b>
3.1 Vamos às compras?.....	99
3.2 “A comida tá na mesa!” .....	107
 <b>CAPÍTULO V - CONSIDERAÇÕES FINAIS E ENCAMINHAMENTOS.....</b>	 <b>113</b>
 <b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	 <b>124</b>
 <b>APÊNDICE.....</b>	 <b>131</b>
<b>ANEXO 1.....</b>	<b>132</b>
<b>ANEXO 2.....</b>	<b>133</b>
<b>ANEXO 3.....</b>	<b>134</b>

## RESUMO

O alimento é tratado neste estudo como um condutor para se entender o ser humano em seu ambiente e nas suas relações sociais. Tais relações articulam-se quando se compreende o alimento a partir de sistemas alimentares e das culturas humanas, ou seja, quando se percebe que ele percorre caminhos que entrelaçam as relações sociais, as quais são construídas desde a produção até o consumo, podendo apresentar-se com diferentes significados para distintos grupos sociais. Este trabalho aborda tais relações a partir de um grupo social específico - os moradores antigos do bairro Campeche (Florianópolis, SC – Brasil), cognominados “nativos”, com os quais se buscou compreender as relações entre as formas de obter os alimentos e a sua representação/significação dentro do cotidiano alimentar. Realizou-se uma pesquisa qualitativa, cujos dados principais se obteve por meio de entrevistas semi-estruturadas e do levantamento de documentos sobre a história da comunidade e do município. Os resultados mostraram que, até meados do século XX, as famílias de nativos ainda tinham como prática alimentar a variedade oferecida pelos alimentos locais - mandioca, feijão, batata-doce, amendoim, melancia, peixes e aves -, os quais representavam os períodos de plantio, colheita e extração (caso do peixe e dos frutos do mar), assim como lançavam mão das estratégias de circulação de alimentos (escambo ou venda) para complementação da dieta alimentar. Na tomada de decisão sobre o que, como e onde plantar, agiam diversos fatores pautados no conhecimento sobre os agroecossistemas e as necessidades de consumo alimentar das famílias, os quais se articulavam e garantiam a identidade do grupo. A partir de 1970, verificou-se que tanto as formas de obtenção como as práticas alimentares sofreram transformações decorrentes, sobretudo, do processo de avanço da urbanização na região. Como consequência, houve a redução de espaços agricultáveis, e os alimentos passaram então a ser ofertados por uma nova e crescente rede de mercados, muitas vezes não condizentes com aquela antiga produção local. O resultado final pôde ser constatado nas alterações em torno do ato alimentar, na incorporação de novos alimentos e preparações, bem como nas mudanças na comensalidade entre as gerações. O estudo indica para a importância de trabalhos, políticas públicas e ações efetivas direcionadas à valorização dos alimentos, das comidas e das antigas práticas construídas culturalmente por este grupo dentro de um novo contexto onde predomina um modo de vida urbano.

Palavras-chave: cultura alimentar, alimentos locais, agricultura familiar, nutrição.

## ABSTRACT

Food is treated in this study as a way to understand the social and environmental relationships of people. These relationships are interwoven when food is studied within a dietary and cultural matrix. Food wends its way down a path of social relationships that are built along the way from production to consumption. Markedly different paths exist for distinct social groups. This study addresses the paths of food in the traditional neighborhood of Campeche (Florianópolis, Santa Catarina, Brazil), whose “native” residents were the subject of research to understand the ways they obtain their food and its meaning in their everyday life. Information was derived from two sources: qualitative research, in which the data was obtained primarily through semi-structured interviews, and bibliographical research using historical documents about the community and the municipality. The results shows that until the middle of the 20th century, native families still consumed a variety of local foods (manioc, beans, sweet potatoes, peanuts, watermelon, fish and poultry), which followed seasonal patterns of planting, harvesting, or fishing and collecting in the case of sea foods, but also sold or bartered foods to diversify their diets. In the decision taken about “what”, “when” and “where” to plant, many factors were considered, principally those related with to the agroecosystem and the food needs of the families. Together, the decisions taken by the families served to establish the identity of the group. After 1970, both the ways food was obtained and the dietary practices suffered transformations due principally to the urbanization of the region. As a consequence, there was a reduction in croplands, and the food started to be obtained from a new and expanding network of supermarkets, which offered products different from those obtained through local production. Consequently, there were changes in eating habits, the adoption of new foods and cooking methods, and generational differences in mealtime habits. This study points to the importance of public policy and actions directed to the preservation and recognition the foods and eating habits culturally built by this group inside a new, predominately urban, lifestyle.

Keywords: food culture, local food, family agriculture, nutrition.

## RESUMEN

El alimento es tratado en este estudio como un conductor para el entendimiento del ser humano en su ambiente y en sus relaciones sociales. Dichas relaciones se articulan cuando se comprende el alimento a partir de sistemas alimentarios y de las culturas humanas, es decir, cuando se percibe que el alimento recorre caminos que entrelazan las relaciones sociales, las cuales son edificadas desde la producción hasta el consumo, pudiendo presentarse con diferentes significados para distintos grupos sociales. Este trabajo aborda dichas relaciones a partir de un grupo social específico - los moradores antiguos del barrio Campeche (Florianópolis, SC – Brasil), llamados de “nativos”, donde se buscó comprender las relaciones entre las distintas formas de obtención de los alimentos y su representación/significación en el cotidiano alimentario. Realizóse una investigación cualitativa, cuyos datos principales se obtuvieron a partir de encuestas semi-estructuradas y del levantamiento de documentos sobre la historia de la comunidad y del municipio. Los resultados mostraron que hasta la mitad del siglo XX, las familias de nativos todavía tenían como práctica alimentaria la variedad ofrecida por los alimentos locales - yuca, frijol, patata dulce, cacahuete, sandía, pescados y aves -, los cuales representaban los períodos de plantación-y-cosecha y extracción (en el caso del pescado y demás productos del mar), bien como utilizaban las estrategias de circulación de alimentos (cambio o venta) para complementación de la dieta alimentaria. Al tomar la decisión sobre qué, cómo y dónde plantar, actuaban diversos factores a partir del conocimiento sobre los agroecosistemas y las necesidades de consumo alimentario de las familias, los cuales se articulaban y garantizaban la identidad del grupo. A partir de 1970, tanto las formas de obtención como las prácticas alimentarias sufrieron transformaciones debido, sobretudo, al proceso de progreso de la urbanización en la región. Como consecuencia hubo la reducción de espacios para la agricultura y los alimentos pasan entonces a ser ofrendados por una nueva y creciente red de mercados, muchas veces no condicentes con la antigua producción local. El resultado final puede constatarse en las alteraciones en el acto alimentario, en la incorporación de nuevos alimentos y preparaciones, así como cambios en la comensalidad entre las generaciones. El estudio señala para la importancia de trabajos, políticas públicas y acciones efectivas direccionadas a la valoración de los alimentos, de las comidas y de las antiguas prácticas edificadas culturalmente por este grupo dentro de un nuevo contexto, donde prevalece un modo de vida urbano.

# CAPÍTULO I

## ALIMENTAÇÃO: PROBLEMATIZANDO A PESQUISA

### 1 INTRODUÇÃO

“Alimento”, assim simplesmente expresso, pode desencadear diversos pensamentos, lembranças e sensações. O alimento possibilita um “mundo de relações”. De sentir vários sabores, expressar desejos e cheirar infinitamente muitos aromas. Mas o alimento não se limita às relações estabelecidas através dos sentidos. Partindo-se da idéia de que as relações ecológicas dos seres humanos com seu ambiente exprimem-se diretamente nos consumos alimentares de grãos, raízes, legumes, frutas, peixe, criação etc., o alimento mostra-se com um importante papel no entendimento do ser humano em seu ambiente e nas suas relações sociais. As espécies que a natureza oferece não são, na maior parte dos casos, próprias para o consumo. O ser humano, dentro de um contexto sócio-espacial, imaginou então uma gama variada de técnicas para produzir abundantemente os gêneros que pudesse ingerir e transformá-los em apetitosos.

Todos se alimentam para viver, mas as razões pelas quais os seres humanos dão tanta importância ao que comem, e lhe consagram uma parte importante de seu tempo, de sua energia e de suas rendas, não são todas resultado da fisiologia. Comer e beber são prazeres, e prazeres que se gosta de compartilhar e fazer compartilhar. O ato de compartilhar os gestos, em se produzir, preparar e consumir certos alimentos liga-se diretamente à identidade social dos grupos humanos. O sujeito alimentando-se de acordo com a sociedade a que pertence mostra que as escolhas alimentares são definidas pela cultura. Assim, a expressão “dize-me o que comes, e eu te direi quem és” pode ser interpretada no sentido de que os alimentos carregam significados passíveis de

serem decifrados por grupos específicos. Os alimentos, como qualquer outro objeto, podem tornar-se representações sociais dentro do cotidiano das pessoas.

Durante muito tempo, o tema “alimentação”, dentro das ciências modernas relacionadas à nutrição, tendeu a ser tratado estritamente sob o âmbito biológico, constituindo-se um domínio excessivamente circunscrito à sua caracterização bioquímica. Tal perspectiva fez com que a alimentação passasse a ser entendida apenas como um processo orgânico e metabólico.

Na atualidade, é notório o pensamento de que os grandes problemas de base biológica relativos à alimentação sejam somente encaminhados ao domínio da nutrição, como é o tema da fome e das patologias alimentares, da segurança alimentar, da demografia, do gosto, dentre tantos outros. São temas imbricados em outras dimensões, pois a alimentação, os alimentos e as escolhas, todos estão vinculados a aspectos mais gerais, como produção de alimentos, armazenamento, processamento, distribuição, além de possibilidades de obtenção e consumo. Da mesma forma, entende-se que os problemas acima mencionados não se resumem a resoluções em torno da capacidade produtiva de alimentos.

Buscando respostas sobre os problemas acima, pesquisadores, especialmente da área de Nutrição, elaboraram estudos que trouxeram para o debate as dimensões histórica, social e cultural do alimento. Resgatando a ampliação do conceito de alimento dentro dos contextos sociais, destaca-se o estudo de Machado (1995), cujo tema enfoca a fome e a educação na busca de reconstruir a relação integral entre o ser humano e o ato alimentar dentro do ensino de Nutrição.

Em busca desta reconstrução, certamente há a exigência de que os estudos na área transcorram por várias disciplinas. Em se tratando de consumo alimentar, Oliveira e Thebaud-Mony (1997) propõem uma abordagem multidisciplinar, analisando-o a partir da noção de "sistemas alimentares" numa perspectiva histórica. Trata-se de considerar os diferentes agentes

sociais (produtores, distribuidores, consumidores e o Estado), suas lógicas, suas estratégias e as relações que se estabelecem entre eles ao longo do tempo, visando assim à compreensão do processo através do qual os hábitos alimentares se constroem e evoluem.

Diez Garcia (1997, 1998, 2000 e 2003) traz a discussão da comensalidade contemporânea explorando a dimensão da comida no modo de vida urbano, tendo em vista as implicações que ele tem nos hábitos alimentares e nas representações simbólicas envolvidas. Também, dentro da abordagem qualitativa, Freitas (2002), em “Uma abordagem fenomenológica da fome”, reúne alguns elementos para aprofundar a compreensão sobre os objetos da saúde e nutrição, especialmente do fenômeno da fome, a partir do ponto de vista de atores sociais que vivem em condições de extrema pobreza.

Estudos mais recentes, como de Poulain e Proença (2003a), novamente trazem como problemática as diferentes metodologias suscitadas no interior das várias disciplinas correlacionadas à alimentação humana, colocando em evidência a complexidade que gira em torno de tal fenômeno.

Há uma tendência maior de aproximação entre a produção agrícola e a nutrição, na qual cada vez se percebe mais a importância das diversas dimensões do alimento. É de conhecimento, no que tange aos debates ambientais envolvendo a agricultura, uma crescente preocupação com a produção de alimentos de forma saudável e sustentável, levando-se em consideração o conhecimento tradicional dos agricultores sobre o meio. Em complementaridade, encontram-se os anseios da Nutrição com intuito de valorizar a cultura alimentar sob a perspectiva do consumo de alimentos regionais/locais, bem como da manutenção da identidade social dos indivíduos de cada região. De ambos os campos, os anseios advindos sempre incidiram, de uma forma ou de outra, sobre os grupos sociais.

Convergindo aos estudos mencionados e entendendo que a alimentação humana é um fenômeno de grande complexidade - envolvendo tanto aspectos psicológicos, como fisiológicos e socioculturais - defende-se neste estudo a idéia de que as discussões em torno dos alimentos, tanto dentro do meio acadêmico como do político, não podem mais evoluir sem considerar tais grupos dentro da perspectiva dos sistemas alimentares e das culturas humanas. A abordagem de sistemas alimentares traz um estreitamento entre aqueles que produzem e os que consomem, possibilita compreender os caminhos percorridos pelo alimento e como esse proporciona tais relações, ajudando então a inserir os sujeitos em um contexto sócio-espacial, de acordo com o que comem. Lançar mão da noção de cultura é importante neste contexto, pois revela que as pessoas, mesmo tendo as mesmas condições ecológicas, preparam e comem de distintas formas e diferentes alimentos. Isto pode, então, elucidar tal contexto.

Os indivíduos precisam ser entendidos como além do que meros sujeitos consumidores, que adquirem mercadorias através da venda de seu trabalho, e sim, como seres humanos inseridos dentro de grupos sociais, que através do ato alimentar perpetuam sua história, reforçam seus laços sociais e, sobretudo, conduzem a sua cultura alimentar. O presente estudo busca, então, entender o alimento como identidade de um grupo social específico em relação ao lugar onde vive.

## 2 PERCURSO METODOLÓGICO

### 2.1 Caracterização do estudo

Na medida em que o trabalho decorre do entendimento de elementos de ordem subjetiva, busca-se na pesquisa qualitativa a forma de proceder junto aos atores sociais e à realidade estudada. Reforçando este entendimento, temos a concepção dada por MINAYO (2001, p. 21) sobre pesquisa qualitativa:

“A pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares. Ela se preocupa, nas ciências sociais, com um nível de realidade que não pode ser quantificado, ou seja, ela trabalha com o universo dos significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos, os quais não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis.”

O estudo também pode ser caracterizado como descritivo que, segundo Triviños (1997), pretende descrever fatos e fenômenos de determinada realidade, podendo avançar para além da simples coleta de dados, ordenação e classificação, pois permite estabelecer relações entre as variáveis. O foco destes estudos reside “no desejo de conhecer a comunidade, seus traços, características, suas gentes, seus problemas, (...) seus valores” (Triviños, op.cit., p.110).

## 2.2 Campo de estudo ou população estudada

O estudo foi realizado com moradores antigos, os denominados nativos<sup>1</sup>, no bairro Campeche, pertencente à cidade de Florianópolis, capital do estado de Santa Catarina – Brasil. Esse bairro, em outros tempos, consagrava-se como uma comunidade rural. Os nativos obtinham o essencial de seus alimentos através de atividades como a agricultura e a pesca, e na atualidade, obtém os alimentos pela compra em mercados. Ressalta-se que o enfoque deste trabalho está nas relações estabelecidas entre os nativos e a terra, no que tange o plantar, o colher, o preparar e o comer. Não foram aprofundadas as discussões a respeito das características na obtenção e na organização da pesca.

Em menção de “tempos passados” e “atualidade”, cabe esclarecer que este trabalho se deu sob um recorte temporal pouco preciso por ter-se levado em consideração, principalmente, os

---

<sup>1</sup> Baseando-se no trabalho de Dias (1995), “Tantos Campeches quantas imaginações: um estudo sobre o espaço do Campeche”, entendemos por **nativos** os habitantes que residem no lugar desde o início do século, compreendendo os pequenos agricultores e pescadores, e seus descendentes diretos (filhos e netos); assim, são os nascidos no Campeche. Esta denominação é usada habitualmente pelas pessoas que se encontram nesse grupo. A identidade de ser nativo apresenta relação com as imagens de um passado cultural marcado pela tradição agrícola e pesqueira ditas “ilhoas” (Dias, 1995).

relatos de entrevistados. Dessa forma, estes indicaram fatos que ocorreram entre os primeiros anos do século XX, até os dias atuais.

### 2.3 Procedimentos metodológicos

Embasando-se em Minayo (2001, 1993), assim como em Demo (1995), Thiollent (1994), Haguette (2001), Rizzini (1999) e Bosi (2003), traçaram-se alguns fatores importantes para a estrutura da pesquisa.

O conhecimento sobre os costumes, valores e características do grupo foi adquirido pela técnica de coleta de dados existente na pesquisa qualitativa, conhecida como história oral<sup>2</sup> (Rizzini, 1999). A história oral dos atores sociais, por sua vez, tornou-se possível a partir de um roteiro de entrevistas que, em grande parte, auxiliou no desenvolvimento da história social do grupo, estabelecida no período de tempo anteriormente referido, dentro do qual, os alimentos tiveram um papel de “fio condutor”.

Através da entrevista semi-estruturada, obteve-se grande parte das informações a serem analisadas a respeito dos alimentos dentro do grupo social escolhido e no período referido. A partir desse período abrangente, buscou-se traçar um corte<sup>3</sup> para que se pudesse compreender as mudanças ocorridas nas formas de obtenção de alimentos e das práticas alimentares dentro do

---

<sup>2</sup> Segundo Haguette (2001), a história oral, ao contrário de outros instrumentos de coleta, exhibe uma complexidade maior que dificulta sua clara definição. Em termos gerais, pode-se dizer que tudo que é “oral”, gravado e preservado pode ser considerado história oral. Entretanto há de convir que a história oral está preocupada com o que é relevante e significativo para a compreensão da sociedade. Rizzini (1999) traz a história oral como um método de pesquisa histórica baseado em depoimentos de pessoas que vivenciaram a situação investigada, sendo muito utilizado para se trabalhar com fatos não disponíveis em fontes escritas, seja porque não foram registrados ou os registros foram perdidos, ou existem esparsamente, ou são raros, etc..

<sup>3</sup> Este corte não é linear, ou seja, o conjunto de eventos que representam este corte não aconteceram concomitantemente.

grupo estudado. Dessa forma, as entrevistas foram norteadas por “perguntas-tema”<sup>4</sup> que serviram como guias, as quais são citadas a seguir.

- Como eram obtidos os alimentos antes do progresso?
- Quais eram os alimentos que se faziam presentes antes do progresso?
- Como são obtidos os alimentos nos dias atuais?
- Quais são os alimentos que se fazem presentes?

Escolheu-se o elemento “progresso” como recorte temporal entre uma forma de vida do passado e outra dos dias atuais. Evidentemente, tem-se ciência de que há uma continuidade dos eventos dentro do processo social, como também, se compreende haver elementos do novo no velho, melhor dizendo, que o desencadear de mudanças e acontecimentos externos a um grupo social se dão em decorrência também de mudanças internas já estabelecidas. O entendimento de “progresso” aqui utilizado vai de acordo com os olhares encontrados em Dias (1995), como pode ser visto em trechos de seu trabalho:

“(…) o peso do passado rural não impediu, no entanto, que esse grupo (não) recusasse o progresso, entendido como benfeitorias que amenizavam as agruras da vida natural. Ao **atraso e esquecimento** ligavam-se à falta de equipamentos tipicamente urbanos, desejados por essa população que intentava ganhar o mundo e ser reconhecida” (DIAS, 1995. p.54).  
“O ônibus, a luz e o asfalto simbolizavam um presente mais confortável” (DIAS, op. cit., p.41).

Assim, o “progresso”, entendido como a chegada de melhorias urbanas, como o transporte público, a energia elétrica e as estradas pavimentadas, serviu como marco de transformações subseqüentes ocorridas na vida dessas pessoas e que, de certa forma, refletiram em mudanças na sua cultura alimentar.

---

<sup>4</sup> Houve momentos em que foi necessário realizar perguntas específicas, como: “O destino da produção de farinha de mandioca era prioritariamente para o consumo da família ou era para a venda?”; “Algum de seus filhos foram trabalhar nas embarcações de pesca no RS?”, entre outras.

Como o estudo se refere principalmente ao passado da vida desses nativos, considerou-se o trabalho de Bosi (2003) essencial para compreender-se o significado da memória diante dos relatos que seriam obtidos. Esta autora, ao trabalhar a memória de velhos, traz à tona a sua função social: lembrar e aconselhar, unir o começo e o fim, ligando o que foi e o porvir. Mais do que isso, ela mostra uma figura laboriosa do velho; esses “recordadores são, no presente, trabalhadores, pois lembrar não é reviver, mas refazer”, como enfatiza Marilena Chauí na apresentação da obra de Bosi. Tal enfoque incide na memória como sendo o **lugar** da cultura.

“Um mundo social que possui uma riqueza e uma diversidade que não conhecemos pode chegar-nos pela memória dos velhos. Momentos desse mundo perdido podem ser compreendidos por quem não os viveu e até humanizar o presente. A conversa evocativa de um velho é sempre uma experiência profunda: repassada de nostalgia, revolta, resignação pelo desfiguramento das paisagens caras, pela desaparecimento de entes amados, é semelhante a uma obra de arte. Para quem sabe ouvi-la, é desalienadora, pois contrasta a riqueza e a potencialidade do homem criador de cultura com a mísera figura do consumidor atual” (BOSI, 2003, p.82).

Recuperar o passado individual e coletivo, por meio da memória, possibilita configurar um passado social e cultural e, por conseguinte, serve como um dos caminhos possíveis para a redefinição de projetos que articulam passado, presente e futuro. A memória traçada nas falas dos entrevistados permite fazer análise de suas palavras e das situações expressas sem permanecer nos significados individuais. É o que refere Minayo (1993, p. 246) ao abordar as citações de Sapir (1967) e Goldmann (1980), os quais definem os indivíduos entrevistados como representantes de uma consciência coletiva: “...se um testemunho individual é comunicado, isso não quer dizer que considera tal indivíduo precioso em si mesmo. Essa entidade singular é tomada como amostra da continuidade de seu grupo” (Sapir, 1967). “A consciência coletiva só existe nas consciências individuais, embora não seja a soma dessas últimas” (Goldmann, 1980).

Bosi trabalha a memória de velhos, os quais caracteriza como sendo as pessoas com idade superior a 70 anos. Entretanto, neste trabalho foi considerado que pessoas a partir de 60 anos poderiam contribuir para o entendimento da sua cultura alimentar e das transformações ocorridas

nela posteriormente. Foram entrevistadas cinco pessoas, das quais quatro eram mulheres. Em relação à idade dos entrevistados, três encontravam-se na faixa dos 70 a 80 anos; um, na faixa dos 60 e outro apresentava idade superior aos 90 anos.

A maior parte das contribuições foi proveniente de mulheres nativas. A justificativa está em algo natural e inerente à condição evolutiva do ser humano. As mulheres sempre estiveram envolvidas nesses dois mundos: agricultura e alimentação (Morais, 1984). E, provavelmente, sejam as mais capacitadas em promover a articulação entre esses aspectos. Mais do que isso, as mulheres possibilitam trazer à tona, ao centro das atenções, o alimento na sua forma plena, visto como aquele que proporcionará o provento da família<sup>5</sup>. Assim, não evocando primeiramente a imagem do produto agrícola mercantil<sup>6</sup>.

Estas pessoas foram escolhidas intencionalmente, no sentido de serem aptas a revelar um cenário como o do Campeche nas primeiras décadas do século XX. Foram pessoas que nasceram e sempre moraram no Campeche e, principalmente, fazem parte do núcleo original da comunidade, o qual era significativamente reduzido em termos populacionais quando comparado aos dias atuais (ver cap. II). Por esta razão e pelo fato de os depoimentos acabaram por se tornar repetitivos, fica justificado o número de pessoas entrevistadas. Dessa forma, considerando-as como sendo importantes referências da história dessa comunidade, optou-se pela indicação dada pelos próprios nativos ou por aqueles que os conhecessem.

As entrevistas ocorreram, em sua maioria, nas casas dos entrevistados, particularmente na área da cozinha ou repartições próximas, proporcionando à entrevistadora obter dados a partir da

---

<sup>5</sup> Não se está aqui limitando o papel masculino no provento da família, o qual é substancial, mas o ambiente criado em torno do preparo e consumo da comida, este universo culinário e de comensalidade é um domínio historicamente feminino.

<sup>6</sup> Isso não significa que tal conotação deixou de aparecer em suas falas. Ao contrário, houve momentos em que até foi possível perceber certa dimensão dos circuitos dos alimentos dentro de uma perspectiva de sistemas alimentares, envolvendo produção, manufatura, troca, venda, compra e consumo.

observação sobre os objetos e alimentos dispostos no local. O tempo de duração das visitas resultou em média 2 horas. Destaca-se uma delas, que não só excedeu a este tempo como gerou novos encontros, tanto oficiais como aqueles “encontros de portão”, os quais se mostraram tão ricos quanto os outros. Basicamente, todas as entrevistas foram registradas por meio de gravadores, assim como em anotações feitas em um caderno de campo. Apenas uma das entrevistadas fez objeção ao uso do aparelho de gravação. Em respeito à privacidade dos entrevistados, buscou-se substituir seus nomes por nomes de temperos locais quando do registro de seus relatos no trabalho final.

O encaminhamento das entrevistas deu-se na busca de permitir que a pessoa se posicionasse como a narradora de sua história de vida, revelando a configuração dos alimentos dentro dela. Dessa forma, muitos elementos que se mostravam interligados durante as falas, e às vezes até incompreensíveis, em um segundo momento acabariam por elucidar pontos importantes engendrados na história dessa comunidade, o que facilitou a compreensão das transformações ocorridas na mesma.

Para o entendimento das transformações dessa comunidade em um bairro da cidade, foi necessário, além do método de entrevista, utilizar alguns documentos referentes à Ilha de Santa Catarina e ao Campeche, tais como os dados descritos por Campos (1991), Lago (1983) e Cascaes (1981), assim como o relatório do CECA (1996) sobre os problemas sócio-ambientais da Ilha, que se mostrou como obra fundamental para o entendimento das problemáticas levantadas no Campeche. Especificamente sobre o bairro, foram utilizadas duas dissertações, as quais tratam das modificações no espaço Campeche, são elas: Dias (1995) e Amora (1996), além do IPUF (1995), do IBGE (2000) e do Dossiê do Campeche (Sousa *et al.*, 1997). Tendo ciência de que a pesquisa qualitativa não se opõe à quantitativa, fez-se necessária em alguns momentos a complementação de dados quantitativos obtidos, sobretudo, nos referidos documentos.

## 2.4 Tratamento e análise das informações

O presente estudo foi construindo-se na medida em que se buscava elucidar como eram estabelecidas as relações entre o ser humano e o alimento em seu ambiente. Partindo-se dos referenciais teóricos, procurou-se fazer uma “aproximação” de autores e pensamentos científicos sobre alimentação e nutrição, culturas humanas, agricultura familiar e sistemas alimentares, os quais permitiram um melhor entendimento do alimento como representação social ou como identidade para grupos sociais em interação com o meio, assim como apontar os prováveis elementos que pudessem influenciar na sua cultura alimentar. Contudo, percebeu-se que apenas foi razoável fazer uma relação mais precisa desses elementos quando houve uma articulação dessas teorias com um espaço e um grupo social definidos. A partir dessa articulação, foi levantado o pressuposto de que as mudanças na cultura alimentar dos nativos do Campeche ocorreriam a partir das modificações nas suas formas de obtenção dos alimentos.

Assim sendo, este trabalho estrutura-se da seguinte forma: em um primeiro momento, aparece o papel do alimento dentro das culturas humanas. Posteriormente, buscou-se relacionar autores de outras áreas com o intuito de elucidar alguns possíveis elementos que corroboram com a conformação da cultura alimentar, assim como interferem em sua plasticidade. Em um segundo momento, enfocou-se o lugar do estudo, o qual não se restringe apenas à localização geográfica na qual o grupo de estudo se insere; achou-se necessário fazer um breve histórico sobre a interação das pessoas com o lugar, para assim, embasados de um conjunto de saberes, confrontá-los com uma realidade, quando então são apresentadas as discussões sobre as entrevistas. E, por fim, o momento do desfecho, quando se fazem algumas considerações e encaminhamentos.

### 3 OBJETIVOS

#### **Objetivo geral:**

Com base no modelo de análise construído a partir do referencial teórico e, levando-se em consideração as mudanças ocorridas nesta comunidade, buscou-se compreender as relações existentes entre a forma de obter os alimentos e a sua representação/significação dentro do cotidiano alimentar dos nativos, em diferentes momentos históricos.

#### **Objetivos específicos:**

- Desenvolver argumentos teóricos que subsidiassem a construção dos temas relacionados à alimentação, cultura humana, agricultura familiar e aos sistemas alimentares.
- Caracterizar os aspectos demográficos, sócio-econômicos e sócio-culturais do grupo social analisado, relacionando-o com a cultura alimentar em eventos históricos distintos.
- Compreender as mudanças ocorridas nas formas de obtenção dos alimentos, assim como as práticas alimentares dentro do grupo estudado.

## CAPÍTULO II

### OS ALIMENTOS NAS CULTURAS HUMANAS

Partindo para uma viagem particular, busca-se carregar na bagagem uma concepção de que o alimento pode ser qualificado como um elemento para se entender o ser humano em seu ambiente e dentro das relações sociais. Os vários caminhos percorridos pelo alimento são construídos por essas relações, desde sua produção até o consumo, fazendo-se presentes aspirações, condutas e ações que, em última instância, representam diferentes significados de acordo com o grupo de pessoas.

A fim de se entender estas relações e, especialmente, compreender o alimento como identidade de grupo em relação ao lugar onde se vive, tornou-se necessário transitar por disciplinas para além da Nutrição. Busco-se especialmente na Antropologia Cultural, mas também na Sociologia Rural e na Agronomia, discutir categorias relevantes como Agricultura Familiar e Sistemas Alimentares a fim de se ampliar o conceito de alimento.

#### 1 COLOCANDO UM POUCO DA CULTURA NA PANELA

O ser humano, no decorrer do seu desenvolvimento, gerou e acumulou um saber em torno dos alimentos, o qual provem de uma profunda observação da natureza ou dos ecossistemas. Ele buscou modificar os ecossistemas em ambientes que lhe fornecessem todo o suprimento essencial de alimentos ao longo do ano. Na medida em que espécies vegetais e animais foram selecionadas a partir da observação empírica do meio e, sendo aperfeiçoadas as técnicas em torno da produção e manufatura, com o tempo, esses produtos alimentícios acabaram por conferir representações que iriam conduzir o ato alimentar por parte dos grupos sociais.

Isto implica dizer que os seres humanos não se alimentam de certas espécies presentes na natureza apenas para suprir suas necessidades biológicas. Se foi assim na aurora da humanidade, tornou-se progressivamente expressão de opções culturais, reflexo de uma ideologia e, quem sabe até, mais tarde, de relações de poder. Ornellas (2000) lembra que o ser humano, ao nascer, é semelhante, exceto em caracteres étnicos, no tempo e no espaço, a outro ser humano nascido ou que também venha a nascer. Depois de nascido, agem fatores capazes de moldá-lo no meio em que vive, os quais afirma estarem ligados basicamente à alimentação.

Durante toda a vida, todos os indivíduos devem comer diariamente; crescendo em lugares específicos, cercam-se também de pessoas com hábitos e crenças particulares. Neste contexto, a ação de alimentar-se passa a ser “um processo que incorpora um saber sobre a natureza e o corpo, um saber derivado dos encontros, das experiências e das interações da vida diária” (Oliveira *et al.*, 1999, p. 160).

Por esse viés, as práticas alimentares como ações sociais permitem ver as relações de sociabilidade pelo enfoque da comensalidade, pois, o ato de comer e beber juntos sempre foram reconhecidos como matriz de sociabilidade<sup>7</sup>. Como resposta às necessidades individuais, o ato alimentar tornou-se elemento essencial dos grupos e de expressão de uma identidade própria. É o que afirma Bahuchet (apud Costa-Neto, 2000, p. 118) quando menciona que o comportamento alimentar constitui um dos modos pelos quais uma sociedade afirma sua coesão. Analogamente,

---

<sup>7</sup> Remontando aos primórdios da humanidade, a partir de Flandrin e Montanari (1998) e Roberts (2000), pode-se dizer que o comportamento alimentar do ser humano distingue-se daquele dos animais não apenas pela cozinha, mas também pela comensalidade e pela função social das refeições. Flandrin e Montanari (1998) referem que, cerca de 500 mil anos a.C., quando o ser humano começou a usar diariamente o fogo para cozer os alimentos, possivelmente teve-se a origem da função social da refeição e o desenvolvimento da comensalidade, afinal, a preparação dos alimentos em um fogo coletivo favorecia o seu consumo em comum. Tem-se que em todo acordo, algo solene que reúna indivíduos e, sobretudo, grupos familiares, esses se concretizam pela realização de uma refeição em comum. Ela, então, simboliza o acordo, a partilha da bebida e da comida, a qual constitui a contrapartida material da redução de um contrato.

Mintz (2001) refere que o comportamento relativo à comida está ligado diretamente à identidade social.

Assim, as necessidades vitais como a fome e a sede acabam por ser formuladas e satisfeitas em termos sociais, históricos e culturais. Em decorrência destes fatores, DaMatta (1984, p.22) estabelece a diferenciação entre alimento e comida ao analisar o caso brasileiro: “toda substância nutritiva é *alimento*, mas... nem todo alimento é *comida*”. Maciel (apud Menasche, 2003) afirma que a escolha do que será considerado “comida” e do como, quando e por que comer tal alimento tem relação com o arbitrário cultural e com uma classificação estabelecida culturalmente.

“A cultura não apenas indica o que é e o que não é comida, estabelecendo prescrições (o que deve ser ingerido e quando) e proibições (fortes interdições como os tabus), como estabelece distinções entre o que é considerado ‘bom’ e o que é considerado ‘ruim’, ‘forte’, ‘fraco’, conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas” (Maciel apud Menasche, 2003, p.160).

Deste modo, tais significados em torno do alimento e da comida emergem do papel que desempenham no padrão de vida corrente (Geertz, 1978). Os significados são convenções estabelecidas pelo grupo social (Rodrigues, 1989) e, pela natureza vital e essencial do ato alimentar, assumem uma posição central no aprendizado social. Conseqüentemente, “o que se aprende sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados” (Mintz, op. cit., p.32). O comportamento alimentar, assim, revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido.

Sendo a cultura o modo como as pessoas se relacionam mutuamente estabelecendo relações com seus materiais culturais (Mintz, op.cit.), ela aparece como um código de acesso ao mundo exterior e à sociedade em que se vive. Stort (1993) acredita que, além disso, a cultura fornece aos sujeitos os elementos de compreensão de sua situação no mundo e na sociedade, assim como dá os princípios orientadores para sua conduta e adaptação às diversas situações que

vivencia. Esses princípios de explicação e orientação devem formar um sistema integrado e coerente, o qual é regulado por valores, permitindo ao indivíduo sentir-se e atuar de modo consciente. Portanto, os valores compilam e hierarquizam quais as normas que constituirão as regras que, em última instância, orientam as escolhas e decisões dos indivíduos dentro do grupo e na sociedade. Deste modo, é o engendramento de valores e normas que irá orientar as escolhas, desde sobre quais espécies cultivar até como preparar e quando consumir, justificando as práticas alimentares.

Geertz (op.cit.) destaca que a cultura está presente não só nos conhecimentos e nos produtos, mas também está na ação. Assim, cada ação tem um significado para os indivíduos de determinada cultura. Então, quando se **prepara uma feijoada**, é necessário possuir algumas habilidades, hábitos, um conhecimento específico e estar disposto a fazê-la, e, não menos importante, ter o feijão e o restante dos ingredientes. Mas todos esses elementos não substituem o significado que está se querendo transmitir através do gesto de se **preparar uma feijoada**. Por isso, só se pode compreender ou se aproximar de um entendimento, do que se está querendo transmitir com essa preparação, quando o gesto proveniente do indivíduo não for descontextualizado de sua cultura, ou seja, quando se permite uma relação histórica dos sujeitos que a inventaram e continuam preparando essa receita culinária.

Apesar disso, não se pode pensar a cultura - com seus valores, representações ou significados em torno da alimentação, como algo que se deve manter imutável, cristalizado no tempo, pois

“(…) as sociedades humanas se habilitam não somente a inventar suas próprias convenções, como também a substituí-las por outras, convencionando que as antigas convenções não valem mais: abrem-se, desse modo, à História. Mais ainda, os homens podem diferir de seus semelhantes, convencionando outras convenções, abrindo-se à alteridade e à diversidade cultural” (Rodrigues, 1989, p.34).

A cultura é **plástica**, razão pela qual muda temporal e substantivamente de geração para geração ou a partir do contato com outras culturas. A **plasticidade** atribuída a ela reside na sua capacidade de moldar e ser moldada pelos indivíduos. A sua dinâmica ou **plasticidade** possibilita entendê-la também como contextual, situando os grupos sociais em seu tempo e espaço. As normas em torno das práticas alimentares, as formas de produção, o processamento, o preparo dos alimentos e os próprios alimentos que formam a cultura são algo que permite relacionar os indivíduos entre si e o próprio grupo com o ambiente onde vive.

“(…) a cultura não é um poder, algo ao qual podem ser atribuídos casualmente os acontecimentos sociais, os comportamentos, as instituições ou os processos; ela é um contexto, algo dentro do qual eles podem ser descritos de uma forma inteligível” (GEERTZ, 1978, p. 24).

