

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA

ISABELA FAUSTO DE SOUZA

ANÁLISE SOBRE A IMPORTÂNCIA DA MANUTENÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS
AMBIENTAIS E SOCIOCULTURAIS PARA A CONSERVAÇÃO DA
BIODIVERSIDADE ALIMENTAR DA REGIÃO DE GAROPABA - SC.

Garopaba

2021

ISABELA FAUSTO DE SOUZA

ANÁLISE SOBRE A IMPORTÂNCIA DA MANUTENÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS
AMBIENTAIS E SOCIOCULTURAIS PARA A PRESERVAÇÃO DA
BIODIVERSIDADE ALIMENTAR DA REGIÃO DE GAROPABA - SC.

Monografia apresentada ao
Curso Superior de Gestão
Ambiental do Campus
Garopaba do Instituto
Federal de Santa Catarina
para a obtenção do diploma
de Tecnóloga em Gestão
Ambiental.

Orientador: Julio Cezar
Bragaglia
Co-Orientadora: Sabrina
Moro Vilella Pacheco

Garopaba
2021

S729a Souza, Isabela Fausto de
Análise sobre a importância da manutenção das características ambientais e socioculturais para a conservação da biodiversidade alimentar da região de Garopaba – SC / Isabela Fausto de Souza ; orientador: Julio Cezar Bragaglia ; coorientadora: Sabrina Moro Vilella Pacheco. -- 2021.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação)-Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, Garopaba, 2021.
Inclui bibliografias

1. Biodiversidade alimentar. 2. Comunidade tradicional. 3. Cultura alimentar. 4. Sustentabilidade. 5. Espaço social alimentar. I. Bragaglia, Julio Cezar. II. Pacheco, Sabrina Moro Vilella. III. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Curso Superior de Tecnologia em Gestão Ambiental. IV. Título.

CDD 641.3

Ficha catalográfica elaborada pela Bibliotecária
Elisandra Mariléa Quintino – CRB-14/998

ISABELA FAUSTO DE SOUZA

ANÁLISE SOBRE A IMPORTÂNCIA DA MANUTENÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS
AMBIENTAIS E SOCIOCULTURAIS PARA A PRESERVAÇÃO DA
BIODIVERSIDADE ALIMENTAR DA REGIÃO DE GAROPABA - SC.

Este trabalho foi julgado adequado para obtenção do título de Tecnólogo em Gestão Ambiental , pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, e aprovado na sua forma final pela comissão avaliadora abaixo indicada.

Garopaba , 13 de abril de 2021

Prof. Me. Julio Cezar Bragaglia Orientador
Instituto Federal de Santa Catarina

Prof. Dra. Sabrina Moro Villela Pacheco
Instituto Federal de Santa Catarina

Prof. Dra. Alana Casagrande
Instituto Federal de Santa Catarina

Prof. Ma. Juliani Brignol Walotek
Instituto Federal de Santa Catarina

Em função da suspensão das atividades presenciais no IFSC durante a pandemia de COVID-19, os TCCs foram apresentados de forma remota, portanto as assinaturas físicas foram substituídas por e-mails enviados pelos membros da banca, dispostos na página seguinte.

Julio Cezar Bragaglia

para mim ▾

14 de abr. de 2021 16:17 (há 6 dias)



De acordo.

Em ter., 13 de abr. de 2021 às 13:56, SABRINA MORO VILLELA PACHECO <sabrinap@ifsc.edu.br> escreveu:



SABRINA MORO VILLELA PACHECO <sabrinap@ifsc.edu.br>

16:02 (há 0 minuto)

para Juliani, Alana, isafausto, Julio ▾

Prezados colegas

Gostaria de deixar registrado que estou de acordo com a ficha de avaliação e com a ata da banca.

Atenciosamente,

Alana Casagrande

ter., 13 de abr. 19:05 (há 7 dias)

para mim, Juliani, Julio ▾

Prezadas e prezado colega

Estou de acordo com a ficha de avaliação e com a ata da **banca**.

Cordialmente

Alana Casagrande



Juliani walotek

para mim, Alana, Julio ▾

ter., 13 de abr. 14:23 (há 7 dias)



Boa tarde, estou de acordo com a ATA e ficha de avaliação da aluna Isabela Fausto de Souza apresentada no dia 13/04.

Att.,

Isabela Fausto

para mim ▾

sex., 16 de abr. 21:21 (há 4 dias)

Email recebido, agradeço e aceito o resultado proposto e as modificações a serem realizadas.

Att,

Isabela Fausto



Dedico este trabalho à minha filha Melissa,
para que ela valorize a cultura e
se aproprie dos saberes de seus
ancestrais.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente aos meus professores e professoras, seres indispensáveis à minha formação acadêmica. Sem a dedicação e disponibilidade deles e delas em proporcionar a nós alunos a matéria do conhecimento este trabalho não existiria.

Agradeço aos entrevistados por compartilharem suas experiências de vida para o desenvolvimento desta pesquisa.

