

Santinho em foco: preferências alimentares e afirmações de identidade em um
bairro de Florianópolis

Tomaz Xavier de Souza(Universidade Federal de Santa Catarina-UFSC)

Palavras chave; identidade, alimentação, florianópolis.

Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

O presente artigo tem como objetivo demonstrar as associações entre preferências alimentares e o modo como eram percebidas questões ligadas à identidade por moradores da Praia do Santinho, bairro de Florianópolis. Esse artigo é baseado no meu trabalho de conclusão de curso, realizado entre os meses de fevereiro de 2016 a março de 2017. O método utilizado para o trabalho foi de cunho etnográfico. Os descendentes de pescadores de origem açoriana por definição própria são chamados de “nativos” (constituindo assim uma categoria nativa) e os vindos de outras localidades são denominados na pesquisa como “não nativos”, ou “de fora”. O conceito de identidade trabalhado foi o de “identidade contrastiva”, proposto por Cardoso de Oliveira (1976, 2006)

Para iniciar a abordagem aos moradores, fui aos pontos mais movimentados do bairro, a saber, os pontos de ônibus e os supermercados disponíveis na época. Assim, os meus objetivos da pesquisa eram explicados com maior riqueza de detalhes. Através de um convite para uma refeição compartilhada, uma conversa com o tom bastante informal era proposta, sem o uso de questionários fixos. Nessa conversa, o objetivo principal era saber se houve mudança no padrão alimentar do bairro com o surgimento de populações diversas de vários estados e até mesmo países.

Os demais objetivos eram: saber o que significava ser “nativo” da Praia do Santinho, descobrir o significado do consumo de certos alimentos como o peixe e a carne bovina assada na brasa, uma ampliação no quadro de identidades que estavam subentendidas na definição “não nativo” e criar um inventário do cotidiano de todos os moradores do bairro pesquisados, verificando se realmente existia algum alimento essencial na construção da identidade de “nativo” da Praia do Santinho.

Foram visitadas no total 13 casas, 8 pertencentes a moradores “não nativos” e 5 pertencentes a nativos. As conversas iniciais nos pontos de ônibus, nos supermercados e em bares tiveram tanta importância quanto as posteriores dentro das casas enquanto fonte de dados.

O início da abordagem

Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

Nas primeiras de aproximação às futuras e aos futuros interlocutores, fui visto primeiramente como um morador “de fora” do Santinho que mora no bairro há muitos anos. A rua escolhida para dar o primeiro passo foi a Rua do Tico Tico, uma das únicas do bairro, sendo que todas as vias são praticamente servidões (ruas que passam por propriedade privada) e a via principal é considerada uma estrada. Logo após me apresentar formalmente como estudante da UFSC, eu era visto como aquele que pedia o espaço de suas casas e uma grande quantidade de tempo dedicada à produção de uma pesquisa. Por isso mesmo, a maioria das pessoas logo respondia não ter o tempo necessário para contribuir com esta.

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

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

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

O trabalho se mostrou bem-sucedido na quantidade de dados coletados, mesmo que estes não correspondessem às premissas referentes a como de fato desenrolaria o campo em si. Para avançar na sua concretização em termos teóricos, procurei trabalhar com o conceito de identidade desenvolvido por Cardoso de Oliveira (1976) em que a identificação de determinado grupo só existe se houver uma contraposição com um grupo bem definido pelas concepções identitárias do

Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

primeiro, o conceito de identidade contrastiva. Os nativos seriam contrapostos pelo grupo conhecido por eles como os “de fora”, este formado por pessoas de diversas origens.

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

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

Para chegar ao ponto em que o assunto identidade surgisse no discurso de quem estava contribuindo com a pesquisa, foi necessário um modo de adaptação exclusivo a cada situação. O principal método de persuasão adotado foi perguntara aos poucos como a pessoa se identificava, muitas vezes perguntando como se “sentia” em relação a sua pertencença ao Santinho. Importante deixar explícito que essa pergunta era feita tanto com moradores nativos quanto com moradores de fora. Assim, a partir de cada início de resposta, perguntas mais específicas à situação eram feitas, aprofundando a temática em cada caso. Um cuidado em não impor uma direção de maneira brusca foi tomado. Em outras palavras, houve um

cuidado em não pôr palavras nas bocas de quem estava contribuindo com a coleta de dados.