Ao se considerar fortemente o papel da cultura na alimentação dos grupos sociais, não se está ignorando que o indivíduo tenha necessidades biológicas, as quais devem ser supridas pelo consumo de alimentos. No entanto, mesmo os grupos sociais tendo condições materiais muito semelhantes, as ordens e finalidades culturais podem ser diferentes, porque as condições materiais, se indispensáveis, são potencialmente “objetivas” e “necessárias” de muitas maneiras diferentes, de acordo com a seleção cultural pelas quais elas se tornam “forças” efetivas. Assim, os indivíduos sobrevivem de formas específicas, pois eles se relacionam e se reproduzem como certos tipos de homens e mulheres, classes sociais e grupos, não como organismos biológicos (SAHLINS, 1979).

A cultura alimentar pode ser entendida como o conjunto integrado de elementos objetivos e subjetivos que, de uma forma ou de outra, estão presentes na relação que se estabelece entre o ser humano, o meio e o alimento. Ela situa o alimento em uma dimensão mais ampla do que apenas um objeto necessário para manutenção fisiológica do indivíduo, pois o contextualiza na história de vida dos grupos sociais. Assim, a cultura segue orientando o ato alimentar através de

normas, dando o contexto possível para a formação de certas práticas que, com o tempo, consolidam-se em hábitos alimentares<sup>8</sup>.

“Os hábitos e padrões alimentares – formas em que os indivíduos ou grupos selecionam, consomem e utilizam os alimentos disponíveis, incluindo os sistemas de produção, armazenamento, elaboração, distribuição e consumo dos alimentos – constituem os traços universais da cultura de qualquer grupo étnico” (COIMBRA, 1982, p. 2).

Um enfoque cultural permite que a atenção aos alimentos seja deslocada ao longo de todo o processo, desde a produção até o consumo, revelando as particularidades em cada etapa, e que todas compreendem espaços de articulação de sentidos, valores e mentalidades. Assim, os significados ou representações que envolvem os alimentos fazem parte tanto da escolha, como do cultivo, da preparação, das formas e das circunstâncias de consumi-los.

Gostos e paladares, embora sejam culturalmente estabelecidos, também são historicamente distribuídos segundo diferentes modos de vida. Neste sentido, o ato de comer o que se tem à mão, num determinado contexto sócio-espacial, é resultante de um conhecimento prévio no conjunto das ações vividas (Oliveira *et al*, 1999, p.160). Afinal, não se pode negligenciar as relações entre o homem e o seu meio quando se aborda o tema alimentação.

Neste sentido, um espaço social alimentar<sup>9</sup>, com suas representações ou significados, é construído/moldado a partir de condicionantes biológicos relativos ao estatuto de onívoro do homem, os quais se impõem a ele de maneira relativamente flexível; e de condicionantes ecológicos do ambiente no qual está instalado, oferecendo uma zona de liberdade na gestão da dependência do meio natural. Nas sociedades industrializadas, os condicionantes ecológicos se

---

<sup>8</sup> Os hábitos apenas são um dos elementos que compõem a cultura. A partir de suas alterações, podem ser percebidas as conformações da cultura ao longo do tempo.

<sup>9</sup> O “espaço social alimentar” corresponde à zona de liberdade dada aos “comedores” humanos por uma dupla série de condicionantes materiais: biológicas e ecológicas. Poulain e Proença (2003b) trazem o conceito de espaço social proposto por Georges Condominas que busca compreender as inter-relações entre um grupamento humano e o seu meio, encontrando na alimentação um campo de aplicação particularmente fecundo. Assim, propõem o conceito de “espaço social alimentar” como um instrumento de estudo dos modelos alimentares, assinalando a conexão bioantropológica de um grupamento humano ao seu meio. Nele destacam-se seis dimensões principais que focalizam espaços e sistemas diversos: o comestível, a produção alimentar, o culinário, os hábitos de consumo alimentar, a temporalidade e as diferenciações sociais.

transformam em condicionantes econômicos na tendência a se reduzirem conforme se controla tecnologicamente a natureza (POULAIN e PROENÇA, 2003b).

Begossi e Petreire Jr. (apud Costa-Neto, 2000, p.118) alegam que a compreensão das relações sociais e dos valores culturais pressupõe um “entendimento de como os indivíduos em comunidades humanas procuram, obtêm e escolhem o alimento, incluindo o tipo de tecnologia associado ao ambiente ocupado”.

Dentro do que se pode chamar de uma cultura alimentar histórica, a qual provém de uma estreita relação com o meio natural na obtenção dos alimentos, o preparo dos alimentos produzidos esteve amarrado a uma bagagem cultural de grupos sociais, bem como das condições que o meio oferecia. A época de preparar dependia das condições climáticas da região. A sazonalidade assim conduziu as práticas agrícolas como as preparações e o consumo do alimento, tornando-se ao final parte constitutiva da cultura do grupo. Khautonian (2001) entende que essa sazonalidade incorporava-se também à esfera social nos eventos ligados às safras, tais como as “pamonhadas”, as “rodas de farinha” e as festas juninas, ações sociais marcantes no âmbito nacional.

“Historicamente, a sazonalidade foi uma das marcas das dietas humanas. Compreendendo que a natureza é cíclica, percebe-se que o ciclo anual das estações foi evolutivamente sendo incorporado ao ciclo da vida da quase totalidade dos organismos de que o homem se alimenta. Com isso, em todos os quadrantes geográficos do planeta, sempre houve os tempos de safra e entressafra de cada variedade ou criação alimentar” (KHAUTONIAN, op. cit., p.54).

Esses conhecimentos que emergem de uma estreita relação do ser humano com a natureza e com o alimento podem ser percebidos em organizações sociais como a de agricultores familiares<sup>10</sup>, havendo como exemplo àquelas que surgiram pelo processo de colonização do

---

<sup>10</sup> Neste trabalho, a agricultura familiar está sendo entendida não como uma categoria social recente, mas como presente na sociedade ao longo da sua história, de maneira que incorpora uma diversidade de situações específicas e particulares. Lamarche (1993), utilizando o termo “exploração familiar”, preocupou-se em não defini-lo, mas, a partir de um esquema analítico, por ser amplo, possibilitou o entendimento do mesmo sem fazer grandes restrições à

Brasil<sup>11</sup>. Tais famílias, que acumularam um conhecimento durante todo este processo adaptativo, continham um modo de funcionamento baseado na produção e em um conjunto de condutas, as quais permitiam a reprodução das mesmas através da transmissão de seu patrimônio sócio-cultural. Dessa forma, os elementos culturais tanto de produzir como de consumir, entrelaçavam-se em um dinamismo singular, configurando assim um ambiente ou um agroecossistema e uma forma particular de consumo. Essa inter-relação de elementos culturais de produzir e consumir também auxiliou na identidade de grupo.

“O mundo termina geralmente por assemelhar-se ao paraíso ou às utopias que os seres humanos imaginam; seus valores enraízam-se; suas escolhas encontram aí sua legitimidade; o ambiente que moldam torna-se, assim, conforme as suas preferências e as suas aspirações” (CLAVAL 2001, p.13).

Na escolha das espécies básicas de sua alimentação, a quase totalidade dos povos do planeta seguiu esse princípio até o advento do mercantilismo, ou seja, ainda estavam vinculadas às condições do ambiente circundante. Dessa forma, as práticas alimentares e os hábitos alimentares compunham um conjunto de elementos, os quais dizem respeito a um contexto histórico pelos quais certos grupos sociais passaram ou ainda vivenciam.

---

diversidade de explorações existentes. Desta forma, propõe que a unidade de produção agrícola tem na família o seu eixo, onde fatores como o trabalho e a propriedade estão intimamente ligados.

<sup>11</sup> O processo de colonização pode resumir a capacidade adaptativa dos povos diante das situações vivenciadas, assim como a plasticidade das culturas. Uma das formas de contato estabelecidas entre culturas humanas e ambientes ecológicos distintos foi pelo desenvolvimento de várias tecnologias, destacando-se as navais. Por causa das grandes navegações, as quais iniciaram por volta de 1492, sucederam-se o intercâmbio entre o “Novo e o Velho Mundo”, resultando, primeiramente, na troca de espécies (animais e vegetais) entre os povos ameríndios como europeus<sup>7</sup> (Paris, 1991) e, posteriormente, na instalação de um contingente de pessoas vindas do continente europeu para o continente sul-americano. Sérgio Buarque de Holanda (1995, p. 46), em “Raízes do Brasil”, refere estarem os portugueses procurando recriar aqui, o meio de sua origem, e que fizeram-no com uma facilidade que ainda ele não encontrou, segundo exemplo na história. Citando Gabriel Soares, ele destaca: “Onde lhes faltasse o pão de trigo, aprendiam a comer o da terra, e com tal requinte que a gente de tratamento (aristocracia) só consumia farinha de mandioca fresca, feita no dia”. Estas pessoas, procedentes de países temperados, chegando em terras tropicais, depararam-se diante de um ambiente completamente diferente do seu. Os portugueses aprenderam com os índios a produzir, preparar e consumir estes alimentos, uma vez que as condições ecológicas do “Novo Mundo” não lhes permitiam uma eficiente produção de cereais como em sua terra natal. Deste modo, a cultura dos portugueses sofreu grandes influências, tanto das culturas ameríndias, e posterior africanas, como das interações com o meio, principalmente por ser a sua nova morada totalmente diferente do antigo lar.

Contudo, os processos de industrialização e de urbanização, que não se estabeleceram igualmente de forma espacial e temporal ao redor do mundo, já haviam desencadeado grandes mudanças na relação dos grupos sociais com o meio. Tomavam corpo as formas de obter os alimentos vendendo-se a força de trabalho, que outrora era destinada à produção para o consumo, e assim, poder-se-iam adquirir os alimentos nos mercados e feiras presentes nas cidades. Essa relação, consolidando-se ao longo do tempo, acabou transformando os sujeitos em consumidores, e o alimento em mercadoria. Tal condição abriu um leque de fatores que influenciaram e ainda influenciam na conformação da cultura alimentar, pois os alimentos necessários, sendo produzidos por outras pessoas, distantes ou próximas ao consumidor, indicam para a transição desses produtos por diferentes caminhos, passando por variados intermediários e chegando aos mercados para serem adquiridos para o consumo.

Como refere Mintz (2001), as análises de comunidades humanas no mundo moderno se tornaram mais complexas graças à crescente interconexão econômica das localidades. Tantas pessoas no mundo inteiro não mais produzem o que consomem ou consomem o que produzem, e tanta comida flui, em tal volume e velocidade, que a unidade de produção e consumo muitas vezes se perde ou se oculta<sup>12</sup>.

Então, o que antes foi considerado uma cultura alimentar originada de uma estreita relação agrícola ou rural passa a se tornar histórica quando essa relação deixa de ser efetiva, ou seja, quando as pessoas não produzem mais o seu próprio alimento. Desse modo, ela torna-se histórica quando para os grupos permanece o significado dos mesmos alimentos em seu cotidiano, havendo dessa forma um reconhecimento de sua procedência e produção. A

---

<sup>12</sup> Vale lembrar que é um engano supor que a transição da auto-suficiência e do isolamento para a interdependência e a globalidade aconteceu de maneira repentina. Como referido anteriormente, a difusão mundial de certos alimentos foi realizada pelas grandes navegações, sendo algo muito mais antigo do que a chamada “globalização”.

historicidade incide em que as novas gerações tenham conhecimento de como seus descendentes viveram e construíram os caminhos na obtenção desses alimentos ainda presentes. Abarcar o conhecimento de **como era** permite fazer uma ponte unindo o passado e o presente; unindo as gerações em torno de uma mesa semelhante, com velhos e novos sabores. Assim, ainda se estabelece uma identidade entre o indivíduo e o grupo no reconhecimento de certos alimentos fazendo parte do seu cotidiano, com as suas formas de preparar e de consumir.

Como refere Stort (1993, p.82), “a percepção da identidade do eu está ligada às condições históricas, sociais e de desenvolvimento do ser humano, a qual é construída na medida em que o indivíduo entra em interação com o mundo e com a cultura”. A cultura alimentar, como participante da construção e manutenção dessa identidade, pode estar contribuindo para a perpetuação de um conhecimento tradicional tal como aquele que está presente nas formas de produzir, processar, conservar, preparar e consumir. Afinal, a perpetuação desse saber é o que dá aos sujeitos o caráter de construtores da história.

## 2 INCORPORANDO NOVOS “INGREDIENTES” NA PANELA

A cultura alimentar, em seu aspecto dinâmico, é influenciada pelas invenções, principalmente tecnológicas, que englobam fatores tanto de ordem econômica, política e científica, como pode sofrer influências decorrentes do contato de outras culturas e, ao absorver esses elementos, ela se molda. Claude Lévi-Strauss (1993) lembra ser desejável que as culturas se mantenham diversas e que se renovem na sua diversidade, pois cada cultura desenvolve-se graças a seus intercâmbios com outras culturas, porém é imperioso que cada uma oponha certa resistência, caso contrário, perderá sua propriedade particular de troca.

Ao longo do processo histórico, o qual fora pontuado acima, os alimentos, o ato alimentar e, em última instância, as escolhas alimentares acabaram por se inserir dentro de uma rede de

relações cada vez mais complexa, que passam pelo caráter econômico e político, os quais envolvem a produção, a industrialização e o abastecimento.

Deste modo, as escolhas alimentares dentro da cultura alimentar precisam ser analisadas sob uma concepção de sistemas alimentares, em que tal abordagem considera todos os determinantes do consumo alimentar a partir das relações estabelecidas entre os diferentes agentes sociais participantes da cadeia alimentar: produtores, distribuidores e consumidores (Chonchol, 1989).

A partir da perspectiva de um sistema alimentar que, segundo Chonchol (op.cit., p. 24), se trata de “conjuntos complexos de ações e interações humanas que afetam a produção, a circulação, a transformação, o comércio e o consumo de alimentos”, pode-se dizer que as escolhas alimentares tanto acarretam quanto sofrem conseqüências da produção de alimentos, como também das indústrias alimentícias e da oferta dos mercados. Para esse autor, a grande vantagem da análise feita utilizando tal concepção é que “**une estreitamente as condições dos diferentes produtores com aquelas dos diferentes tipos de consumidores e suas situações específicas, passando por toda a cadeia mais ou menos complexa de intermediários comerciais e industriais**” (Chonchol, op. cit., p. 27). Assim, há vários fatores que influenciam a disponibilidade de produtos alimentícios para o consumo como também existem fatores essenciais que influenciam o consumo de alimentos disponíveis.

Em grandes centros urbanos, fatores como a diversidade de produtos e ofertas, o tempo restrito para a elaboração das preparações e das refeições, a existência da publicidade envolta nos produtos alimentícios, bem como a disponibilidade de recursos financeiros para a compra de tais gêneros acabam influenciando no estabelecimento do significado em torno dos alimentos e das práticas dentro da cultura alimentar (Diez Garcia, 2000). Estudos demonstram que mudanças nos hábitos alimentares de grupos sociais têm sido especialmente resultantes das transformações

estruturais verificadas nas últimas décadas, como o desenvolvimento dos sistemas de produção e de distribuição, o fenômeno da urbanização e suas conseqüências para a população (OLIVEIRA e THEBAUD-MONY, 1997).

Ingressando nessa questão, será abordado a partir de agora como a produção de alimentos, a indústria alimentícia e o poder aquisitivo influenciam na conformação da cultura alimentar.

### **2.1 Produzir o que e para quem?**

A agricultura desde sempre apresentou como objetivo maior a produção de espécies vegetais e a criação de animais para o abastecimento alimentar, as quais fossem inicialmente para a população no âmbito rural e, posteriormente, associados às necessidades de consumo da população urbana.

Dentro dos sistemas alimentares, a produção de alimentos pode fazer parte de circuitos elementares, que normalmente são de base familiar, compreendendo uma produção de alimentos tanto para o abastecimento doméstico como para a comercialização regional, ou até participar daqueles circuitos mais complexos em que o produto final para consumo sejam alimentos industrializados. Tais alimentos representam freqüentemente a confluência de circuitos inumeráveis e oriundos de muitos lugares (Chonchol, op. cit.).

Ao longo da história da agricultura, o desenvolvimento desses circuitos teve relação com o surgimento de uma série de evoluções biológicas e inovações tecnológicas, possibilitando que um reduzido número de produtores conseguisse produzir grandes quantidades de alimentos, o que decorreu, principalmente, do processo de mecanização da produção agrícola. O excedente agrícola produzido em algumas regiões e a escassez existente em outras acabaram por afetar as cadeias produtivas por questões políticas, econômicas e de poder, quanto ideológicas.

No período de 1950 a 1970, em decorrência de um acentuado crescimento demográfico nos países “pobres”, os países “desenvolvidos” argumentaram a necessidade de ampliação da produção alimentar para fazer frente à fome iminente<sup>13</sup>. Foi o momento em que instituições científico-tecnológicas desenvolveram variedades de espécies alimentares consideradas mais produtivas (Khautonian, 2001). Na verdade, essa nova etapa da agricultura, a qual teve início no final do século XIX, passando pelo século XX, “coincidiu com a da consolidação do capitalismo como sistema econômico, garantindo, com os ganhos de produtividade, alimentos para a mão-de-obra necessária ao setor urbano-industrial, que se consolidava” e, por outro lado, sendo também uma resposta “do setor agrícola em atender satisfatoriamente à demanda por alimentos em função da crescente pressão demográfica” (ASSIS e ROMEIRO, 2002, p.70).

No Brasil, segundo Mussoi (2003), a implantação do modelo de desenvolvimento urbano-industrial, que impôs à agricultura um novo dinamismo do ponto de vista técnico-econômico, determinou transformações significativas para certa parcela do setor agropecuário, beneficiando atividades dinâmicas (exportação), bem como as corporações que industrializam insumos agrícolas. Por outro lado, esse autor afirma que o modelo marginalizou boa parte da agricultura de base familiar dos seus “benefícios”, a qual justamente produz a maior parte dos produtos alimentícios destinados ao consumo alimentar, ou seja, 85% da produção de alimentos da cesta básica.

---

<sup>13</sup> Altieri (2004) afirma que, recentemente, com a mesma retórica humanitária cientistas que apóiam a biotecnologia desenvolveram o chamado “arroz dourado” (ainda não comercializado). Este arroz rico em beta-caroteno, precursor da vitamina A, apresenta um nutriente fundamental para o desenvolvimento de crianças, especialmente na Ásia, as quais sofrem de deficiência desta vitamina, o que pode levar à cegueira. Contudo, o quadro de hipovitaminose não pode ser entendido como um problema isolado, o qual será solucionado pela ingestão de um arroz geneticamente modificado. Afinal, a deficiência de vitamina apenas é um sintoma, um sinal de alerta de um quadro mais complexo de malnutrição. Este quadro complexo apresenta origens no próprio problema da diminuição da variedade de cultivos e da diversificação da dieta. Assim, as pessoas não apresentam deficiência de vitamina A porque o arroz contém muito pouco deste nutriente, mas porque sua dieta se reduz somente ao arroz e a quase nada mais. Este autor, baseando-se em Greenland (1997), refere que, dentro da alimentação e subsistência das famílias camponesas, os vegetais silvestres possuem boas fontes de vitaminas e outros nutrientes, os quais deixam de ser utilizados no preparo e consumo na medida em que muitos são eliminados quando os agricultores adotam a monocultura e os herbicidas a ela associados.

Essa produção de alimentos se contrapõe à anterior no sentido de que historicamente a agricultura familiar, tendo como objetivo a sua produção para o autoconsumo, acabou por apresentar uma diversificada produção, que certamente era obtida pela seleção de espécies locais ou regionais.

A escolha destas espécies provém de uma seqüência de decisões ao longo de vários anos sobre o que plantar, como manejar e utilizar, tendo como base o conhecimento de cada planta e as necessidades da família e que, inclusive, pela seleção e melhoria de variedades, promoveu a adaptação de espécies à determinada região. Como refere Altieri (1998, p. 31.), “os cultivos mistos garantem constante produção de alimentos, assegurando uma oferta regular e variada e, em conseqüência, uma dieta alimentar nutritiva e diversificada”. Dentro dessa variação de alimentos sendo colhidos em épocas específicas ao longo do ano, registraram-se culturalmente formas de preparo e de consumo tradicionais.

Esses sistemas de produção alimentar, que seguem cultivando espécies adaptadas às condições regionais, de certa maneira, possibilitam a continuidade de certos hábitos alimentares tradicionais dos grupos sociais, os quais estão pautados na sua cultura alimentar. Produzindo espécies alimentares que regularmente compõem a mesa das pessoas, possibilitam uma perpetuação da referência que as mesmas têm em relação ao alimento, ou seja, uma referência agrícola. Uma referência que, nos dias de hoje, para a maioria das populações, não decorre mais de uma relação direta com a agricultura, mas como uma referência histórica. Dessa forma, esses alimentos podem continuar fazendo parte da alimentação das pessoas, porque, para elas, esses alimentos ainda representam algum significado em seus cotidianos.

No caso da modernização da agricultura, Khautoniam (op. cit., p. 56) vê na difusão de suas tecnologias - especialmente aquelas relacionadas às variedades de trigo consideradas produtivas - “um cavalo de Tróia”, pois, através de sua implementação, acabam por introduzir

“todo um modo de alimentação espelhado nos países da América do Norte e da Europa Ocidental”. Esse autor atribui as mudanças no padrão de consumo aos transportes transoceânicos e ao advento dos agroquímicos. Os agroquímicos, fazendo parte desse pacote tecnológico, “permitiram o cultivo e o consumo de produtos fora das regiões e das épocas mais propícias à sua produção” (KHAUTONIAN, op. cit., p. 48).

Fischler (1998) refere que, a partir de meados do século XX, na Europa, essa produção agrícola voltada a mercados distantes não cessava de se concentrar e de se intensificar, ocorrendo zonas de produção especializadas, de forma que a policultura acompanhada de um forte autoconsumo, tendeu a ceder lugar à monocultura em vastos espaços. A razão disso, segundo o autor, estaria nas trocas comerciais que cada vez mais “mundializavam-se”, fazendo com que a indústria, assim como os distribuidores, pressionassem a agricultura na sua seleção de produtos.

Assim, não foram apenas os agroquímicos que influenciaram a oferta e o consumo de alimentos fora da região produtora. No Brasil, a implantação do modelo de desenvolvimento urbano-industrial promoveu a melhoria dos sistemas viários e de transporte, facilitou a formação de novas redes de abastecimento, como grandes e médias cadeias de supermercado, favoreceu o deslocamento dos alimentos e em última instância, também provocou uma certa imposição de novos padrões alimentares.

Além disso, a pesquisa e o incentivo para se produzirem determinados produtos, os quais poderiam responder às necessidades de exportação das agroindústrias no fornecimento de insumos, restringiam-se a um número reduzido de espécies alimentares<sup>14</sup>. Dessa maneira, restringiu-se o número de espécies utilizadas na produção e estreitou-se a base alimentar das

---

<sup>14</sup> René Dumond indica para a existência de 80.000 espécies conhecidas de plantas comestíveis, mas apenas 50 delas fornecem 90% dos nossos alimentos (apud George, 1978, p. 115). Mooney (1987) refere que os geneticistas não têm levado em consideração as características da planta que favorecem as consorciações, de forma que as novas variedades de milho e feijão não se desenvolvem satisfatoriamente quando combinadas, o que certamente induz a redução das espécies cultivadas. Além disso, as espécies características de subsistência são excluídas das pesquisas; a pesquisa e o incentivo focalizam a produção comercial e/ou de cereais.

populações, o que corrobora com a afirmativa sobre a interferência da produção em relação às práticas alimentares tradicionais<sup>15</sup>.

Para Chonchol (op. cit.), a orientação desses sistemas provém de diversos tipos de instituições sociais e políticas. No curso da história, foram os sistemas alimentares orientados para auto-suficiência os de maior importância. Aliás, eles continuam, como visto anteriormente, a alimentar uma grande parcela da população mundial. Nos sistemas orientados estritamente para o mercado, que existem na maioria dos países desenvolvidos e em desenvolvimento, os produtos alimentícios são produzidos em função de uma demanda efetiva<sup>16</sup>, tanto oriunda do interior do país como do estrangeiro. Tal orientação (para o mercado interno ou para a exportação) é uma alternativa que provém, de um lado, de fatores históricos<sup>17</sup> que contribuem amplamente para o tipo de desenvolvimento seguido e, de outro, é influenciada por fatores atuais, como a densidade da população, o crescimento demográfico, a importância da urbanização, a capacidade para importar e a evolução da produção agrícola (CHONCHOL, op.cit.).

A questão maior está em que o poder de decisão sobre a produção de alimentos não se restringe apenas aos indivíduos, sejam eles consumidores ou produtores, o que torna relevante a

---

<sup>15</sup> Mas aqui cabem algumas ressalvas: mudanças no padrão de consumo do brasileiro não são restritas a essa época, pois com tantos contatos pelas emigrações e migrações, a cultura alimentar do brasileiro sofreu várias adaptações, de maneira que não advém apenas desse fato histórico. No entanto, não se pode desconsiderar a importância que a produção de alimentos dessa “estirpe” teve para as culturas alimentares do povo brasileiro. Pois, a sazonalidade e a regionalidade, as quais faziam parte da cultura alimentar dos grupos sociais desde os tempos mais remotos, foram se desbotando. (KHAUTONIAN, op. cit.).

<sup>16</sup> A demanda efetiva de alimentos de diferentes tipos não depende do que é necessário biologicamente para assegurar a subsistência dos indivíduos, mas do seu potencial de oferta de bens e de serviços em troca desses alimentos. Esse fato tende a criar desigualdades profundas entre diversos grupos sociais (Chonchol, 1989).

<sup>17</sup> Quando Chonchol se refere a fatores históricos, ele, como Prado Júnior (1989), Holanda (1995) e Romeiro (1998) estão se referindo à herança deixada pela colonização aos países ditos de “terceiro mundo”, a qual tem influência sobre o modelo de desenvolvimento econômico adotado pelos mesmos. O caso da cana-de-açúcar introduzida no nordeste do Brasil pelos portugueses serve para ilustrar e comprovar o papel decisivo que teve nos rumos da colonização a função econômica a que ela foi destinada, a saber: a de simples fornecedora de produtos primários ao comércio internacional. Esse exclusivismo também explica as tão sérias consequências sobre a alimentação da população, pelo relegado papel secundário às atividades destinadas à produção voltada para os cultivos de subsistência. Esse quadro histórico demonstra que a orientação fundamental de produção de alimentos para o mercado interno ou para a exportação condiciona consideravelmente a disponibilidade de espécies para a população que habita um determinado território.

importância dada às orientações políticas quanto à exportação e importação de produtos agrícolas. Entretanto, a produção de alimentos está ligada às políticas macro das nações mais ricas e poderosas e às políticas micro de cada agricultor. Deste modo, o processo produtivo seguirá rumos distintos, os quais podem afetar a disponibilidade de determinados alimentos e por fim, as escolhas alimentares dos grupos sociais. Escolhas que estão pautadas na sua cultura alimentar e no seu poder aquisitivo.

## **2.2 Indústria alimentar: comensalidade e sociabilidade**

Após a produção, os alimentos podem sofrer transformações pelas indústrias alimentares, dando origem a variados produtos alimentícios até chegarem aos locais de venda e compra. Delpeuch (1990, p. 42) refere que “(...) a produção agrícola passa a integrar uma cadeia de atividades a montante (maquinaria agrícola, indústria de pesticidas, entre outros) e a jusante”, que trata como sendo o beneficiamento de alimentos, as embalagens para os produtos, o transporte e a distribuição. Afirmar ainda que o percentual de produtos agrícolas que sofrem algum tipo de processamento industrial antes de ser consumido gira em torno de 70 a 90%, dependendo das condições de capacidade industrial do país.

Fischler (1998, p.846) afirma que a distribuição em grande escala tem conseqüências pelo menos tão importantes quanto a industrialização da produção agroalimentar. Com efeito, as trocas comerciais a grandes distâncias só se tornam possíveis pelo aperfeiçoamento dos sistemas de transporte, inicialmente por mar e estradas de ferro e, posteriormente, por via aérea. Assim como a produção e a indústria alimentícia<sup>18</sup>, a distribuição passa igualmente por profundas transformações. A partir de então, o alimento é processado como produto altamente transformado

---

<sup>18</sup> Pedrocco (1998) refere que a indústria alimentícia surgiu entre os séculos XVIII e XX na Europa. Tal setor, utilizando-se de sistemas originais de produção e conservação dos bens comestíveis, objetivou a queda dos custos de produção, a comercialização eficaz e a distribuição mais racional. Assim, a indústria alimentar cresceu em decorrência do rápido desenvolvimento das fábricas de conserva e da indústria do frio.

por procedimentos industriais. Concebido e comercializado com apoio das mais modernas tecnologias, como do marketing e da publicidade, o produto alimentício é distribuído por redes comerciais que buscam seduzir o consumidor, despertando-lhe o interesse por atributos visuais e gustativos (DIEZ GARCIA, 1998; FISCHLER, 1998).

Portanto, para as pessoas que vivem em meios urbanos, de modo geral, há uma oferta crescente de produtos alimentícios envoltos em novos significados. Essas podem responder com uma rápida assimilação por esses alimentos, o que não quer dizer que são imediatamente consumidos, mas sim, desejados. E esse é o primeiro passo para que ocorram alterações quanto às escolhas alimentares.

Contudo, o papel das indústrias alimentícias não se limita a isso. A relação com o tempo no modo de vida urbano desencadeia alterações na comensalidade e na sociabilidade em torno do ato alimentar, envolvendo tanto o preparo como o consumo. A indústria de alimentos capitaliza tal problemática, desenvolvendo tecnologias capazes de proporcionar alimentos sob a forma de pré-cozidos, congelados, enlatados, liofilizados, os quais reduzem as tarefas de preparo da alimentação. “Tanto a indústria como os serviços de alimentos proporcionam a infra-estrutura da vida do comensal contemporâneo, facilitada por novas tecnologias, que poupam tempo e trabalho. Assim, a praticidade do mundo moderno está a serviço do homem em busca do tempo” (Diez Garcia, 1998, p.91). Convergindo a este ponto de vista, Stor (1993) leva a entender que a progressiva incorporação de produtos industrializados acaba por distanciar os sujeitos daquelas relações históricas, as quais aproximam o ser humano ao meio natural.

“Como a tecnologia faz parte de um sistema de produção que aumenta constantemente a quantidade de bens produzidos, uma série imensa de objetos e produtos artificiais é colocada no meio ambiente, distanciando o homem da natureza e de si mesmo” (STORT, 1993, p.73).

Sobre esse panorama, Diez Garcia (1998) retrata duas tendências simultâneas: enquanto uma é de que as práticas alimentares enquadradas dentro de uma cultura alimentar vêm perdendo espaço, a outra é de que novas práticas alimentares estão em ascensão. Estabelece-se uma nova relação do sujeito com as experiências de tempo, espaço e diversidade, que se refletem no modo de comer e de se relacionar com a alimentação: há um abreviamento do ritual alimentar em suas diferentes fases, desde a preparação de receitas até o consumo, momentos fundamentais para o estabelecimento e reafirmação das representações em torno do ato alimentar, principalmente para as novas gerações dentro dos grupos sociais.

Em decorrência de tamanha diversificação possível sobre os produtos agrícolas, o meio urbano acaba se tornando o local onde o significado que certos alimentos têm para grupos sociais se transforma rapidamente. São estabelecidas relações dinâmicas com o alimento, restringindo seu significado com um potencial histórico, o qual perpetua a história agrícola dos povos e da origem dos alimentos, encaminhando-se para significados superficiais criados por grupos vinculados à indústria alimentícia e à publicidade. O vínculo histórico que os grupos sociais têm com os alimentos regionais, por exemplo, sofre alterações em decorrência da intensa disposição de novos produtos que têm a sua produção original em lugares muito distantes.

### **2.3 Os carrinhos de supermercado e as máquinas registradoras**

Em toda parte, as dietas rurais incorporam mais gêneros de primeira necessidade do que as dietas urbanas. Mas com maiores rendimentos e menor produção física, como acontece em muitas cidades, os consumidores urbanos começam a procurar uma maior variedade. Segundo autores, como Mintz (op.cit.) e Diez Garcia (1998, 2000, 2003), as comidas escolhidas pelas pessoas indicam uma padronização em nível mundial. Em dietas que incluem tubérculos e cereais, uma característica regular do aumento da renda é a diminuição do consumo daqueles e o

aumento do consumo destes. Porém, se a renda continua a subir, o consumo de cereais atinge o máximo e só decai quando é substituído pela proteína animal e por alimentos processados.

Deste modo, o poder aquisitivo da população urbana, em grandes cidades, é um dos fatores essenciais que influenciam o consumo de alimentos disponíveis e que, correlacionado a outros elementos, pode alterar a cultura alimentar.

Diez Garcia (1998 e 2000), realizando trabalhos dos quais teve como base de dados o Estudo Multicêntrico de Consumo Alimentar em Famílias e Indivíduos no Brasil (EM) (INAN, 1997), e a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) de 1995-1996, diagnosticou mudanças no padrão alimentar em relação ao poder aquisitivo da população brasileira em quatro décadas recentes (1960, 70, 80 e 90). A autora refere que as mudanças observadas na alimentação do brasileiro sugerem um decréscimo no consumo de alimentos, como o arroz e o feijão, os quais fazem parte das refeições formais, sobretudo nas famílias de maior renda.

Segundo Diez Garcia (1998), na década de 1990, trabalhos como o EM e a POF revelam a redução no consumo de arroz e feijão, o aumento no consumo de carne e outros alimentos protéicos, o aumento de gastos com alimentos preparados e a maior presença de produtos industrializados entre os itens de importância no aporte energético na dieta. Esses resultados, segundo a autora, endossam a premissa de que a alimentação tipicamente brasileira tem sofrido mudanças em direção à alimentação dos países desenvolvidos, ou seja, mostraram modificações na alimentação brasileira que indicam tendências para a adoção da dieta afluenta que, segundo a OMS (1990), é caracterizada pelo excesso de alimentos com alta densidade energética, ricos em gordura e açúcar refinado, e pela deficiência de carboidratos complexos e de fibras.

Diez Garcia (2000) destaca que os gastos com alimentos que compõem as refeições formais<sup>19</sup> – em que estão contidos os alimentos que fazem parte da base da dieta brasileira: o arroz, o feijão e, em muitas regiões, a farinha de mandioca – não aumentaram conforme os recursos financeiros das famílias. Isso pode indicar que as condições de comensalidade contemporânea têm levado ao aumento no consumo de refeições à base de panificados e de açúcares e derivados. Tais alimentos justamente apresentaram um consumo aumentado de acordo com o aumento da renda. Para a autora, este dado pode indicar que o brasileiro que ganha melhor opta por outras formas de consumo, suspeitando-se de um crescimento de refeições à base de lanches, em detrimento das refeições formais<sup>20</sup>.

Todos esses dados indicam que há um impacto diferenciado da renda no consumo alimentar. Eles também reforçam as evidências de que a tão desejada melhoria das condições sociais acaba se manifestando em um padrão de consumo alimentar com características da dieta afluyente, como referido pela mesma.

É importante considerar que as influências na cultura alimentar não podem ser atribuídas restritamente às mudanças no padrão de consumo relacionadas ao poder aquisitivo, pois, como visto, por trás das escolhas alimentares estão envolvidos fatores que definem o direcionamento da produção e da oferta dos alimentos. Tais fatores estão imbricados em uma rede complexa de relações de ordem política e econômica. Dessa forma, o entendimento feito a respeito das

---

<sup>19</sup> A refeição formal é mais previsível por se conhecer quais os alimentos que irão compor os pratos. Inversamente, a ampliação das modalidades alimentares aumenta a diversidade do padrão de consumo alimentar, repercutindo na composição da refeição e também na estabilidade da escolha alimentar. Por exemplo, ao se substituir as grandes refeições pelo consumo de diferentes alimentos distribuídos ao longo do dia, a previsibilidade da ingestão alimentar seria menor, e a instabilidade, maior. Portanto, as refeições bem organizadas se constituem em um importante preditor das escolhas alimentares (Diez Garcia, 2000).

<sup>20</sup> De acordo com os dados do Estudo Multicêntrico de 1996 (Silva, 1998), pequenas refeições (lanche, colação e ceia) são responsáveis por mais de 40% do consumo energético total, 20% a 30% do consumo de ferro e de 15% a 30% do consumo de vitamina A diário.

mudanças da cultura alimentar não incidem unicamente sobre em **quais** alimentos o consumo foi alterado, afinal, juntamente com a introdução de novos alimentos estão atreladas incorporações de novas formas de preparar e consumir.

Além do que Diez Garcia (1998) sustenta como fundamental - a defesa da alimentação tradicional em decorrência de suas vantagens nutricionais e a preservação da estrutura culinária como patrimônio cultural<sup>21</sup> -, acredita-se que a partir dos alimentos podem-se revitalizar relações históricas com referência a uma agricultura e pesca tradicionais, as quais trazem em seu bojo uma história de adaptação dos povos aos ecossistemas, produzindo e selecionando espécies alimentares com alta adaptabilidade, aprimorando técnicas de processamentos dos mesmos, como também elaborando preparações com os mais diversos ingredientes que o meio natural oferece. “Nestas histórias” é que estão presentes os valores culturais, as representações em torno das práticas de obtenção, preparação e consumo de alimentos, os quais auxiliam na construção e na manutenção de identidade aos grupos sociais.