Ao meu companheiro Filipi Teixeira, o primeiro a me incentivar a estudar nesta instituição. Agradeço por todas as vezes que me levou e me buscou na aula e por não deixar eu desistir. E agora por cuidar dobrado da Mel enquanto estudo.

Aos meus avós, Seu Almeida e Dona Silma, seres indispensáveis no meu viver.

Aos meus sogros João Batista de Souza e Natalina Teixeira de Souza, que de corações abertos, me receberam e confiaram em mim, desde quando entramos na vida um do outro. Sem o apoio total de vocês eu também não estaria me formando nesta instituição. Este trabalho é inspirado em suas formas de viver.

Aos meus pais que sonham com este título.

Ao meu irmão, o melhor amigo que tenho.

As amigas e amigos de graduação, por toda troca e experiência compartilhada.

É insensato buscar a defesa da biodiversidade
agroalimentar sem a preocupação de
preservar a diversidade cultural
das populações.
(Makuta, 2018)

RESUMO

Considerando o atual contexto das alterações ambientais do município de Garopaba - SC, diante do crescimento da especulação imobiliária e do setor turístico, esta pesquisa buscou analisar a importância da manutenção das características ambientais e socioculturais existentes neste litoral para a preservação da identidade, da cultura alimentar e da biodiversidade alimentar presentes nas comunidades tradicionais do seu território. As diversas formas de se alimentar e produzir alimentos nas comunidades tradicionais garopabenses guardam memórias e saberes únicos que podem e devem ser objeto de valor no desenvolvimento do turismo sustentável. Para compreender este universo, como técnica de coleta de dados, usou-se a pesquisa de campo, com entrevistas individuais focalizadas e roteiro semi-aberto delimitados a 4 (quatro) moradores nascidos e residentes de Garopaba há mais de 50 anos. Os entrevistados residem nas localidades do Ouvidor, Limpa, Encantada e Capão. Por meio das entrevistas observou-se a perda gradual na cultura alimentar da pesca, com a extinção de espécies de peixes utilizados na culinária, bem como a diminuição no hábito de plantio e extinção de diferentes qualidades de batatas, como o Taiá (*Xanthosoma sagittifolium*) e a mandioca (*Manihot esculenta Crantz*). Foi observada a perda dos caminhos tradicionais de colheita de alimentos, árvores frutíferas nativas e, inclusive, vertentes de água. Além da perda da identidade cultural e social com o declínio das festas populares que envolviam a colheita e produção de alimentos, também foi percebida a extinção dos ranchos de pesca e engenhos de farinha, citados pelos entrevistados, como locais de socialização, encontro e troca de alimentos na comunidade.

Palavras-Chave: Biodiversidade alimentar. Comunidade Tradicional. Cultura Alimentar. Sustentabilidade. Espaço social alimentar.

ABSTRACT

This research was designed to obtain the title of Technologist in the Environmental Management Course at the Federal Institute of Santa Catarina. Considering the current context of environmental changes in the region of Garopaba due to the growth of real estate speculation and the tourism sector, this research aims to analyze and expose the importance of maintaining the environmental biodiversity and socio-cultural characteristics that exist on this coast for the preservation of identity, culture and food biodiversity present in the traditional communities of its territory. The different ways of eating and producing food in the traditional communities of Garopaba, Santa Catarina hold unique memories and knowledge that can and should be an object of value in the development of sustainable tourism. To understand this universe, as a data collection technique, a semi-open exploratory research was carried out, with individualized focused and open interviews delimited to 4 (four) residents born and residents at Garopaba for more than 50 years, located in the neighborhoods of Ouvidor, Limpa, Encantada and Capão. Through the interviews, there was a gradual loss in the food culture of fishing, such as the extinction of fish species used in cooking, as well as a decrease in the habit of planting and extinction of different qualities of potatoes, as taiá (*Xanthosoma sagittifolium*) and cassava (*Manihot esculenta Crantz*). Not only was this enough, there was a loss of traditional ways of harvesting food, native fruit trees and even streams of water harvesting. In addition to the loss of cultural and social identity with the decline of popular festivals involving the harvest and production of food, as well the extinction of fishing ranches and flour mills, cited by respondents as places of socialization, meeting and food exchange in the community.

Keywords: Food biodiversity, Traditional Communities, Food culture, Sustainability. Food social space.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Lista de plantas utilizadas para consumo alimentar citadas pelos entrevistados.....	36
Quadro 2 - Lista de frutos do mar pescados e utilizados para consumo alimentar segundo os entrevistados.....	37
Quadro 3 - Lista de preparos e produtos culinários típicos citados pelos entrevistados.....	38
Quadro 4. Principais datas para a cultura alimentar das comunidades tradicionais de Garopaba.....	40

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Localização de Garopaba, SC.....	27
Figura 2 - Processo de urbanização em torno da Lagoa das Capivaras. Acima, imagem de 1978 e abaixo de 2021.....	30
Figura 3 - Pontos de coleta das entrevistas.....	33