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

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

As preferências por determinados alimentos e suas combinações foram ditas pelas interlocutoras e interlocutores quase sempre pensando a curto e médio prazo. A cada moradora e morador visitado, os alimentos dos quais eram citados faziam parte da rotina alimentar dos últimos dias e semanas. A partir daí foi tentada uma abordagem mais específica através de uma pergunta direta: O que você comeu no último ano? A partir dessa pergunta as respostas chegavam de uma maneira muito afunilada, com respostas muito específicas e ao mesmo tempo longas. Isto bastou para coletar dados o suficiente sobre a rotina alimentar desses moradores.

Descrição do bairro do Santinho.

Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

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

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

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

A população atual do Santinho possui diversas origens, provindo de várias cidades, estados e países, tendo um quê de cosmopolita. Mas isto não superou o ainda crescente clima interiorano do bairro, mesmo tendo um contingente populacional muito maior que há alguns anos (segundo o censo de 2010, o bairro conta com 3.732 pessoas) e, conseqüentemente, tendo aumentado o número de habitações e comércio. O bairro não possui agências bancárias ou lotéricas e há apenas um posto de gasolina. Transações bancárias são feitas no bairro dos Ingleses.

Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

A inserção ao campo de fato

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

As circunstâncias apontavam para a existência de uma polidez com o pesquisador, porém, sem haver qualquer sinal de adentramento de intimidade, o que já era esperado de minha parte, por conhecer a fama dos moradores locais, principalmente os “nativos”, de “fechados” para moradores “não-nativos”, de fora. Decidi então tomar outras providências. Comecei a abordar pessoas dentro de supermercados e pontos de ônibus, conversando num tom da maior informalidade, sobre o clima, a pesca da tainha, até chegar na pesquisa. Novamente, apesar de trazer importantes contribuições, tal tática não resultou em bons frutos. Tentei agendamentos pela internet, tendo como peça-chave Dona Onodila, ex-professora da rede municipal de ensino, do alto de seus 74 anos, viúva e minha interlocutora mais importante. Dessa vez, a tentativa resultou em grande êxito, sendo grande parte das contribuições consequências desse contato virtual.

O contato virtual aconteceu por uma rede social de largo alcance na comunidade e por um aplicativo de mensagens pelo celular. A maioria das interlocutoras e interlocutores faziam parte tanto da rede social citada anteriormente como do aplicativo de mensagens pelo celular, este usado com mais frequência. Para se chegar ao ato de se adicionar os contatos, Dona Onodila se tornou uma catalisadora dos primeiros. Chegando nos primeiros contatos, estes me apresentavam mais possíveis contatos e assim uma promissora rede de interlocutores havia se formado.

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

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

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

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

A pouco mais de duas léguas da freguesia da Lagoa, encontra-se ao norte o povoado das Aranhas, junto ao Morro das Flechas, que forma a ponta do mesmo nome e cuja elevação é de 220 m. Para leste, em frente à ponta, na distância de uma milha mais ou menos, vê-se o pequenino grupo de ilhotas das Aranhas, que deu o nome ao lugar. Este grupo compõe-se de duas ilhas e quatro rochedos estéreis, cercados de lajes alagadas, sendo a maior das ilhas de pouco mais de 1 milha quadrada, toda coberta de vegetação e com um morrete ao centro de 90 m de altura. As casas da povoação, rareadas e em pequeno número, estendem-se pelo Morro das Flechas e praia das Aranhas, que limita ao norte com a ponta e morro dos Ingleses. As plantações aí são pouco numerosas, cifrando-se quase na cultura da mandioca e do amendoim, este último em maior abundância, pois constitui o principal comércio do sítio. A pesca entretanto é fecunda, mas explorada apenas para consumo dos habitantes.

Várzea, portanto, aponta a pesca como sendo o produto de maior de maior consumo dos habitantes, e embora aponte para uma possibilidade de outros produtos na alimentação ao sublinhar o comércio, aponta a mandioca e o amendoim. Peixe, mandioca e amendoim seriam os produtos de base da dieta, uma vez que se encontravam no local. Como veremos, isso se alterou substancialmente nos últimos anos.