Diante de todos os fatores abordados até o momento, os quais podem de uma forma direta ou indireta influenciar a cultura alimentar de uma coletividade, buscar-se-á focalizá-los dentro de uma comunidade específica. Para tanto, transcorrerá por momentos que marcaram mudanças em uma comunidade originalmente agrícola e pesqueira e que se configura atualmente como sendo mais um “bairro” da grande Florianópolis, em Santa Catarina. O presente trabalho irá tratar sobre a história dos moradores do Campeche a partir dos seus depoimentos e documentos específicos.

---

<sup>21</sup> Para a autora, a recomendação de uma alimentação equilibrada para a população brasileira deve sustentar-se nos seus costumes, nas suas peculiaridades regionais, na valorização da estrutura culinária, promovendo um sentimento de auto-estima através da revitalização do patrimônio gastronômico (Diez Garcia, 1998, p.96).

## CAPÍTULO III

### LOCALIZAÇÃO E HISTÓRICO DO CAMPECHE

Este capítulo trata de apresentar o espaço geográfico em que se localiza o grupo de estudo e levantar um pouco da história da Ilha de Santa Catarina e da comunidade do Campeche. Tal resgate histórico possibilitou esclarecer os fatores que estiveram presentes na consolidação da cultura alimentar desta comunidade até o período em que ainda se caracterizava por ser um reduto rural e pesqueiro.

O bairro Campeche está localizado a cerca de 20 Km do centro da cidade de Florianópolis, capital do estado de Santa Catarina que, por sua vez, situa-se na região litorânea sul do Brasil. A cidade é composta por uma porção continental e outra insular, também denominada Ilha de Florianópolis. O bairro Campeche encontra-se situado na porção sul da Ilha (mapa, anexo 1), posicionado entre os paralelos 27°35'48" a 27°43'42" e os meridianos 48°24'36" a 48°30'42", compreendendo uma área de planície litorânea, que apresenta formações lacustres (Lagoa da Chica e Lagoa Pequena), sendo limitado por uma formação montanhosa a sudoeste (Morro do Lampião).

As comunidades vizinhas ao bairro são constituídas pelas comunidades do Rio Tavares (ao Norte), a do Porto do Rio Tavares (a Oeste) e as do Morro das Pedras e Ribeirão da Ilha (ao Sul). Segundo o último censo demográfico (IBGE, 2000), o distrito do Campeche<sup>22</sup> apresenta 18.570 residentes, sendo que 17.100 habitantes (8.465 homens e 8.635 mulheres) residem em área urbana e 1470 habitantes (749 homens e 721 mulheres) residem em área rural.

---

<sup>22</sup> Neste último censo, o IBGE registra o número de residentes de acordo com o distrito do Campeche do município de Florianópolis, o qual compreende outras comunidades vizinhas ao bairro Campeche, de maneira que não existem dados apenas do número da população que reside no bairro.

Antes de seguir fazendo referência ao bairro-comunidade Campeche, a fim de tratar de seu histórico, é necessário voltar ao período da colonização. A partir desta época, torna-se possível visualizar as vertentes que iriam influenciar na formação desta comunidade e que, de um modo geral, são semelhantes à cultura do litoral de Santa Catarina. Não só as vertentes étnicas, mas também os aspectos políticos, econômicos e ambientais influenciaram a vida dos imigrantes, consolidando-se em uma forma particular de subsistência, ou seja, a pequena produção de agricultores familiares, pescadores e artesãos, que em conjunto formariam as origens da cultura alimentar do “ilhéu”.

## 1 OS NATIVOS NA HISTÓRIA DA ILHA DE SANTA CATARINA

Este resgate histórico dos nativos parte das conseqüências geradas pelo processo de colonização do Sul do Brasil. A garantia de integrar a região Sul aos domínios da Coroa, era algo de suma importância para Portugal, uma vez que poderiam perder o território para os espanhóis. Para tanto, foram criados diferentes mecanismos que dessem conta tanto de garantir a ocupação do território, como sua defesa. Dentre esses mecanismos, estava a formação de fortificações<sup>23</sup> no litoral catarinense com a transferência de um contingente administrativo, civil e militar do Rio de Janeiro (capital da colônia) e o processo de povoamento pela vinda de imigrantes<sup>24</sup>. Como refere Lago (1988, p. 143), “a mais forte razão do povoamento vicentista<sup>25</sup> e da colonização açoriana residiu na tentativa de se efetivar a dominação portuguesa dos espaços situados na interface

---

<sup>23</sup> Estas fortificações são datadas desde 1739, como a de Santa Cruz na Ilha de Anhatomirim, localizada na barra norte da Ilha de Santa Catarina. Há na Ilha o Forte de São José e São Caetano, ambos localizados na Baía Norte; o de Santa Bárbara, na Baía Sul, e ainda o forte Nossa Senhora da Conceição da Lagoa, localizado na fronteira, à Freguesia.

<sup>24</sup> Com essa medida, Portugal imaginou resolver dois problemas de uma só vez: diminuir a pressão demográfica no Arquipélago dos Açores e garantir a infra-estrutura necessária aos seus projetos de expansão e domínio no Sul do Brasil (CECA, 1996 p.62).

<sup>25</sup> A base demográfica antes da colonização açoriana era assentada em imigrantes vicentistas e portugueses, distribuídos em pequenos núcleos ao longo do Litoral Catarinense (Cunha, 1982, p.7).

imperialista meridional, ameaçada pelos espanhóis”. Sendo assim, “o princípio desta concepção estratégica se resumia em: Povoar para conquistar”.

Não foi por outra razão que o litoral catarinense passou a fazer parte mais efetiva do interesse político-econômico da metrópole. Afinal, quanto à economia desenvolvida por Portugal em território brasileiro, tanto a ligada aos processos da Coroa quanto aos interesses do grande capital comercial, se deram na forma de grandes propriedades agrícolas, cuja produção fora realizada por mão-de-obra escrava e direcionada ao mercado europeu<sup>26</sup> (Prado Júnior, 1989). Não se estenderia ao Sul na medida em que possuía características que o diferenciavam das demais regiões, sendo então mais interessante para a Coroa a formação de um “colono-soldado”, que serviria tanto às necessidades das milícias<sup>27</sup> (soldados) quanto às necessidades de produção de alimentos e abastecimento de setores não-produtivos (milícias, corpo administrativo) e de comércio, o que seria possível sob uma pequena produção mercantil (CAMPOS, 1991; CECA, 1996; SANTOS, 1977; CUNHA, 1992; CEAG/SC, 1980).

“os açorianos, na realidade, passaram a desempenhar o papel que se lhes atribuíra: o de servirem de infra-estrutura aos projetos expansionistas de Portugal” (SANTOS, 1977, p. 60).

Assim, de 1748 até 1756, desembarcaram em Santa Catarina cerca de seis mil imigrantes das Ilhas de Açores e Madeira. Os imigrantes encontraram um ambiente bastante adverso, mas definitivamente estabelecido pelos bandeirantes vicentistas que haviam fundado as primeiras

---

<sup>26</sup> Segundo Caio Prado Jr (1989), os setores fundamentais e essenciais da economia colonial brasileira, voltados para a produção de mercadorias exportáveis, “são mais que simples elementos da economia colonial, são eles que propriamente caracterizam a colonização e lhe dão o traço distintivo e específico, pois representam sua própria razão de ser”. E reafirma, ser “para fornecer açúcar, ouro e diamantes e mais alguns poucos produtos primários ao comércio internacional, que se ocupou e povoou o território que constituiria o Brasil e instalou nele uma sociedade humana”. É claro que sob este enfoque restrito o autor acaba desmerecendo totalmente os primeiros povoadores destas terras, os ameríndios que, de um modo geral, já tinham desenvolvido uma agricultura. Agricultura esta que foi considerada a “salvação” para todos os outros povos que aqui se instalaram e que conseqüentemente obtiveram através desta a sua subsistência.

<sup>27</sup> Uma vez que objetivada a ocupação sul brasileira, a Coroa portuguesa tomou algumas providências que possibilitassem a sua expansão territorial e que evitassem uma possível invasão espanhola naquela área. Uma delas foi a criação, em 1738, da Capitania de Santa Catarina, ligada diretamente à capital da colônia (CECA, 1996. p.44).

povoações litorâneas de São Francisco do Sul (1658), Nossa Senhora do Desterro (1662)<sup>28</sup> e Santo Antônio dos Anjos da Laguna (1682). Às famílias foram distribuídas sementes, armas e ferramentas, contudo não foi cumprida uma medida que prometia a doação de duas vacas e uma égua por família, mais quatro touros e dois cavalos, os quais deveriam ser compartilhados nas pequenas concentrações populacionais. Ao chefe de família fora oferecido um quarto de légua em quadro (CECA, op. cit.), perfazendo aproximadamente 16 hectares. Além de Nossa Senhora do Desterro (ou Desterro), essas famílias ocuparam o continente em uma faixa que ia de São Miguel às vizinhanças de Laguna (CEAG/SC, op. cit.).

CECA (op. cit.) traz a informação de que os imigrantes chegaram no período da pesca da baleia, considerado o primeiro ciclo econômico de Santa Catarina. No inverno, trabalhavam nas Armações de Baleia, complementando a mão-de-obra escrava fixa. Destaca que nesse momento começa o processo de contato entre os açorianos e os africanos<sup>29</sup>.

As terras da Ilha não possuíam fertilidade semelhante à dos solos vulcânicos dos Açores. O trigo, por exemplo, tão cultivado nas ilhas açorianas, não se adaptava ao clima quente e úmido e ao solo ácido da Ilha de Santa Catarina. Assim, não podendo desenvolver os seus tradicionais cultivos, os açorianos, bem como os vicentistas e todos os que passaram a viver da agricultura no Brasil, tiveram de se adaptar ao cultivo agrícola herdado dos índios<sup>30</sup>. Dessa forma, a mandioca

---

<sup>28</sup> A povoação de Nossa Senhora do Desterro representa na atualidade a cidade de Florianópolis (porção insular), que assim começou a ser chamada desde de 1894.

<sup>29</sup> CECA (1996), a partir de PIAZZA (1975), destaca que a escravidão negra em Santa Catarina não teve as mesmas dimensões em outras partes do Brasil. Isto se deve à existência de pequeno número de grandes propriedades agrícolas ou pastoris e também ao fato de que o vicentista e o açoriano não possuíam grandes recursos para adquirir expressivo número de escravos. A população escrava em Santa Catarina foi trabalhar nos serviços domésticos ou urbanos, além daquele dedicado à pescaria e ao pastoreio. A maior concentração se deu no Litoral (área urbana) e no Planalto (área de pecuária extensiva).

<sup>30</sup> Os índios aqui referidos são os carijós, terceiro grupo a migrar para a Ilha (século XIV), sendo que os primeiros eram aqueles relacionados aos sambaquis e, posteriormente, os itararés. Os carijós buscaram ocupar lugares bastante arenosos e com dunas. Acredita-se que esta opção se deu por causa do cultivo da mandioca, que se adaptou muito bem a este tipo de solo. Além da mandioca, que servia basicamente para fazer farinha, os carijós cultivavam espécies de milho, inhame, algodão, amendoim, pimenta, tabaco e cabaça. Pode-se afirmar que não havia mais tribos vivendo na Ilha de Santa Catarina quando os açorianos chegaram (CECA, 1996. p.36, 37). Os índios já haviam prestado um

se tornou a base alimentar dos açorianos e, em 1797, já existiam 450 pequenos engenhos (CECA, op. cit.; CEAG/SC, op. cit.).

Campos (op. cit.), Santos (op. cit.) e CEAG/SC (op. cit.) consideram a formação sócio-espacial da região litorânea catarinense caracterizada por diferentes fatores. Cabe destacar: a forma de produção utilizada após a vinda do elemento açoriano, cuja base foi a pequena propriedade; o papel que o poder administrativo, civil e militar, representava na região e o papel representado pelo capital comercial, tanto externo, do Rio de Janeiro, como interno, de Nossa Senhora do Desterro.

“Com um peso maior ou menor, individualmente, cada um desses fatores agiu na formação sócio-espacial da fachada litorânea catarinense. Conjuntamente, proporcionaram à região características próprias que a diferenciaram do resto do País” (CAMPOS, op. cit., p. 23).

Pode-se dizer que a formação sócio-espacial do litoral catarinense, em especial da Ilha de Santa Catarina, a qual os autores acima se referem, teve uma grande influência cultural do povoador português em geral e do imigrante açoriano em particular. Essa influência se reflete tanto no traçado original das cidades e na tipologia arquitetônica, quanto nas técnicas agrícolas e nas festas tradicionais. Contudo, o patrimônio cultural da Ilha resulta, no seu bojo, dos três elementos formadores da sociedade brasileira: o branco europeu, o negro africano e o nativo indígena; ou seja, é a partir desse amplo e variado “caldo” de etnias forjado historicamente que se delinea a cultura local<sup>31</sup> (CECA, op. cit.).

---

grande serviço para a sobrevivência dos primeiros europeus, exploradores e navegadores abastecendo os navios com alimentos de suas roças, água e carne de caça. Seu conhecimento de trilhas permitiu as primeiras incursões ao interior, serra a cima. Os bandeirantes vicentistas e depois os açorianos haviam assimilado várias técnicas indígenas, como o cultivo e o desmanchamento da mandioca para fabricação de farinha e de bebidas licorosas; técnicas de captura de pescado, como as "cocas" e "jererês", o uso de ervas medicinais, utensílios de cerâmica, trançados de toda espécie feitos com fibras naturais, como o gravatá, o cipó e o bambu (CECA, 1996).

<sup>31</sup> Há também inserções posteriores. A partir da segunda metade do século XIX, os habitantes do litoral passam a conviver com as populações européias não portuguesas, caso dos alemães, italianos, gregos, sírios e libaneses.

A partir de uma estrutura agrária de pequena produção, como ocorreu com a distribuição de pequenas glebas aos imigrantes, desenvolveu-se com o tempo uma importante economia. CECA (op. cit.), Campos (op. cit.), Cunha (op. cit.) e CEAG/SC (op. cit.) destacam ser o cultivo da mandioca o mais predominante, cuja produção de farinha forneceu um excedente exportável, sendo a atividade que mais rendeu no século XVIII. Porém, dependia de flutuações da demanda de outras regiões da Colônia, com as quais, aliás, concorria (CEAG/SC, op. cit.). Havia também a produção de pescados, algodão, óleo de baleia, melado, aguardente, feijão e milho.

Nota-se então que essa produção realizada por pequena propriedade propiciou a formação de um pequeno produtor independente e dono de seus meios de produção, os quais garantiam sua auto-suficiência e um excedente exportável. O pequeno produtor desenvolvia ainda, em sua propriedade, importante atividade de produção manufatureira, como engenhos de açúcar, de farinha, alambiques, confecção de roupas em teares próprios, produção de móveis, louças de barro, ferramentas, utensílios caseiros etc, o que reduzia substancialmente a relação de consumo do campo para a cidade (CAMPOS, op. cit.).

Mas, desde logo, os novos habitantes da Ilha ficaram sujeitos ao recrutamento militar que, em 1754, ocupava 1300 homens (CECA, op. cit.). A exigir-se os braços mais jovens para o treinamento militar, comprometia-se o desenvolvimento da agricultura. Dentre os fatores que impediram tal questão, destacam-se as constantes requisições de farinha de mandioca por parte das milícias e setores administrativos, que normalmente não pagavam pela aquisição do produto (CEAG/SC, op. cit.). Todavia, no que tange ao pequeno produtor, a existência desse poder administrativo poderia ter sido positiva como mercado consumidor e mercado de trabalho.

Dessa forma, tanto as requisições por parte dos setores administrativos e milícias, quanto o fornecimento de alimentos, o próprio recrutamento, as grandes flutuações na venda de farinha

para outras regiões e um processo crescente de parcelamento no sistema de sucessão de terras<sup>32</sup> influenciariam negativamente no desenvolvimento dos pequenos agricultores familiares da Ilha (CAMPOS, op. cit.; CEAG/SC, op. cit.; CUNHA, op. cit.).

Para Campos (op. cit.), todos esses problemas tiveram como resultado o abandono da terra por parte dos produtores, levando-os a diferentes situações, tais como: mudarem-se para outras regiões; manterem a terra, mas se tornavam assalariados em outras atividades ou simplesmente perderem totalmente a propriedade e o meio de produção. No primeiro caso, já é datada de 1820 uma migração em direção ao continente, mas que se acentuou consideravelmente no século XX. No segundo caso, muitos indivíduos saíram da propriedade rural e se assalariaram em outras regiões como forma de complementar a renda familiar. Permaneciam assim como proprietários, sendo que a produção não parava por completo, pois não eram todos da família que se assalariavam. O mais comum, como refere o mesmo autor, era a perda total dos meios de produção: “os pequenos produtores passavam então a integrar o sistema capitalista. Simplesmente deixaram de ser produtores, *strictu sensu*, juntando a essa qualidade a de consumidores de mercadorias” (CAMPOS, op. cit., p. 27).

Assim, na virada do século XVIII para o século XIX, já se podia perceber na Ilha um início de êxodo rural motivado pelo recrutamento, pelos ofícios da pesca, pois os ilhéus incorporavam-se às embarcações nos litorais gaúcho e paulista, assim como aos trabalhos urbanos que, além de aumentar o centro da capital de Santa Catarina, permitia a formação de grandes propriedades (CECA, op. cit.).

---

<sup>32</sup> O sistema de sucessão da transformou-se num dos fatores importantes no processo de estagnação e decadência da economia açoriana, segundo Campos (1991), pois, após algumas gerações, esse parcelamento indiscriminado do solo cultivável levaria a um forte uso e ao seu conseqüente desgaste, provocando queda nos rendimentos.

Tanto pela estagnação da agricultura e da crise da atividade portuária<sup>33</sup>, o século XX se mostrou com profunda alteração da essência sócio-econômica e também cultural que acontecia na Ilha.

O declínio da agricultura e da atividade pesqueira foi bastante acelerado em decorrência do crescimento demográfico, o qual foi muito desproporcional entre a cidade e as áreas rurais<sup>34</sup>, e, associado a isso, o fato de que a produção tanto rural como pesqueira diminuiu sensivelmente na Ilha, ou se extinguiu por completo em relação a algumas culturas. É o caso da farinha de mandioca, a qual foi desaparecendo<sup>35</sup> e sendo substituída pela farinha produzida no Continente Catarinense, sendo cultivada em terras mais produtivas e com engenhos mecanizados. Igualmente, as frutas e hortaliças passaram a ser cada vez mais importadas, em detrimento da produção local (CECA, op. cit.).

Esses acontecimentos estão relacionados ao processo de urbanização, sendo que Florianópolis, desde 1950, apresentava-se totalmente improdutiva em suas tradicionais atividades de décadas anteriores. Começou assim a apresentar a nova fisionomia de cidade basicamente burocrática, com comércio e serviços ajustados apenas aos novos interesses (CEAG/SC, op. cit.).

Nas décadas de 60 e 70, o crescimento da cidade de Florianópolis se dá pela facilidade em se comunicar com outras cidades e estados, o que desencadeou um incremento na ocupação das praias por turistas estaduais, interestaduais e estrangeiros que transitam então pela recém-

---

<sup>33</sup> Esta foi extremamente expressiva no século XIX em decorrência de Desterro ser um ponto da rota que incluía os portos de Rio de Janeiro, Santos, Paranaguá, Rio Grande, Montevideú, entre outros, mas que sofre declínio pelo avanço da navegação a vapor e pela técnica naval de construção de embarcações de grande porte, as quais tornavam o porto pouco profundo, obsoleto. Contudo, foi sob o primado da função portuária, como refere Lago (1988, p.143), “que se orientou o **traçado urbano** destes núcleos de povoamento”.

<sup>34</sup> Dados dos Censos demográficos da população de Florianópolis apresentavam, em 1940, 29.764 habitantes na área urbana e 17.007 na área rural; já em 1960 a população urbana passa para 77.585 e 2°242 na área rural (IBGE, 1940 e 1960).

<sup>35</sup> Os engenhos de farinha movidos à tração animal funcionaram em torno de 1760 a 1960. Dos 800 engenhos que existiram no interior da Ilha, restaram apenas 10, de acordo com estudo de CECA, em 1996.

construída BR-101. Também foram pavimentadas, por volta de 1980, a SC-406 que dá acesso ao bairro Rio Tavares, e a SC-405, que passa pelo bairro Campeche, em direção às comunidades de Armação e Pântano do Sul (mapa, anexo 1).

O processo de urbanização trouxe conseqüências imediatas e devastadoras para o patrimônio natural e cultural. “Os recantos mais ermos da Ilha começaram a ser cortados por estradas e loteamentos, e as tradicionais e decadentes comunidades agrícola-pesqueiras transformaram-se em balneários” (CECA, op. cit., p. 59). Campos (op. cit.) ressalta a presença do Estado como agente ativo, direta ou indiretamente, atuante nessas mudanças, uma vez que influenciou na subordinação da pequena produção a interesses capitalistas e mesmo na modificação dos traços culturais característicos da população regional.

Esse breve transcorrer por uma longa história vivida pelos antecessores dos chamados nativos da Ilha até as transformações atuais, de um modo geral, apresenta uma noção de como se originou o modo de viver do ilhéu e, a partir dele, as formas de obtenção de seus alimentos.

Sendo assim, a partir de agora a comunidade será enfocada no que tange às suas características formais de produção e de subsistência envolvendo os alimentos.

## 2 A COMUNIDADE DO CAMPECHE

Embora não tenham sido encontrados dados que demonstrem o início da comunidade do Campeche, há indícios de que o povoamento nessa localidade já tenha se dado no século XIX, em função de a Igreja São Sebastião, pertencente à comunidade, ser datada desse período (Sousa *et al.*, 1997). Não foram encontrados quaisquer registros sobre o início da história do Campeche e tampouco se sabe o número exato de pessoas existentes na época. Contudo, há depoimentos que referem sobre o número de casas ao longo da comunidade por volta de 1934, podendo-se estimar uma população de 620 moradores.

“Quando eu era... tinha mais ou menos uns dez anos, eu contava da Lagoa Pequena, antigamente aquela dali era a Lagoa da Cruz, e aquela lagoa lá embaixo que é a da Chica, era a Lagoa do São Lourenço. Daqui lá... tinha cento e duas casas. E agora, olha como é que tá?” (Sr. Cravo)<sup>36</sup>.

Dessa maneira, partiu-se de sua história a partir do século XX, sendo que até meados do período, a comunidade se consagrava como um reduto rural<sup>37</sup> onde as pessoas viviam da agricultura e da pesca, baseadas na subsistência da família, além de venderem algum excedente no centro da cidade (Dias, 1995).

Na comunidade, a atividade agrícola envolvia tanto homens como mulheres. As lavouras de mandioca, feijão, café, melancia, milho, batata doce, abóbora e amendoim formavam um cenário de plantações intercaladas com habitações esparsas, configurando, assim, um panorama particular. Nos terreiros de fundo de quintal, as laranjeiras, bergamoteiras, cajueiros, limoeiros, goiabeiras e bananeiras dividiam o espaço com galinhas, perus, patos e gansos. Os animais de maior porte eram criados soltos, juntos à roças, assim como vacas de leite, de corte e cavalos para tração. E da pescaria se enriquecia a dieta da família, contemplando-se a mesa com siris, tatuíras, mariscos, tainhas, enchovas e camarões. Assim, a pesca também se constituía em atividade de subsistência, da qual só parte do produto era comercializada no mercado público da cidade (DIAS, 1995; AMORA, 1996).

Os nativos, assim, alternavam sua vida de trabalho entre a roça e a pesca. Dessa forma, do outono ao inverno estavam no mar; da primavera ao verão, em terra. As pescas da tainha e da enchova marcam essa sazonalidade, da qual os homens participavam diretamente. As mulheres e

---

<sup>36</sup> Este entrevistado, na época em que forneceu a entrevista (17//05/2003) estava com 79 anos de idade.

<sup>37</sup> Quando se faz referência ao rural, está-se abordando todos os elementos que compreendem este meio, que, no caso do Campeche, envolve tanto atividades na terra como no mar.

os filhos, indiretamente, através da salga do peixe. Alguns agricultores se dedicavam à pesca como atividade complementar de subsistência, na condição de “camaradas”<sup>38</sup>.

Existem até hoje duas “parelhas”, ou redes de pesca, na comunidade e que, por conseguinte, fazem com que a praia seja dividida em a “rede do Seu Chico”, que fica do Pontal do Campeche em direção ao Norte, e a “rede do Seu Deca” (já falecido, sendo atualmente dos seus filhos Aparício e Getúlio), que é do Pontal ao Sul da Ilha. Amora (1996, p. 56), para explicar o significado dessa atividade à comunidade, cita Furtado (1988), referindo que “o pescador, quando vai pescar, está realizando não apenas uma atividade econômica, mas também está realizando um lazer”.

Além da pesca, atividades de manufatura eram características no Campeche. Por volta dos anos de 1950, existiam nessa localidade mais de 60 engenhos de farinha de mandioca e alguns de cana, os quais ficavam mais próximos da comunidade Porto do Rio Tavares. CECA (1996) refere que coincidia a safra da tainha com a farinhada, impondo-se a divisão de tarefas e a supervisão dos proprietários entre o rancho e o engenho. Ressalte-se que apenas os lavradores ricos possuíam engenho de farinha. Os demais tomavam de empréstimo o maquinário e pagavam com alguns dias de serviços prestados ao dono. Dos 60 engenhos iniciais, apenas um, atualmente, está em funcionamento no Campeche.

O trabalho apresentava-se totalmente integrado a outras atividades desses grupos sociais. A religião estava ligada aos eventos sociais, tais como festas, cantorias, danças e brincadeiras que por sua vez, estavam entrelaçados com a produção de alimentos. Exemplo disso se dava na época de produzir farinha, geralmente no mês de abril, quando a comunidade se organizava,

---

<sup>38</sup> É a mão-de-obra mais numerosa da pesca com funções definidas. Pelas relações de produção e pela partilha, o camarada pode ser definido como um tipo de parceiro (Lago, 1983).

principalmente as mulheres, para descascar e ralar a mandioca, momento em que as cantigas de ratoeira<sup>39</sup> aconteciam, as quais ocorriam também no inverno, durante as colheitas de café.

O conhecimento sobre o modo de vida que os nativos levaram até este período oferece pistas para se compreender, dentro das formas de obtenção, que alimentos são esses que participaram do cotidiano, entendendo-os como representação social para o grupo. Pode-se perceber que tanto as condições ecológicas como sócio-econômicas influenciaram nas formas de obtenção e no modo de vida dos nativos. Certamente a cultura dos nativos resultou tanto destes condicionantes como daqueles elementos históricos relacionados à imigração dos portugueses açorianos, dos índios, dos negros e, nas interações étnicas posteriores. Em outras palavras, persistia nessa época uma cultura alimentar fundamentada em uma estreita relação do ser humano com a terra, o mar e os alimentos, cujos ciclos da natureza modulavam o plantio, a pesca, o quando preparar e consumir certos alimentos.

Por volta da segunda metade do século XX, alterações de peso começam a ocorrer nesta comunidade. Amora (op. cit.) refere que os antigos gêneros de vida desta comunidade de pescadores-lavradores, desde então, vêm sendo substituídos por um modo de vida urbano. Porém, o processo de urbanização não ocorreu uniformemente, tornando-se possível identificar, dentro de um tecido urbano, “ilhas de ruralidade” (Amora, op. cit., p. 53), ou seja, a autora chama a atenção para o convívio de duas formas de vida distintas dentro de um espaço comum.

Dias (op. cit.) refere que os antigos moradores, os nativos, atribuem à falta de trabalho um dos motivos da saída dos moradores da área por volta dos anos 50. Para esses, foi a partir de tal evento que o Campeche começou a mudar.

---

<sup>39</sup> A ratoeira, atualmente, é uma dança considerada folclórica no município de Florianópolis. As ratoeiras são acompanhadas de cantigas. Entretanto, estas sempre guardaram uma grande autonomia relativa à coreografia, sendo cantadas em momentos diversos. Tradicionalmente, estas cantigas animavam as rendeiras em sua lida, assim como quaisquer trabalhos domésticos ou de roça (ROTEIRO, [199-]).

Para os nativos, o crescimento do Campeche é percebido em dois momentos distintos: primeiro, com a vinda do transporte público no final da década de 60 e com a instalação da rede elétrica nos primeiros anos da década de 70; segundo, com a pavimentação da Avenida Pequeno Príncipe, em meados da década de 80<sup>40</sup>. Assim, ficaram para trás as longas caminhadas que no início do século XX eram empreendidas para vender o peixe ou a farinha no mercado central, agora lembradas como coisas de um passado de sacrifícios e dificuldades.

Em contrapartida, essas benfeitorias teriam proporcionado maior comodidade e facilidade de acesso ao lugar, de forma que o Campeche então começava a atrair uma população de **fora**, o que desencadeou a venda de terras cada vez em lotes menores<sup>41</sup> (DIAS, op. cit.).

Não foi apenas um êxodo rural que ocorreu no Campeche a partir do crescimento populacional da comunidade, resultando na proletarização de alguns integrantes das famílias, mas também ocorre uma ampliação do domínio urbano sobre as antigas estruturas do campo. As modificações das antigas estruturas acabaram por ocasionar uma mudança no gênero de vida, e tal “modo de viver” comporta determinados sistemas de objetos e de valores, os quais irão definir um gênero de vida urbano diferente do gênero de vida rural (AMORA, op. cit.). Todos os elementos urbanos se instauraram após a chegada da rede telefônica em 1982 e do abastecimento de água tratada e encanada em 1991.

---

<sup>40</sup> As pavimentações da Rodovia SC 405 em 1980, seguida da Avenida Pequeno Príncipe, inaugurada em 1984, marcaram para os nativos a chegada em massa dos novos moradores, que em menos de dez anos triplicaram a população (Dias, 1995. p.53). Segundo o IPUF (1995), o qual apresenta dados demográficos do IBGE, refere sobre um crescimento entre os anos de 1970 a 1990: o Campeche apresentava uma população de 992 pessoas em 1970, passando para 1599 em 1980 e chegando a 4015 pessoas em 1990. Estes dados, em parte, colaboram na afirmação dos nativos em relação ao crescimento do lugar.

<sup>41</sup> Segundo Dias (1995), somente em 1980 começaram a ser oferecidos terrenos para venda no Campeche, sendo que a metragem variava entre 1000 e acima de 5000 metros quadrados. Dez anos depois, a maioria dos terrenos situava-se entre 350 e 1000 metros quadrados, ou seja, essa diminuição progressiva dos lotes é um dos indicativos que confirma o crescimento urbano acelerado nesta localidade, concomitantemente, registram-se ao aparecimento de uma grande quantidade de ruas e servidões.

Para Dias (op. cit.) e Amora (op. cit.), o processo de urbanização está intrinsecamente ligado ao processo de transformação da vida social dos nativos do Campeche. Isso acaba ocorrendo em dois sentidos: de um lado, é a cidade que chega ao Campeche via infra-estruturas, impactos da urbanização sobre o meio ambiente, valorização do solo urbano e a chegada de uma população de origem urbana; de outro, é o Campeche que “chega à cidade através das conseqüentes mudanças ocorridas na vida social, no cotidiano da sua população nativa e na identidade social de seus componentes” (Amora, op. cit., p. 60). Assim, os nativos, em interação com esse modo de vida em mutação (rural-urbano), acabam por agregar ou adquirir novos valores e hábitos.

De toda maneira, é possível encontrar juntamente com a estruturação da malha urbana e de um modo de vida urbano os quais são decorrentes do processo em curso, remanescentes de um antigo gênero de vida que Amora (op. cit.) considera muito mais que um folclore decadente: é parte da identidade da comunidade tradicional em processo de transformação. Isso está refletido nas pequenas lavouras existentes, no último engenho de farinha e na pesca da tainha, a qual se repete todos os anos, nos meses de maio a junho. Mas a autora deixa claro que todas essas atividades estão em franco declínio.

O desaparecimento da agricultura de subsistência e da pesca, ou a sua fraca expressão, atualmente demonstram que foram muitas as dificuldades que essa comunidade rural sofreu diante desse processo. O problema se encontra na reduzida possibilidade de perpetuar um patrimônio sociocultural, e assim manter uma identidade como grupo social tão fundamental nos nossos dias, quando a globalização econômica e a cultura de massa acabam por sufocar tantas formas distintas de viver. Dias (op. cit.) refere que nas manifestações de relutância ao esquecimento, as **raízes** e o culto ao passado rural estariam entre as justificativas que explicam a

permanência dos nativos no Campeche e, conseqüentemente, sua preocupação em conseguir manter sua identidade:

“Raízes. Minha família viveu mais de duzentos e poucos anos no Campeche. Nós preservamos nossas raízes aqui, porque onde fica nosso umbiguinho, ficam nossas paixões. E tá dando certo, então a gente não sai”. (Getúlio Rafael Inácio, morador nativo do Campeche, depoimento presente em DIAS, 1995. p. 44).

Da mesma forma que ocorrem alterações no espaço, nas atividades tradicionais e nas relações sociais, deve-se refletir que modificações também podem ter ocorrido nas relações estabelecidas com o alimento. A cultura alimentar baseada em uma relação agrícola e pesqueira, sendo substituída por uma relação de trabalho e mercadoria, certamente indica para alterações no significado que os alimentos tradicionais possuíam para essa comunidade.

## CAPÍTULO IV

### OS ALIMENTOS NA HISTÓRIA DOS NATIVOS DO CAMPECHE

Será seguida a viagem no tempo dos entrevistados, tempo de suas infâncias e juventudes até suas velhices. As paradas que ocorrerem serão em torno de momentos ou fatos históricos marcantes para a comunidade do Campeche, segundo o olhar dos entrevistados, bem como para a pesquisadora, a fim de se compreender, a partir da forma de viver do ilhéu, como se pensava o plantar, colher e comer nestes momentos<sup>42</sup>.

Os alimentos presentes no cotidiano da vida social destes sujeitos fazem parte de um processo histórico da própria Ilha de Santa Catarina e de todos os povos que nela viveram e deixaram suas marcas. Sendo assim, os alimentos que brotarem ao longo desta viagem transcendem ao tempo dos entrevistados. Isto significa dizer que, por momentos, tornou-se necessário buscar partes da história desses alimentos dentro da história da Ilha. Do mesmo modo, buscaram-se informações que respondessem sobre as transformações ocorridas na vida destas pessoas. Assim, se poderia correlacionar as informações obtidas nos documentos históricos sobre a Ilha com aquelas abordadas pelos entrevistados sobre a comunidade do Campeche.

Através da apreensão das características apresentadas por CECA (1996, p.195-230) em sua periodização ao longo da dinâmica societária da Ilha, bem como dos elementos observados durante o trabalho de campo, buscou-se estruturar a discussão das entrevistas em três momentos, a saber: **Conduto alimentar no “tempo de ratoeiras”<sup>43</sup>; Agricultura e pesca: “o encanto e o**

---

<sup>42</sup> Vale lembrar que ao longo desse caminho percorrido sobre a cultura alimentar dos nativos do Campeche, buscou-se compreender as formas de obtenção e os tipos de alimentos, assim como as práticas alimentares, pela representação e identidade dada por este grupo.

<sup>43</sup> Em se tratando das expressões como o “tempo de ratoeiras”, “tempo de encanto e desencanto” e “tempo da luz”, as quais aqui são atribuídas para designar a estruturação da discussão, podem ser encontradas ao longo do texto, exprimindo o caráter de referência ao tempo, à época que cada qual abarca.

**desencanto” de uma relação; Os alimentos no “tempo da luz”.** Cada momento da discussão apresenta características similares àquelas que compreendem os três períodos estabelecidos por CECA (1996), respectivamente: **Modo de vida Ilhéu** (que compreende o período designado de pré-moderno iniciado no século XVI, indo até 1926); **Desenvolvimentista** (ou da **Modernização**, entre 1926 e 1981); **Ilha da Magia**, que compreende o ano de 1981 até os dias atuais. Resta enfatizar que dentro desta dinâmica os períodos demarcados por CECA (1996) não são passíveis de comparação aos estabelecidos no estudo, no sentido das datas preconizadas, uma vez que o **modo de vida ilhéu**, como veremos a seguir, predominava no Campeche, em um período posterior ao de 1926, e provavelmente em outras localidades da Ilha. Tal fato foi verificado por Dias (1995), Amora (1996) e Lago (1983), assim como por Fernando H. Cardoso e Otávio Ianni (1960).

A seguir serão abordadas algumas características sobre o que será encontrado nestes três momentos e a razão de os mesmos terem sido dispostos desta maneira.

### **O conduto alimentar no “tempo de ratoeiras”:**

“Maria, traz a faca/  
E vai chamar o migote/  
Que está fazendo muito frio/  
E está na hora do capote”

(Cantiga de ratoeira em Cascaes 1981, p.64).

É a partir das catingas lembradas por Franklin Cascaes (1981) que se pode entrar num cenário em que os nativos do Campeche apresentavam um modo de vida no qual a relação de trabalho para a subsistência e a sociabilidade era uma constante. Através de suas “cantorias”, se é levado a um tempo onde o cotidiano de trabalho na roça e nas rodas de farinha entrelaçavam-se com momentos de lazer. Estas ocasiões representavam o alívio de momentos de intensos afazeres, pautados por longas jornadas de trabalho, com o objetivo de obter os alimentos. Tal

modo de vida pouco mudou em relação ao período correspondente de CECA, denominado **Modo de vida ilhéu**: basicamente, todos dependiam do que plantavam e pescavam para sobreviver.