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas
ACORDI - Associação Comunitária Rural de Imbituba
ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APA - Área de Proteção Ambiental
APABF - Área de Proteção Ambiental da Baleia Franca
CEPAGRO - Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo
EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina
FAO - Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ICMBio - Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade
IFSC – Instituto Federal de Santa Catarina
MMA - Ministério do Meio Ambiente
ONG - Organização Não Governamental

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	17
1.1 Contexto do Problema de Pesquisa	19
2. JUSTIFICATIVA	20
3. OBJETIVOS	21
3.1 OBJETIVO GERAL	21
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	21
2 DESENVOLVIMENTO	22
2.1 Revisão De Literatura	22
2.1.1 Biodiversidade Alimentar	22
2.1.2 A cultura, a natureza e a comunidade	25
2.1.3 Cultura alimentar de Garopaba	26
3. METODOLOGIA	33
4. ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	35
4.1 Memórias da tradição: informações relevantes sobre a cultura citadas pelos entrevistados	39
5. CONCLUSÃO	42
6. REFERÊNCIAS	44
7. APÊNDICE A - Transcrição das Entrevistas	48
7.1 Morador 1	48
7.2 Morador 2	89
7.3 Moradora 3	104
7.4 Morador 4	106
8. APÊNDICE B - Termos de consentimento livre e esclarecido (TCLE)	114
8.1 TCLE Morador 1	114
8.2 TCLE Morador 2	115
8.3 TCLE Moradora 3	116
8.4 TCLE Morador 4	117

1 INTRODUÇÃO

Com a chegada dos portugueses no Brasil, incrementou-se a agricultura, onde antes, os povos alimentavam-se basicamente da pesca, da caça e de diversas raízes, como a mandioca (*Manihot esculenta*), taiá (*Xanthosoma sagittifolium*), a batata cará (*Dioscorea bulbifera*), entre outras espécies abundantes em todo o litoral brasileiro (VASCONCELOS et al, 2011). Segundo Vasconcelos (2011), pode-se dizer que, com a chegada dos colonizadores europeus no século XVI, fica claro que um processo de devastação das vegetações litorâneas brasileiras começa, dando início a exploração de árvores de pau brasil, entre outras. A prática agrícola, facilitou então a fixação local desses povos.

Após o final da segunda guerra mundial, em 1945, iniciou-se uma modificação bastante acentuada em nossa agricultura, conhecida como modernização. As práticas e os insumos tradicionais foram substituídos por práticas e insumos produzidos pela indústria dos agroquímicos, agrotóxicos, máquinas e sementes geneticamente modificadas. Como consequência desses processos, destacam-se a dependência dos agricultores e agricultoras em relação às indústrias fornecedoras de insumos, entre estes as sementes e a perda da agrobiodiversidade na agricultura (MEIRELES, 2006).

Os avanços tecnológicos na indústria de alimentos e da agricultura, a globalização e a oferta de alimentos, alterando significativamente as práticas alimentares e a forma de consumo alimentar da sociedade atual (GARCIA, 2003). Com base nessas afirmações, é possível afirmar que a tendência da globalização é justamente a padronização mundial do sabor e do gosto, do paladar, das formas de preparo e inclusive dos insumos comercializados. Essa padronização gera efeitos por vezes irreversíveis na cultura e na identidade alimentar dos povos.

Segundo a pesquisa de Muller et al (2010), as preparações culinárias típicas e tradicionais carregam consigo características histórico-culturais de forte memória afetiva (MULLER, AMARAL, REMOR, 2010). Porém, a lógica mercadológica sobre o alimento gera o desenraizamento dos indivíduos e a desterritorialidade, prevalecendo a valorização de alimentos importados de outras culturas, como a americana e a europeia (GARCIA, 2003).

Além do mais, o interesse imobiliário nas regiões litorâneas, como o caso de Garopaba, antiga vila de pescadores, desconfigura ambientalmente o espaço geográfico utilizado anteriormente pelas comunidades tradicionais. Segundo Costa (2014), “essa nova realidade social pressiona o patrimônio cultural local” guardado pelos pescadores, quilombolas e agricultores tradicionais do município. A transformação da paisagem para a de balneário turístico alterou a dinâmica cultural das práticas comunitárias garopabenses, as quais vem perdendo espaço desde então (COSTA, 2014). Dentre as alterações mais ascendentes estão o processo de extinção de espaços de encontros, como engenhos de farinha, as festas populares como a Farinhada, a diminuição de espaços disponíveis para plantio, a degradação ambiental paisagística e as perdas dos saberes tradicionais.

Locais onde são repassados e firmados aprendizados determinantes para o processo de formação da identidade e distinção de um povo (MACIEL, 2005), como Engenhos de Farinha, estão em rápido declínio. Sendo que, a culinária tradicional mostra-se como um marcador étnico (MULLER, AMARAL, REMOR, 2010), pois é a partir das práticas e dos saberes únicos experimentados nos espaços de encontro que os grupos sociais se diferenciam uns dos outros, e é também onde eles se reconhecem e são reconhecidos (MACIEL, 2005).