O Santinho hoje: entre homogeneização e práticas de improviso

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

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

Outro exemplo notado durante a pesquisa veio de Seu Vilmar (51 anos, divorciado, morador “de fora” vindo de Sapiranga, no Rio Grande do Sul), cujos sanduíches de frango com maionese, em um dado momento anterior feitos de improviso, foram transformados posteriormente em uma refeição específica para

Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

finais de semana, especialmente naqueles em que não há dinheiro o suficiente para fazer um churrasco. “Todo mundo come e fica feliz”, disse seu Vilmar.

Do lado nativo, Leila (38 anos, casada, de fato moradora “nativa” da Praia do Santinho) e sua família constituem um exemplo interessante e comum simultaneamente. Leila possui certo acesso privilegiado a peixes, por ter pescadores na família. No entanto, não os consome por ser a única pessoa que realmente gosta e considera que não poderia cozinhar só para si. As chamadas por Claude Fischler de “bebidas de conformidade” - os refrigerantes - são as preferências de sua filha e filho, além das sobremesas feitas eventualmente. A imposição de uma geração a outra é dada de maneira suave, a conta-gotas, homogeneizando a disponibilidade de alimentos em detrimento de outros. O peixe não está entre as preferências de sua filha e filho, logo não está na sua mesa por ser Leila a única provável consumidora da carne de peixe. Há questões econômicas inseridas aí e elas serão explicadas mais adiante.

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

A alimentação nesse caso ficou subentendida como marcador de alteridade, de distanciamento em relação às populações que através dos anos ocuparam o território do Santinho. O estranhamento de certos alimentos e sua associação a pessoas cuja conduta estava posta em xeque veio a calhar para fins identitários, criando no imaginário de Dona Gercina um bloqueio à transformação gerada pelo impacto populacional e suas crescentes demandas por alimentos que

modificaram a dieta do bairro como um todo. Contido aí, estão fatores a se considerar que serão explicados com mais detalhes na sequência.

A correria do cotidiano e suas implicações

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

Na casa do seu Vilmar, a preocupação com a questão do tempo e seu aproveitamento quando este é escasso não estava presente no dia em que o pesquisador 32 estava, pois se tratava de um final de semana. Entretanto, a liberdade que o dia proporciona é excepcional, segundo Vilmar e filhos (Paulo e Alberto, respectivamente com 21 e 18 anos, moradores “de fora” do bairro, vindos da mesma cidade que Vilmar, porém considerados “açorianos” em algumas das rodas de conversa que frequentam, mesmo que isto não ocorra sempre).

Subcapítulo: Cotidiano alimentar

Os moradores do bairro do Santinho, como demonstrado anteriormente, dividem uma estrutura em comum, ou em outras palavras, uma rede de comércio voltado à alimentação espalhada pelo bairro. Os pontos de abastecimento alimentar do bairro do Santinho são basicamente supermercados de pequeno e médio porte e açougues, dois para ser mais exato. Há duas padarias no bairro, sendo que uma delas se transformou em um supermercado, cuja grande especialidade são os doces, todavia estes são rejeitados por grande parte da Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

população, principalmente nativa, muito resistente à adição de sobremesas. O principal motivo atribuído a essa falta de sobremesas é a falta do hábito e a não preferência decorrente da ausência desse hábito.

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

A distribuição de alimentos salgados se dá pelos supermercados, especialmente, com sua variedade de pães industrializados, arroz, feijões, massas, queijos, carnes e embutidos (como salsichas e presunto), consumidos amplamente pela população do bairro como um todo. Dentro do bairro do Santinho, não existem fábricas de alimentos, ou seja, não existem lugares onde operam os princípios de produção do sistema alimentar (POULAIN 2013).