O “tempo de ratoeiras” representa o período que transcorre pelas primeiras décadas do séc. XX até o período em que ainda predominava a atividade agrícola, em torno das décadas de 50 e 60, ou seja, período que antecede às grandes transformações que ocorreram nesta comunidade com a vinda de elementos urbanos, como luz elétrica, rodovias e transporte coletivo. Neste momento, a discussão transcorrerá sobre os alimentos, as suas formas de obtenção e sobre a comida dos nativos, sob a perspectiva de que tais elementos compreendem representações para este grupo social dentro de sua cultura.

#### **Agricultura e pesca: o encanto e o desencanto de uma relação:**

O tempo que marca e predomina o “encanto e o desencanto” desta relação agrícola e pesqueira para os nativos do Campeche se dá na segunda metade do século XX até próximo do final do mesmo. É preciso frisar que um certo “encanto” e “desencanto” sempre estiveram presentes nos três momentos estudados. Nesta parte, buscou-se entender as transformações ocorridas na comunidade em decorrência da urbanização, especialmente pela redução dos espaços agricultáveis, acreditando-se que, aliado às transformações nas atividades tradicionais de obtenção dos alimentos, seria mudado o significado daqueles tradicionais dentro do cotidiano alimentar dos nativos.

Justamente no período denominado **Desenvolvimentista** fica marcado o declínio da produção agrícola, deflagrando-se o loteamento de chácaras. Este período determina “uma tendência à terceirização (serviços) na economia florianopolitana, definindo a sua vocação econômica nesta direção” (CEAG/SC, 1980, p.194).

## Os alimentos no “tempo da luz”

O “tempo da luz” representa o momento em que já se fazem presentes todos os equipamentos urbanos que caracterizam um bairro de uma cidade. Tempo em que os alimentos são obtidos pela compra. Buscou-se evidenciar, pelos novos alimentos, alterações na representação/significação dentro do cotidiano alimentar dos entrevistados. Em relação ao terceiro período caracterizado por CECA, representado como o da **Ilha da Magia**, que diz respeito mais à fase atual, ele é marcado pelo turismo, pela ausência de ordenamento espacial na Ilha e pela presença de um maior número de pessoas de **fora** nas antigas comunidades tradicionais.

### 1 CONDUTO ALIMENTAR NO “TEMPO DE RATOEIRAS”

As “ratoeiras” são consideradas o primor da cultura “ilhoa”<sup>44</sup>. Tempo, tempo de “ratoeiras”, tempo que não volta mais... As cantorias encontradas em Franklin Cascaes (1981) que ocorriam durante a “apanhação” de café, de certa maneira foram presenciadas em momento de uma das entrevistas. Dna. Cebolinha<sup>45</sup>, por um instante, fechou seus olhos e começou a cantarolar, e até se balançar, lembrando um tempo que não volta mais, lembrando o seu trabalho de inverno nas terras de seu cunhado, na “plantação de café”.

“Quero apanhar café/  
Quero apanhar café/  
Já te disse cafeeiro/  
Que meu amor é José”  
(Dna. Cebolinha).

Os nativos, no “tempo de ratoeiras”, viviam em constante interação com o agroecossistema formado. Pode ser visto em capítulo anterior que a formação desse

---

<sup>44</sup> Refere-se aqui como cultura da Ilha, contrapondo a utilização freqüente do termo cultura *açoriana*, uma vez que entende-se não ser a mais adequada, pois apesar da predominância do elemento açoriano, essa cultura não é apenas *açoriana*, a sociedade da Ilha é resultado de um amálgama que aglutina componente indígena e negro, além de outros.

<sup>45</sup> Entrevista realizada em 10/11/2003, quando Dna. Cebolinha apresentava 74 anos de idade.

agroecossistema e esta interação do ser humano com meio não resultaram apenas da ação de uma geração, nem mesmo de uma cultura, e sim, compreendem diferentes grupos sociais, moldando o ecossistema de acordo com sua cultura e em determinado contexto, muito embora as culturas também tenham acabado por serem moldadas pelas condições impostas por este mesmo ecossistema. Contudo, dentre as culturas e os contatos estabelecidos, considera-se interessante frisar que existem fortes influências indígenas nos alimentos que foram cultivados pelos entrevistados, como nas técnicas em torno do processamento da mandioca em farinha e de algumas formas de preparo.

“A gente plantava feijão, plantava milho, ... mandioca, o que mais? ... amendoim, deixa vê outra coisa que se plantava, ...algodão. Plantava algodão pra fazê linha de tarrafa, linha pra pescá de espinhel ali na praia. Se fazia tudo aqui. Fazia o algodão, aí fazia o tear, tear fazê roupa. Também eles plantavam mamona pra fazê óleo de mamona e levá pra vendê” (Sr. Cravo).

Assim, desta interação com o agroecossistema, os nativos obtinham os alimentos e outras matérias-primas para a elaboração de instrumentos de trabalho, como redes de pesca a partir do ticum, corda obtida através da piteira, óleo combustível que podia ser extraído tanto da mamona, da “baga” da noqueira, como da cabeça da tainha; vasilhames de barro, tapetes, entre outros.

“O que a gente usava, assim, o pessoal antigo, e os outros desaprenderam com o tempo... Aqui tinha muita piteira. A piteira era tipo um gravatá, só que era com as folha bem grande, verde, e ela também é um pé porque dá uns figo bem alto, bem alto. Então, aquilo ali as pessoa usava pra fazê corda” (Dna. Alfavaca).

A significação desta interação com o meio apenas toma a devida dimensão na medida em que se reflete sobre a postura dos nativos no início das entrevistas. Quando foram convidados a falar sobre os alimentos presentes neste tempo, falaram do seu trabalho. A relação entre o trabalho e a alimentação considerava-se óbvia a eles, assim mostrando a condição em que se encontravam. Necessariamente, as atividades decorrentes tanto da terra como do mar<sup>46</sup>

---

<sup>46</sup> Lembra-se que a discussão travada neste estudo, e especialmente no “tempo de ratoeiras”, realizou-se sobre a relação dos nativos com a terra, da qual a agricultura foi apresentada como a melhor forma de se obter os alimentos.

proporcionavam as melhores formas encontradas pelos nativos, a fim de se ter presente os alimentos e garantir suas práticas alimentares.

“(…) Aí nós andava no mato e pegava lenha, plantava feijão, fazia fogo, fazia tudo, né? Plantava roça, plantava rama. (...) Nós plantava rama lá. Depois nós fazia no engenho aqui, depois noutro engenho no A.<sup>47</sup>, lá embaixo” (Dna. Cebolinha).

“(…) É, e mais assim, pescava pra comê. E como tinha maçambique<sup>48</sup> na praia, a gente pegava maçambique” (Dna. Alfavaca).

### 1.1 Onde plantar e quando colher

Até meados do século XX, a agricultura realizada na comunidade do Campeche foi uma atividade significativa, principalmente em função do abastecimento que proporcionava à quase totalidade dos alimentos consumidos pelas famílias locais<sup>49</sup>. Esta atividade compreendia tanto o cultivo de espécies vegetais como a criação de animais.

A partir dos relatos dos entrevistados, é importante mencionar que foi possível fazer uma configuração das áreas destinadas ao plantio. Predominavam, assim, áreas caracterizadas como planas e arenosas no Campeche e, numa proporção limitada, havia áreas de plantio nas encostas do Morro do Lampião.

“Nós chegava assim, em março, nós ia pro morro plantá feijão (...)” (Dna. Cebolinha).

“Na época da aviação, eu morava lá. Eu era pequena ainda. Eu lembro o primeiro avião que aterrissô aqui da aviação francesa, aqui. E eu mais meus dois irmão nós tava arrancando batata doce no morro. E nós ficamo com medo, deitamo tudo debaixo das vassoura. Nós tiramo um balaio de batata e viramo o balaio de batata toda” (Dna. Alfavaca).

Provavelmente, as características do solo no Campeche acabavam por determinar os espaços de plantio em localidades mais adequadas para certas espécies vegetais em relação a

---

Porém, neste tempo aqui referido, constarão os alimentos provenientes da pesca apenas no sentido de comporem as preparações culinárias, logo a alimentação dos nativos.

<sup>47</sup> São abreviados os nomes das pessoas referidas pelos nossos entrevistados.

<sup>48</sup> Possivelmente se referissem ao moçambique como sendo uma espécie de marisco comum na região, o qual assim é identificado por Dna. Alfavaca: “Maçambique é um marisquinho, mas é branquinho”.

<sup>49</sup> Como informado, em capítulo anterior, por não serem encontrados registros do número de nativos na localidade referente a primeira metade do século XX, apenas pode-se fazer estimativas (p. 58 e 59) de que na década de 30 poderiam existir 620 pessoas no Campeche.

outras. Uma entrevistada assim retratou o Campeche nesta época: “lá na vargem era tudo plantação de mandioca, só mandioca, não tinha mais nada, nada de feijão, nem milho, só mandioca”. Mas relatou que perto das encostas do Morro do Lampião, viam-se as plantações de milho, cana-de-açúcar, feijão, abóbora e café. E ainda se referiu aos cultivos que eram feitos em consórcio, como milho e feijão no morro e, em alguns locais da área plana, fazia-se consórcio das roças de mandioca com melancia. Em confluência a este depoimento, o seguinte transparece as dificuldades existentes antigamente em se cultivar muitas outras espécies, além da mandioca<sup>50</sup>, nas áreas planas.

“Aqui era só mandioca. Agora que o pessoal já plantam o feijão na areia, mas antigamente, não se plantava o feijão na areia, só esse de parreira, né? Chamavam feijão de baração<sup>51</sup>. Ele era assim meio rosinha, era um feijãozinho assim meio clarinho” (Dna Alfavaca).

Neste relato fica destacada a existência de um tipo de feijão que, segundo os nativos, era mais adequado ao solo arenoso do Campeche, o feijão de “baração”, o qual predominava dentro da produção total de feijão na comunidade. A origem do nome pode ter relação com suas características de planta trepadeira. Assim, necessitando de fixação, acabava sendo cultivado sobre plantas de gravatá, que, por sua vez, eram utilizadas como cercados naturais, devido a sua altura e pela existência de espinhos. Em relação ao feijão preto (contrapondo ao feijão de baração, os nativos referem-se a ele apenas como feijão), de consumo comum no Sul do País, certamente tinha uma restrita presença nas refeições diárias, haja vista que não havia condições ecológicas adequadas ao seu cultivo, pois, segundo algumas falas anteriores, o feijão preto tinha seu cultivo limitado às áreas de morro, onde possivelmente as características do solo fossem melhores para esta planta.

---

<sup>50</sup> A mandioca caracteriza-se por ser uma planta tolerante às condições de seca e baixa fertilidade do solo (Sagrilo *et al*, 2002, p. 348).

<sup>51</sup> O feijão de “baração”, tradicional no Campeche, tem como nome científico *Phaseolus lunatus* (ou fava); já o feijão preto é denominado *Phaseolus vulgaris*.

“Feijão plantava, a gente plantava muito. E feijão preto mesmo, a gente plantava pedacinho pequenino, era pra colhê cinco ou seis quilo de feijão. Mais a gente plantava muito era esse feijão que chamava feijão de baraço. Era um feijão que a gente plantava e dava umas vara comprida assim ó, e aí embarça, dava como uma parreira. Por isso se plantava em cima de cerca de gravatá, aquele que tem um tipo um espinho. (...) Aquilo era cerca antigamente. Tem um espinho enorme. Até os animais não passavam. Hoje não” (Dna. Alfavaca).

Em se tratando da afirmativa em torno dos alimentos mais adequados para o cultivo nas areias do Campeche, esta também surgiu durante os relatos que informavam sobre os alimentos que não eram produzidos no “tempo de ratoeiras”. Quando indagados sobre o cultivo de verduras, demonstraram ser um alimento que não fazia parte dos gêneros plantados, e muito menos comprados<sup>52</sup>. A principal razão, como se refere Dna. Alfavaca, estava na de que acreditavam ser a qualidade do solo no Campeche não adequada para este cultivo: “Ó! Antigamente, no Campeche, não se plantava verdura. Eles achavam que não dava verdura na areia do Campeche”. Outro motivo lembrado estava no tempo despendido com a roça de mandioca, não restando assim muito tempo para os cuidados que uma horta exigia. Contudo, em confluência a estes relatos, estaria a razão de não haver acesso nesta época<sup>53</sup> à compra de sementes para o cultivo de verduras, como alface, repolho, entre outros.

“Naquele tempo, não se plantava nada. Agora, não. Agora que a gente planta verdura, mas, naquela época, não se plantava nada. Porque eles não cuidavam, porque tem que cuidá. Só queriam mesmo trabalhá nas roça. Todo dia saía de manhã, cada um pegava sua enxada e ia pra roça capiná, plantá... Quando tinha inço assim, desse tamanhinho, já ia capiná. Aí não tinha tempo pra fazê mais nada” (Dna. Cebolinha).

Estes argumentos fazem emergir algumas suposições: mesmo que os nativos tivessem acesso a sementes no “tempo de ratoeiras” e, acreditando eles que estes alimentos pudessem ser

---

<sup>52</sup> Dada a precariedade do acesso para outras localidades em decorrência de poucas estradas, com o deslocamento de mercadorias ocorrendo de um modo geral através de tração animal ou a pé, a circulação de alimentos deveria ser feita sob uma velocidade incomensurável em relação aos dias atuais, de maneira que o transporte de hortaliças de outras localidades para o Campeche, caso houvesse uma produção destas em outro lugar da Ilha ou do Continente, seria insignificante.

<sup>53</sup> O “tempo de ratoeiras” situa os nativos do Campeche em um período que antecede à implantação de um modelo de desenvolvimento agrícola e urbano-industrial. Traria, posteriormente, pelos seus avanços, em especial, os científico-tecnológicos, o acesso à compra de sementes, como hortaliças.

cultivados neste solo, ainda restam dúvidas de que as verduras se tornariam um hábito<sup>54</sup> para os mesmos, pois, levando-se em consideração que necessitavam produzir a maioria dos alimentos para o consumo da família, o que deveria exigir grande parte do tempo gasto com todas as atividades realizadas, dificilmente optariam por produzir alimentos que não garantissem as necessidades alimentares em termos calóricos, ou seja, que dessem “sustento”. Mintz (2001) afirma que as calorias ditam a escolha do alimento rural porque as pessoas precisam de todas as calorias que puderem obter.

Este último aspecto levantado indica que os conhecimentos dos nativos sobre os alimentos eram condicionados, sobretudo, ao meio, e que desta forma a sua alimentação estaria significativamente condicionada a estes fatores ambientais. Dentre estes conhecimentos locais, existiam aqueles relacionados às raízes utilizadas. O que pode ser visualizado nas entrevistas com Dna. Salsinha, Sr. Cravo e Dna. Alfavaca, que demonstraram saber a distinção quanto ao uso da raiz e o cultivo da “rama”<sup>55</sup> do aipim e da mandioca, na medida em que se costuma ter dificuldades quanto à identificação das mesmas por apresentarem semelhanças anatômicas.

“Aipim é que se come, e mandioca é que se faz farinha. Mas dá pra se fazê farinha do aipim também, mas a gente usava mesmo a mandioca, porque não se pode comê, é venenosa” (Dna. Salsinha)<sup>56</sup>.

“(…) Mas a água da mandioca que sai quando se faz farinha mata até um animal! Os animais comem, mas tem época que ela faz mal. Quando brota, da brotação, que aí ela cria muita água. Fica forte... daí...comia e, às vez, morria.” (Seu Cravo).

“Olha, quem é acostumado, conhece certo. A rama da mandioca se conhece mais pela rama mesmo, porque a rama do aipim, ela é sempre mais escurinha, e da mandioca, mais clara. Até pelo brotinho novo a gente conhece” (Dna. Alfavaca).

---

<sup>54</sup> Quando se fala de hábito, refere-se tanto aos hábitos alimentares como às práticas de cultivo que compreendem também a elaboração de espaços apropriados com cercados, a fim de proteger a horta dos animais da criação – lembrando que a existência destas se restringia àquelas barreiras naturais através das plantas de gravatá, ricas em espinhos.

<sup>55</sup> A rama é a denominação dada à parte aérea cortada do aipim ou da mandioca, a maniva. Esta serve para o plantio de uma nova roça.

<sup>56</sup> Entrevista realizada em 15/05/2003, quando então Dna. Salsinha apresentava 76 anos de idade.

Ainda sobre os conhecimentos referentes às raízes que faziam parte do agroecossistema, estavam presentes o “cará-do-ar” e o taiá na alimentação dos nativos. São raízes ou tuberosas ricas em amido que, apesar de lembradas como apetitosas, não apareceram como alimentos cultivados e tampouco se mostraram de consumo freqüente naquela época. Os únicos relatos se referem às formas de preparo. Do taiá, consumiam-se tanto as folhas como as raízes, designadas de “batatas”. Alguns descreveram a utilização das folhas na cocção do feijão, outros apenas recordavam o sabor delicioso que tinham as “batatas” do taiá cozidas dentro da mesma preparação. Em relação ao uso de folhas na cocção, houve destaque para a folha de batata-doce, demonstrando o modo de aproveitamento destas espécies.

“Nós usava a folha do taiá pra botá no feijão! A gente colocava também a folha da batata.” (Sr. Cravo).

“Ah!, tem muita gente que comia também no feijão (...). Aqui tem folha de taiá (...). Ela gosta de sombra e umidade (...). Agora, nós comia a batata, a batata do taiá é muito gostosa. Era gostosa no feijão(...). A gente comia também aquele cará do ar” (Dna. Alfavaca).

Os conhecimentos em torno da forma de obter os alimentos compreendiam também a questão da sazonalidade inerente às espécies cultivadas. A partir das entrevistas, ficou evidente que todos tinham conhecimento da melhor época a ser feito o plantio da mandioca, do aipim, da batata-doce, do milho, do amendoim, como do feijão. O cultivo, assim sendo feito, a partir de várias espécies, dentro da época adequada, proporcionava uma certa garantia de alimentos para o consumo da família ao longo do ano. Embora não apareça neste relato de Dna. Cebolinha, este conhecimento sobre a sazonalidade dos alimentos incidia também sobre as frutas.

“(…) dia dois de março, nós começava a plantá o feijão. Aí a mandioca nós começava a plantá em junho, era aipim, era batata. Agora, não. Agora nós não planta nada aqui!... Aí a gente plantava (mandioca) num ano e ia fazê no outro ano, no outro ano de junho a gente arrancava e fazia a farinha. (...) O aipim também é um ano. Quando chega um ano, a gente qué comê, a gente pode arrancá! (...) O amendoim também plantava no mês de agosto. E arrancá em dezembro. É quatro mês (...). Plantava milho também, pra tê um bucadinho de milho pra gente comê. Plantava no mês de junho, também” (Dna. Cebolinha).

Esta última fala expressa a possibilidade maior das famílias que, ao possuírem espaço adequado (tanto em área quanto em características do solo) para plantar e se envolverem com a terra, adquiriam uma certa autonomia que lhes proporcionava uma garantia em relação ao provento alimentar. Embora esta autonomia lhes possibilitasse decidir sobre o processo produtivo, também mostra que estas escolhas eram tangidas pelo que a natureza pudesse oferecer. Sobretudo, devem ter sido vários os fatores envolvidos na tomada de decisões pelos nativos em o que se plantar, quando, quanto e onde. De modo geral, essas decisões decorreram tanto de um conhecimento acumulado sobre o meio, assim como responderam prioritariamente às necessidades iminentes da família<sup>57</sup> quanto ao consumo alimentar.

Aprofundando este aspecto e em relação ao consumo da família, é possível entender que o cultivo dos nativos não poderia se dar sob um único alimento, pois assim o fornecimento de uma alimentação diversificada estaria comprometido. Esta necessidade pode indicar o motivo de ser realizados cultivos de várias espécies sob a forma de consórcio, e o da existência de criação de pequenos animais como uma característica das comunidades camponesas. É o que Garcia Junior (1989), Brandão (1981) e Heredia (1979) referem-se a respeito das comunidades camponesas brasileiras. O cultivo se dá sobre os produtos considerados fundamentais na dieta alimentar. De um modo geral, passando da lavoura para casa sem a mediação de sua venda - as trocas e vendas com os mercados locais seriam esporádicas. Plantar e colher representava a garantia do comer. Estes aspectos convergem com as características da comunidade do Campeche no “tempo de ratoeiras”, embora apresentasse particularmente outras estratégias na obtenção de alimentos, como a pesca.

---

<sup>57</sup> Quando se refere a “famílias”, está se baseando nos relatos dos entrevistados que, de um modo geral, falavam das condições de vida de suas famílias, embora misturassem manifestações relacionadas às condições de vida comuns a todos os integrantes da comunidade.

De qualquer maneira, as famílias de nativos não poderiam produzir a totalidade dos gêneros. Poderia-se supor, então, que estes objetivassem algum excedente com o intuito de ser trocado ou vendido para obtenção de outros alimentos essenciais ao consumo. Nada é tão certo, pois poderiam inclusive trocar e vender os alimentos que eram destinados para a alimentação, caso algum outro alimento lhes faltasse. Entretanto, o que se busca frisar é que existiam trocas tanto de produtos agrícolas como da pesca, as quais ocorriam na própria comunidade, como entre os compradores de outras localidades.

“A farinha? A farinha vendemo muito, é.” (Dna. Cebolinha).

“(…) Nós vendia farinha lá pro Saco dos Limões, Pantanal...Tudo, a farinha ia daqui pra lá!” (Sr. Cravo).

“É, aí, às vezes, a gente vendia. Tinha um home lá na frente da igreja católica, ele tinha uma venda, e ele era o delegado, e ele gostava muito de peixe, então ele dizia pra gente assim: *olha, diz pro teu pai que se ele pegá peixe, vocês traiz pro Seo Bernadinho, porque o Seo Bernadinho qué comprá peixe*. Então a gente levava peixe. Cada peixe bonito assim ó, que meu pai pegava. E às vezes era um peixe só, mas era um peixe bonito, aqueles peixe gostoso. Aí a gente levava lá. Aí o Seo Bernardino dizia assim: *o que é que o teu pai qué pelo peixe?* Olha ele disse pro senhor dá a metade em dinheiro e a outra metade nós queremos farinha, nós queremos café, nos queremos açúcar, sal” (Dna. Alfavaca).

Ressalta-se que a farinha tanto era vendida como adquirida nas “vendas”. Isso pode ser um indicativo de que a produção de mandioca nem sempre foi suficiente para todo o suprimento alimentar da família. E, justamente ao se questionar que farinha era esta, Dna. Alfavaca assim respondeu: “Farinha de mandioca! Porque às vezes colhia pouco, né?”. Embora pudessem apenas vender seus produtos, recebendo o dinheiro, a partir do qual adquiririam os gêneros necessários nas vendas, como o sal, o açúcar e o charque (ou carne seca), a troca de produtos alimentícios se mostrava possível até mesmo entre os donos destas “vendas”, como visto acima.

“Ah!, naquela época, muito pouco, muito pouco que se comprava. Olha, em relação ao charque, a gente comprava. Naquela época, vinha tudo em saco. Então, tinha aqueles retalho de carne e tinha aquelas manta de charque, né? E essas comprava quem tinha mais posse. Então, esses charque em pedaço eles chamavam de macadame. (...) Aí a gente comprava esse, que vinha muito pedaço de gordura, não era aquela carne, aquela manta” (Dna. Alfavaca).

## 1.2 Garantindo a produção, garantindo a farinha e a moeda

Para se produzir esta diversidade de alimentos - enunciada nos relatos - que suprisse as necessidades da família, assim como possibilitasse alguma venda ou troca na comunidade ou fora dela, obviamente os espaços para o cultivo deveriam ser suficientes. As falas acima mostrando intensas trocas, especialmente de alimentos cultivados no Campeche, revelam que havia famílias nesta comunidade que não poderiam ser consideradas auto-suficientes. Surgiu nas entrevistas o arrendamento de terras como a maneira corrente de garantir a produção. Embora não tenha sido interesse neste trabalho quantificar a produção nem o tamanho da propriedade (ou melhor, da área destinada ao cultivo), tornou-se relevante buscar entender as condições dadas aos nativos para a obtenção dos alimentos, pois, assim, se saberia **quais** os alimentos e **por que** estes se faziam presentes na sua alimentação.

“Eu, com quatorze ano, levava a enxada, levava uma foice e um machado. Aí pedia um pedaço de terra lá em cima. E eu sozinha, eu capinei aquilo tudo, eu rocei aquilo tudo, eu sozinha mais Jesus! E peguei, alimpei, depois de alimpa, eu ia botá fogo no mato, pegô fogo na roça, na terra do outro. Mas minha mãe não ficô sabendo de nada, senão apanhava uma surra quando chegasse em casa! E pedi um bocadinho de rama pra um, um bocadinho de rama pra outro e pra outro. E fui fechando minha roça. Capinei todinha a minha roça, porque tinha muito serviço, tinha água pra pegá, gado pra tratá. Fiz 8 alqueires de farinha! A terra era do home; eu dei um alqueire e meio, e outro resto da minha farinha eu vendi tudo!” (Dna Canela).

O arrendamento acabaria por conferir uma distinção no que se refere aos locais de plantio, tanto por ser feito em terras de terceiros como pelo tipo de cultivo realizado. A “roça” era tida como a lavoura unicamente plantada com mandioca. Por sua vez, os locais destinados ao cultivo de outros alimentos denominavam-se “lavoura”. Em entrevista feita com Dna. Alfavaca, quando afirmou que as roças eram cultivadas com mandioca, assim se referiu quando se questionou como se denominava os locais onde eram cultivados outros alimentos: “Qué dizê que quem plantava aquilo dizia que trabalhava na lavoura, né?”. Provavelmente, os alimentos da lavoura, como o feijão, a batata-doce, o milho, a abóbora, a melancia, o aipim e o amendoim eram plantados nas

próprias terras dos pequenos agricultores. A mandioca também poderia ser cultivada em suas terras, embora prioritariamente a roça fosse realizada nas terras arrendadas.

“Lá no morro do Lampião, nós tinha terra preparada lá em cima, um pedaço de terreno pra prepará feijão, tanto é que nós só tinha isso. Mais é da pescaria, e nós e eu também criá essas criarada toda aí, depois pra cá!” (Dna. Canela).

“Nós plantava nas terra dos outro. Às vezes, a gente plantava nas nossas terra, assim, uma roça ou duas, mas no mais, era nas terra dos outros. E aí a gente fazia farinha e a gente esperava dois ano para podê fazê aquela farinha!” (Dna. Alfavaca).

Normalmente os proprietários das terras arrendadas eram também os “donos de engenho” da localidade. Nestas condições, as famílias agricultoras de baixa renda, ou mais pobres, “plantavam de meia”, o que significa que em troca da terra cedida, do uso do engenho e de lenha para fornada da farinha, a família obrigava-se a repartir a produção total da farinha de mandioca em partes iguais com o proprietário.

“Era, aí eles ganhavam a metade da farinha. (...) Dava a lenha, o boi, mas a gente tinha que ajudá a fazê! Aí, ia eu, minha mãe e a minha irmã, a gente saía de madrugada junto com o meu pai pra peneirá a massa, e raspava a mandioca. E ajudava a emprensá a massa, a secá a massa e tudo; e quando chegava o dia que era de forneá, que era torrâ a farinha, era o meu pai que forneava” (Dna. Alfavaca).

O arrendamento feito com intuito de produzir mandioca e farinha era visto como possibilidade de circulação de produtos. Porém, pode-se supor que a condição dada pelo dono das terras arrendadas fosse de se plantar apenas a mandioca, uma vez que para ele se tornaria vantajoso, pois acabaria recebendo metade da quantidade produzida. Entretanto, quando as terras que eram cedidas não pertenciam ao dono do engenho, o sistema de parceria era o de “terça”, ou seja, a produção de farinha era distribuída em 3 partes iguais, sendo que o dono da terra ficaria com uma terça parte.

“É, nós não tinha engenho, né? Era assim, ó. O dono do terreno era onde a gente plantava, aí se esse dono do terreno não tinha engenho pra fazê a farinha, então a gente tinha que dá pra outra pessoa que tivesse engenho pra fazê. Então a gente fazia assim: a metade do, vamo dizê, se desse 20 alqueires ou 20 saco de farinha, 10 era nosso e 5 era do dono do engenho e 5 era do dono do terreno. E tinha muito engenho, tinha outros que não era assim. Era assim, se desse 9 saco, era 3 pra nós, 3 pro dono do engenho e três pro dono da terra. Então a gente ganhava muito pouco!” (Dna. Alfavaca).

Contudo o que poderia ser visto como alternativa, plantar mandioca em terras de terceiros, mantendo-se a terra particular para cultivo dos alimentos apenas para a família, não foi exatamente isso o que os depoimentos revelaram. O relato acima transparece insatisfação em relação às parcerias, em razão de muito pouco restar à família produtora, de forma que esta produção realizada em sistema de “terça”, provavelmente, pouco era vendida, sendo mais direcionada para o consumo próprio. Então, quando se levanta o questionamento para a mesma entrevistada, em se tratar a farinha de um produto que seria voltado preferencialmente para a venda ou para o consumo, a resposta dada vinha sob um condicionante: “A farinha era pra vendê, ou depende, né? Às vezes a gente tinha que vendê pra podê comprá as outras coisa”. Em suma, dependendo da quantidade recebida no final da produção, a farinha seria destinada prioritariamente ao suprimento da família ou à venda.

Mesmo sendo a farinha de mandioca um produto mercantil, foi referido que, em alguns momentos, tornava-se difícil a sua venda em razão de ser um produto que a grande parte da comunidade cultivava e manufacturava nos engenhos da localidade.

“Então a farinha era assim muito barato! Às vezes, a gente ficava com quatro, cinco saco de farinha amarrado pra vendê! Oferecia pra um, pra outro e pra outro e ninguém queria comprá” (Dna. Alfavaca).

Entretanto, quando se efetivava a venda, é de se julgar que o valor oferecido fosse inferior às expectativas dos pequenos produtores. Muitos eram condicionados a vender tanto para aquisição de outros produtos como por não se possuir locais adequados para armazenar. Nessas condições, a produção talvez tivesse atingido um excedente. Costumavam, então, vendê-la aos próprios donos de engenho, que podiam armazenar em seus paióis e promover a venda da farinha com preço diferenciado na entressafra, vendendo até aos próprios pequenos agricultores do Campeche.

“A gente vendia assim mais prá pessoa, e eles compravam, e aí eles botavam naqueles paiol bem grande, enchiam aqueles paiol até o teto. Pra depois, eles vendiam assim fora de época, aí eles vendiam caro. (...) É quem tinha como guardá... mas a gente não; a gente precisava vendê!” (Dna. Alfavaca).

Pelo exposto, se é levado a pensar que os alimentos com caráter de subsistência eram aqueles exclusivamente provenientes da lavoura, e o produto mercantil, vindo da roça. Contudo, ocorria a venda ou troca de outros alimentos de origem agrícola, como a melancia<sup>58</sup>, o amendoim<sup>59</sup> e o feijão. No seguinte depoimento, quando se indaga ser o feijão cultivado em quantidade suficiente para o consumo da família durante o ano, a entrevistada, sem demora, afirmou ser este vendido.

“Vendia. Vendia pra aqueles comprador, Manuel Pequeno, o Vidal, o Antônio. Eles vinham de lá do Sacos dos Limões. Eles vinham comprá tainha, peixe...” (Dna. Canela).

“A melancia era tanta, era tanta! Pra vendê, pra dá pros outro.” (Dna. Canela).

Fazendo um comparativo, percebe-se que foram encontrados alguns aspectos divergentes em relação ao estudo de Brandão (1981), realizado a partir da comunidade rural de Mossâmedes, em Goiás (pesquisa realizada em 1975-76)<sup>60</sup>. Neste, o autor constatou que nenhum lavrador

---

<sup>58</sup> Trabalhos como o de Amora (1996), “O lugar do Público no Campeche”, a melancia é destacada como um dos produtos agrícolas mais comercializados no passado. Ela era transportada em carros de boi até o porto do Rio Tavares, onde então, as embarcações que transitavam entre os córregos do mangue e pelo mar da baía sul transportavam as cargas para o centro da cidade.

<sup>59</sup> O amendoim, em Florianópolis, como produto destinado à mercantilização, já data de 1900. Nesta época, os agricultores da comunidade da Lagoa da Conceição produziam e exportavam para a Capital o amendoim juntamente com outros gêneros agrícolas, como alho, cebola e gengibre (CECA, 1996). No Campeche, pelas falas dos nativos que o cultivavam, transparece esse caráter de produto agrícola destinado à venda: “O amendoim também plantava no mês de agosto. E arrancá em dezembro. É quatro meses. E aí no início a gente vendia (...)”. Provavelmente todo alimento produzido que excedesse ao consumo alimentar, o que poderia ter caráter intencional em alguns momentos, deveria ser vendido ou trocado por outros.

<sup>60</sup> O município de Mossâmedes, de sua história de 202 anos, tinha na sua antiga aldeia, criada pelos portugueses, um local de aldeamento de índios da região. Pelas qualidades de seu clima, foi também usada por governadores da Província como residência de verão. Depois de abandonada por funcionários da coroa e por seus primitivos habitantes, a região foi repovoada por frentes ganadeiras e de agricultores de cereais, primeiro de goianos e, depois, por levas de mineiros. Depois de haver se transformado em uma região de “lavoura e criação”, tal como sucedeu também com as próprias “cidades do ouro”, após a quebra da mineração, Mossâmedes encontrou uma população dispersa pelas poucas grandes fazendas de economia concentrada sobre a criação de gado de corte onde, sob as ordens de uma família de proprietários rurais, viviam e trabalhavam cuidando de seu gado ou plantando pequenas lavouras de cereais em “roças de toco”, inúmeras famílias de lavradores agregados. Essas lavouras feitas em “roças de toco” (sobre terras de matas derrubadas e queimadas e sem o uso de tratores) pertenciam ao proprietário fazendeiro ou eram entregues a terceiros sob a forma de “terra cedida”. Por esse sistema antigo de trocas de serviço, o lavrador plantava sem obrigações de repartir com o fazendeiro, parte de sua colheita de cereais. O “trato” previa a

reconhecia que plantava exclusivamente para a comercialização. A maioria guardava toda a produção obtida para o consumo familiar, sobretudo no caso do arroz e do milho (alimentos provenientes da roça). Poucos conseguiam reservar a “sobra” do consumo para a venda e, especialmente, no que se refere aos alimentos obtidos em seu quintal, eram exclusivamente para o consumo doméstico - que poderia compreender desde a criação de animais, as hortas, o plantio de mandioca, até uma pequena lavoura de algum cereal. Assim se caracterizava como exceção a venda dos alimentos voltados ao consumo da família.

Embora os nativos do Campeche também destinassem alguns alimentos da produção entendida como para a subsistência, sem dúvida a mandioca representava a espécie cultivada capaz de abranger um conjunto de elementos que se traduzem em sua versatilidade. A roça, com suas vantagens e desvantagens, representava para os nativos não só o cultivo do alimento para a família, mas também o produto agrícola que cobriria as despesas advindas do arrendamento. A roça era vista como a perspectiva de futuras trocas ou compras, enfim da obtenção de outros gêneros alimentícios. Como não era exatamente a mandioca que proporcionava tal versatilidade, e sim a farinha decorrente do seu processamento, a roça era a aspiração, e a farinha<sup>61</sup>, a possibilidade de circulação de produtos e alimentos. É em função destes fatores relacionados à mandioca que autores como Garcia Júnior (1990) e Herédia (1979) atribuem a ela o princípio da **alternatividade**, que está justamente na qualidade de alguns alimentos servirem tanto para o consumo imediato como serem vendidos quando a renda monetária que proporcionam permite

---

devolução das terras usadas sob a forma de “pasto formado” para o gado do “dono”, depois de dois ou três anos de plantio de arroz, feijão e milho. Abandonando um local de lavouras, o agregado não abandonava necessariamente a fazenda. Ele era autorizado a derrubar mais uma outra “parte de mata” e reiniciar outro contrato de serviços com o proprietário.

<sup>61</sup> Nas entrevistas, ficou evidente que a farinha de mandioca e o peixe foram os alimentos mais dispostos sob caráter de produtos mercantis. O peixe tanto era escalado e vendido para compradores de outras localidades, como fresco vendido na praia.

adquirir outros produtos também de consumo doméstico, mas que não podem ser produzidos pelo próprio grupo familiar.

Outro fator inerente à mandioca está relacionado à sua conservação, a qual pode ser feita no próprio solo, reduzindo as perdas pós-colheita por ataque de insetos, pássaros e roedores (Cereda, 2002). Outros autores, como Herédia (1979) e Sagrilo *et al* (2002) também incidem sobre este aspecto, lembrando que ao ser conservada no solo por um período que ultrapassa seu ciclo produtivo ou vegetativo<sup>62</sup>, a mandioca pode ser colhida em pequenas quantidades, o que possibilita sua transformação artesanal em farinha sempre que for necessário.

Entretanto, não foi exatamente isto o percebido durante as entrevistas, uma vez que os nativos demonstraram uma certa apreensão em função do tempo levado até que a colheita pudesse ser efetivada. Talvez isso indique para uma necessidade imediata de se ter presente o alimento como o produto para as trocas. Outro aspecto a se levantar é que os donos de engenho e os proprietários das terras arrendadas aos entrevistados provavelmente estabeleciam alguns condicionantes quanto ao uso de seus bens.