Visto ser a alimentação uma condição diretamente associada ao social (comunidade), à natureza (biodiversidade) e sua disponibilidade de alimentos no espaço biótipo que Poulain e Proença (2003) desenvolveram o conceito “espaço social alimentar”. É nesse “espaço social alimentar”, onde os hábitos de consumo alimentar nascem. É também onde os “comedores” encontram-se condicionados a obter ou produzir alimentos conforme as variantes fisiológicas, biológicas e ecológicas (POULAIN E PROENÇA, 2003).

No âmbito das relações ecológicas, considerando o contexto da produção de alimentos, a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, 2019) publicou um relatório global sobre o estado atual da biodiversidade que sustenta nossos sistemas alimentares. A organização alerta sobre a perda de espécies associadas que beneficiam a agricultura e são essenciais para a qualidade do meio ambiente. Como exposto pela FAO, a perda de biodiversidade alimentar compromete a harmonia entre “todas as plantas, animais e microorganismos que mantêm os solos férteis, polinizam as plantas, purificam a água e o ar, mantêm peixes e árvores saudáveis (...)”.

Considerando o contexto apresentado, um olhar do ponto de vista da Gestão Ambiental para as questões da cultura alimentar e da biodiversidade local podem auxiliar a salvaguardar espécies de alimentos silvestres e nativos, cultivados por povos tradicionais, de tal forma que os recursos naturais associados a eles também sejam preservados.

1.1 Contexto Do Problema de Pesquisa

Garopaba, município litorâneo de Santa Catarina, possui uma área territorial de 114,773 Km² (IBGE, 2020) e era, até 1980, uma simples vila de pescadores, com aproximadamente 8.238 habitantes (SEBRAE, 2010 apud CENSO, 1980).

Com a construção da rodovia BR 101, o acesso às praias ficou facilitado e com isso novos moradores e turistas chegaram em massa ao Município. Garopaba, que é uma cidade litorânea, possui uma natureza exuberante proveniente do bioma Mata Atlântica e pertence ao Sistema Costeiro Marinho Brasileiro (IBGE, 2020), com áreas de lagoas, mangues, dunas, praias, cachoeiras, restingas entre outras características que chamam a atenção dos turistas. Aproximadamente 140 mil turistas frequentam a cidade nos meses entre Dezembro e Fevereiro (SEBRAE, 2019), uma carga expressiva de pessoas em pouco espaço de tempo, o que causa impacto severo, como degradação ao meio ambiente.

No último CENSO 2010 o número de habitantes era de 18.138, atualmente aproxima-se a 23.579 pessoas (IBGE, 2020). Percebe-se então que há conseqüente aumento no número de moradias e uso dos recursos naturais tanto para subsistência como para o entretenimento. Porém, segundo o IBGE (2020), apenas 45% das residências possuíam esgotamento sanitário adequado e 75% acesso à água (SEBRAE, 2019 apud CENSO, 2010).

Com o aumento gradual de novos moradores advindos de outros estados e do turismo, as características de vila foram sendo substituídas pela de cidade turística, e tão logo a subsistência deixa de ser baseada na pesca e na agricultura, para uma economia firmada no setor de serviços. Hoje, os serviços que mais empregam moradores são justamente os que envolvem o turismo (hotéis, pousadas, restaurantes) e a construção civil (SEBRAE, 2019).

Com a chegada do comércio, as atividades em torno da subsistência como o plantio e a pesca tornam-se secundárias, e a transmissão dos conhecimentos

tradicionais sobre os hábitos alimentares são gradativamente abandonados, alterando-se significativamente com o avanço da urbanização e com os alimentos apresentados pela mídia (JUSTEN et al., 2013).

2. JUSTIFICATIVA

Existem poucos estudos que vinculam a cultura alimentar e a biodiversidade na perspectiva da Gestão Ambiental, o que faz a discussão desta pesquisa necessária. No âmbito de Garopaba, é importante compreender como a degradação ambiental e a crescente expansão urbana foram capazes de alterar as características alimentares das suas comunidades tradicionais e a forma como elas interagem com o meio ambiente.

Sabe-se que, a valorização da cultura alimentar funciona como um caminho para a continuidade das práticas tradicionais, com benefícios diretos à preservação da biodiversidade presente no território. Sendo ainda a cultura alimentar indispensável para a afirmação e difusão da gastronomia local, pensando no desenvolvimento do turismo sustentável, já que Garopaba é um pólo turístico.

Sendo assim, espera-se atrair atenção para o tema e contribuir para a gestão ambiental do município, uma vez que consta no próprio Plano Diretor de Garopaba, como estratégia de desenvolvimento: a conservação ambiental, a proteção do patrimônio cultural e a sustentabilidade sócio-espacial, conforme o Art. 13º da Lei Complementar 1.413/2010 (GAROPABA (SC), 2010, p.9).