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

Dentro da rotina de Seu Vilmar, por exemplo, a inventividade é a palavra-chave para administrar poucos recursos e criar possibilidades: “a gente tem que variar um pouco, criar alguma coisa, porque senão vai ser só feijão com arroz, frango assado com polenta e farofa, do churrasco do fim de semana. Um molho diferente, uma receita da internet, da televisão, do Facebook, de uma revista, a gente faz de vez em quando e faz muito sucesso por aqui. É bom criar comidas novas. A batata recheada com frango, bacon e queijo que a gente fez no forno foi Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

um sucesso. Eu primeiro cozinhei a batata em uma panela com água, fiz cortes nela, cozinhei e desfieei peito de frango e fritei o bacon, pra depois colocar nos cortes junto com queijo mozzarella especial para pizza, joguei um fio de azeite em cada batata e coloquei em uma bandeja dentro de um forno elétrico. Depois é só esperar e comer, a melhor parte. Vou fazer mais essa comida em outros dias, como no dia das mães, ou quando a gente tiver vontade mesmo, só que não o tempo todo, senão enjoa”.

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

Na casa de Leila, o feijão, o arroz e as carnes congeladas (principalmente frango e carne bovina) são alimentos consumidos todos os dias. Massas são feitas com certa frequência, lasanhas também e nos finais de semana sobremesas como um mousse de chocolate baseado em uma famosa marca vendida em pequenos potes similares aos destinados a iogurte. Refrigerantes e sucos em pó são amplamente consumidos todos os dias durante as refeições e batatas fritas entraram nas refeições de final de tarde da sua filha e filho como algo excepcional e permaneceram como algo ligado a uma pequena refeição cotidiana.

Na casa de Valério (22 anos, solteiro, “nativo” do Santinho), quando há pressa em preparar algo para comer, se faz uma galinhada, com galinha, frita no óleo de soja, adicionando em seguida arroz, água e molho de tomate, para criar uma espécie de “canja diferente”, diz o próprio. Na sua rotina alimentar está incluída a combinação de macarrão instantâneo e salsichas. “Não sou luxento, não tenho essas frescuras com comida”, diz. Na sua rotina alimentar também existe largamente farinha de mandioca, usada principalmente para fazer pirão de feijão

e muito excepcionalmente pirão de peixe, pois a única pessoa que tinha ligações com a pesca, seu pai, não está mais frequentando sua casa. A “festa particular”, como o próprio Valério chama a pesca artesanal do Santinho, não gera mais tantos frutos, quase ninguém de seu círculo familiar está envolvido nela, por isso o alimento considerado farto em outros tempos, agora é mais uma fonte de ligação com aquele mesmo passado.

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

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

O tempo de preparo, segundo Priscila, 45 anos, “nativa” do Santinho e esposa de Aluízio, é indicativo da qualidade do alimento: “Pode ter certeza que se a comida demorar para ficar pronta, é porque ela vai ficar muito boa, a não ser que a pessoa erre no tempero”, diz. O cotidiano da família de Aluízio Marcelo e Priscila se baseia então em frango quase que cotidianamente, carnes defumadas e peixes nas mais variadas formas de preparo, estes quando a pescaria é bem-sucedida. Eventualmente são consumidos também siris e mariscos.

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

Imagens identitárias- os gaúchos como os mais “de fora”

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

Outros moradores de fora sempre lembrados pela população nativa são os catarinenses da região oeste e da serra, os paranaenses e os paulistas, todavia sem grandes dificuldades de adaptação. São vistos geralmente com bons olhos pela população do Santinho, de certa forma, sempre associados com construtores civis,

Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

os chamados “pedreiros”, por isso sempre lembrados como aqueles dos quais se pode contar para a construção de mais uma casa destinada ao aluguel na temporada de verão, principalmente, mas também anualmente.

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

Dona Gercina diz: “O pessoal de fora vive aqui, mas sempre com a cabeça longe, quer mudar tudo e a gente tem que correr atrás do prejuízo. Vive falando mal de tudo o que é daqui e não voltam para as suas cidades. A gente trabalhava, vivia de um jeito que a gente já estava acostumado, chegaram os de fora e a comunidade toda teve que dar um jeito, mas os de fora não querem mudar nada quando vêm pra cá9 !” Isto também é presente na obra de Leal (2007), onde fica ainda mais explícito o imaginário dos moradores do litoral catarinense sobre o gaúcho, como alguém de grande prepotência, que quer dominar os lugares onde se fixa.