“Ó, mandioca, pra gente tirá uma mandioca, a gente tinha que esperá dois ano! Porque você planta mandioca no mês de maio; até novembro, dá pra plantá rama de mandioca. Aí você tem que capiná duas ou três vezes por ano. O tempo da mandioca de um ano é uma raiz bem pequenininha, então não dava farinha. Então o pessoal, quando ela faz um ano, o pessoal corta a rama dela, e deixa ela brotá de novo. Aí cresce nova rama outra vez. Aí a raiz brota, mas aí tem que esperá dois anos pra fazê (farinha de) mandioca!”  
(Dna. Alfavaca).

Contudo, tal característica relacionada à mandioca também é encontrada nas outras raízes cultivadas, como a batata-doce e o aipim. Silva *et al* (2002, p.453.) diz que se trata de plantas de

---

<sup>62</sup> O ciclo de crescimento, do plantio à colheita, depende de condições ambientais, sendo mais curto em áreas onde o clima apresenta temperaturas mais elevadas; e mais longo em regiões mais frias ou mais secas (Hammer *et al*. 1987, citado por Sagrilo *et al*. 2002, p. 384). Cruzando fontes científicas e empíricas, como a da Fundação Cargill (Sagrilo *et al*, 2002. p.384-e 385), o depoimento dos nativos aparece como possibilidade de a produção ser realizada tanto em um ciclo - que corresponde a mais ou menos um ano - como em dois ciclos. Dependendo da região, neste último caso, as suas raízes tuberosas apresentam maior produtividade, com maior teor de massa seca e de amido.

ciclo perene e que assim não apresentam um momento específico para colheita<sup>63</sup>, de forma que as colheitas podem ser parceladas, antecipadas, ou retardadas, de acordo com a conveniência do produtor. A diferença está no fato de que estes alimentos eram destinados ao consumo, ou seja, não estavam condicionados ao arrendamento e, tampouco eram destinados a trocas e vendas com a comunidade. Para tais cultivos, tal característica apresentava-se favorável, uma vez que os nativos poderiam colher estes alimentos na medida em que fosse necessário e, assim, teriam garantido boa parte do consumo alimentar da família ao longo do ano.

Diante destes aspectos, percebe-se que, embora a sazonalidade tivesse um peso considerável no cotidiano alimentar dos nativos, isto não significa dizer que todos os alimentos apenas se faziam presentes na época da colheita, pois, como visto, estas raízes poderiam ser conservadas no solo por longos períodos. Em relação à mandioca, especificamente, poderia ser processada em farinha e, assim, armazenada e consumida fora do período de colheita. De maneira semelhante, o feijão e o amendoim também poderiam ser armazenados por períodos maiores. Ao contrário de outros alimentos como o milho, a abóbora e as frutas em geral que representavam alimentos de consumo restrito a épocas do ano.

A melancia não só era lembrada como alimento colhido no verão, como acabava sendo relacionada com as festas religiosas da comunidade: era a sazonalidade adentrando nos eventos sociais. Herédia (1979) constatou, em seu estudo sobre o campesinato marginal à *plantation* açucareira da Zona da Mata de Pernambuco, que havia uma correspondência entre certos momentos do calendário agrícola e algumas festividades do calendário religioso, principalmente aquelas que comemoravam determinados santos. Porém, no presente trabalho, estas relações pouco foram reveladas durante as entrevistas.

---

<sup>63</sup> Contudo, é sabido que o aipim, na medida em que é deixado no solo por um período superior ao seu ciclo, pode exigir um maior tempo de cocção (SAGRILO *et al*, 2002, p. 405.).

“O que nós comia naquela época? A melancia era tanta, era tanta! Agora, no tempo do verão, assim como agora, a melancia ficava com uma casca assim muito amarela por causa do sol, né? Então, lá na igreja, na festa de São Sebastião, tinha uma montueira de melancia!” (Dna. Canela).

Mesmo que aparecessem relatos referindo-se à melancia, assim como sobre outras frutas, surgiram discursos contraditórios quanto à sua existência no Campeche. Percebeu-se que as frutas, na medida em que eram relatadas, indicavam para uma irrelevante importância em comparação a outros alimentos que faziam parte tanto da produção como da alimentação dos nativos. Obteve-se tal impressão, quando Dna. Cebolinha incluiu em seu discurso a mandioca, talvez procurando demonstrar que ela tivesse uma maior importância em relação às laranjas no cotidiano de trabalho e alimentar. Por de trás destas falas, pode estar presente a significação de que a “fruta” não fosse representativa como “comida”<sup>64</sup>, por isso não merecia menção.

“Abacate, abacate também dava muito (...)” (Dna. Canela).

“Aqui, a melancia se plantava bastante. Plantava banana também...” (Dna. Alfavaca).

“Naquele tempo, se plantava assim muita laranja... Na casa do meu pai, ao redor, plantava laranja por fora e, por dentro, plantava o café” (Sr. Cravo).

“As fruta ninguém tinha não. Aqui, nesses aqui (esta região do Campeche), ninguém tinha nada de fruta, de laranja, nada. (...) Aqui era só a mandioca mesmo. Aqui quem tinha (árvore frutífera) não cuidava. Aqui, quando nós pegamo esse terreno, tinha uns pé de fruta, laranjeira, depois foi se acabando, se acabando...” (Dna. Cebolinha).

As estratégias em torno da produção decorreram tanto das relações estabelecidas entre os integrantes da comunidade, fazendo-se parcerias ou não através do arrendamento de terras, como dos conhecimentos decorrentes da interação com o agroecossistema, reconhecendo os melhores alimentos de acordo com os locais de plantio e considerando a época do ano mais apropriada a fazê-lo. Porém, este saber presente nos nativos resulta de construções feitas sobre conhecimentos que foram difundidos e repassados de outras gerações e culturas, e esse repassar se deu em função das relações sociais estabelecidas. Tais relações no “tempo de ratoeiras” eram familiares,

---

<sup>64</sup> A comida, como se verá adiante, estava pautada sobre um conjunto de alimentos, dos quais as frutas não faziam parte. Sobre o aspecto do que represente a comida, dentro da cultura, será discutido adiante.

como as relações de compadrio e de vizinhança, quando todos, de um modo geral, tinham conhecimento comum sobre as atividades realizadas na comunidade.

Esse conjunto integrado de fatores históricos, sociais e ecológicos, acabou por influenciar e definir a alimentação dos nativos. No “tempo de ratoeiras”, as famílias ainda obedeciam, em sua alimentação, a uma variação de alimentos locais que seguia os períodos de plantio-e-colheita, assim como dependiam da pesca<sup>65</sup> e das estratégias de circulação de alimentos, ocorridas através do escambo ou da venda na comunidade. Todas estas práticas, ao mesmo tempo em que proporcionavam, também condicionavam o consumo alimentar das famílias.

### 1.3 A interface do plantar, preparar e comer

Ao afastar-se apenas um pouco da roça, da lavoura e, ao se refletir embaixo dos pomares presentes nos quintais das casas, fica-se próximo da cozinha, da mesa, assim entrando no universo alimentar dos nativos, nas formas de preparo e no consumo destes diversos alimentos. E, nesta aproximação, nesta interface do plantar e do comer, começam a entrar em ebulição aspectos que antes apenas estavam ao tempo, dispostos à chuva e ao sol, mas que agora, perto do calor do fogo, começam a criar forma e aroma: há uma estreita relação na forma de obtenção de alimentos, por meio da agricultura, com uma certa disposição dos alimentos no cotidiano alimentar. Estes fatores em integração auxiliaram na construção de representações em torno dos alimentos que assim compreenderam o universo alimentar dos nativos no passado.

“Ó, a gente plantava muita mandioca, batata-doce, aipim. Isso é o que a gente plantava. E, às vezes, plantava abóbora, melancia. (...) E milho, lá um ou outras pessoa, não eram todos que plantavam assim... pé de milho, no verão, dava umas espiga de milho pra comê cozida, né?” (Dna. Alfavaca).

Nestas falas, Dna. Alfavaca consegue evidenciar os alimentos mais cultivados, fazendo um comparativo com outros que tanto não tinham uma produção expressiva como não se faziam

---

<sup>65</sup> Esta atividade ocorria durante todo ano, embora também tivesse condicionado à época em que a presença dos peixes era maior, como as tainhas vindas do Sul, que chegam à Ilha durante a estação de inverno.

presentes de forma corriqueira no consumo alimentar da comunidade. O milho, a partir do seu inexpressivo cultivo, acabava por ser consumido antes da época de colheita, na forma de milho verde cozido. Em nenhum momento, durante as entrevistas, apareceram relatos de atividades em torno da produção da farinha de milho na comunidade.

Brandão (1981) menciona que o lavrador de Mossâmedes, quando tratado sobre sua ideologia alimentar recorta o seu universo simbólico para estabelecer diferenças entre suas partes gerais e o domínio específico do que pode ser consumido. O interessante está justamente no fato de que este domínio restrito é ordenado por meio de combinações de sistemas marcados pela representação de alternativas de trocas entre o ser humano, tomado como produtor, circulador e consumidor de alimentos, com aquilo que pode ser comido na forma de um objeto de trocas sociais e como comida.

“Entre as muitas e complexas atividades e relações da produção direta de alimentos de origem vegetal e animal; entre os esforços por fazer circular tipos de ‘mantimento’ e os momentos de consumo da comida, o lavrador emprega a maior parte do seu tempo de cotidiano e organiza o núcleo mais motivado de representações sobre o seu mundo” (BRANDÃO, 1981, p.8).

As raízes, como a mandioca, a batata-doce e o aipim, possivelmente encontravam uma disposição (ou seja, compreendiam as preparações e refeições) importante no cotidiano alimentar como nos cultivos, porque poderiam estar presentes em um período maior do ano e também por serem amiláceas, isto é, alimentos ricos no componente amido. Estudos como os de Cereda (2002, p.13), professora e pesquisadora do Centro de Raízes e Tubérculos (CERAT) da UNESP, evidenciam a importância cultural e de subsistência, assim como econômica destas espécies. Para esta autora, a razão histórica do apreciável consumo pairaria sobre as características de serem tuberosas consideradas eminentemente calóricas e rústicas<sup>66</sup>.

---

<sup>66</sup> Segundo Silva *et al* (2002, p.450), a rusticidade é definida pela grande resistência a pragas e porque estas plantas crescem em solos pobres e degradados.

Dentre elas, a mandioca apresentava-se como o principal amiláceo da alimentação, compondo a maioria das preparações e as principais refeições diárias dos nativos. Depois de manufaturada, seja na forma de massa prensada ou sob a forma de farinha e polvilho, compreendia um conjunto de ingredientes básicos das comidas diárias. Assim, só depois de raladas e espremidas e tendo os devidos cuidados para que se evaporasse o ácido cianídrico, as mandiocas estariam dispostas como alimento. Em entrevista com Sr. Cravo, quando relatou ser o cultivo da mandioca o mais predominante no Campeche, foi levantado se a farinha representava com mesmo grau de importância a alimentação da comunidade. Logo, ele já buscou relacioná-la a um grupo de alimentos habituais nas refeições.

“(...) A maioria da plantação aqui era de mandioca! (...) A base da comida era o feijão..., farinha de mandioca, carne seca..., pegava peixe também... fazia peixe escalado.” (Sr. Cravo).

Ao longo dos discursos dos nativos, misturavam-se valores atribuídos à mandioca, que ora se apresentavam como alimento ora como produto de venda ou troca.

“A gente vivia de pesca, e tinha bastante peixe quando o mar tava calmo. Mas quando tava bravo, aí matava pouco. E mais, a gente vivia tudo de roça, tudo de roça, bota aí: Viviam tudo é de roça! O serviço do povo era roçá a roça e fazê farinha, tapioca, beiju, cuscuz... Fazia farinha pra vendê... Muita coisa! (...) Pra vendê e pra comê também! Não se comia arroz... nada, nada que nós come agora, nós comia.” (Dna. Canela).

Assim, a farinha de mandioca apresentava uma dupla determinação para esta comunidade. Uma delas é tal como um elemento econômico - anteriormente visto -; outra, é sua determinação na forma de herança histórica dos índios, a mandioca vista como alimento por meio do seu preparo, sob a forma de pirão, beijus e cuscuz, além das roscas de polvilho.

“(...) E aí a rosca de polvilho, a gente fazia rosca de polvilho, fazia essas coisa assim. Comia marisco, marisco cozido com pirão d'água... Claro, a comida da gente era essas coisa, mas era tão gostoso! Era comida saudável, né?” (Dna. Alfavaca).

Entretanto, ao contrário da farinha, o beiju, o cuscuz, a rosca de polvilho e o pirão não comportavam uma dupla determinação em função de serem considerados comida: é o alimento

preparado e pronto para ser consumido. Este fato é evidenciado em entrevista com Dna. Alfavaca quando perguntada se as preparações feitas com os produtos da mandioca (polvilho e farinha, como a própria massa antes de ser torrada) eram postas à venda como a farinha.

“É, a gente ia pra lá e já passava o dia todo fazendo beiju, e a gente fazia, tirava o polvilho pra fazê rosca, a gente fazia cuscuz... (...) Não, não vendia, a gente fazia era só pra comê” (Dna. Alfavaca).

Feito durante as forradas de farinha, o beiju era uma preparação pouco mais elaborada, fazendo parte das refeições da manhã, acompanhando bebidas como o café preto. Era feito, como em todo o país, através da massa obtida da raspa da mandioca prensada. Contudo, antes de ser encaminhada aos fornos - como seria feito no caso da farinha, ela era primeiramente temperada com açúcar.

“(...) a gente colocava aquela massa toda dentro do tipiti<sup>67</sup>, e bota na prensa... vai apertando, aí sai aquela água até ficá bem seca. Aí a gente tira, depois bota num cocho, esfarela ela toda, passa na peneira, pra depois ir prô forno. (...) A gente levantava uma hora da madrugada pra botá fogo pra forneá... Quando chegava meio-dia, uma hora da tarde, duas hora, a gente tirava do forno. Ah! Vamo fazê fogo no forno! Tá, aí ia fazê beiju. Beiju é aquela massa que ia botá no forno... Antes de bota no fogo, a gente pegava ela, pegava uma peneira, peneirava. Aí a gente pegava umas tira de folha de bananeira... a gente fazia o pranchão. E tinha outro beijuzinho que a gente fazia com a mão assim: beiju redondo. (...) Ah! Beiju era bom pra comê... fazia com açúcar, fazia sem açúcar. Tomava com café, de manhã. De manhã acordava, lavava o rosto e a gente ia no forno, assim perto, pra come beiju com café. Naquele tempo, se fazia assim, não se usava pão” (Sr. Cravo).

A farinha, como ingrediente básico, proporcionava, dentro da criatividade dos nativos, variados pirões. Nas falas fica evidenciado que, apesar de ser comida diária, o pirão era muito saboreado e desejado. O mais prático e comum pirão referido era o pirão d'água. Simples no sabor e, dependendo da pressa no dia, nem o sal o temperava. O prato proporcionava o acompanhamento de uma diversidade de outros alimentos:

“(...) era pirão d'água, pirão d'água com peixe assado, com peixe frito..., pirão d'água com lingüiça assada, era pirão d'água com ovo, ovo cozido, ovo frito, depende...”(Dna. Alfavaca).

---

<sup>67</sup> Cesto de palha criado pelos índios e utilizados pelos açorianos, onde é colocada e espremida a mandioca cevada nos engenhos de farinha (Alexandre, 1994).

“Ah? Pirão de água? Como eu gostava de pirão de água, meu Deus! Pirão de água com peixe frito...” (Dna. Canela).

“Tem pirão d’água, tem assim com carne de peixe... tem pessoas ..., às vezes, a gente bota um salzinho, um salzinho no pirão d’água. Tinha vezes que a gente tava com pressa e vai mesmo sem sal! Ah! Ah! Ó, tem gente que diz que pirão faiz mal... não faiz mal não! Eu como bastante pirão, tem nada de fazê mal pra mim!” (Sr. Cravo).

O pirão era compreendido como a preparação que, além dele, muito pouco seria necessário para satisfazer-se como refeição. Os pescadores, a gente da roça, todos não deixavam de consumi-lo. Como menciona Cascudo (1983, p.118), “por cima do pirão, basta um engano. Pirão é que enche a barriga. Faz buchá. Facilita e provoca a peristalse”. As formas de prepará-lo o diferenciariam quanto à consistência e sabor. Na fala do Sr. Cravo, sobressaem os detalhes na formulação do pirão, assim como foi evidenciada uma segunda preparação feita com a farinha, os mingaus. O pirão decorre da farinha escaldada, o mingau provinha da farinha “estufada” a partir da adição de algum ingrediente líquido, estando à temperatura ambiente.

“Tem uma coisa, o pirão tem que ser... escaldado. Se for muito cru, faz mal. A gente faz um prato de pirão com 2 colher de farinha. Se for frio, leva 4 ou 5. Se você fizé a água fervendo ou feijão fervendo, com duas colher de farinha se faz um prato de feijão. Se o feijão tivé frio ou a água tivé fria, leva 5 ou 4 colher de farinha. Também fazia mingau, minha mãe fazia mingau, eram muito bom. Era mingau de farinha com leite cru e açúcar. Oh! Era uma maravilha! Fazia com leite frio e ia mexendo até o mingau estufar” (Sr. Cravo).

Cascudo (1983) traz uma classificação segundo os tipos de pirão mais comuns de serem preparados, ressaltando que a sua origem está na legitimidade em ser feito de farinha de mandioca, o que é algo nacional. O pirão “teria começado acompanhando o peixe, e não a carne”. A razão estaria na sua inevitável presença ao longo do litoral atlântico brasileiro (Cascudo, 1983, p.119). Das formas de se fazer o pirão, haveria aquelas procedentes dos ameríndios, chegando-se no pirão cozido que, de acordo com este autor, é uma decorrência natural das papas, caldos engrossados de cereais e purês, base da alimentação camponesa na Europa. Sendo assim, nas diferentes formas expostas conotam ter ocorrido introdução de elementos culturais de outros grupos sociais ou sociedades.

“Os tipos clássicos são o escaldado e o cozido ou mexido. O primeiro é a porção de caldo de peixe ou carne derramada sobre a farinha seca de mandioca. É o nativo, anterior a 1500. O segundo demanda preparação culinária mais apurada. A farinha vai sendo lançada no caldo fervente até que tome a consistência desejada, que se aprume nos dentes do garfo ou se empine no côncavo da colher sem desfazer-se” (CASCUDO, 1983, p.118).

Estes fatores culturais que agiram na conformação desta comida, o pirão, acabam por reportar à história da mandioca, antecedente à história de vida dos nativos do Campeche. É de conhecimento geral que os portugueses perceberam ser ela a base da alimentação de todos os grupos indígenas do litoral e da maioria daqueles do interior, como refere Loureiro (2002, p.13.) e Khautonian (2001, p. 121.). Mas, em algumas regiões do Brasil, como no Semi-árido e nos planaltos do Sul, o milho<sup>68</sup> era o alimento mais cultivado, o que, segundo o último autor, se justificava em decorrência das exigências de clima e solo desta planta. A mandioca, dentro da comunidade, no “tempo de ratoeiras”, ainda vivia nos dois elementos inarredáveis da alimentação indígena: a farinha e os beijus. A farinha constituía-se, como nos primórdios do período da colonização, sendo o conduto essencial e principal, acompanhando todas as coisas comestíveis, do peixe e dos vários pirões ao acompanhamento de frutas: “A gente comia farinha com laranja...” (Sr. Cravo).

Além da mandioca, outro alimento histórico cultivado pelos nativos e muito lembrado foi o feijão. Quando cozido, compunha um belo caldo espesso e nutritivo que possibilitava as misturas, pois esta leguminosa proporcionava tanto o pirão como feijoadas. Franklin Cascaes (1981) diz que a “feijoada” do nativo consistia na adição de peixe ao invés de carne de gado ou

---

<sup>68</sup> Embora a mandioca predominasse na alimentação indígena, era o milho que compreendia um significado especial para estes grupos sociais, fazendo parte dos cerimoniais das tribos, o que pode estar justificado por ser uma planta datada de 7000 mil anos e, relacionado a ela, há todo um legado histórico dos povos da América, como os Incas e Maias (Cabieses, 1995, p. 140; Fernandes, 2002, p.35). Wissler (citado por Schmidt, 1967, p.16) afirma que “foram exatamente duas plantas alimentares, o milho e a mandioca, que se elevaram ao nível de produtos principais. Ambas alcançaram a mais elevada posição em qualidade entre os principais alimentos do mundo todo e, depois da época dos descobrimentos de Colombo, rapidamente se disseminaram pelas outras partes do mundo”.

de porco, o que costumava ser feito na época da tainha. Mas, pelo acesso que tinham ao porco, assim como ao charque, deveriam fazer eventualmente a feijoada<sup>69</sup>.

“(…) quando eu apanhava café no cafeeiro do meu tio, então levava a bacia e ia várias moça apanhá café. Então a gente ia e passava o dia todo lá no cafeeiro... levava comida (...) A gente cozinhava. A minha tia dava feijão. Lá a gente fazia, botava três pedra, fazia o fogo e botava o feijão pra cozinhar. Às vezes a gente fazia feijoada. Tava apanhando o café e o feijão tava cozinhando e, de vez enquanto, botava água, botava lenha, e aí ia cozinhando enquanto a gente ia colhendo. Ao meio-dia a gente comia. Sentava tudo ali. Cada um fazia o seu prato, sentava em cima na pedrinha, né?” (Dna. Alfavaca).

(…) E põe inclusive dentro do feijão: tainha cozida dentro do feijão” (Dna. Alfavaca).

O feijão, incorporando a farinha de mandioca, diferenciava seu consumo em relação a outras regiões do Sul do País, onde predominava a mistura “feijão-com-arroz”. Como refere Fernandes (2002), o feijão e a farinha de mandioca foram e são até hoje elementos dominantes na gastronomia popular, principalmente nas regiões Norte e Nordeste, e que, partindo-se da região central ao Sul do Brasil, a farinha cedeu lugar ao arroz na mistura com o feijão, que às vezes também acabava por incluir a farinha. Justamente o contrário ao que se está enfatizando em relação ao Campeche, o qual, em meados do século XX, não tinha no arroz o companheiro de consumo diário do feijão. Na verdade para os entrevistados, o feijão é saboreado ainda hoje, na sua forma mais tradicional: pirão de feijão.

“(…) Colocava o feijão no fogo e colocava a carne dentro do feijão. Fazia pirão de feijão e comia a carne. (...) Depois, querendo fazê o pirão, coloca a farinha e mexe. Aí tá pronto o pirão. Na minha casa, eu como até hoje! (...) Hô! Tem coisa melhor? Feijão com farinha é uma maravilha, muito gostoso! (...) Eu como de tudo, café com farinha, feijão, o que eu não gosto muito é de arroz, mas também como.” (Sr. Cravo).

Assim como as verduras, o arroz também não era cultivado no Campeche. Contudo, ao contrário das verduras que não existiam no tempo de “ratoeiras”, o arroz estava presente em refeições especiais. No Brasil, as primeiras notícias de arroz misturado ao feijão são do século

---

<sup>69</sup> Em se tratando de feijoada, Fernandes (2002, p.37) refere que não apresenta sua origem na elaboração realizada pelos escravos nas senzalas. Alimentavam-se de feijão “mas muito aguado”, afinal, além de mal alimentados, “raramente recebiam carne para misturar ao feijão”. Mesmo os pés e rabos de porco eram aproveitados na casa grande (ou consumidos pelas cozinheiras e escravos domésticos) em pratos da tradição portuguesa, como nas “feijoadas transmontanas e nas dobradinhas”, de maneira que, segundo Cascudo (1983, p.269), “é um modelo aculturativo do cozido português com o feijão-e-carne-seca iniciais”.

XVIII (Fernandes, 2002). Em Gaspar, município de Santa Catarina, existem indícios de que no século XIX os moradores já cultivavam pequenas roças em terrenos de brejo (EPAGRI, 2002), o que indica o cultivo deste cereal no Estado, mas não na Ilha. Dados obtidos do relatório do CECA (1996) demonstram a ausência do cereal a partir de uma descrição e listagem dos alimentos produzidos ao longo das comunidades da Ilha desde o séc. XIX, de maneira que era um alimento apenas possível pela aquisição nas vendas existentes nas freguesias e comunidades.

“Era feijão com farinha de mandioca. Porque arroz, a gente só comia aos domingo... O arroz era comprado” (Dna. Alfavaca).

O feijão acompanhado pela farinha na forma de pirão, a batata-doce, o aipim e o restante dos alimentos, exceto o amendoim e as frutas, eram consumidos pelos nativos preferencialmente cozidos, sendo preparados em seus fogões à lenha. Mas, como menciona o Sr. Cravo, alguns deles podiam também ser preparados assados, aproveitando, assim, o calor do fogo feito para as fornadas de farinha de mandioca.

“A gente plantava batata-doce, plantava abóbora também... A batata, a gente comia cozida que nem o aipim. Às vezes, fazia assada. Quando forneava, a gente forneava a massa da mandioca, aí botava a batata no fogo e aipim também. Então, a gente comia com melado” (Sr. Cravo).

O que pode ser percebido é que, de todos os gêneros alimentícios de origem ameríndia que fazem parte da alimentação do nativo do Campeche, a batata-doce, o aipim a mandioca (na forma de farinha) e o amendoim sofreram alterações significativas nas suas formas de preparo, principalmente pela incorporação de novos ingredientes, como o açúcar.

Para os nativos, o costume de adoçar o amendoim constituía numa das formas mais habituais de consumi-lo. Do amendoim fazia-se a original “cambacica”<sup>70</sup> ou, popularmente, a farinha de amendoim. O preparo compreendia primeiramente em socá-lo no pilão - o mesmo

---

<sup>70</sup> Esta forma de preparação do amendoim é lembrada pelos nativos do Campeche, e também está registrada em um livro de autoria de Getúlio Manoel Inácio (2001), “Deca e Zé Perri”, em que o autor, que também é nativo, retrata episódios da história vivida pelos nativos no tempo da aviação francesa.

utilizado ao tratamento do café - e, depois de moído, era misturado com farinha de mandioca e açúcar. Durante o preparo, caso fosse utilizado um amendoim sem ter sido tostado, a consistência da farinha se aproximava à de uma farofa úmida.

“Ó, tinha outra coisa! A gente plantava amendoim e fazia farinha de amendoim” (Sr. Cravo).

O açúcar da cana também era produzido na comunidade, sendo que o cultivo da cana se dava no morro do Lampião. Aparentemente, pelos relatos, a quantidade de engenhos de cana pouco significava diante da quantidade de engenhos de farinha existentes no Campeche. Em sua maioria, eles se encontravam em comunidades próximas, como no Rio Tavares e Ribeirão da Ilha.

“Ali, no Rio Tavares, fazia... Aqui, o avô da minha mulher fazia...Fazia açúcar grosso, fazia... Aqui tinha pouco engenho, mas tinha. No Ribeirão tinha muito. Aqui no Campeche só tinha um, do avô da minha mulher.”(Sr. Cravo).

A produção do açúcar se dava de duas formas: o açúcar “grosso” e o açúcar “terceiro”, o qual apresentava uma consistência mais fina e de coloração mais clara em relação ao primeiro, sendo este de consistência mais fina o mais apreciado para o consumo. Além do açúcar, no engenho se produziam melado e cachaça. Os engenhos de cana são lembrados pelos natos com alegria. Talvez esse fosse o doce que atenuava as agruras de uma vida dita por eles “muito sofrida”.

“Nós comia no engenho de açúcar, lá embaixo, nós ia sempre, cada um com sua pá. Ah! Naquele coxo, nós comia açúcar mesmo à vontade! Era muito bom! Mas agora desapareceu tudo” (Dna. Canela).

Com efeito, o açúcar e o sal caracterizavam os ingredientes fundamentais que compunham a lista de produtos, quais seriam adquiridos nas “vendas” da localidade. Para aqueles que não tinham condições de adquirir o sal, buscavam-se estratégias que consistiam em extrair o “sal da pedra”, o sal depositado nas rochas e encostas do mar na praia da Joaquina, assim como salgar as preparações por meio da direta utilização da água do mar durante as cocções.

“(…) E antes eu peguei mais uma época, quando era guriazinha, assim, não era casada ainda, aí não existia sal nem querosene. Luz era só com querosene, não existia luz elétrica naquele tempo, então querosene só se vendia na intendência (...), o intendente também vendia sal, quando tinha. (...) Então eles iam pegá siri (...), e o meu pai dizia pra minha mãe: manda os guri ir na praia pegá água, água salgada do mar pra podê cozinhá o siri, porque não tinha sal, não se tinha sal. (...) Quando o mar tava, dava mar ruim, e aquela água ficava no meio das pedra, que não escoava e depois secava, e formava sal. Então, nós juntava aquele sal e trazia, já levava um saquinho pra trazê o sal da pedra. Trazia o sal pra fazê, mas ele era... tinha uma coisa que amargava o sal, porque ele não era refinado. Mais a gente usava esse outro” (Dna. Alfavaca).

A importância do sal não se resumia ao seu uso culinário. Para os donos de rede, que disponibilizavam de melhores recursos para a compra do mesmo, o uso se dava em grandes quantidades. O sal assim servia para auxiliar na desidratação de peixes, com o intuito de conservá-los por longos períodos: “Escalava o peixe, salgava e botava no sol” (Sr. Cravo). Pela quantidade pescada, nos períodos em que apareciam muitos peixes e, a fim de se aproveitar todo o alimento obtido, sem dúvida, o sal tinha um papel fundamental nesse tempo. Pode-se supor que, por meio da salga, tornar-se-ia possível manter o consumo de peixes, mesmo em períodos em que a pesca não fosse tão promissora. Além disso, o peixe desidratado também facilitaria a venda para lugares mais distantes, evitando-se da mesma maneira grandes perdas do produto em circulação. Porém as entrevistas demonstraram períodos de carência alimentar por escassez de peixes.

“No tempo das pescaria de peixe, nós pegava pampo, sem mentira nenhuma, desse tamanho! Nós escalava tudo. Cada pampo! Pampo! Tinha um baile na casa do João, aí, e o M. (marido) não deixava eu dançá: *Vamo escalá pampo!* Nós escalava pampo dentro de um coxo grande. Cada pampo! E eu que salgava, que eu salgava muito bem. Aí, nós botava pra secá aquela barbaridade, aquela lindeza! Louvado seja Deus, não entendo como foi que desapareceu. (...) E nós vendia em arroba. O home vinha aqui no terreiro, de carreta, pegá. E aí nós fazia bastante dinheiro.” (Dna. Canela).

Ao mesmo tempo em que Dna. Canela recordava da infinidade de peixes, quando então, “arredor daquelas casa de pescador, tinha varal, varal arredor, assim, de tanto peixe escalado!”, também lembrava-se desencantada daqueles períodos de carência em que da pesca poucos eram os peixes obtidos para se alimentar: “E tinha muita época que se matava muita tainha, e tinha

época que não se matava nada.(...)”. Momentos que também foram lembrados por Dna. Alfavaca, sendo que ambas revelaram como alternativa alimentar, em suprimento ao peixe, o consumo de feijão, “castela”<sup>71</sup> e tatuíra.

“Os pescador, coitado, tudo passando fome! Comiam muito feijão com laranja. Era essa comida deles, não tinha nada pra comê. Muita miséria, muita miséria!” (Dna. Canela).

“(...)A gente não comia pedra porque não podia. Castela, a gente tirava muita castela na praia pra comê. (...) Tatuíra também. (...) A tatuíra nós fazia um caldo e comia o pirão daquele caldo com ela. (...)Tem um gostinho mais ou menos como o camarão,... mais forte. Só que o camarão tem a carne, né? Esse não tem é quase nada. Mas a gente comia ensopadinho, comia o caldo. Não tinha mais nada pra comê mesmo!” (Dna Alfavaca).

Embora esses períodos de dificuldades e “desencantos” na pesca marcassem a vida dos nativos, era nessa atividade que tinham a melhor fonte de alimentos de origem animal quando comparada àquela procedente da venda, como a carne seca ou da criação de aves, porcos e gado: “(...) aqui, a gente tinha muito pouco porco. A gente se alimentava mesmo, o alimento da gente mesmo era mais o peixe” (Dna. Alfavaca). Assim, nos depoimentos destacavam-se o “pampo” considerado um dos peixes mais saborosos e fartos da época. Outros peixes que se tornaram freqüentes nas falas foram a tainha (assim como as tainhotas) e a enchova. Havia também uma variedade de moluscos e crustáceos: ostra, marisco, siris e moçambiques. O marisco costumava ser coletado das costas rochosas na Joaquina e na Ilha do Campeche.

“(...) O meu pai ia muito pescá siri na Lagoa da Conceição. Então, a época de siri, que era verão, dava siri, aqueles siri preto. (...) Muito marisco, muito saco de marisco eu carreguei em cima das costa. E como tinha maçambique na praia, a gente pegava maçambique. (...) E tem a ostra, né?” (Dna. Alfavaca).

“(...)Tinha pampo, conhece pampo? Chegava mês de novembro, aí a gente fazia a linha pra pescá. Aí ficava de espinhel aqui de outubro a novembro. (...) A gente tomava café com farinha, e assava o peixe ou fritava o peixe, às 9 horas do dia. E o café, pra mim, sem açúcar” (Sr. Cravo).

Neste último relato, o Sr. Cravo, ao se referir à refeição que aparentemente caracterizava-se como o café da manhã, talvez estivesse se referindo àqueles períodos em que os pescadores

---

<sup>71</sup> Segundo Dna. Alfavaca, a castela consistia num “búzio. Ela tem um casco e tem aquela orelha, parece uma orelha de pau. Até quando a gente cozinha ela fica vermelhinha. (...) se comia até assado na brasa”. Caramujo encontrado em praias abertas (Alexandre, 1994).

passavam a maior parte do tempo na praia e nos ranchos, onde então estas preparações eram elaboradas. Algumas dessas formas de preparo dos peixes podem apresentar influências tanto dos índios como dos portugueses e açorianos. Afinal, como afirma Franklin Cascaes (1981), os açorianos eram considerados tanto lavradores como pescadores na sua terra natal. O peixe frito como o preparo de frituras (ou seja, a cocção de alimentos pela imersão no azeite ou óleo quente, mas que para os nativos se dava pelo uso da banha de porco), possivelmente tivesse suas influências na cultura portuguesa: “O peixe frito seria natural, e o azeite doce justifica a técnica, tão portuguesa, das frituras do óleo, com cebola e alho” (Cascardo, 1983. p.219). Já o peixe assado realizado pelos nativos pode ter origens indígenas no peixe moqueado, isto é, assado e defumado numa trepe de madeira.

“Agora a gente já faz um monte de coisa, que sabe um monte de receita. Antigamente, não tinha muita receita. Era peixe assado na brasa, era receita do pessoal daqui mesmo... o caldo de peixe, pirão d’água, pirão d’água com peixe assado, com peixe frito. (...) E põe inclusive dentro do feijão: tainha cozida dentro do feijão” (Dna. Alfavaca).

Diante da apresentação da diversidade de alimentos cultivados, pescados e criados, as falas dos nativos revelaram uma certa distribuição desses dentro do cotidiano alimentar. Afinal, ao se referirem sobre o que consumiam habitualmente, os nativos reduziram todos os alimentos relatados a um conjunto muito mais restrito, o de sua comida possível. A possibilidade incidia em se ter presente alimentos tanto de origem animal como vegetal ao longo do ano e em quantidade suficientes para suprir o consumo da família. Dessa maneira, poucos eram os alimentos que atingiam esses quesitos. As falas de Dna. Alfavaca, acima, evidenciam estes alimentos e a comida consumida pelos nativos do Campeche e, como ela mesma se refere: “era receita do pessoal aqui mesmo”, indicando como a alimentação dos nativos estava condicionada, principalmente, ao que do meio pudesse se obter.

Provavelmente a comida dos nativos pairasse sobre alimentos que respondessem positivamente ao cultivo sobre o solo arenoso do Campeche, que se fizessem presentes por um maior tempo durante o ano - conservados no solo ou processados para que pudessem ser armazenados -, que fossem boas fontes de energia e proteínas (ou melhor, que dessem “sustento”), e que fossem aceitos durante as trocas. Dna. Cebolinha, em sua fala, conseguiu retratar com eficiência esta distinção entre os alimentos quando evidenciou sobre quais estava baseada a comida comum a todos os nativos.

“Abóbora? Ninguém fazia essas coisa, era uma vez por ano. Nós fazia plantação dessas coisa que a gente comia! Naquele tempo, a gente não fazia muita coisa, era só pirão d’água mesmo... Era o peixe, o feijão e a farinha!” (Dna. Cebolinha).

Ao longo das entrevistas e dos relatos aqui descritos, foram a mandioca, o feijão e o peixe os alimentos mais referidos, tanto nas formas de obtê-los como nas formas de prepará-los para o consumo. Assim, torna-se possível distinguir-se a comida do conjunto maior dos alimentos. A comida é mais que o alimento; ela resulta de formas particulares de preparo de certos alimentos e, juntamente com seu consumo, diferencia esta comunidade das de outras regiões do país, até mesmo fora dele. Embora apresentem alimentos em comum, perfazendo a base da alimentação em diferentes regiões, algumas formas de preparo e consumo são particulares e inerentes a cada cultura. Sendo assim, é a comida que, de um modo geral, pode auxiliar no estabelecimento de uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo. A identidade do indivíduo e do grupo incide no reconhecimento dos mesmos alimentos, fazendo parte do seu cotidiano com as suas semelhantes formas de preparar e consumir.