Também, vale salientar os objetivos específicos do Plano Diretor Municipal de Garopaba onde: “I. Garantir a valorização dos elementos naturais, paisagísticos, históricos e culturais do Patrimônio Municipal e de sua População, II. Dotar o Município de uma estrutura que permita o desenvolvimento da pesca artesanal e do turismo, em conformidade com os valores estéticos e de ocupação tradicionais” (GAROPABA (SC), 2010, Art.º 8 p. 3-4) são direitos garantidos.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

Analisar de que forma as características ambientais e socioculturais influenciam nos hábitos alimentares compartilhados pelas comunidades locais de Garopaba e registrar quais são as possíveis alterações na cultura e no meio ambiente identificadas por eles, que possam modificar a relação que estes moradores têm com a natureza para produção, coleta e caça de alimentos.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Registrar saberes sobre os alimentos nativos da região, locais de plantio, práticas de cultivo, caça e coleta e formas de cozimento;
- Identificar como as alterações ambientais interferem na biodiversidade alimentar e nos hábitos alimentares dos povos tradicionais;
- Analisar de que forma as políticas públicas municipais vem atuando em relação ao tema da cultura alimentar;

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 Revisão De Literatura

2.1.1 A Biodiversidade Alimentar

Biodiversidade deriva do prefixo Bio, que significa “vida”, e da palavra Diversidade, que significa “variedade”. O conceito de biodiversidade afirmou-se com maturidade na Conferência das Nações Unidas para o Meio Ambiente e Desenvolvimento sediada na cidade do Rio de Janeiro em 1992 e compõe a variabilidade dos seres vivos, os genes contidos em cada indivíduo e os ecossistemas existentes na biosfera. Sendo que, como explica Campos (2017), ela é responsável pelo equilíbrio e manutenção da vida terrestre, pois esta complexa relação entre ar, água e recursos biológicos assegura a vida do homem no planeta.

Conforme sugere Campos (2017), as espécies capazes de nutrir o homem, fornecidas pela natureza ou cultivadas artificialmente por ele, compõem a biodiversidade alimentar. Salientando que as espécies mais exploradas pelo homem como alimento são: plantas (*Plantae*), animais (*Animalia*), fungos (*Fungi*), algas (*Protista*) e bactérias (*Monera*). Ainda, o autor explica que muitas dessas espécies, como o milho (*Zea mays*), foram domesticadas e "melhoradas" geneticamente pelo homem, dando o nome a esta biodiversidade de “biodiversidade doméstica”.

Porém, apesar de facilitar a busca por alimentos, as consequências da domesticação de espécies alimentares no desenvolvimento da agricultura são justamente o empobrecimento do patrimônio genético e a produção em larga escala de poucas raças e variedades, desequilibrando as interações do ecossistema (CAMPOS, 2017).

Segundo Birochi, Rolver e Schultz (2019, p.11), a produção agroalimentar depende dos ecossistemas para existir e se manter estável. Logo, é possível compreender a necessidade atual de extinguir a produção alimentar baseada na monocultura, na mecanização e no uso de agrotóxicos visto o alto índice de degradação ambiental por estas práticas agrícolas. E substituí-las por uma agricultura que investe em tecnologias sustentáveis, valoriza a agricultura familiar e a biodiversidade alimentar brasileira e regional.

Por isso, a forma de se produzir alimentos é uma temática importante para organizações como a Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), que em 2019 discutiu no seu Fórum Mundial na Itália o tema “Cultura e Alimentação: Estratégias Inovadoras para o Desenvolvimento Sustentável”. Neste mesmo fórum, além das discussões sobre cultura alimentar, foram abordados os temas sobre reaproveitamento, reciclagem de alimentos, segurança alimentar e alternativas para minimizar a fome (FLORIPAMANHÃ, 2019). Anterior a este evento ainda, o diretor-geral da FAO, Jacques Diouf, já havia declarado em 2004 que a ameaça à biodiversidade comprometeria a segurança alimentar. No mesmo ano, o tema da campanha para a Semana de Alimentação da FAO foi “Preservar a Biodiversidade para garantir a segurança alimentar para a população”.

Recentemente, a FAO (2019) lançou o relatório “*Estado da Biodiversidade Mundial para Alimentação e Agricultura*” divulgando os impactos negativos da expansão de atividades produtivas insustentáveis de espécies alimentares. Alegando que o cultivo de um número restrito de espécies para alimentação humana gera o esgotamento de recursos naturais. Segundo o mesmo relatório, a perda da biodiversidade de alimentos está associada a mudanças no manejo da terra e da água, da poluição, urbanização entre outros (FAO, 2019). Outra informação importante presente no relatório da FAO são as causas para a perda da biodiversidade nos países estudados, sendo elas: superexploração, colheitas em excesso, crescimento populacional, urbanização, mudanças no uso e gerenciamento da terra, da água e da poluição (ONU, 2019).