Leila reflete sobre sua visão acerca dos “de fora” baseada em dois momentos, um em que não possuía maiores contatos e vínculos afetivos com essas pessoas alheias ao Santinho e outro em que estes vínculos foram estabelecidos: “Com as pessoas de fora sempre fui ensinada e ter um pouco de desconfiança, como se todo mundo que viesse de outra cidade ou outro estado fosse passar a perna, nos enganar de qualquer jeito. Não dava para ser tansa, senão a gente que ficava com prejuízo. Depois eu vi que tem muita gente de fora que é muito trabalhadora, que não faz coisas erradas e que dá pra confiar bastante”.

Leila também fala da maneira como suas conversas com moradores recém chegados ou de já grande estadia no Santinho resultava em vários mal entendidos, por conter elementos não presentes na sua forma de se comunicar com seus familiares e amigas e amigos nativos do bairro: “Uma coisa que eu notei é que tem gente de fora que fala baixo, parece que tem medo, mas eu aprendi com

o tempo que é um jeito dessas pessoas mostrarem educação. Eu não entendia isso, só depois de muito tempo comecei a entender”.

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

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

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

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

Mário diz: “ O nativo do Santinho parece que fica mal-humorado com muita facilidade, querem saber da vida de quem resolve morar aqui a todo custo, não contam nada da vida deles e são muito voltados pra própria comunidade, pra própria família. É difícil ser aceito como parte dessa comunidade”. Mário também Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

diz que via o morador nativo como “aquele que te aceita em parte, mas que não perde tempo em fazer piada e sacanear quem é diferente, isso com quem eles confiam, sacaneiam juntos, com palavras e jeitos de falar que só depois de um tempo dão para entender”.

Ser açoriano: uma questão de identificação imediata?

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

Seu Adelino também fala da importância do peixe para o desenvolvimento da comunidade em um momento anterior ao período em que vivemos: “O peixe aqui foi o maior sustento da comunidade, ele alimentava todo mundo. Se não fosse o peixe, não dava para ter o sustento básico, a barriga cheia e satisfeita, a comunidade teria que arranjar outro jeito de conseguir comida e ia enfraquecer muito”. Seu Adelino explica também que o interesse mais comercial na carne de peixe para alimentar o crescente número de turistas foi algo de suma importância para a expansão econômica do bairro com o crescente número de pousadas sendo construídas e casas sendo alugadas para o turismo, durante o período de temporada de verão. Ao mesmo tempo, isso restringiu o acesso à carne de peixe a um grande número de pessoas por causa da sua supervalorização: “O peixe como uma carne que dava dinheiro foi uma coisa muito boa. Os restaurantes na beira da praia ajudaram muito a vender uma carne que antes não davam tanto valor, só que depois de um tempo o peixe ficou para trás e outras carnes começaram a ser comidas mais vezes, já que o peixe começou a ser mais vendido no verão e perdeu espaço na mesa do nativo e do morador que não é nativo”

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

Conclusão

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

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

Quanto às definições do que configuraria ser “de fora”, a pesquisa de campo mostrou onde estavam os pontos mais sensíveis nas relações entre os grupos, sendo algo quase sempre associado aos residentes vindos do Rio Grande do Sul. Apesar de não terem sido relatadas grandes rusgas culminando em algum conflito, a visão dos interlocutores nativos estava ligada a pontos críticos e um período em que esses moradores, não nascidos no bairro e vindos de outros estados, passam por uma espécie de triagem de confiança.

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

Sobre a mudança na alimentação de moradores nativos, a resposta para a pergunta é: sim, houve mudança. A mudança principal está na maior importância dada aos supermercados como grandes abastecedores de alimentos para toda a população, junto com a gradual perda da importância da pesca como a grande fonte de alimentos e de renda da população nativa. A maior oferta de alimentos Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

acabou mudando muitas preferências de moradores nativos. Mas o principal motivo para a mudança foi a perda da produção alimentar de subsistência que ocorreu, principalmente, com o avanço desses supermercados, havendo uma grande ruptura inicial, seguida de graduais mudanças em pequena escala. A partir disso, concluo ainda que a alimentação de moradores da Praia do Santinho vem refletindo mudanças de ordem mais ampla da alimentação do mundo contemporâneo, sobretudo as relativas à maior oferta e consumo de alimentos industrializados

REFERÊNCIAS

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

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

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

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

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

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