“Temos então o alimento e temos a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere.” (DAMATTA, 1984, p. 56).

O contexto resumia a comida àqueles alimentos provenientes tanto da agricultura como da pesca, sendo que o feijão era a comida forte e diária necessária pelo desgaste do trabalho na roça,

na lavoura e na pesca. Ele, ao ser cozido, compunha um caldo espesso que facilitava as misturas. Embora muito mais que o feijão, a farinha, tal como conduto alimentar, sem dúvida constituiu-se dentro da vida dos nativos como um alimento capaz de integrar e ligar todas as outras preparações e alimentos. A utilização da farinha no preparo das comidas possibilitava-lhes unir, mesclar, inventar e associar, principalmente sob a forma de pirão, os outros dois alimentos mais lembrados, o peixe e o feijão. O peixe justifica-se como o alimento também mais lembrado, pois caracterizava-se como a melhor fonte de alimento de origem animal da região. Estes eram os alimentos de que se fazia a comida habitual dos nativos no “tempo de ratoeiras”.

Ao longo da descrição de todos os alimentos relatados pelos nativos, foi possível perceber que relacionados a eles estavam fatores histórico-culturais, ambientais e econômicos. Todos em dinamismo integrado influenciaram na prevalência do peixe, do feijão e da farinha em relação a outros, auxiliando a sua representação na vida dos nativos.

Se a obtenção, o preparo e o consumo de alimentos são indispensáveis a qualquer grupo social, foram as particularidades reveladas pelos nativos nas formas de obtenção através da agricultura e da pesca e da comida elaborada e consumida no seu cotidiano que os distinguiram assim de outros grupos sociais. Os gestos em torno das atividades agrícolas e pesqueiras, assim como os gestos em torno da elaboração da comida e do ato alimentar, por terem sido repetidos em público, criaram, para aqueles que os praticavam como para aqueles que os assistiam, um sentimento de comunidade compartilhada.

A comida dos nativos do Campeche vale tanto para indicar uma operação universal - o ato de alimentar-se - quanto para definir e demarcar identidades pessoais e grupais, o estilo de ser, fazer, estar e viver como um ilhéu. Sendo assim, a comida indica mais do que os alimentos apresentados e que compreendem o agroecossistema do Campeche. Afinal, ela define as pessoas

e também as relações que as pessoas mantêm entre si, e assim a comida e os alimentos auxiliam na construção e na manutenção de uma história: a história dos nativos do Campeche.

## 2 AGRICULTURA E PESCA: O “ENCANTO E DESENCANTO” DE UMA RELAÇÃO

A partir da discussão travada nesta parte do trabalho, buscou-se construir uma relação de dupla determinação, expressa nos termos “encanto e desencanto”. Como sentimentos antagônicos, estes termos estão presentes em todas as épocas, mas tornam-se preponderantes quando a comunidade se vê diante de um processo de mudanças. Por meio das falas dos nativos, o desencanto se traduz em sentimento de perda dos valores já cultivados e reconhecidos por eles como tradicionais na comunidade. Mas este mesmo sentimento que leva ao desencanto orienta para o encanto às novas possibilidades abertas pela chegada do “progresso”.

Então, no “tempo de ratoeiras” o encanto estava presente em um modo de vida rural, o qual, além dos laços de sociabilidade fundados em relações primárias, compreendia ao mesmo tempo a interação com um agroecossistema, que incluía tanto as relações estabelecidas com a terra como com o mar. O desencanto se fazia presente através do desgaste da terra, e era percebido pelos nativos quando sua colheita alimentícia diminuía ano após ano ou através das dificuldades de acesso em relação a outras comunidades, quando os deslocamentos eram mais penosos e as distâncias eram percorridas a pé, o que despendia muito tempo e esforço.

Este duplo sentimento também marca a chegada do “progresso” nesta comunidade. O encanto com a chegada do urbano, com a vinda dos transportes coletivos (década de 60) e estradas rodoviárias, principalmente a pavimentação da Av. Pequeno Príncipe, em meados de 1980, permitiu, assim, que os trajetos para o centro da cidade ocorressem em menos de uma hora, o que construiu parceria com o desencanto traduzido pelas falas, tais como: “os filhos não querem mais sabê da terra”; ou o que se faz presente através dos espaços insuficientes de cultivo,

do fechamento dos engenhos de farinha de mandioca, os quais hoje povoam somente as histórias dos antigos moradores.

Desta maneira, os encantos e desencantos acontecem em torno de um conjunto de fatores tanto internos à comunidade como externos a ela, e que desencadearam mudanças significativas no modo de viver<sup>72</sup> dos nativos.

Fatores internos que contribuíram para estas mudanças se fazem presentes no crescimento da população da comunidade, o que se deu concomitantemente à sucessão das terras nas famílias ao anúncio de redução da produção em decorrência de um esgotamento do solo e à saída dos mais jovens para trabalhar fora da comunidade. Estes fatores, por sua vez, tiveram relação com aqueles que estavam ocorrendo fora da comunidade e que chegaram até ela através da implantação dos elementos urbanos<sup>73</sup>, como eletricidade, transporte público e estradas, os quais intensificaram a especulação imobiliária de terras anteriormente destinadas ao cultivo de alimentos. Todos estes elementos tiveram influência na redução dos espaços de cultivo, o que gerou modificações profundas nas formas de obtenção dos alimentos.

## 2.1 O encanto e desencanto na (des.) estruturação dos espaços de plantio

Para esses nativos que tinham no trabalho a produção diária e sazonal de comida para a família, o alimento e tudo o que envolvesse o acesso a ele apareciam, valendo-se das palavras de Brandão (1981, p.148), “como agentes reguladores entre o ser humano e o seu mundo”. A relação

---

<sup>72</sup> Um modo de vida não se reduz apenas às práticas materiais, mas também é composto pelo conjunto de suas crenças, festas, linguagem e símbolos. Portanto, reconhecendo que a vida social é uma unidade indissolúvel, é necessário ter presente a dimensão cultural da existência ilhoa (CECA, 1996. p. 202).

<sup>73</sup> Amora (1996, p. 53, 54) refere que torna-se possível observar a introdução da vida urbana através do acesso e da modificação do **sistema de objetos** e do **sistema de valores**. Sobre estes sistemas referenda Lefebvre (1991), o qual afirma ser “os mais conhecidos dentre os elementos do sistema urbano de objetos são a água, a eletricidade, o gás, que não deixam de se fazer acompanhar pelo carro, pela televisão, pelos utensílios de plástico, pelo mobiliário ‘moderno’, o que comporta novas exigências no que diz respeito aos serviços”. E a respeito dos sistemas de valores, refere que fazem parte “os lazeres ao modo urbano (danças, canções), os costumes, a rápida adoção das modas que vêm da cidade, e também as preocupações com segurança, as exigências de uma previsão referente ao futuro, em suma, uma racionalidade divulgada pela cidade”.

entre o nativo e a terra consistia numa identidade, num reconhecimento e uso de valores compartilhados pelo grupo, em modos de pensar e sentir em comum. Todos tinham conhecimento dos procedimentos adotados no cultivo da mandioca, da melhor época de se plantar a batata, onde plantar o feijão e como utilizar as plantas comestíveis naturais da região. Todos reconheciam o “fulano” e o “beltrano” que possuíam engenho, aquele que podia dar algumas “ramas” ou mesmo o que possuía a terra a ser arrendada para “fechar uma roça”.

A terra significava a possibilidade (ou a condição) de obtenção dos alimentos. A terra era entendida como um meio para a existência da família; era dela que se garantia o sustento. Trabalhar a terra: roçar, plantar, capinar e colher marcava o “tempo de ratoeiras”. Contudo, o valor do conhecimento acumulado ao se lidar com a terra vai se transformando. Este valor começa a entrar em desuso, e a terra adentra em cena como mercadoria, não importando mais se “a terra tá boa pra plantá”, se vai chover ou não, se daria para “tirá tantos saco de farinha”...

“E a batata, (...) num ano que meu pai plantô, deu tanta batata, tanta batata, (...) e depois que ele morreu ninguém plantô mais” (Dna. Cebolinha).

Esta transformação certamente tem sua origem no crescimento da população da Ilha, como no Campeche. Apesar de não se ter acesso a dados que mostrassem o número preciso de habitantes em diferentes períodos<sup>74</sup>, o aumento no número de famílias no Campeche provavelmente tenha sido um dos fatores que influenciaram nas condições de produzir os alimentos e manter o sustento doméstico. A razão estaria na sucessão das terras, algo presente na cultura da Ilha e que foi abordado em capítulo anterior. O parcelamento das terras pertencentes a uma família acabava por contribuir com a redução dos espaços de cultivo, podendo chegar até a

---

<sup>74</sup> Como foi visto em capítulo anterior (p. 9 e 14), dados do início do século se restringem a estimativas feitas através de depoimentos. Os depoimentos ainda foram o único indício encontrado em relação à década de 1960. Em entrevista com Lázaro Bregue Daniel, atual vereador de Florianópolis e nativo do Campeche, este relatou que neste período, os únicos dados registrados de que tenha conhecimento se referem ao número de casas na localidade, as quais se restringiam a 180 residências, o que pode ser um indicativo de aproximadamente 180 famílias residindo no local. Aparentemente, há apenas aqueles dados demográficos a partir das décadas de 1970 (IBGE), quando então o Campeche consistia em 992 pessoas (IPUF, 1995).

um estágio em que estes espaços não teriam condições de servir para a agricultura, apenas para a moradia.

Relatos como este a seguir tornam fundamental a apresentação na íntegra, pois revelam pelas falas de Dna. Alfavaca as transformações ocorridas no espaço de cultivo em decorrência da sucessão de terras pelas famílias nativas. Ela aborda acontecimentos ocorridos em três gerações: a de seus pais, a sua e a de seu marido e a dos seus filhos.

“Graças a Deus, hoje meus filho tão tudo casado, tudo tem casa! Graças a Deus, cada um tem a sua casa própria.(...) É. Na verdade, o terreno do que nós temo aqui, a gente só comprô um pedaço não muito grande. Mas o resto o meu sogro deu um pedaço pra nós. Cada filho ele deu um pedaço, ele tinha bastante terra (...) e a outra lá era que eu ganhei dos meus pais. E os meus pais, eles nunca venderam, coitados. Eles eram muito pobre. Nunca venderam o pedacinho de terra que tinham. Eles diziam: Não vamo vendê esse pedaço de terra porque senão nós vamo ficá sem nada. Tudo o que eles tinham eles deixaram pra gente. Tudo. Passaram necessidade, mas tudo que eles tinham eles deixaram pra gente. E eu a mesma coisa. Tudo que eu ganhei dos meus pais e o T. (marido) ganhô dos pais dele, nós não vendemo. Na verdade eu nunca, assim, aproveitei a terra, já passei tudo pros filho. Então todos os filho ganharam um terreno, uns maior, os outros depois ganharam menor. Agora, todos eles, já tá tudo partido pro meus filho. E hoje pra tê um pedacinho de terra, por menor que seja, não tá fácil! Tá um dinheirão, né? Tá um dinheirão! Hoje a pessoa pra construí, já tá difícil, imagina pra comprá terreno. Então, meus filho, eles não podem reclamá, porque tudo que a gente tinha, a gente deu pra eles. Assim como a gente ganhô dos nossos pais, a gente deu pra eles.” (Dna. Alfavaca)

Esta declaração oferece mais nitidez ao entendimento de que, embora os espaços de cultivo estivessem sendo reduzidos em decorrência, neste caso, do parcelamento das terras, a sua importância pairava como um bem de valor de uso, como herança, um bem que ainda era possível e importante de ser garantido aos filhos. Por mais que este valor de uso sobre a terra se limitasse ao de moradia para os herdeiros, ainda assim a terra deveria ser conservada.

Na medida em que o número de famílias foi aumentando, outros processos estavam ocorrendo concomitantemente, quais sejam: a redução da produção dos alimentos obtidos na pesca, assim como na agricultura, influenciando na venda destes produtos. Outro aspecto foi a saída de moradores da comunidade, deflagrando no processo de trabalho remunerado para os pescadores e agricultores tradicionais.

O processo de sucessão de terras seguramente teve relação com a diminuição na produção dos alimentos, algo relatado pelos nativos, que afirmaram ser decorrente “da terra fraca”.

“(…) O amendoim também plantava no mês de agosto e arrancá em dezembro.(…) E aí, no início, a gente vendia. Depois foi indo poquinho, foi indo poquinho, que a gente só guardava pra comê. (...) Olha agora que não tem terra boa, mas naquele tempo, vingô!” (Dna. Cebolinha).

A respeito destas manifestações, evidentemente seria importante o levantamento de aspectos relacionados tanto às características do solo<sup>75</sup> do Campeche como às ações antrópicas ao longo da história da Ilha, em particular, as ações dos nativos do Campeche sobre o meio<sup>76</sup>. Contudo, não cabe neste trabalho tal discussão, embora se deva considerar o solo empobrecido como um fator relevante quando relacionado à sucessão de terras, assim como a outros fatores a serem apresentados a seguir, que em conjunto participaram das mudanças ocorridas em relação à obtenção de alimentos a partir da agricultura.

Mas, antes disso, é importante frisar o que foi referido acima e em capítulos anteriores sobre a pesca, a qual também mostrava uma gradativa diminuição de peixes, destacando os pampos e enchovas. Estes peixes não são mais pescados na localidade. Quando questionado sobre a existência de maior número de peixes antigamente, Sr. Cravo, dono de uma das “parelhas” na comunidade, diz que sempre houve momentos de escassez, mas, era possível identificar a redução do número e espécies pescadas ao longo dos anos.

---

<sup>75</sup> Segundo Campos (1991), os solos que compreendem a planície do Campeche, vulgarmente denominados solos Araranguá, têm alto teor de areia, são quimicamente ácidos e pobres em nutrientes. Apesar de serem alvo de sérias restrições para a agricultura, o autor diz não serem considerados de todo improdutivos, pois, no passado, foram utilizados para o cultivo da mandioca, cana-de-açúcar e outros produtos agrícolas (CAMPOS, 1991. p.109).

<sup>76</sup> Com efeito, o desgaste do solo foi algo produzido historicamente no Campeche, como também na Ilha, na medida em que vem se construindo desde os tempos dos índios Carijó, após os açorianos, e, por último, com os nativos. CECA (1996) indica que a problemática do solo exaurido tem estreita relação com o processo de intenso desmatamento realizado na Ilha logo após a chegada dos açorianos e, por conseguinte, por meio da atividade agrícola. Algumas notícias anunciavam a situação em que se encontrava o solo agricultável ao longo do desenvolvimento e crescimento das comunidades na Ilha. Na segunda metade do séc. XIX, período marcado pela entrada da economia monetarizada, passavam-se mais de 200 anos de plantio, e as sucessivas baixas na produtividade remeteram à intensificação de outras atividades de potencial econômico. Neste período, de modo geral, ao longo da Ilha, a pesca passou de um caráter acessório para uma importante fonte de renda às famílias de agricultores (SANTOS, 1977; LAGO, 1983; AMORA, 1996; CECA, 1996).

“Assim, dava mais, dava menos... mas tava diminuindo. Peixe, tainha ainda dá, assim de arrastão. Enchova já acabô...” (Sr. Cravo).

“Mas havia muitos pampos! (...) E, de lá pra cá, foi diminuindo, diminuindo, até não tê quase mais peixe” (Dna. Canela).

Em razão do aumento populacional, como também os subseqüentes parcelamentos de terras e os baixos rendimentos na pesca e na agricultura, revelam-se como os indicativos da saída dos primeiros moradores da comunidade, por volta de 1950, para trabalhar **fora**. Os relatos dos nativos, assim como aquele obtido por Dias (1995)<sup>77</sup>, referem-se aos trabalhos nas embarcações pesqueiras no Rio Grande do Sul.

“(...) Um rapaz meu também foi pescá lá pro Rio Grande, e muitos daqui. Mas agora, a coisa no Rio Grande não tá dando mais nada. Mas eles iam. Não tinha serviço não. Era só roça, é roça... era roça.” (Dna. Canela).

Esse trabalho remunerado tornava-se possível, primeiro pelas pescas no RS e, depois, pela abertura de um mercado para a construção civil, polícia e aeronáutica na cidade, entre o período de 1950-60. Assim, a segunda geração dos entrevistados representa aquela que saiu para trabalhar e também estudar na cidade.

“Ah sim! Aqui já tinha muita gente assim empregada e tudo, mas a maioria das pessoa plantava. Faz 47 anos que eu casei. (...) Ele (marido) já trabalhava. Ele já tava na aeronáutica. (...) tinha vez que ele chegava da praia que ele nem tomava banho, tomava um café, trocava de roupa, e tinha um rapaz, filho do L., que era o motorista do ônibus, e o ônibus fazia a volta na Lagoa e passava no Campeche, aí ia o T. correndo ali naquela volta pra pegá o ônibus, e o motorista voltava com o ônibus de ré pra pegá ele. Ele conhecia, né?” (Dna. Alfavaca).

Neste relato de Dna. Alfavaca, torna-se importante destacar a entrada do transporte coletivo na comunidade, o que revela que estes trabalhos na cidade, ou seja, a saída substancial dos nativos da comunidade tornava-se possível em decorrência da introdução de alguns elementos urbanos. Além disso, o **trabalhar fora** realizado pelos nativos não ocorria com a total eliminação das atividades tradicionais tanto na agricultura como na pesca.

---

<sup>77</sup> Como já mencionado anteriormente, Dias (1995, p.52) refere ser a falta de trabalho um dos motivos atribuído pelos seus entrevistados da saída dos primeiros moradores do Campeche. E afirma que dessa atividade e período o crescimento da população da Ilha e do Campeche aumentavam consideravelmente.

Para os nativos mais antigos, a razão da descontinuidade nestas atividades tradicionais, como na agricultura e nos engenhos de farinha, decorreram do desinteresse por parte dos filhos ou das gerações seguintes em continuar plantando e manufaturando. Nas falas de Dna. Cebolinha transparece o descontentamento em ver que todo o conhecimento sobre as formas de plantar e colher não significava muito para os mais jovens.

“Os filho não queriam mais fazê, já iam trabalhá fora. Trabalhá, assim, é os antigo que faziam. Depois que acabô os antigo, não fizeram mais nada. Aí arranjaram serviço e iam trabalhá” (Dna. Cebolinha).

Todavia, não foi uma livre escolha por parte dos filhos o trabalho remunerado ao invés do trabalho de subsistência. Pode-se supor que, como havia revelações de que a agricultura e a pesca artesanal já não supriam todas as necessidades da família, os filhos vissem no trabalho fora da comunidade a condição de adquirir bens fundamentais para que constituíssem suas próprias famílias. Assim, de um lado, havia um crescimento populacional da comunidade; de outro, o processo de desenvolvimento da capital, os quais, juntos, acabaram por conferir um novo contexto, corroborando para que os interesses e necessidades das gerações mais novas fossem outros.

“Sabe por que que ninguém queria plantá mais nada? Porque não dava lucro. Aí os rapaz quiseram estudá, estudá, estudá. Foram estudá a tropa toda. Aí foram trabalhá fora e estudá e se aposentaram tudo. Agora já tão tudo aposentado. Agora tá muito fácil da gente vivê.” (Dna. Canela).

Beck (1983), citada por Amora (1996), trata a questão da expansão capitalista no litoral de SC como sendo a principal indutora não só de mudanças no modo de vida da população rural, como também, a grosso modo, o que a tornou proletária. A expansão capitalista se inseria ao modelo desenvolvimentista adotado pelos governantes de Florianópolis, o qual tinha como objetivo modernizar a capital do Estado (embora não fosse pela industrialização), trazendo para cá um conjunto de estatais que, por fim, caracterizariam Florianópolis como o núcleo administrativo de Santa Catarina, surgindo o comércio como a principal atividade econômica.

Neste processo, a população urbana teve seu crescimento acelerado pelas correntes migratórias, com a ocupação não só do perímetro urbano, mas ampliando-se em toda a Ilha.

Assim, em associação à expansão capitalista, estava uma progressiva valorização imobiliária das terras. Esta estaria inserida em uma conjuntura de interesses sobre a área do Campeche, local entendido pelos órgãos públicos como possível para a orientação do crescimento da cidade (ou da malha urbana) – o que fica evidente pelos planos diretores propostos para o desenvolvimento urbano da capital<sup>78</sup>. Esta expansão tanto da monetarização como da população urbana, ou pessoas de **fora**, se tornaria possível com a implantação da rede elétrica na comunidade. A fala de Dna. Alfavaca mostra que a procura por terrenos no Campeche intensificou-se nos anos de 70, com a chegada da luz elétrica.

“É porque depois que teve a luz aqui no Campeche, veio muita gente de fora, do Rio, procurá terreno pra cá. Aí eles (os nativos) começaram a vendê pra esse pessoal que tinha dinheiro. Mas eu vô te contá uma coisa... tinha gente aqui que foi vendendo, foi vendendo até ficá só com o terreno que tinha a casa e um quintalzinho” (Dna Alfavaca).

A perspectiva das gerações mais novas ao perceberem uma melhor oferta na venda da terra, assim como as possibilidades de uma melhor remuneração, possivelmente não recusaram de fazê-la. Dentro desta conjectura, as pessoas que possuíam extensões maiores de terra, como os donos de engenho, é muito provável que tivessem reduzido ou eliminado os contratos de parceria (arrendamento), assim como fechado as casas de engenho de farinha. A redução na produção de farinha havia relação entre o lucro obtido com ela e o que se poderia adquirir com a venda das terras. A condição de se ter dinheiro em mãos possibilitava a aquisição de diversos produtos urbanos, como os equipamentos eletrodomésticos, entre outros.

---

<sup>78</sup> A partir da constatação dos trabalhos na área, buscou-se compreender como estas condutas desenvolvimentistas adotadas por órgãos públicos desencadearam mudanças consideráveis dentro do cotidiano dos entrevistados, especialmente ao que concerne às formas de obtenção e à presença dos alimentos. A respeito da problemática acima, sugere-se a leitura dos dois trabalhos sobre o Campeche que buscam justamente discutir o Plano Diretor construído pelos órgãos públicos, considerando o olhar dos nativos: “Tantos Campeches quantas imaginações: um estudo sobre o espaço do Campeche” de Vera L. N. Dias (1995), “O lugar do público no Campeche” de Ana M. G. A. Amora (1996) e o “Dossiê Campeche” (Sousa *et al.*, 1997) . Complementando a discussão com os trabalhos presentes no relatório do CECA (1996): “Uma cidade em uma Ilha”.

“Depois a gente deixou de plantá, porque os engenho também foram se acabando também. (...) Os pai morriam e os filho não queriam mais fazê. O pai morria e já vendiam a terra, porque... Eu só tenho essa aqui porque eu ainda não vendi. Mas tanta gente atrás desses terreno pra vendê, com todas essas casa aí... Enquanto eu tivé viva, eu vô cuidando, depois morre, vocês brigam, se quiserem brigá, brigam! (olhando e falando para os dois bisnetos presentes)” (Dna. Cebolinha).

Através deste último relato, torna-se evidente que a introdução dos elementos urbanos - como o transporte coletivo, as estradas rodoviárias e a energia elétrica - e, conseqüentemente uma maior procura de terras, acabaram interferindo na organização desta comunidade em torno de suas formas tradicionais de obter os alimentos.

Desta forma, o “desencanto” se faz presente para os antigos que ao longo da vida plantaram seus alimentos e que não podem mais fazer sua farinha por não existirem mais os engenhos, como também os espaços de cultivo. Assim, a terra que outrora representava o sustento pela produção dos alimentos da família, a habitação, assim como o espaço de produção da vida típica do modo ilhéu de viver, agora se resume a uma garantia da morada dos filhos. Os valores tradicionais em torno do que significa **plantar para comer** não são mais compartilhados pelos mais jovens, os quais, na medida em que adquirem remuneração e têm acesso aos mercados, compram seus alimentos.

Embora se esteja fazendo referência à venda das terras realizada pelos nativos, em meados da década 80, a grilagem de terras realizada por pessoas de **fora** da comunidade toma destaque. A apropriação, segundo nossos entrevistados, se deu sobre áreas de preservação e terras pertencentes a pessoas que moravam em outras localidades, como o Rio de Janeiro. Tais propriedades já haviam sido vendidas pelos nativos. Os grileiros parcelavam estas terras em lotes menores, em terrenos destinados à moradia. No trecho de uma entrevista com Dna. Alfavaca, fica evidente a indignação dos nativos a respeito da questão.

“Olha, pra você tê uma idéia, dali da beirada da rua Aureoreal até na Lagoinha da Chica, eles pegaram terra, é terra pra não bota defeito, e eles pegaram tudo! E foram pegando, e foram vendendo, e foram construindo. Hoje, acho que tem pra mais, não sei, pra mais de

quinhentas casa ali. Pô, foram avançando! Depois quando o pessoal, eles souberam e vieram... o pessoal moravam parece que lá pro Rio. Quando vieram atrás, não conseguiram mais tirá, já tinha uma força de casa, tinha pedaço que um dono já tinha vendido pra outro, o outro já tinha vendido pra outro...” (Dna Alfavaca).

Com efeito, o crescimento da cidade em direção à comunidade do Campeche, tanto influenciou pelo conjunto de equipamentos e produtos, pelos valores inerentes a um modo de vida distinto ao dos nativos, como transformou completamente os espaços de plantio (fotos aéreas, anexo 2). Relatos como este que se segue evidenciam a ausência daqueles espaços que outrora eram destinados ao cultivo ou criação.

“Eu nasci... Eu nasci, você deve conhecer, a gente chama Campina. Meus irmão, a minha mãe se criamos tudo ali. Hoje, onde é o ‘Novo Campeche’, aquilo ali era tudo do meu tio, aquele terreno tudo ali era do meu tio. (...) É ali era tudo pasto, se criava gado, onde é o ‘Novo Campeche’, era pasto” (Dna. Alfavaca).

É a mudança do espaço com características e expressões urbanas. Mais do que isso, essa mudança denuncia um rompimento da relação agrícola que estas pessoas tiveram nesses mesmos lugares onde viveram sobre sua própria maneira. Primeiro, foram as cercas; depois, os muros, reduzindo não só os espaços de cultivo e criação como as áreas de lazer, de coleta de lenha e de água. Houve um processo de “estrangulamento” cultural em virtude da perda dos substratos materiais para o alojamento das manifestações culturais. Os nativos, ao terem os espaços reduzidos aos limites da casa, perderam as condições para as manifestações culturais de antes.

Atualmente, o uso de terras ficou restrito ao espaço adjacente às casas dos nativos antigos, onde se cultivam algumas plantas para tempero na cozinha e, no melhor dos casos, ao plantio de aipim, batata doce e amendoim. É o universo cultural em torno do plantar, preparar e comer que se contenta em poucas práticas, precisando ser guardado, em sua maioria, na memória, fazendo parte do passado do nativo.

“Eu comprei um bucadinho de amendoim pra plantá. Só plantei pra não perdê a minha “cachaça” de plantá, é! (...) Plantei uma carreira de milho ali, e amendoim e uns pezinho de aipim. Agora, se amanhã chove, eu vô vê se passo uma enxada ali pra não criá mato” (Dna. Cebolinha).

A especulação imobiliária tornou-se algo incontrolável tanto no Campeche como na Ilha. Lago (1983, p.108), através de seu trabalho na comunidade de Canasvieiras (Ilha de Santa Catarina), vem a corroborar a respeito do processo de transformação do valor da terra para os nativos do Campeche. Ela menciona que “os habitantes de Canasvieiras que possuíam terras, em geral, não tinham uma renda fixa, e a maior dificuldade residia, como atestaram todos os informantes, na escassez do dinheiro. Desta forma, muitos destes camponeses não conseguiram resistir às propostas para a venda das terras”. Considera, assim, o processo de venda como “o início do fim da atividade agrícola de subsistência”, o que desencadeou, fundamentalmente, na compra dos gêneros alimentícios.

## **2.2 O encanto e desencanto nas possibilidades de produzir e adquirir os alimentos**

No transcorrer desse processo de transformação e redução dos espaços antes agricultáveis para espaços urbanos e, em decorrência de não se produzir boa parte dos alimentos, algumas alternativas para a sua obtenção foram sendo implantadas pelos nativos. A aquisição de produtos alimentícios tomava gradativamente maior importância na conjuntura **de obter o que se come**.

Inicialmente, quando começaram os nativos a buscar um trabalho remunerado na cidade, em função de não existirem mercados instalados na comunidade, as preocupações e as atividades diárias de toda família estavam ainda dirigidas à prioridade da produção de alimentos. Assim coexistiam os trabalhos urbanos e as atividades tradicionais, ou seja, havia ainda condições, como também necessidades de se cultivar pequenas lavouras de aipim, batata-doce, entre outros.

“Já tinha muita gente assim na cidade, né? Assim como na polícia. Mas o pessoal mais antigo, mais velho, viviam tudo de pescaria e de plantá. (...) Mas quando a gente plantava assim, assim que a gente casô, a gente não comprava assim muita coisa pra... assim, as feira, essas coisa não tinha não, ó. Esses negócio de sacolão, isso aí não tinha. Se a gente quisesse comê assim, uma abóbora, uma batata-doce, um aipim, a gente tinha que plantá! Essa coisa não tinha. Não tinha assim pra comprá, como agora, tem feira, tem sacolão, tem cestão do povo, né?” (Dna. Alfavaca).

Mas, com a crescente procura por terras, os espaços de cultivo foram se reduzindo e o trabalho urbano tomou maior significação. Através dele, cada vez mais se obteria a totalidade da comida diária da família, assim como também através dele os nativos proporcionariam condições de um futuro melhor aos filhos. Afinal, as próximas gerações, definitivamente, não teriam mais condições de prover algum alimento sobre a terra a ser transmitida, uma vez que ela seria muito menor do que aquela que os pais haviam herdado.

A tendência, então, se dirigia a um encurtamento do processo de cultivo, manufatura e preparação de comidas, acompanhado pelo desuso de todo este campo de representação e de identidade em torno destas práticas. Assim, os nativos foram perdendo seus costumes característicos no trabalho, no lazer e no que se costumava preparar e comer<sup>79</sup>.

Em associação àqueles alimentos que ainda eram cultivados e pescados, outros começaram a fazer parte da alimentação dos nativos através do acesso aos mercados que, além daquelas “vendas” iniciais, foi facilitado pelo transporte coletivo até o centro da cidade e continente e, mais tarde, pela instalação de mercados na localidade.

“A gente comprava muito. Era..., no começo, era aqui, mas depois tinha um mercado lá na Pedrita, pra lá da Pedrita. Um pouquinho depois do colégio. E lá eles tinham uma kombi que eles faziam entrega em casa. Então, a gente ia comprá lá, porque lá já era um mercadinho mais maior, e a gente comprava lá e eles traziam. Depois também a gente começou a ir pra São José comprá. Ia muitas mulher fazê compra grande lá porque era mais barato. Então, depois eles vinham fazê a entrega aqui das compra da gente tudo. E também teve o ônibus da Cobal<sup>80</sup>, o mercado Cobal, sabe? Eles traziam mercadoria pra vendê aqui. Eles vendiam na frente do Colégio aqui do Campeche, a cada 15 dia. (...) Eles traziam açúcar, café, ovos, óleo, frango, menos carne, tudo que é tipo de lingüiça... Tinha de tudo que se vende no supermercado! E o pessoal naquela época já tinha mais dinheiro, né?” (Dna. Alfavaca).

---

<sup>79</sup> Por outro lado, as possibilidades em se praticar ou pôr em prática estes valores culturais referentes ao universo alimentar destas pessoas poderiam estar limitadas não só pelo processo de urbanização em curso, mas estaria num possível esgotamento da fonte provedora destes alimentos, do mar ou da terra, como foi referido anteriormente sobre o desaparecimento dos peixes pampo e enchova durante as pescas artesanais na comunidade.

<sup>80</sup> O ônibus da Cobal, a qual a entrevistada se refere, não era propriamente um mercado. A Cobal – Companhia Brasileira de Alimentos, consistia numa empresa de comercialização estatal que deveria responder às estratégias do Governo Federal de distribuição e de controle nos preços dos produtos comercializados no varejo (Chonchol, 1989; Tartáglio, 1998). Entretanto, este programa do governo, com o tempo, apresentou uma desistência relativamente alta por parte das famílias, em decorrência das deficiências de abrangência espacial da rede de postos da Cobal (Campino, 1985).

A presença destes primeiros mercados sucedeu-se pelo fato de as pessoas estarem dentro do mercado de trabalho e possuírem, assim, as condições de adquirir os alimentos. Desta forma, elas entraram em contato com gêneros alimentícios que não faziam parte da produção da família e nem da cultura alimentar dos nativos, destacando-se o óleo de soja e o frango. Porém, segundo a confirmação da entrevistada de que era disposto à venda “tudo que se vende no supermercado”, é muito provável que ocorresse a compra de produtos como o arroz, o macarrão, entre outros. A aquisição destes gêneros alimentícios certamente exigia a incorporação de novas formas de preparo. Sendo assim, novas comidas, além daquela tradicional, comportariam a mesa familiar.

Além dos alimentos novos, também eram adquiridos aqueles já de consumo corrente, como ovos, açúcar, café e, certamente, estes mercados já deveriam trazer também a farinha de mandioca. Ressalta-se que tanto o açúcar como o café já eram adquiridos no “tempo de ratoeiras” nas “vendas” da comunidade, embora o café também fosse colhido, processado em casa, torrado e pilado, para depois então ser consumido. O mercado Cobal, como outros, está relacionado com o início de uma época de facilidades, quando comparada àquela “da enxada” e da “apanhação” de café.

Vale lembrar, como foi abordado em capítulo anterior, que era expressivo o desejo de mudanças pela comunidade. Mudanças que aliviassem uma vida que “era muito sofrida pela necessidade que se passava”. Assim, a vinda da eletricidade trouxe para a comunidade os mercados e todas as possibilidades de equipamentos urbanos, o que se traduz, em muitos casos, num conforto adquirido. Deixavam-se os lampiões à querosene e apagavam-se as fuligens nas paredes das casas. Sem demora, os fogões à lenha acabavam sendo substituídos pelos fogões a gás, resumindo-se assim o tempo e o desgaste físico despendidos na coleta da lenha e no preparo da comida.

“Faz 33 anos que a luz veio aqui pro Campeche! (...) Eu sei porque foi quando eu ganhei a A.. Eu já tava quase ganhando ela quando vieram fazê a instalação naquela semana. É foi a luz e qual era a outra coisa que até que veio? Foi o ... Num dia ... que o T. (marido) foi trabalhá, e eu só tinha fogão à lenha, depois chego de tarde, (...) por essa hora assim, eu tava até pegando um pouco de graveto pra fazê o fogo, porque a gente tinha que fazê o fogo de manhã, né? Quando pára o caminhão do K., porque o K. é muito antigo. Aí, logo três dias depois, a luz elétrica veio. E aí, logo dois dia, três dia depois, a A. nasceu. Isso era no mês de fevereiro” (Dna. Alfavaca).

Ao longo de uma rotina marcada por plantar-colher-e-comer, a chegada do “progresso”, do comércio e de pessoas de **fora** com um modo de vida diferente daquele encontrado no Campeche, representou o começo de uma série de rupturas e de redefinições, tanto nas atividades tradicionais, na prática alimentar, quanto na representação e identidade em torno dos alimentos obtidos, derivando em uma nova conformação de valores culturais, adormecendo alguns tradicionais e incorporando novos valores, valores urbanos.

### 3 OFERTA DOS ALIMENTOS NO “TEMPO DA LUZ”

O “tempo da luz” está marcado pelo estabelecimento de uma infra-estrutura urbana no Campeche, havendo luz elétrica, água encanada, rede telefônica, escolas, estradas, transportes coletivos, centros de saúde, farmácias, lojas, restaurantes e uma quantidade maior de mercados, que contemplam desde mercearias até fruteiras e padarias. Estes elementos urbanos à disposição dos nativos acabam, segundo eles, por trazer uma maior comodidade quando comparados às condições existentes no “tempo de ratoeiras”.

“Era um tempo bom, só que era muito sofrido, com muita pobreza, e agora, graças a Deus, agora tem tudo, né? Às vezes, a gente pode dizê que hoje a gente tá rico” (Dna. Alfavaca).

Agora os nativos são poucos perto da quantidade de pessoas de **fora** que se estabelecem no Campeche, o qual passou a organizar seus espaços a partir deste novo contingente de pessoas que chegam. Pessoas estas de várias procedências e, conseqüentemente, portadoras de múltiplas culturas e modos de vida diferenciados, o que fornece um novo desenho de comunidade ao Campeche: o estatus de bairro da capital.

“Porque primeiro tinha muita pouca gente no Campeche, né? No meu tempo, assim, quando eu casei, ainda era pouca gente no Campeche. Porque agora se a gente for contá mesmo, nativo tem muito pouco! Tem muita gente de fora, né? (...)” (Dna. Alfavaca).

Também encontra-se no “tempo da luz” **encantos** e **desencantos** diante das mudanças ocorridas pelo processo de urbanização. Encantos quando os nativos ressaltam em suas falas a tranqüilidade originada pelo usufruir as facilidades advindas com o “progresso”; desencantos manifestos pela inquietação na falta de segurança com a presença cada vez maior de pessoas estranhas à comunidade.