Infelizmente, Pereira e Pereira (2016, apud ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DO COMÉRCIO DE SEMENTES E MUDAS, 2014) reafirmam a preocupação das organizações ao expor que 75% da produção agrícola de olericultura do Sul e Sudeste estão baseadas em apenas 8 produtos: tomate, cebola, cenoura, batata, alho, batata doce, melão e melancia. Enquanto a produção agrícola de grãos como arroz, feijão, milho, soja e trigo lideram a nível nacional (EMBRAPA, 2018)

A produção de alimentos que respeita a biodiversidade do planeta e assegura os serviços ecossistêmicos que beneficiam a lavoura e o meio ambiente conta com os animais polinizadores, a associação de fungos e bactérias para a fertilização do solo, além de plantas, insetos e animais como morcegos, pássaros e

as demais espécies que ajudam a combater pragas e doenças, purificam a água e o ar e disseminam sementes (FAO, 2019).

Segundo Días (2016), coordenador sub-regional da FAO para a Mesoamérica, as práticas da monocultura e da pecuária geram perdas na biodiversidade, seja pelo uso de pesticidas ou pelo manejo inadequado dos recursos naturais, além de contribuir para restrição da vida de espécies nativas, a variedades de alimentos tradicionais, como também impulsiona para um sistema onde a alimentação se torna cada vez mais homogênea e menos diversificada.

Nesse contexto, as comunidades tradicionais têm se mostrado como um elo positivo no aspecto da conservação da biodiversidade, da soberania alimentar e do uso sustentável dos recursos naturais, sendo que a grande vantagem dessa relação está justamente na diversificação alimentar por elas produzida (RUIVO, 2011)

Acontece que a perda da biodiversidade ocorre por processos biológicos, como eventos naturais, mas principalmente sociais, econômicos e políticos (BOEF et al, 2007 apud RUIVO, 2011). Onde os grupos humanos que dependem dos recursos naturais diretamente tornam-se ora protagonistas, ora vítimas do processo de fragmentação dos ecossistemas (RUIVO, 2011).

Considerando a importância da manutenção dos recursos naturais, temos Garopaba como um berço ecológico. Afinal, o município está localizado dentro de um importante bioma, o Bioma da Mata Atlântica (MMA/ICMBio, 2018), sendo um dos *hotspots* do mundo, ou seja, áreas ricas em biodiversidade e espécies endêmicas, mas que encontram-se ameaçadas. Inclusive, dentro do seu território, encontra-se uma importante Área de Proteção Ambiental (APA), a APA da Baleia Franca (APABF). Segundo o Plano de Manejo da APABF, publicado em 2018, entre os municípios de Santa Catarina, Garopaba possui 27% da área original de Mata Atlântica do estado.

Esta importante zona de amortecimento ecológica fornece alimento não só para o homem, mas para diversas espécies de animais e plantas. E é nessa paisagem da Mata Atlântica onde os povos autóctones e agricultores tradicionais desenvolveram sua cultura alimentar.

Desta forma, a biodiversidade local, a sabedoria dos ingredientes disponíveis, o preparo e a técnica adquirida e transmitida de geração em geração (GINANI, 2005) transformam-se em ferramentas políticas à favor da cultura alimentar, e que

transcendem as imposições de normas ambientais, sanitárias e padronizações da indústria de alimentos

2.1.2 A cultura, a natureza e a comunidade

Existem distintos conceitos de cultura. Quando analisada do ponto de vista social, a cultura caracteriza os modos de viver de uma comunidade, seus hábitos, costumes e tradições, e os signos e os significados atribuídos à ela pelos grupos sociais (CANEDO, 2009).

As práticas alimentares são dotadas de significados e saberes únicos capazes de distinguir povos e identidades. Neste sentido, as culturas alimentares brasileiras podem e devem ser valorizadas e consideradas como Patrimônios Imateriais, pois são bens de natureza intangível e intimamente associado às práticas e representações culturais (MULLER, AMARAL, REMOR, 2010).

A salvaguarda dos bens materiais e imateriais são investigadas por historiadores, antropólogos, sociólogos, mas dificilmente por ambientalistas, como gestores ambientais. Porém, muitas das práticas culturais estão justamente relacionadas às diferentes formas de como o homem se relaciona com a natureza e a disponibilidade de recursos naturais existentes no lugar onde vive.

Falar sobre cultura alimentar e identidade de povos é entender como estas diferentes etnias, manifestações culturais e sociais se organizaram ou se estranharam em sociedade em um determinado período no tempo (PROENÇA, 2010) e usavam dos espaços geográficos e naturais da região para saciar uma necessidade vital que é a alimentação. Logo, percebe-se, que a cultura se adapta, mas permanece simbólica e tradicional, capaz de expressar inclusive mudanças no estilo de vida dessas comunidades (MACIEL, 2005).

Para Lima, M. F. (2009, apud Montanari, 2008, p.15), “os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de ‘naturalidade’, mas como resultado e representação de processos culturais que prevêm a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza”.

Contudo, é preciso levar em conta que as tradições não são permanentes, como explica Maciel (2005), ao dizer que a construção da cultura alimentar não é imutável, e passa por processos dinâmicos, sujeitos a diversas transformações. Inclusive variando conforme as estações e os períodos de colheita e poda, do ritmo

dos agricultores, suas crenças, e da diversidade de produtos vegetais e animais disponíveis pelo meio natural da época.

Vale esclarecer que o conceito de Cultura Alimentar tem base na Antropologia da Alimentação e diz respeito aos símbolos, significados, saberes, técnicas e comportamentos compartilhados em sociedade atribuídos aos hábitos alimentares. Sejam hábitos enraizados historicamente ou cotidianos e que caracterizam as identidades sociais, e até mesmo as localiza (BRAGA, 2004). Além do mais, a manutenção e a conservação da cultura alimentar de um povo são de extrema importância à segurança alimentar e nutricional dele, visto as práticas alimentares estarem ameaçadas pelos processos industriais (BRAGA, 2004). Dentre os aspectos da soberania alimentar encontra-se justamente a não aceitação da sobreposição de culturas alimentares globalizadas sobre as tradicionais.

Por isso, esta pesquisa se preocupou em registrar e identificar saberes mantidos entre os membros da comunidade, acima de 50 anos, nascidos e residentes de Garopaba desde então. A fim de encontrar respostas sobre as transformações culturais alimentares e ambientais observadas por eles no município.

Todos os saberes atrelados às maneiras que os garopabenses obtinham alimento no espaço natural, ou seja, no meio ambiente disponível, são ferramentas para preservar a Gastronomia Tradicional e as espécies e qualidades de alimentos.

2.1.3 Formação da cultura alimentar de Garopaba

Analisemos o caso da cultura alimentar de Garopaba. Um fato importante a ser considerado foi a implementação do trecho da BR-101 em Santa Catarina, que tornou possível o acesso às pequenas vilas de pescadores e comunidades litorâneas que até então não eram um destino turístico pelo seu difícil acesso (CARDOSO, ICMBio). Após os anos 70, pode ser observado o aumento da ocupação e urbanização do litoral Sul Catarinense, com declínio das atividades tradicionais e o crescimento desordenado dos municípios, além do desenvolvimento do turismo incentivado por meio de políticas públicas do estado (CARDOSO, ICMBio). Atualmente, Garopaba tem sua base econômica voltada para o turismo (LIMA et al., 2016), embora muitas pessoas ainda vivam da agricultura nos bairros

mais afastados (VIEIRA, 2017) e da pesca. Através da imagem da Figura 1 é possível verificar a localização de Garopaba abaixo:

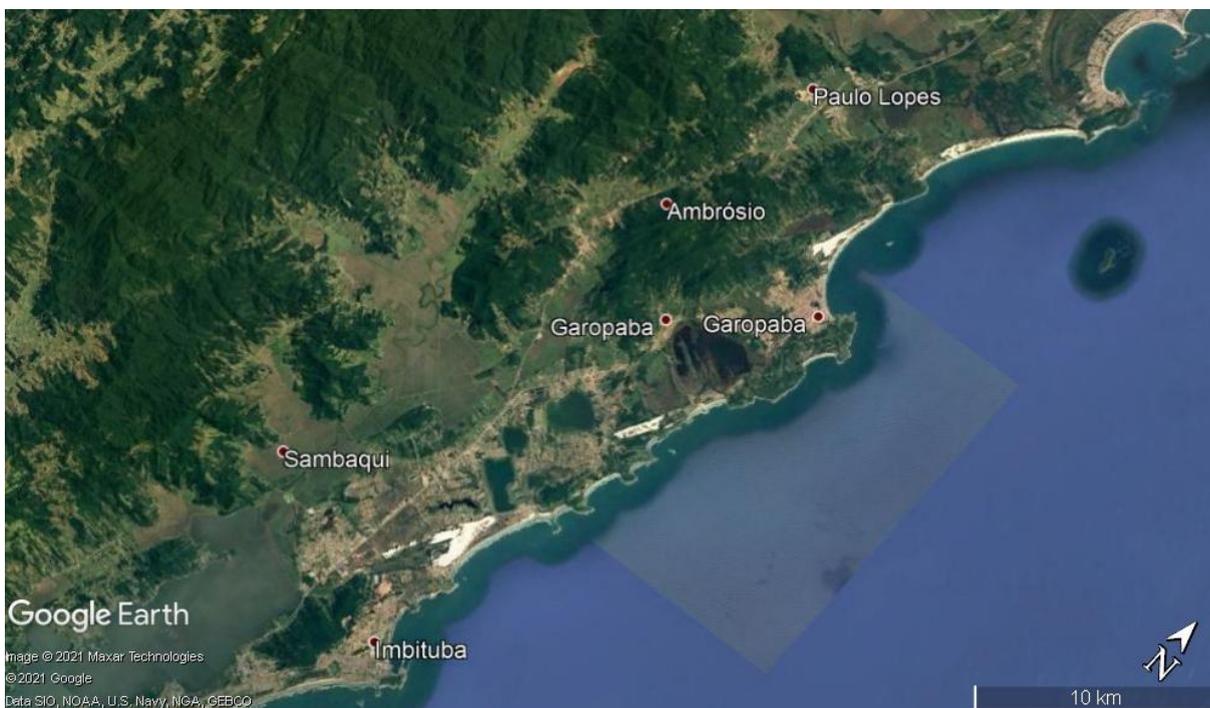


FIGURA 1. Localização de Garopaba, SC. Imagem de Satélite: Google Earth, data: 29/03/2021.