“Olha, tem gente no Campeche, que eu vô te dizê, a gente não conhece! Tem gente aí, aparece pessoas aí que a gente nunca... como a gente diz, nunca viu mais preto ou mais branco. (...) Mas tem uma coisa, depois, né, o pessoal... não sei se é muita quantidade de gente ou é droga, sei lá, que revira tudo, né? Ninguém respeita mais ninguém. (...) Hoje, hoje tá tudo cheio de gente aí, ó! Às vezes, a gente tem até medo, porque ali pros lado do Ribeirão, pros lado daqueles pinheirinho ali, agora tá até perigoso pra gente passá! Pros lado daquele pinheirinho, tem uma favela. (...) É, o Campeche tá, em vista de outros lugar, ainda tá bom. É, mas já não é mais toda aquela segurança não” (Dna. Alfavaca).

Em função de esta comunidade comportar um número muito maior de moradores em relação ao “tempo de ratoeiras”<sup>81</sup>, com certeza as relações de estranhamento entre as pessoas do lugar com aquelas que vieram de outras cidades sobressaiam às relações interpessoais de compadrio e de vizinhança de antigamente. Contudo, isso não significa que os nativos deixaram ou deixam de estabelecer relações de vizinhança com as pessoas de **fora**, assim como de incorporar tanto elementos de outras culturas como elementos relacionados a um modo de vida urbano. Na fala de Dna. Alfavaca, além de ela mostrar mudanças ocorridas nas práticas voltadas ao lazer, principalmente pelas gerações mais novas, ressalta que estas mudanças fazem parte em cada momento da vida.

“É. Antigamente, o divertimento era que tinha muito baile, existia,... tinha muito baile! E... mas era festa assim, de igreja. Aos domingo, juntava aquelas moça e moçada e cantava todas as ratoeira! Cantava as ratoeira, brincava... É, hoje as pequenininha não

---

<sup>81</sup> O número de pessoas residindo na localidade na década de 1990, segundo dados do IBGE obtidos através do IPUF (1995) é de 4015 moradores. Atualmente, segundo o último Censo demográfico do IBGE (2000), são um total de 18570 pessoas, sendo que destas 1470 residem em área considerada rural. Contudo, como referimos em capítulo anterior, esses últimos dados se referem ao Distrito do Campeche, o qual abrange comunidades vizinhas.

querem nem mais brincá todas junta. Já tá tudo moderno, né? Vê, cada coisa tem o seu tempo” (Dna. Alfavaca).

A incorporação de elementos de outras culturas, assim como de um modo de vida urbano, também se dá mediante os alimentos. A partir do que é exposto nas falas a seguir, em relação ao que se “comia antes” e ao que se encontra para “comer agora”, é possível estabelecer diferenças entre uma comunidade do “tempo de ratoeiras” e a dos “dias de hoje”. As condições diferentes de acesso ao alimento, a variação na frequência dos antigos alimentos no cotidiano e a atual variedade de comida disponível leva a compreender que ocorreram transformações na cultura alimentar desta comunidade. Contudo, não foram muitos os relatos que abordaram especificamente os novos alimentos adquiridos e que compõem atualmente a alimentação dos entrevistados, assim como de suas famílias.

### 3.1 Vamos às compras?

A maioria dos alimentos que tradicionalmente eram obtidos pelo cultivo e criação, como a pesca no “tempo de ratoeiras”, na atualidade precisam ser adquiridos nos mercados locais ou no centro da cidade. Afinal, das roças, lavouras, criação e das casas de engenhos de farinha, poucas foram as que restaram entre a diversidade de casas residenciais no bairro.

“Aqui não tem mais nada, né? Por enquanto, só tem um engenho ali que faz farinha, né? (...) Tem uns que ainda plantam, mas é pouca coisa. (...) A última vez que eu plantei, plantei melancia e plantei mandioca, mas eles pularam... apanharam a melancia, chegaram lá e cortaram tudo, quebraram a mandioca. Aí, resolvi não plantá mais” (Sr. Cravo).

Em relação à pesca, alguns disseram que continuam nesta atividade, assim como seus filhos. Contudo, a pesca e o cultivo de algumas hortaliças realizado pelos filhos devem estar mais voltados ao lazer ou como atividade feita nos finais de semana, do que para subsistência propriamente dita.

“Os menino sempre pescaram... quase tudo eles tem lancha e vão lá pra ilha pescá. (...) Eles mergulham, tiram cada marisco assim, ó! Eles mergulham lá no fundo. No inverno,

eles não tiram porque o marisco é magro. No verão, não. No verão, eles tão bem gordo, bem graúdo. Então eles tiram 8 sacos, chegam a tirá 8 sacos de marisco! (...) Mas o mais velho, ele plantava com nós. Até hoje, o I. planta, ele planta mais é verdura, planta repolho, rabanete, chuchu, ...verdura ele planta muito! (Dna. Alfavaca).

Assim, alimentos antigamente cultivados, como a batata-doce, o aipim, o milho, a abóbora e as frutas, agora são adquiridos na feira semanal, conhecida como *sacolão*, que ocorre no bairro próximo da escola e creche municipais e do centro de saúde. Ainda podem ser adquiridas no centro da cidade ou na fruteira do bairro.

“ (...) De fruta, eu como mamão. Tudo comprado na feira. Comprei um que tava todo podre por dentro” (Dna. Canela).

Quanto ao feijão, ao café e ao amendoim, são todos ofertados em quaisquer mercados na localidade. A maioria dos mercados se encontra disposta numa faixa próxima à orla marítima e outra ao longo da avenida principal de acesso ao bairro, perfazendo um total de 17 estabelecimentos (ver croqui em apêndice). A farinha de mandioca encontra-se na mesma situação que os demais alimentos tradicionais acima mencionados. Embora tenha sido muito produzida pelos nativos no “tempo de ratoeiras”, chegando até a abastecer outras localidades da Ilha; hoje a farinha que é ofertada nos mercados da comunidade é proveniente da produção realizada no continente do Estado, como a de outras regiões do Brasil.

Então, partindo daquelas “vendas” que inicialmente existiam nesta comunidade, quando a compra se dava sobre poucos produtos, que em sua maioria não eram produzidos na comunidade, posteriormente passando para a comercialização de produtos alimentícios através da Cobal, assim como pela facilidade de acesso aos mercados em outras localidades e finalmente chegando até a instalação gradativa de vários mercados no Campeche, os quais vieram acompanhados das padarias e fruteiras, pode-se ter um panorama da progressiva circulação de alimentos e do grau de importância que foi tendo para a comunidade a obtenção dos produtos através da compra.

“Aí ficô tudo mais fácil! Pra gente comprá as coisa, tudo, tudo, né?” (Dna. Alfavaca).

Com efeito, o crescimento no número destes mercados representa a difusão de uma diversidade de alimentos que em muitos casos não condizem com aqueles produzidos na região e que, por sua vez, são semelhantes àqueles cultivados e consumidos pelos nativos. Os mercados não trazem quaisquer produtos, são produtos veiculados a negociações que transcendem àquelas entre o pequeno produtor e o dono da “venda” ou o intermediário. Afinal, são produtos inseridos em complexos circuitos alimentares, dependentes tanto de decisões comerciais de âmbito nacional como internacional. É o que diz Chonchol (1989) quando trata da alimentação das populações urbanas, a qual acaba se apresentando mais diversificada do que a da população rural, em decorrência do funcionamento dos sistemas de comercialização alimentar, quando a produção, a distribuição e o abastecimento mobilizam diferentes regiões. Assim, a alimentação urbana é composta de mais produtos de origem animal e de mais frutas e legumes, sendo menos afetada pelas variações sazonais.

Em contrapartida, ao longo desse processo de urbanização e conseqüentemente do acesso dos mercados à localidade, foi se estreitando a autonomia dos nativos baseada no conhecimento e detenção dos meios de produção, assim como sobre o escambo. Se antes, por mais difíceis que tenham sido as condições de vida dos nativos, a terra e o mar davam-lhes as possibilidades, dentro do que a natureza oferecia, de decidirem sobre a produção, a pesca, do que e como plantar, como preparar e comer.

Na atualidade, o bairro Campeche não comporta mais estes pescadores, produtores, estes processadores de farinha e aqueles intermediários que traziam e levavam os produtos alimentícios<sup>82</sup>. Compreende, em sua maioria, um conjunto heterogêneo de simples

---

<sup>82</sup> Quando se faz referência à inexistência de pessoas que vivam do plantar e pescar, assim como de produzir a farinha de mandioca, não se está fazendo menção àquelas pessoas que continuam com estas práticas, mas que a sua forma de sobrevivência possivelmente não venha delas, podendo ser de uma aposentadoria, do auxílio dos filhos, entre outros fatores.

**consumidores.** Agora, sendo conhecidos culturalmente ou não, os alimentos consumidos não passam pelo processo de plantar/colher/comer que os liga aos indivíduos.

E, por estas razões, os nativos, hoje considerados **consumidores** ficam, sem dúvida, condicionados ao que os mercados lhes oferecem e, em última instância, às decisões nacionais e internacionais de produção, abastecimento e comercialização. A sua alimentação e a sua cultura estão à mercê de decisões externas. Não lhes compete mais saber quando e como a farinha deve ser feita ou se haverá farinha de mandioca em sua casa, isso dependerá do que os mercados têm a lhes oferecer. Esta questão pode ser percebida sobre dois aspectos abordados pela maioria dos entrevistados: o primeiro refere-se à qualidade dos alimentos dispostos à venda; o segundo, à dificuldade em se manterem certas práticas alimentares em função da inexistência dos alimentos tradicionais.

Embora estes mercados proporcionem a oferta de diferentes alimentos, recai uma preocupação pelos nativos sobre a procedência dos mesmos.

“Hoje se come muito mais coisa. Se bem que a gente come mais porcaria. Hoje, tudo tem agrotóxico. (...)” (Dna. Alfavaca).

Não significa apenas de onde vieram, mas de como foram produzidos. Afinal, no período em que se dedicavam à produção de seus alimentos, acompanhando todo o processo, desde o cultivo, a colheita e o processamento, até o modo de preparo, tinham conhecimento da qualidade dos alimentos consumidos. O reconhecimento das etapas que os alimentos passavam faz parte do grupo, de forma que todo este saber coletivo também exprime um jeito, um modo e um estilo de fazer as coisas, os quais fizeram parte da construção da identidade social desta comunidade. Este saber passa a ter valor diante de notícias sobre como se dá o processo de produção dos alimentos atualmente.

“(...) As comida feita com o que a gente plantava não é a mesma coisa, porque os alimento comprado, eles tem tudo remédio” (Dna. Salsinha).

Nas falas de Dna. Salsinha, que se refere aos alimentos como “tudo tem remédio”, podem estar conotados tanto a presença de insumos sintéticos, em geral utilizados durante o plantio, como de aditivos químicos utilizados pela indústria alimentícia na conservação dos alimentos.

“A alimentação daquela época dava saúde porque era natural e todos trabalhavam muito, era tudo no pesado. Hoje ninguém agüenta, ficam tudo doente. Porque se plantava tudo, não tinha remédio nas planta. A gente pescava, se criava galinha e porco, tudo solto. Não é que nem hoje, dentro de chiqueiro. (...) Se plantava aipim, batata, feijão, chuchu. Hoje se compra e tem que lavá bem, pois é tudo no remédio. (...) Naquele tempo, comia o peixe natural. Hoje é embalado e compra no mercado” (Dna. Salsinha).

“É, e tinha uma coisa, verdura eles comiam tudo purinho, não tinha agrotóxico, não tinha veneno, não tinha isso, não tinha aquilo, não tinha injeção, não tinha nada! E os animais, a carne, comiam uma carne de gado, uma vez ou outra, mas não tinha hormônio, não tinha nada que eles dão pra crescê, né?” (Dna. Alfavaca).

Tanto Dna. Salsinha como Dna Alfavaca demonstram preocupações a respeito da sua alimentação, na atualidade condicionada aos mercados. Demonstram uma clara percepção de que uma alimentação baseada naqueles alimentos produzidos por eles, significava por isto uma vida mais saudável.

Em outros momentos das entrevistas, surgem manifestações de como na atualidade se tornou restrito o consumo de beijus em razão de não existirem mais engenhos de farinha na localidade e de tão pouco serem os que ainda cultivam alguma roça. Ao se levantar a questão do consumo de beijus, duas das entrevistadas assim responderam:

“Ah! Beiju, faz uns três ou quatro mês (que não consome beiju), porque não tem mais engenho pra fazê!” (Dna. Cebolinha).

“É o pessoal não qué mais plantá,.. aí não tem mais farinha, não tem mais engenho...(…) É do meu primo (o único engenho em funcionamento no bairro). É ele que faz farinha ainda, mas tem pouca mandioca. (...) É, agora até que tem passado..., ali como no centro, que eles já tão fazendo beiju ali pra vendê, né? Eles já fazem. (Dna Alfavaca).

Dna. Alfavaca leva a entender que a comercialização de beijus se dá no centro da cidade, e que parece ser algo recente. Embora não seja percebido pelos entrevistados, o consumo de beijus acabou por depender tanto de uma possível oferta feita pelos mercados e padarias, como do seu poder aquisitivo. O que indica que é incerta a garantia de que estes alimentos pertencentes

à cultura dos nativos sejam continuamente produzidos e dispostos à venda. Agora pouco importa todo o saber e o significado em torno da produção e preparo do beiju, uma vez que não se torna mais profícuo nesse espaço urbano, tanto para eles como para os seus filhos e netos.

“Pros neto mais novo, se vê o engenho de farinha funcionando, é uma novidade. O filho da M. (filha), ele conhece, ele já chegô a raspá mandioca, ajudô a fazê beiju, a fazê rosca. Os mais novo, não.” (Dna. Alfavaca).

Contudo, estas limitações em se continuar praticando certos hábitos alimentares tradicionais foram pouco evidentes durante as entrevistas. Sobressaem as manifestações a respeito da **facilidade** e da **comodidade** em se ter presente os alimentos na atualidade. Estas se dão em um constante comparativo entre as formas de obtenção de “antigamente”, do trabalho na “roça” e na pesca, e as formas de “hoje”.

“Vô te dizê uma coisa: hoje tem muita coisa assim de bagunça, agora é muito melhor pra vivê. Embora o pessoal reclame que falta emprego, mas ninguém tá passando fome, assim como nós passava” (Dna. Alfavaca).

A aquisição de alimentos é vista pelos entrevistados como a benesse da vida moderna. Isto se torna evidente nos dois depoimentos seguintes, sendo que o primeiro fala a respeito do consumo de verduras, que Dna. Cebolinha diz ser algo presente no seu cotidiano alimentar atualmente, o que impulsionou a se indagar sobre a existência de horta em seu quintal, uma vez que ainda cultivava alguns poucos alimentos, como aipim, milho e amendoim. Sem demora, ela foi logo expressando a comodidade presente em adquiri-las na feira do centro da cidade.

“Ah!, não, isso aí a gente, eu, compra na cidade, na feira da cidade. Aí, quando chega o dinheiro, já chego e já pago” (Dna. Cebolinha).

“(…) Ah! Hoje tem de tudo, né? Tem café torrado pronto pra passá! Antigamente, eu torrei muito, mas muito café! E eu não gosto de café torrado em casa, ele fica meio amargo, não sei. Na minha casa, eu só compro W.... Antigamente, eu chegava a torrâ café verde, porque não tinha. Eu cozinhava, espremia assim e torrava. A minha mãe tinha um pilão assim, que era de socá sal e ela usava aquele prá socá o café. Esse pilão era muito, mas muito velho, ele era da minha vó! Mas ficava muito ruim” (Dna. Alfavaca).

A partir de uma ligeira interpretação das falas dos nativos, se é levado a constatar que o poder aquisitivo aparece como um “pano de fundo”, permanecendo no centro do palco a significância em torno dessa nova forma de se obter os alimentos. Forma esta simplificada e vista como atenuante daquele trabalho árduo do passado.

Contudo, para os nativos, vivendo dentro de um espaço reconstruído a partir de elementos urbanos, o dinheiro configura-se como fator preponderante nas relações de troca, que é a compra. Em se tratando do poder aquisitivo de uma população, viu-se anteriormente, por meio de Diez Garcia (1998 e 2000) e Chonchol (1989), que ele é um determinante do consumo alimentar, principalmente quando predomina um modo de vida urbano, meio em que as condições de obtenção dos gêneros alimentícios se dão principalmente mediante a venda da mão-de-obra e pela circulação de moeda.

Entretanto, não se tornou evidente nas entrevistas que o poder aquisitivo dos nativos pudesse interferir ou comprometer a compra dos antigos alimentos, como o feijão, a farinha de mandioca e o peixe ou até mesmo facilitar ou impossibilitar a obtenção dos novos produtos alimentícios presentes no mercado.

Outras manifestações marcaram pela negação em se falar a respeito “do que se compra hoje”. Em relação às falas de Dna. Cebolinha sobre sua alimentação na atualidade, percebe-se que existiu uma certa relutância em querer abordar sobre os alimentos adquiridos, o que não é percebido quando é solicitada a falar da possível presença dos alimentos de antigamente.

“Ah!, isso aí eu também não vou falar porque se eu comprar, eu não compro, se eu não comprar eu não como, nem é assim.” (Dna. Cebolinha).

Em relação a esta fala, pode estar em jogo outro fator que é o constrangimento de se falar o que se come na atualidade, em decorrência da diversidade de alimentos ofertados e da possível disposição dos mesmos em categoria de classe com relação ao poder aquisitivo das pessoas.

Pode-se supor também que a sua resistência em mencionar os novos alimentos que hoje se fazem presentes no seu cotidiano esteja na falta de identidade a eles atribuída ou que eles sejam capazes de possibilitar.

Afinal, como se viu anteriormente em relação à discutível qualidade dos alimentos comprados, tão pouco, ou muito pouco, sabem os nativos de como vários dos produtos alimentícios dispostos à venda nos mercados são elaborados, processados e as matérias-primas que o incorporam. Talvez, nem a origem e as formas de cultivo, a sazonalidade destas espécies alimentares. Sendo assim, na medida em que romperam a sua relação com a terra e, não produzindo mais seus alimentos, houve a introdução de novos gêneros alimentícios, o que traz em seu bojo um processo de assimilação de novos elementos, que começam a fazer parte de sua cultura. Mas será que os novos alimentos por simplesmente fazer parte da alimentação dos nativos podem auxiliar na identidade do grupo?

“Se não sabemos o que comemos, não se tornaria difícil saber não somente o que nos tornaremos, mas também o que somos?” (FISCHLER apud MENASCHE, 2003, p.161).

Esta problemática não pôde ser percebida enquanto Dna. Cebolinha falava dos alimentos que faziam parte do “tempo de ratoeiras”. Tais alimentos permaneciam restritos a um conjunto de alimentos possíveis de ser cultivados nesta região, o que significa dizer que, por mais que ocorressem diferenças de classe social dentro desta comunidade, em sua maioria pelas condições dadas - necessidade de pescar, plantar para comer e de uma circulação de alimentos baseada em poucas variedades provenientes de outras localidades -, os alimentos e a comida eram comuns em todas as casas e famílias.

(...) É, eu como peixe, como muito peixe com pirão, eu como feijão com farinha, como naquele tempo. Só não posso comê... Verdura que a gente não comia e que agora a gente come mais verdura. (...) Ah! Pirão d’água... umas vez de peixe, outras vez, pirão de feijão... Semana passada, a semana inteira foi pirão de feijão!” (Dna. Cebolinha).

### 3.2 “A comida tá na mesa!”

Na medida em que se convidavam os nativos a falarem sobre quais alimentos eram obtidos nos mercados e feiras, as explanações acabavam sendo evasivas, como se viu anteriormente: “Aí ficô tudo mais fácil! Pra gente comprá as coisa, tudo, tudo, né?”. Apenas quando falam sobre o que preparam e consomem é que os alimentos de um modo geral aparecem nas falas.

“Ah! Hoje eu como de tudo! É café com farinha,...é feijão... o que eu não gosto muito é arroz, mas também como” (Sr. Cr avo).

“Hoje se come muito mais coisa. (...) Quando nós almoçamo, tem de tudo. É feijão, é arroz, é macarrão, é peixe frito. (...) Eu não gosto de pão, não sei, eu não gosto. Na minha casa, sempre tem, mas eu não sinto assim aquele sabor, pra comê aquele pão. (...) Às vezes, de manhã, eu como uma banana e um cafezinho com leite, e pronto. Ou, eu como um biscoitinho assim, uma fruta. Uma coisa que eu gosto muito, sempre gostei foi de café amargo. Com uma bolacha, uma coisa, eu tomo café amargo. Eu não sô de muito doce. (...) Aqui em casa, a gente faz muito bolo, é raro não tê um bolo aqui em casa, porque as minhas filha são muito boleira! Elas fazem muito bolo pra fora” (Dna. Alfavaca).

No conjunto destes relatos como o de Dna. Cebolinha (acima), torna-se possível perceber que os alimentos ou as preparações referidas mostram que houve mudanças no consumo dos nativos. Mas aparecem com destaque aqueles alimentos e comidas culturalmente estabelecidos, como o peixe, a farinha de mandioca e o feijão. Em relação aos novos alimentos, aparecem o arroz e diversos produtos derivados de trigo, como o macarrão, o biscoito, a bolacha, bolos e o pão. E, no relato de Dna. Cebolinha, ainda aparece o consumo de verduras.

Em relação à evidência da continuidade no consumo dos alimentos tradicionais, poder-se-ia constatar que a cultura alimentar dos nativos, assim, transporece a sua plasticidade, uma vez que, ao incorporarem novos alimentos, não deixam de lado as antigas práticas no seu cotidiano. Mas, na medida em que se fazem questionamentos sobre o consumo destes alimentos pelos mais jovens, aparecem ambigüidades nos discursos.

No caso dos primeiros relatos, de Dna. Alfavaca e de Sr. Cravo, ambos afirmam que seus filhos e netos não só continuam consumindo esta comida como saboreiam-na muito, o que fica evidente em relação ao pirão d'água. Nos dois relatos seguintes, de Dna. Salsinha e Dna. Cebolinha, ambas indicam para a uma incerteza na continuidade destas práticas culturais.

“Quando a gente faz lá em casa, que a gente compra batata (doce)... isso aí tudo, eles comem! (...) Eu tenho um neto, que há pouco tava aqui brincando..., esse gosta de um pirão com farinha que tá danado! Rosca, rosca também. O outro ali, não. Mas o outro... às vezes come pirão puro! A gente: *Não, come carne. Não! Eu quero pirão puro!* (o neto) (...) É, tem que aprendê a comê (pirão). Não faz mal, não!” (Sr. Cravo).

“Todos comem essa comida! (...) Os meus filho gostam mais de peixe do que de carne. A minha neta, filha da M., quando vem pra cá, só qué sabe de comê pirão d'água, pirão d'água com peixe.” (Dna. Alfavaca).

Dna. Salsinha, quando se referiu à alimentação dos netos, relatou considerar complicada a questão de eles consumirem os alimentos dos quais seus filhos foram alimentados, uma vez que os pais, na atualidade, já não possuem o hábito de consumi-los.

“As crianças aprendiam a comê o que tinha! Todos meus filho cresceram comendo pirão d'água, carne seca assada, batata e aipim cozido. Antigamente, a gente aqui em casa fazia *roupa velha*<sup>83</sup> pra comê com pirão d'água no café da tarde. Hoje, vai na padaria a qualquer hora e se compra pão!” (Dna. Salsinha).

Nesta fala, Dna. Salsinha expressa o sentimento vivenciado diante da desvalorização das preparações antigas que acompanhavam o café. Para ela, **o comprar** o “pão na padaria” corresponde a um rompimento com as tradicionais preparações que compreendiam esta refeição, assim como com a história presente por de trás das formas como eram obtidos estes alimentos, seja pela agricultura e criação ou pela pesca.

No depoimento de Dna. Cebolinha, quando requisitada a falar sobre a presença do feijão, da farinha/pirão e do peixe na alimentação dos filhos e netos, transparece em sua fala um descontentamento por não haver mais momentos/espacos de articulação quando estas relações familiares tornam possível o conhecimento dos alimentos que se fazem presentes.

---

<sup>83</sup> Esta preparação consiste basicamente numa omelete feita com as sobras de carne seca que foi cozida no feijão e tempero verde.

“Agora, não vai perguntá nada que eu não sei. Cada um na sua casa!...Quando eram pequeno, eu tratava deles, a gente sabia” (Dna. Cebolinha).

A partir de Geertz (1978) e Rodrigues (1989), podemos refletir sobre a dificuldade para que estes significados em torno dos alimentos sejam socialmente programados e se mantenham presentes para as gerações mais novas, uma vez que os espaços sociais muitas vezes podem se mostrar reduzidos para que a ação cultural se estabeleça. Estes espaços podem se dar em momentos familiares, em locais de festas da comunidade, entre outros. Momentos em que a experiência de como preparar a comida tradicional e o que se costuma comer permitem uma ligação entre as gerações de uma mesma família e entre os membros e gerações de uma comunidade. Tais espaços de articulação surgem nas falas do Sr. Cravo e da Dna. Alfavaca quando se referem aos seus filhos e netos (vistos anteriormente). Mas, em se tratando especificamente sobre encontros familiares, poucos foram mencionados, havendo apenas o relato de Dna. Alfavaca.

“De vez em quando eles fazem uns peixe. Assim, quando eles pescam uns peixe bem grande, aí eles convidam um monte de gente... e a aí é a mãe que vai prepará o peixe. Nós se juntamo todo mundo ali fora. E fizemo caldo de peixe, pirão, marisco. É uma festa!” (Dna. Alfavaca).

Já em relação às festas da comunidade, na **Festa do Divino Espírito Santo**<sup>84</sup>, foi constatado que os alimentos e as principais comidas que a compõem atualmente não apresentam semelhança com os alimentos, os quais foram levantados como sendo tradicionais pelos nativos. Lá estão os frangos assados, o risoto, o cachorro-quente, a cocada, entre outros.

Então, na medida em que as antigas práticas tornaram-se relativas em decorrência de mudanças em torno de um modo de vida e assim, em decorrência também de mudanças na

---

<sup>84</sup> Esta festa, na verdade, consiste no Ciclo do **Divino** que começa ainda na Quaresma, com a saída da Bandeira do Divino, que percorre as casas coletando donativos para a festa, a qual se dá no dia de Pentecostes, 50 dias após a Quarta-feira de Cinzas. A festa popular, propriamente dita, dura três dias, nos quais há cortejo imperial, missa festiva, quermesses, bailes, apresentações folclóricas e queima de fogos. Na Ilha, tais festas ainda se realizam no Ribeirão da Ilha, Santo Antônio de Lisboa e Campeche (CECA, 1996, p. 70).

cultura dos nativos, criam-se espaços para que novos alimentos sejam introduzidos e venham a colaborar para uma nova conformação das práticas alimentares. Estas novas práticas se estabelecem pelo conforto, pela praticidade, pela facilidade na obtenção, pelo sabor e pela aparência veiculados aos novos alimentos ofertados pelos mercados na atualidade.

Desta forma, percebeu-se durante as entrevistas que, na medida em que os nativos falam do presente, o seu poder de voz como representação coletiva vai se enfraquecendo, pois ao fazerem referência aos novos alimentos que compõem a mesa, falam de sua alimentação e, no melhor dos casos, falam de sua família. A convicção em torno do que todos consumiam apenas ressurge quando mencionam os alimentos e a comida no “tempo de ratoeiras”. Afinal, esses novos alimentos adquiridos, por mais que façam parte na atualidade do cotidiano alimentar dos nativos, não representam nem possuem uma relação com suas histórias de vida, com a história da formação desta comunidade, uma história construída na “enxada, na rede e na fornada”. Não proporcionam sequer lembranças de momentos que a comensalidade girava em torno do fazer e comer os beijus, assim como a rosca durante as fornadas de farinha, momento em que todos da família participavam, ou o preparar o feijão num fogo de chão durante a colheita do café, quando as moças passavam cantando as ratoeiras.

Sendo assim, os relatos dos entrevistados sobre os novos alimentos não podem indicar um padrão de consumo da comunidade ou ao menos dos nativos que vivem no bairro. Os motivos pelos quais os nativos escolhem e comem certos alimentos não passam apenas por questões culturais. É um conjunto muito maior de fatores relacionados às escolhas alimentares, como o sabor, a aparência, a diversidade de produtos dispostos à venda; a própria comodidade e facilidade relacionadas aos alimentos.

“Hoje, as criança, os filho, eles escolhe o que qué comê! (...) Antigamente, ao invés de carne, a gente comia um ovo. Hoje se vai perguntá: *Vou fritá um ovo, alguém vai querê?* Ninguém qué sabê de comê!” (Dna. Alfavaca).

Então, os valores tradicionais pertencentes à cultura dos nativos permitiram-lhes por muito tempo representar dentro, de uma ordem e sentido, todas as suas atividades, tanto na terra quanto no mar, suas práticas alimentares e os próprios alimentos no seu cotidiano. Enfim, possibilitou-lhes fazer uma ancoragem entre um passado e um presente, como menciona Stort (1993). Contudo, foram tantas as mudanças neste modo de vida decorrente, sobretudo, do processo de urbanização e da entrada dos mercados na comunidade, que os seus valores culturais, assim como todos os seus elementos, apresentam-se incapazes de operar em complementaridade e cooperação, de forma a sustentarem-se mutuamente dentro deste novo contexto.

Por estas razões são percebidas ambigüidades em torno da presença dos alimentos tradicionais no cotidiano do grupo. Elas mostram que a passagem de um modo de vida a outro, como foi visto, não se faz com a destruição de todos os traços culturais. Na verdade, como refere Silva (2001), há um processo de destruição-criação continuado. E, dentro deste processo, acompanham os sentimentos de encanto e desencanto.

Estes traços culturais estão presentes não só nas práticas alimentares tradicionais realizadas, sobretudo, pelos mais velhos, mas também estão nas poucas roças e lavouras, no único engenho em funcionamento, na pesca de “tarrafa” como de barco na época da tainha e, especialmente, nos encontros familiares, quando então são colocados no centro da mesa, no centro do palco, no centro das atenções, os alimentos que outrora, no “tempo das ratoeiras”, era a comida, a comida do cotidiano, os alimentos e as formas de preparar comuns do passado. Estas preparações, agora consagradas alimentos de festa, fazem parte de ocasiões especiais, mas tem algo que ficou intitulado a estes mesmos alimentos, mesmo em contextos diferentes: eles representam a sociabilidade, o encontro e a comunhão entre semelhantes. Eles ainda permitem isso; eles são isso!

“Através de um sabor, sem querer, recupera-se tudo. O jantar familiar, a festa de aniversário, o almoço com aquele amigo sempre lembrado. Recupera-se a família, o amigo. Tudo, tudo, um toque de sabor pode trazer de volta – que nome dar a esse sabor, de reconhecimento pessoal e intransponível, senão de sabor da paixão?” (ROMIO, 2000, p.229).

Assim, os valores tradicionais adormecidos para este grupo são reavivados nestes eventos e atividades, como também quando são questionados pelo seu passado, quando são requisitados a dar notícia da história de suas vidas nesta comunidade.

## CAPÍTULO V

### CONSIDERAÇÕES FINAIS E ENCAMINHAMENTOS

Propusemos, através desse estudo, compreender as relações estabelecidas entre os nativos do Campeche e os alimentos dentro de sua cultura. Assim, buscamos analisar se os alimentos mudariam a sua conformação dentro da rotina alimentar dos nativos a partir das transformações ocorridas nas formas de obtenção.

A primeira consideração que se impõe nesse momento a respeito do que expusemos e discutimos ao longo do presente trabalho é aquela que aponta para a sua incompletude, ou seja, para o caráter inacabado e não-definitivo das reflexões elaboradas, pois, o alimento encerra um conjunto muito complexo de relações e, dentro daquelas percebidas durante o estudo, foi possível constatar a necessidade de um aprofundamento interdisciplinar para um melhor entendimento e, principalmente, encaminhamento de soluções ao grupo social, assim como sugestão para trabalhos futuros.

Em um primeiro momento da discussão, ficou evidenciado que, para os nativos, no passado, no “tempo de ratoeiras”, o trabalho representava-lhes o **como e onde produziam, adquiriam e consumiam** os alimentos. As técnicas ou formas de preparo das comidas encontravam-se ligadas a uma série de outras de natureza agrícola e pesqueira, desdobrando-se desde a escolha dos espaços de plantio mais adequados às espécies adaptadas e que faziam parte da região, como a melhor época de plantar e de pescar, até o preparo final para o consumo alimentar. Essas técnicas e os alimentos, assim como as preparações tradicionais, trazem uma relação histórica dos nativos com seus antecessores açorianos, e mesmo uma herança dos índios Carijós. Na tomada de decisões dos nativos sobre sua produção, agiram diversos fatores

fundamentados em um conhecimento sobre o agroecossistema, o qual foi transmitido de geração a geração, assim como nas necessidades iminentes do consumo alimentar da família.

Em geral, como todos tinham na pesca e agricultura as principais formas de obtenção dos alimentos e, pela reduzida variedade de produtos alimentícios ofertados nas vendas, associada à insignificante circulação de dinheiro e isolamento em que se encontravam em relação à cidade, as famílias acabavam por se alimentar basicamente dos mesmos alimentos, sendo a comida elaborada de forma semelhante. Dentre a diversidade de alimentos apresentados, entre aqueles que faziam parte da composição da comida habitual, encontrava-se a mandioca, na forma de farinha, o feijão e o peixe. Foram tanto fatores histórico-culturais como econômicos e ambientais, entrelaçados, que influenciaram na prevalência de certos alimentos em relação a outros no cotidiano alimentar dos nativos.

As tarefas na roça e no mar, como o preparo da comida e o ato de consumi-la, consistiam em uma identidade, em um reconhecimento e uso de valores compartilhados pelo grupo. A comida dos nativos indica mais do que uma descrição dos alimentos que compreendiam o agroecossistema no Campeche, afinal, ela contribuiu para definir o estilo de ser, fazer, estar e viver como um ilhéu.

Entretanto, em razão de um conjunto integrado de fatores endógenos e exógenos a essa comunidade, as formas de obtenção e os alimentos participando dessas relações sociais na comunidade acabaram por se transformar.

As mudanças nesse modo de vida rural tiveram início pela ocorrência de fatores internos à comunidade, como o crescimento populacional e a saída dos jovens da comunidade para trabalhar no centro da cidade ou em outros estados. Em função do aumento no número de famílias, o processo de sucessão das terras deu início à redução e/ou parcelamento dos espaços de cultivo, que levou a um forte uso e ao conseqüente desgaste do solo – o qual já vinha se desdobrando

desde o período em que açorianos praticavam a agricultura na Ilha. A redução dos espaços de cultivo se agravou com a venda das terras no Campeche. A venda das terras deu-se pelos nativos, mas, sobretudo, por “grileiros”, considerados pessoas de **fora**. Essas vendas se intensificaram em decorrência da chegada de elementos urbanos, como as estradas, o transporte coletivo e a energia elétrica nas décadas de 1960-70 e 80.

Desse momento em diante, a urbanização tomou corpo e, com a chegada de muitas pessoas de outras localidades, acabou por alterar o espaço e, conseqüentemente, terminou por transformar o modo de vida dos nativos. A urbanização forneceu um novo desenho de comunidade ao Campeche: o estatus de bairro da capital.

Os nativos, portanto, foram perdendo seus costumes característicos no trabalho, nas práticas alimentares e no lazer. Esfacelou-se a autonomia dos nativos sobre o processo de produção, do que e como plantar e como preparar a comida. De produtores, fabricantes, das trocas possíveis na comunidade, desse conjunto de possibilidades no passado, os nativos, na atualidade, se inserem dentro do circuito alimentar apenas como **consumidores**.

O processo de transformação de um modo de vida pelo qual passou e ainda passa esse grupo social, decorrente sobretudo da urbanização, demonstra uma constante dupla determinação. De um lado, perde-se a autonomia; de outro, ganha-se a comodidade. Essa dupla determinação se traduz nos encantos e desencantos presentes em todas as épocas na vida dos entrevistados. Na atualidade, a tendência é de que as práticas alimentares dos nativos fiquem cada vez mais condicionadas à oferta dos mercados. E, como tais alimentos nem sempre condizem com a produção regional, como aquela realizada pelos nativos, a garantia de que se façam presentes os beijos ou outros alimentos, os quais compõem o universo cultural dos nativos, é incerta. Pois, de modo geral, os produtos ofertados estão inseridos em complexos circuitos alimentares,

dependentes tanto de interesses comerciais de âmbito nacional como internacional. E, estes mesmos produtos começam a apresentar-se com qualidade duvidosa para os nativos.

Embora tenha ocorrido a incorporação de novos alimentos e preparações, tais modificações revelam a plasticidade da cultura alimentar, uma vez que os nativos não deixaram de lado suas práticas tradicionais. Entretanto, existiram ambigüidades nos depoimentos em relação ao conhecimento sobre as práticas alimentares das novas gerações, deflagrando alterações na comensalidade do grupo. Dessa forma, os novos alimentos introduzidos no cotidiano alimentar mostram-se incapazes de auxiliar na identidade entre os nativos.

Não são apenas os novos alimentos ofertados pelos mercados que entram e afastam práticas alimentares antigas. Mudanças dentro da comunidade, como a passagem de um modo de vida rural para o modo de vida urbano, levam a alterações na cultura e, por conseguinte, à relativização das antigas práticas, dando lugar às novas. Essas novas práticas se estabelecem pelo conforto, praticidade, pela facilidade na obtenção, pelo sabor e aparência veiculados aos novos alimentos ofertados pelos mercados. Os motivos pelos quais os nativos escolhem e comem certos alimentos não passam apenas por questões culturais. Seguramente, é um conjunto maior de fatores relacionados às escolhas alimentares – o levantamento desses já seria um novo estudo.

Em suma, entre contatos com diferentes culturas e modos de vida, a incorporação de novos elementos como formas de preparo e consumo agregado a novos alimentos mostra a plasticidade atribuída à cultura alimentar dos nativos, como os seus limites dentro do modo de vida urbano.

Então, mesmo sendo desejo dos nativos o “progresso”, a fim de que deixassem de viver aquela vida “sofrida”, certamente que o processo de urbanização da comunidade poderia, se inevitável, ter-se dado de forma a respeitar ao máximo a cultura local.

Sobre essa questão, seria importante que houvesse maneiras de se criar espaços de articulação entre as pessoas da comunidade, os órgãos públicos e as pessoas de outras localidades que se estabeleceram no Campeche. Espaços esses com intuito de que a cultura local fosse conhecida pelos outros, reconhecida e reafirmada aos mais jovens da comunidade, para que os valores tradicionais tivessem tanto peso quanto os valores de outras culturas, sobre a conformação de um modo de vida. Talvez assim a cultura dos nativos estivesse integrada ao novo, instaurado de forma igual e justa, em que o “progresso” fosse mediado pelo respeito à cultura (alimentar) local.

Entendemos que trabalhos como este podem trazer o alimento como elemento das culturas humanas para dentro do debate no meio acadêmico, bem como dentro de políticas públicas, a fim de que influenciem positivamente sobre outras comunidades, evitando dessa maneira que processos de urbanização interfiram agressivamente sobre as culturas locais. Afinal, elas têm o direito de construir a sua história à sua maneira. Aí está a necessidade de as culturas humanas serem vistas como identidades iguais. A igualdade encarada como direito e respeito da integridade das diferenças, pois a igualdade não está oposta à diferença, e sim, à des igualdade; e a diferença não se opõe à igualdade, e sim, à padronização, à “produção em série” e à uniformidade (SANTOS, 1995; CANDAU, 2002).

Sendo assim, a questão da dimensão cultural precisa deixar sua posição marginalizada ou distinta em relação aos outros aspectos da vida, como político, econômico ou ambiental. A necessidade incide em percebermos esses nativos como consumidores sob esse enfoque histórico-cultural, ou seja, são mais que meros sujeitos que adquirem mercadorias através da venda de seu trabalho, mas seres humanos, os quais, através do ato alimentar, buscam perpetuar sua história, reforçar seus laços sociais e, sobretudo, conduzir a sua cultura alimentar.

Pelas razões apontadas, pensamos ser de fundamental importância trabalhos, políticas públicas e ações efetivas que levem em consideração a valorização dos alimentos, das comidas e a aproximação das antigas práticas construídas culturalmente por esse grupo, como de outros, com intuito de que esses elementos ainda possam se fazer presentes tanto no cotidiano alimentar dos nativos em geral como ser de conhecimento e também parte da cultura das outras pessoas que moram na localidade.

O resgate também se justifica no estabelecimento de relações eqüitativas entre as culturas existentes no bairro como em qualquer lugar. Não estamos nos referindo à integridade das culturas, evitando-se que elas interajam entre si, pois entendemos que a interação é fundamental até mesmo para que as culturas se renovem dentro de novos contextos.

Esse resgate vai ao encontro daqueles anseios, aos quais nos referimos inicialmente. Anseios tanto por parte da agricultura, envolvendo as questões ambientais e humanas na produção de alimentos de forma saudável e sustentável, como também que leve em consideração o conhecimento tradicional dos agricultores sobre o meio. E, por parte da Nutrição, a qual apresenta uma tendência de valorizar a cultura alimentar sob a perspectiva do consumo de alimentos regionais/locais, bem como da manutenção de identidade cultural dos indivíduos de cada região.

Como potencial de abastecimento, torna-se relevante destacar que a agricultura familiar da região litorânea do Estado de Santa Catarina produz aqueles mesmos alimentos, de forma semelhante ao que faziam os nativos do Campeche desde a sua ocupação. Como já havíamos abordado ao longo do trabalho, foi essa produção que abasteceu as comunidades da Ilha, como também o centro da cidade, desde o declínio da produção agrícola e pesqueira em meados do século XX. A existência dessa produção está pautada em três fatores, os quais foram discutidos nesse trabalho.

O primeiro está no processo histórico de colonização do Litoral Catarinense, que ocorreu semelhantemente ao da Ilha, a partir da colonização, sobretudo açoriana. O tipo de agricultura, dessa forma, também foi baseado em pequenas propriedades pautadas sobre mão-de-obra familiar.

O segundo fator está na produção diversificada, característica peculiar da agricultura familiar que, de um modo geral, sempre produziu alimentos com o intuito de suprir o consumo da família. É em decorrência do consumo que a produção se dá sobre diferentes produtos, os quais se justificam pela necessidade de abastecimento de alimentos ao longo do ano, sendo que cada espécie apresenta seu período de cultivo e colheita.

O terceiro aspecto está no fato de que os alimentos escolhidos para o cultivo se dão sobre aqueles possíveis de se cultivar na região, ou seja, a produção diversificada da agricultura familiar do Litoral Catarinense, como outras, incide sobre aqueles alimentos adaptados às condições ecológicas, de forma que termina por caracterizar não só a produção como a alimentação dentro de uma regionalidade e sazonalidade.

A existência dessa produção de alimentos proveniente da agricultura familiar do Litoral de Santa Catarina pode ser encarada como uma possibilidade no abastecimento das comunidades da Ilha. Mas, exige estudos e políticas de incentivo, os quais possam dar conta de todos os fatores envolvidos dentro do sistema alimentar, que vão desde a produção, beneficiamento, estocagem, distribuição, venda e até o consumo, o que, em última instância, pode viabilizar essas práticas alimentares tradicionais.

Por outro lado, para que essas práticas alimentares se perpetuem, principalmente às novas gerações, entendemos que resgatar a cultura torna-se fundamental, pois é resgatar a integridade dos alimentos nos contextos sociais, é resgatar a história dos alimentos dentro da história dos grupos sociais.

Não é intuito deste trabalho traçar as soluções possíveis, mas apenas apontar a importância e encaminhar propostas a outros trabalhos. Aqui entra um aspecto fundamental: a valorização e o resgate dessas práticas alimentares não se dão anulando o novo e retrocedendo ao antigo, a um modo de vida pautado estritamente nos antigos valores e em um modo de vida no “tempo de ratoeiras”, por exemplo. O resgatar significa revitalizar o antigo no novo. É integrar o antigo e o novo. É dar espaço para que as antigas práticas também possam se estabelecer, dentre outras práticas, no novo contexto em que os grupos sociais estão inseridos e que é construído pelos mesmos.

Dentro das políticas públicas, torna-se possível encaminhar diversas propostas que visem à valorização dos alimentos locais na alimentação das populações, de acordo com cada região. Em programas dentro da política educacional, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (MEC, 2003), podem ser feitas propostas tanto de incentivo à compra de alimentos locais, como integrar a área de produção de refeições (cozinha) presente nas unidades de ensino como uma extensão da sala de aula.

Em relação à primeira proposta, já existem trabalhos, como de Magalhães *et al* (2002) realizados no município de Florianópolis, indicando as vantagens econômicas e de fontes alimentares na escolha de alimentos locais (tabela, anexo 3) quando comparados ao restante dos produtos que fazem parte da lista de compra dos gêneros alimentícios da prefeitura municipal.

A segunda proposta seria de que, dentro das escolas, a educação oferecida traga o alimento como elemento pedagógico, de modo que os alimentos locais adquiridos pela Prefeitura possam compor os cardápios escolares a partir de receitas tradicionais, cuja elaboração possibilitem auxiliar na construção de metodologias de ensino em que as crianças participem do processo de preparação. Esse processo poderia revitalizar algumas formas de preparo

tradicionais, permitindo uma reconstrução da história dos sujeitos que consomem e elaboram tais comidas.

Sendo assim, não só o aspecto biológico é abordado, como ocorre na abordagem dos grupos alimentares e seu caráter sanitário ou preventivo de doenças, mas abre-se a possibilidade de trabalhar o alimento na sua condição histórica, inserido-o na cultura dos grupos sociais. Tal abordagem metodológica e conceitual poderia ser estendida às universidades, aos centros de saúde, aos centros comunitários, nos quais os profissionais e acadêmicos que entram em contato com a comunidade tenham conhecimento de sua história e que, sem desmerecer os alimentos locais, estimulem o seu consumo.

Na medida em que se abarca esse enfoque, essas instituições revitalizam as tradições tanto no momento do preparo como do consumo das comidas regionalizadas. Sem dúvida, esses fatores acabam por interagir com a produção dos alimentos regionais e com os grupos sociais envolvidos com tal produção, o que nos reporta para outro programa, qual seja, o Projeto Nacional de Segurança Alimentar/ Fome Zero (INSTITUTO DA CIDADANIA, 2001).

Esse programa, que faz parte do atual governo, busca através de uma abordagem sistêmica integrar diferentes áreas, as quais compreendem desde a produção até o consumo dos alimentos, assim como a área da educação e da saúde. Embora o programa leve em consideração o incentivo da produção, distribuição e consumo de alimentos regionais, deveria ser considerado para além da sua necessidade de combate à fome, ou seja, com enfoque biológico e como possível gerador de renda, com enfoque econômico, para as populações. É necessário considerar os alimentos como elemento dentro da cultura, e que o processo de escolha, dependendo do grupo social, representa práticas alimentares superpostas, influenciadas e limitadas pelos sistemas de simbolização locais. Dessa forma é que poderemos entender que o que é considerado comestível em uma sociedade – ou em um grupo social – não o é em outra.

A aparente obviedade dessa afirmação pode facilmente ser contestada por inúmeros programas destinados a melhorar a situação alimentar de populações carentes, os quais durante muito tempo insistiram em homogeneizar os “pacotes” de nutrição e alimentação introduzidos, ignorando assim importantes variáveis de natureza social e cultural. Assim, os usuais fracassos desses programas seriam, como apontado por Fischler (apud Menasche 2003, p.159), melhor explicados se atribuídos à “ignorância de seus executores que, desconhecendo o peso da cultura na alimentação, privilegiam exclusivamente os aspectos bioquímicos e nutricionais”, ao invés de, como geralmente o são, creditados às “superstições”, “pré-julgamentos” e “ignorância” das populações locais.

Através deste trabalho buscamos evidenciar contraposição às mentalidades - muitas vezes existentes no meio científico - que situam os alimentos apenas sob o enfoque econômico e biológico, na medida em que dessa maneira provocam a “esterilidade” do alimento e, conseqüentemente, do estar ser humano – o estar significa a possibilidade de dar continuidade à sua história. Mentalidades assim impedem a garantia do processo histórico e cultural inerente aos alimentos, e esses à vida das pessoas.

Um sistema de desenvolvimento social e econômico regido por esses vieses e abarcado pelo Estado não garante essa condição, ao contrário, na medida em que privilegia o indivíduo sob o enfoque econômico e biológico, destitui os grupos sociais de sua cultura e assim de sua identidade. Não estamos querendo atribuir insignificância aos aspectos econômicos e biológicos relacionados aos alimentos. Ao contrário, já foram suficientemente demonstrados quanto são necessários, mas não são suficientes. O mais apropriado é que esses fatores em torno dos alimentos sejam considerados em integração na medida em que se encaminham e efetuam programas de alimentação, pois só assim serão possíveis trabalhos de forma coletiva.

Enfim, esse trabalho busca encaminhar as discussões sobre as problemáticas, as quais giram em torno da alimentação, dentro da academia, dentro de programas do Governo ou de ONG's, no sentido de que os alimentos não sejam reificados, destituídos de sua plenitude, mas sim, levar em consideração a cultura alimentar, pois, através dela, a leitura feita sobre os grupos sociais é mais fidedigna, e assim, os alimentos não serão embalados (simbolicamente) em pacotes de “Tetrapak”, a serviço de quaisquer grupos sociais.

Porém, consideramos que não se tornam suficientes mudanças em programas alimentares dentro de políticas públicas ou até mesmo dentro de ONG's e do meio acadêmico, pois o estabelecimento das relações com as populações, havendo o intuito de resultar frutos, exige uma necessidade por sua parte que deve ser canalizada através da organização social. Ou seja, o estabelecimento de uma nova concepção dada aos alimentos se dará a partir de uma construção social - com os atores que estão inseridos nas suas realidades locais - e jamais apenas político-institucional.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALEXANDRE, Fernando. **Dicionário da Ilha: falar & falares da Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis: Cobra Carolina, 1994.
- ALTIERI, Miguel. **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS, 1998.
- \_\_\_\_\_. **Biotecnologia agrícola: mitos, riscos ambientais e alternativas**. Petrópolis: Vozes, 2004.
- AMORA, Ana Maria G. A. **O lugar do público no Campeche**. Dissertação de Mestrado. Florianópolis: UFSC: 1996.
- ASSIS, Renato Linhares de; ROMEIRO, Ademar Ribeiro. Agroecologia e agricultura orgânica: controvérsias e tendências. **Desenvolvimentos e meio ambiente**, Curitiba, n.6, p.67-80, jul/dez. 2002.
- BOSI, Ecléa. **Memória sociedade: lembranças de velhos**. 10ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.
- CABIESES, Fernando. **Cien Siglos De Pan: 10000 años de alimentación em el Perú**. Lima: CONCYTEC, 1995.
- CAMPOS, Nazareno José de. Terras comunais e pequena produção açoriana na Ilha de Santa Catarina. Florianópolis: Ed. UFSC, 1991.
- CAMPINO, Antônio Carlos Coelho. Instrumentos de intervenção no sistema de alimentos: sua influência no abastecimento alimentar. In: SECRETARIA DE PLANEJAMENTO. **Prioridades de pesquisa aplicada ao planejamento em nutrição e alimentos**. Brasília: SEPLAN/CNPq, 1985. p. 269-291.
- CANDAU, Vera Maria Ferrão. **Sociedade, cotidiano escolar e cultura(s): uma aproximação**. *Educ. Soc.* [online]. ago. 2002, vol.23, no.79, p.125-161. Disponível em: <<http://www.scielo.br>>. Acesso em: 27 Julho 2003.
- CARDOSO, Fernando H., IANNI, Octávio. **Cor e moralidade social em Florianópolis**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1960.
- CASCAES, Franklin Joaquim. **Franklin Cascaes: vida e arte e a colonização açoriana**. Entrevistas concedidas e textos organizados por Raimundo C. Caruso. Florianópolis: Ed.

- da UFSC, 1981.
- CASCUDO, Luis da Camara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1983.
- CENTRO DE ASSISTÊNCIA GERAL DE SANTA CATARINA. **Evolução histórico Econômica de Santa Catarina**: estudo das alterações estruturais (século XVII-1960). Florianópolis: CEAG/SC, 1980.
- CENTRO DE ESTUDOS CULTURA E CIDADANIA. **Uma Cidade numa Ilha**: relatório sobre os problemas sócio-ambientais da Ilha de Santa Catarina/ CECA. Florianópolis: Insular, 1996.
- CEREDA, Marney Pascoli. (coord.). **Agricultura**: tuberosas amiláceas Latino Americanas. São Paulo: Fundação Cargill, 2002. 2v. Cap. 1: Importância das tuberosas tropicais.
- CHONCHOL, Jaques. **O desafio alimentar**: a fome no mundo. São Paulo: Marco, 1989.
- CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. 2ed. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2001.
- COIMBRA, Marcos. **Comer e aprender: uma historia da alimentação escolar no Brasil**. Belo Horizonte: INAE, 1982.
- COSTA-NETO, Eraldo Medeiros. Restrições e preferências alimentares em comunidades de pecadores do Município de Conde, Estado da Bahia, Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 13, n. 2, p. 117-126, maio/ago., 2000.
- CUNHA, Idaulo José. **Evolução econômico-industrial de Santa Catarina**. Florianópolis: FCC, 1982.
- \_\_\_\_\_. **O salto da indústria catarinense**: um exemplo para o Brasil. Florianópolis: Paralelo 27, 1992.
- DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1984.
- DEMO, Pedro. **Metodologia científica em ciências sociais**. 3ed. São Paulo: Atlas, 1995.
- DELPEUCH, Bertrand. **O desafio alimentar Norte-Sul**. Rio de Janeiro: Vozes, 1990.
- DIAS, Vera L. N.. Tantos Campeches quantas imaginações: um estudo sobre o espaço do Campeche. Dissertação de Mestrado. Florianópolis: UFSC: 1995.
- DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. *Cad. Saúde Pública*. [online]. jul./set. 1997, vol.13, no.3, p.455-467. Disponível em: <<http://www.scielo.br>>. Acesso em: 01 julho 2004.

- \_\_\_\_\_. Aspectos psicossociais dos hábitos alimentares da população brasileira. In: DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E., *et alii*. **Alimentação equilibrada para a população brasileira: pirâmide alimentar**. Florianópolis, 1998. I Workshop Instituto Danone, 15 e 16 maio. p. 89-99.
- \_\_\_\_\_. Hábitos alimentares no Brasil. In: **Novas tendências sobre a importância dos carboidratos na nutrição: simpósio**. São Paulo: Danone S. A., 2000.
- \_\_\_\_\_. **Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana**. *Rev. Nutr.* [online]. out./dez. 2003, vol.16, no.4, p.483-492. Disponível em: <<http://www.scielo.br>>. Acesso em: 15 fevereiro 2004.
- EPAGRI. Receitas com base em arroz. **Boletim Didático**, Florianópolis, n. 24, p.7-31, Jun 2002.
- FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 4ed. São Paulo: Ed. SENAC; São Paulo: Ed. Estúdio Sônia Robatto, 2002.
- FISCHLER, Claude. A “McDonalização” dos costumes. In: FRANDLIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 3 ed. São Paulo: Liberdade, 1998. p. 841-862.
- FRANDLIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 3 ed. São Paulo: Liberdade, 1998.
- FREITAS, Maria do Carmo Soares de. Uma abordagem fenomenológica da fome. *Rev. Nutr.* [online]. jan. 2002, vol.15, no.1, p.53-69. Disponível em: <<http://www.scielo.br>>. Acesso em: 01 Julho 2004.
- GARCIA JÚNIOR, Afrânio Raul. **O sul: o caminho do roçado: estratégias de reprodução camponesa e transformação social**. 2ed. Brasília, DF: Editora Universidade de Brasília, 1990.
- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
- GEORGE, Susan. **O mercado da fome**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1978.
- HAGUETTE, Tereza M. F. **Metodologias qualitativas na sociologia**. 8ed. Petrópolis: Vozes, 2001.
- HERÉDIA, Beatriz Maria Alásia de. **A morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. 26ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

IBGE. **Censo demográfico 1940.**

\_\_\_\_\_. **Censo demográfico 1960.**

\_\_\_\_\_. **Censo demográfico 2000.**

INÁCIO, Getúlio Manuel. **Deca e Zé Perri.** Porto Alegre: M&M Assessoria Gráfica Digital, 2001.

INSTITUTO DA CIDADANIA. **Projeto Fome Zero:** uma proposta de política de segurança alimentar para o Brasil. São Paulo: Instituto da Cidadania/ Fundação Djalma Guimarães, 2001.

INSTITUTO DE PLANEJAMENTO URBANO DE FLORIANÓPOLIS. **Plano de desenvolvimento Campeche:** documento base. IPUF: 1995.

KHAUTONIAN, Carlos Armênio. **A reconstrução ecológica da agricultura.** Botucatu: Agroecologia, 2001.

LAGO, Mara Coelho de Souza. Memória de uma comunidade que se transforma: de localidade agrícola-pesqueira a balneário. Dissertação de Mestrado. Florianópolis: UFSC, 1983.

LAGO, Paulo F.. Gente da Terra Catarinense: desenvolvimento e educação ambiental. Florianópolis: Ed. da UFSC/ FCC Edições/ Ed. Lunardelli/ UDESC, 1988.

LAMARCHE, Hugues. (coord.). A agricultura familiar: comparação internacional. Campinas: Ed. da UNICAMP, 1993.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **História de Lince.** São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

LOUREIRO, Antônio J. S. A alimentação indígena. In: FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil.** 4ed. São Paulo: Ed. SENAC; São Paulo: Ed. Estúdio Sônia Robatto, 2002. p. 13-15.

MACHADO, Neila Viçosa. **Fome e educação:** em busca da re-construção da relação integral entre o ser humano e o ato alimentar, no ensino de Nutrição. Florianópolis: UFSC, 1995. 154f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Programa de Pós-Graduação em Educação. Centro de Ciências da Educação. Universidade Federal de Santa Catarina.

MAGALHÃES, Angélica; MÜHLBACH, Ramona; MILLER, Paul R. M.. A relação custo/ benefício como fator de escolha de fontes alimentares. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA, 3., 2002, São Paulo. **Buscando soluções através da Nutrição.** São Paulo: Nutrição em Pauta, 2002. p.35.

MENASCHE, Renata. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa:** um estudo antropológico

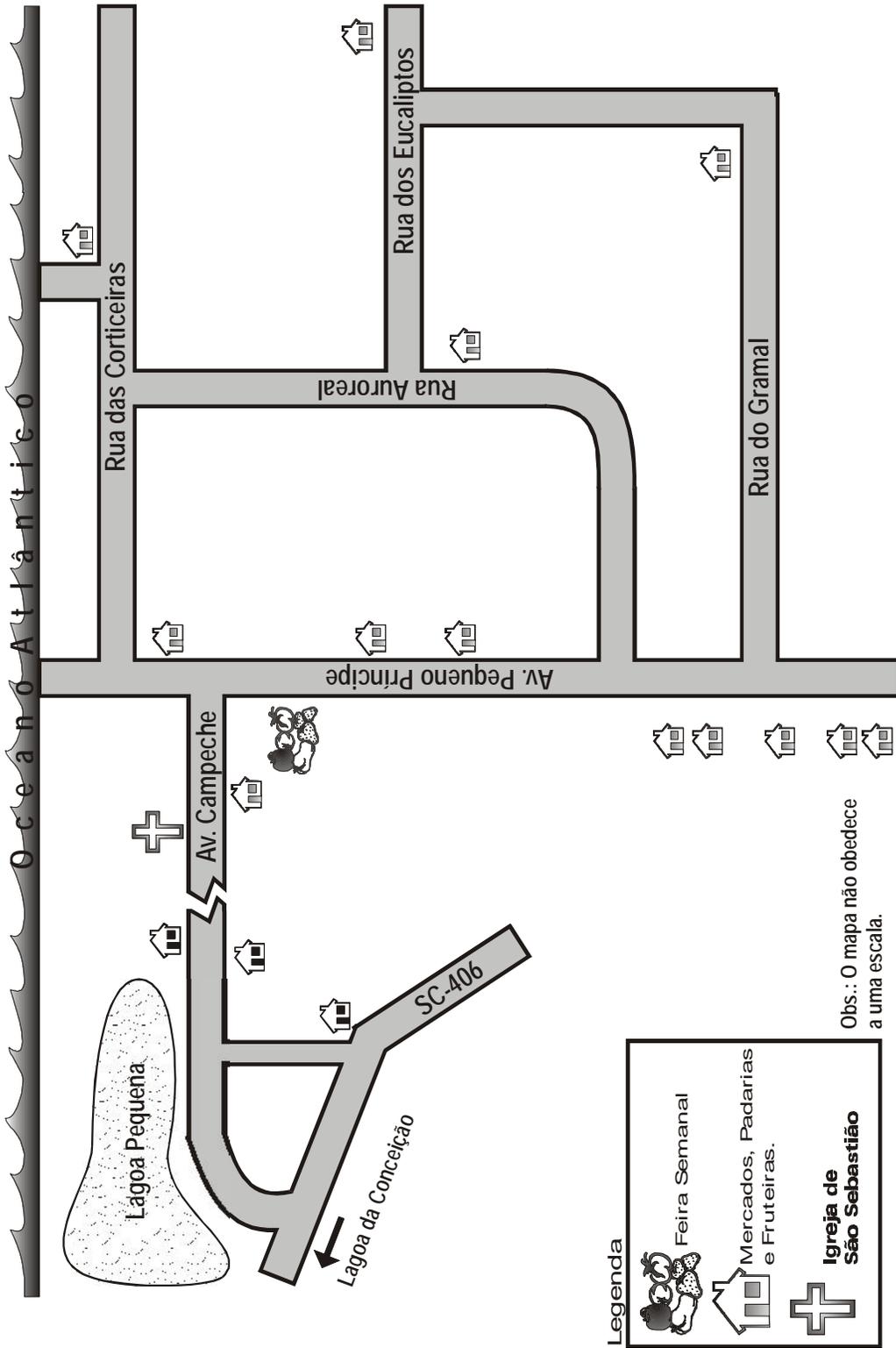
- das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Ufrgs, 2003. 287f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa social: Teoria, método e criatividade**. 19 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.
- \_\_\_\_\_. Qualitativo-quantitativo: oposição ou complementariedade? **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, p. 239-248, jul/set, 1993.
- MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA. **Programa nacional de alimentação escolar**. <<http://www.mec.gov.br>>. Acesso em: 01 novembro 2002.
- MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. *Rev. bras. Ci. Soc.* [online]. out. 2001, vol.16, no.47, p.31-42. Disponível em: <<http://www.scielo.br>>. Acesso em: 15 Fevereiro 2004.
- MOONEY, Patrick R. **O escândalo das sementes: o domínio na produção de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1987.
- MORAIS, Clodomiro Santos de. **Elementos sobre a teoria da organização**. Treze de Maio: Núcleo de Educação Popular, 1984. n.5.
- MUSSOI, Eros Marion. Segurança alimentar, agricultura familiar e extensão rural. **Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v. 16, n. 3, p. 18-21, Nov 2003.
- OLIVEIRA, Silvana P. de e THEBAUD-MONY, Annie. **Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar**. *Rev. Saúde Pública*. [online]. abr. 1997, vol.31, no.2, p.201-208. Disponível em: <<http://www.scielo.br>>. Acesso em: 01 Julho 2004.
- OLIVEIRA, Tereza Cristina *et al.* Bró, caxixe e ouricuri: estratégias de sobrevivência no semi-árido baiano. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 12, n. 2, p. 159-166, maio/ago., 1999.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. **Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas**. Ginebra: OMS, Serie de Informes Técnicos n. 797, 1990.
- ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através dos tempos**. 2ed. Florianópolis: UFSC, 2000.
- PARIS, Julia Garcia. Intercambio y difusión de plantas de consumo entre el nuevo y el viejo mundo. Madrid: Serviço de Extensão Agrária – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1991.
- PEDROCCO, Giorgio. A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação. In:

- FRANGLIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 3 ed. São Paulo: Liberdade, 1998.p. 763-778.
- POULAIN, Jean-Pierre e PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares**. *Rev. Nutr.* [online]. out./dez. 2003a, vol.16, no.4, p.365-386. Disponível em: <<http://www.scielo.br>>. Acesso em: 01 Julho 2004.
- \_\_\_\_\_. **O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares**. *Rev. Nutr.*[online]. jul./set. 2003b, vol.16, no.3, p.245-256. Disponível em: <http://www.scielo.br>>.Acesso em: citado 01 Julho 2004.
- PRADO JÚNIOR, Caio. **História e desenvolvimento**: a contribuição da historiografia para a teoria e prática do desenvolvimento brasileiro. 3ed. São Paulo: Brasiliense, 1989.
- RIZZINI, Irma. **Pesquisando\_\_**: guia de metodologias de pesquisa para programas sociais. Rio de Janeiro: USU Ed. Universitária, 1999.
- ROBERTS, J. M. **O livro de ouro da história do mundo**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2000.
- RODRIGUES, José Carlos. **Antropologia e comunicação: princípios radicais**. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo, 1989.
- ROMEIRO, Ademar R. Meio Ambiente e dinâmica de inovações na agricultura.São Paulo: Annablume/ FAPESP, 1998.
- ROMIO, Eda. **Brasil 1500/2000**: 500 anos de sabor. São Paulo: ER Comunicações, 2000.
- ROTEIRO das manifestações culturais do Município de Florianópolis. [Florianópolis]: Prefeitura Municipal: Fundação Franklin Cascaes, [199-].
- SAGRILO, Edvaldo, VIDIGAL FILHO, Pedro Soares, PEQUENO, Manoel Genildo. Épocas de colheita da parte aérea e de raízes tuberosas da mandioca. In: CEREDA, M P. (coord.). **Agricultura**: tuberosas amiláceas Latino Americanas. São Paulo: Fundação Cargill, 2002. 2v. p. 384-412.
- SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Zahar Ed., 1979.
- SANTOS, Boaventura de Sousa. **A construção multicultural da desigualdade e da diferença**. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, 1995. (Conferência pronunciada no VII Congresso Brasileiro de Sociologia, realizado no Instituto de Filosofia e Ciências Sociais da Universidade Federal do Rio de Janeiro, de 4 a 6 de setembro de 1995). mimeo.
- SANTOS, Sílvio Coelho dos. **Nova história de Santa Catarina**. São Paulo: Símbolo Ind. Gráficas, 1977.
- SCHMIDT, Carlos Borges. **O milho e o monjolo**: Aspectos da civilização do milho,

- técnicas, utensílios e maquinaria tradicionais. Rio de Janeiro: GB, 1967.
- SILVA, Denise O. Estudo Multicêntrico de consumo alimentar em famílias e indivíduos no Brasil. In: DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E., *et al.* **Alimentação equilibrada para a população brasileira: pirâmide alimentar**. Florianópolis, 1998. I Workshop Instituto Danone, 15 e 16 maio. p. 49-72.
- SILVA, João Bosco Carvalho da; LOPES, Carlos Alberto; MAGALHÃES, Janaina Silvestre. Cultura da batata doce. In: CEREDA, M P. (coord.). **Agricultura: tuberosas amiláceas Latino Americanas**. São Paulo: Fundação Cargill, 2002. 2v. p. 448-504.
- SILVA, Maria Aparecida de Moraes. **A cultura na esteira do tempo**. *São Paulo Perspec.* [online]. jul./set 2001, vol.15, n.3, p.102-112. Disponível em: <<http://www.scielo.br>>. Acesso em: 27 agosto 2003.
- SOUSA, F. P. de, *et al.* **Dossiê Campeche**. Florianópolis: [s. n.], 1997.
- STORT, Eliana V. R. **Cultura, imaginação e conhecimento: a educação e a formalização da experiência**. Campinas: Ed. da UNICAMP, 1993.
- TARTÁGLIA, José Carlos. Industrialização, alimentação e segurança alimentar no Brasil. In: DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E., MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 1998. p. 323-349.
- THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. 6ed. São Paulo: Cortez, 1994.
- TRIVIÑOS, Augusto N. S. **Introdução a pesquisa em Ciências Sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. 10ed. São Paulo: Atlas, 1997.

# APÊNDICE

Croqui: Localização de mercados, na área de concentração populacional / Núcleo de origem da comunidade do Campeche, 2004:



Legenda

-  Feira Semanal
-  Mercados, Padarias e Fruteiras.
-  Igreja de São Sebastião

Obs.: O mapa não obedece a uma escala.

## ANEXO 1

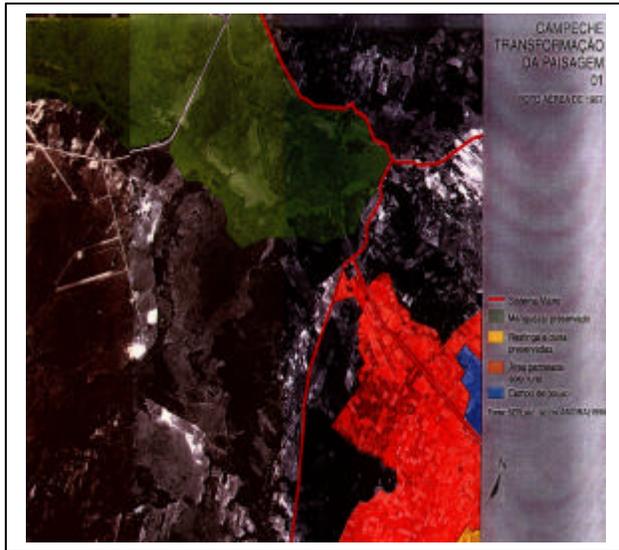
### MAPA DE LOCALIZAÇÃO DO CAMPECHE (FLORIANÓPOLIS-SC)



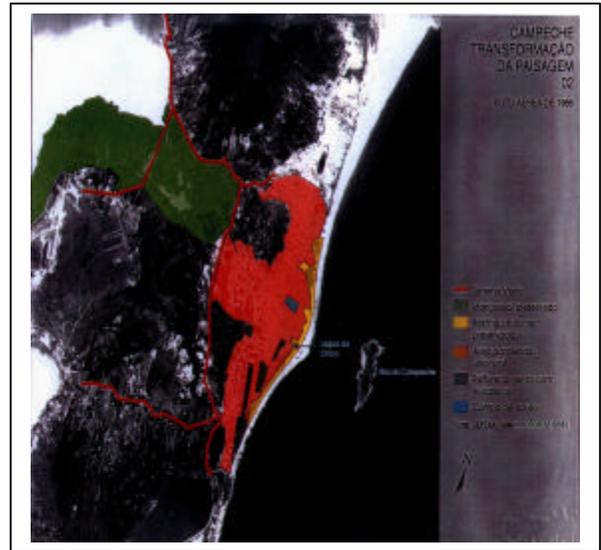
Fonte: GUIA de Praias. São Paulo: Abril, 1992.

## ANEXO 2

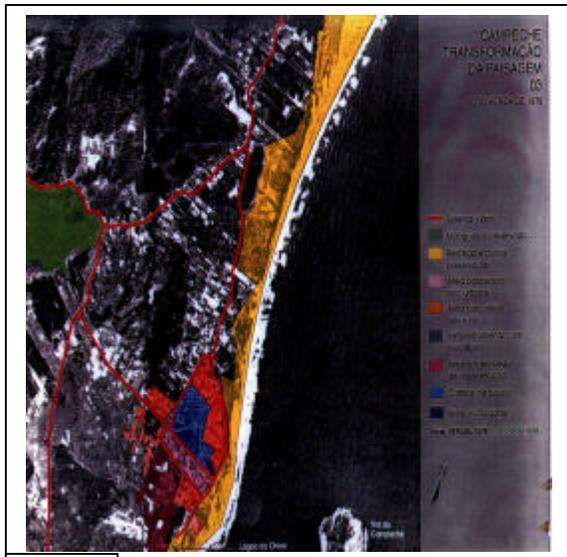
### SEQÜÊNCIA DE FOTOS AÉREAS SOBRE O CAMPECHE: REDUÇÃO DAS ÁREAS DE CULTIVO



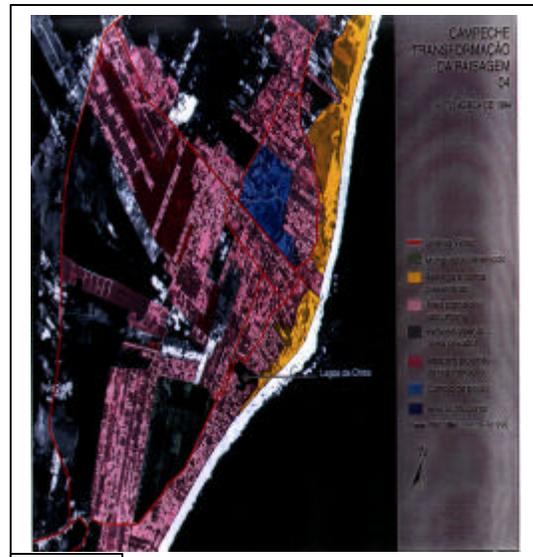
1957



1966



1978



1994

Legenda:

- Área de cultivo
- Área urbana

Fonte: Amora, 1996.

## ANEXO 3

A RELAÇÃO CUSTO/BENEFÍCIO COMO FATOR DE ESCOLHA DE FONTES ALIMENTARES  
(Magalhães *et al*, 2002)

alimentos	R\$/kg produto	kgCHO/kg produto	R\$/kg CHO
<b>FAR. DE MANDIOCA</b>	<b>0,69</b>	<b>0,861</b>	<b>0,80</b>
<b>FAR. DE MILHO</b>	<b>0,74</b>	<b>0,921</b>	<b>0,80</b>
<b>ARROZ</b>	<b>0,87</b>	<b>0,791</b>	<b>1,10</b>
<b>AIPIM</b>	<b>0,43</b>	<b>0,360</b>	<b>1,20</b>
<b>BATATA-DOCE</b>	<b>0,38</b>	<b>0,290</b>	<b>1,30</b>
FAR. DE TRIGO	1,47	0,921	1,60
SAGU	1,64	0,861	1,90
MASSA	1,52	0,760	2,00
ESPAGUETI			
POLVILHO	2,00	0,850	2,35
CANJICA	1,68	0,700	2,40
BATATA	0,65	0,176	3,69
AMIDO DE MILHO	3,39	0,870	3,90
MASSA PARAFUSO	3,06	0,760	4,02
ALETRIA C. ANJO	3,32	0,760	4,37
BISCOITO C.	3,74	0,780	4,80
CRACKER			
ALETRIA	3,95	0,760	5,19
LETRINHA			
BISCOITO ÁGUA E SAL	3,76	0,710	5,30
FARINHA LÁCTEA	6,46	0,751	8,60
FLOCOS DE CEREAIS	6,79	0,780	8,70
FLOCOS DE MILHO	6,24	0,481	12,98