Segundo Arruda (1999), tanto as políticas ambientais quanto os modelos de ocupação são predatórios e tornam as identidades socioculturais das populações tradicionais marginalizadas, fazendo com que estas se adaptem às novas formas de uso do espaço natural apresentado, conforme sugere Costa (2014):

O município de Garopaba apresentou profundas alterações demográficas entre 1990 e 2010. No período a população dobrou e novos elementos étnicos incorporaram-se ao território, transformando a paisagem e a organização social local. (...) Esta nova realidade social pressiona o patrimônio cultural local. As comunidades tradicionais de pescadores, quilombolas e agricultores são tensionados pelo discurso da modernidade. A especulação imobiliária e o avanço das atividades econômicas contemporâneas colocam em risco a existência de antigas edificações e unidades produtivas tradicionais, como os engenhos de farinha e serrarias, bem como os saberes a estas relacionados (COSTA, 2014).

Diante das informações apresentadas ainda que Garopaba tenha alterado suas características rurais e de pesca para uma economia baseada no turismo (LIMA et al., 2016), é possível encontrar a permanência de atividades e comunidades tradicionais atuais citadas por Lima et al. (2016, p. 4), como o Quilombo do Morro do Fortunato, no bairro do Macacu, o Engenhos de Farinha e o

Alambique Vô Zeca, estudado por Vieira (2017) também no bairro do Macacu. Há também o Quilombo da Aldeia, localizado no bairro do Campo D'una, onde antigamente havia lavouras de mandioca (LIMA et al., 2016). Já os ranchos de pesca tradicionais da Praia Central sofrem com a disputa de espaço com os turistas e a pressão imobiliária que acabam por tornar suas casas em pousadas (COSTA, 2014).

Segundo relatos históricos, Garopaba começou a ser colonizada por imigrantes açorianos aproximadamente nos anos 1722 (BESEN, 1980). Estes povos dedicavam-se mais às atividades de pesca do que às agrícolas, por isso adaptaram-se melhor com a vida no litoral (LIMA et al., 2016). Foi neste período aproximado que as formas de viver e produzir alimentos dos índios guaranis que se fundiram com a dos negros e descendentes de açorianos chegados pelo mar, na região de Garopaba (BESEN, 1980).

Inicialmente os açorianos se implementaram as Armações Baleeiras, que por sua vez, promoviam a caça às Baleias Francas Austrais (*Eubalaena australis*) para a comercialização da carne como alimento e de seu óleo para aquecimento e iluminação pública (JERÔNIMO, BALOD e R. JERÔNIMO, 2008). A Armação Baleeira de Garopaba encerrou-se aproximadamente em 1830, com isso entra em ascensão o plantio do café e da cana de açúcar (LIMA et al., 2016)

Também os açorianos implementaram Engenhos de Farinha e de Cana de Açúcar (VIEIRA, 2017), o que indica a produção agrícola das espécies mandioca (*Manihot esculenta*) e cana de açúcar (*Saccharum officinarum*). De acordo com Lima et al. (2016), na região da Encosta do Macacu vivia Don Fortunato, que leva o nome do Quilombo lá situado atualmente. Este local foi o maior produtor de café da região, em meados de 1930, o que também indica uma lavoura desta espécie no município.

Entre as formas de consumo de alimentos e adaptação biogeográfica, os imigrantes portugueses aprenderam a plantar a mandioca com os índios (SERRAGLIO, 2010), já que não conseguiram adaptar o plantio do trigo na região. E, a fim de refinar a mandioca tal qual faziam com o trigo e o açúcar em terras portuguesas, os açorianos aplicaram suas técnicas trazidas da Europa para “polvilhar” a mandioca e torná-la o mais fofa e fina possível (CASTELLANO, 2015), Por isso, é de se compreender como as famílias da região se desenvolveram basicamente em torno de engenhos de farinha, atuando não só no sistema de subsistência, mas também para o de larga produção (VIEIRA, 2017).

Estas e outras características de subsistência, cultura e identidade, como as práticas comunitárias, as quais podemos chamar de patrimônios da sociobiodiversidade, foram se perdendo rapidamente ao longo dos anos em Garopaba com a chegada de moradores de outras cidades, o crescimento populacional, a alteração da sua paisagem urbana e cultural (COSTA, 2014).

De pequena cidade dedicada à pesca artesanal, à agricultura e ao extrativismo da madeira, Garopaba transformou-se em importante balneário turístico e polo de atração populacional (...) avançando sobre áreas até então ocupadas por pastagens e cobertura florestal, e seu centro histórico, antiga armação baleeira (...) (COSTA, 2014).

Um dos ecossistemas com sua mata ciliar e suas áreas úmidas gravemente suprimidas no município por conta da especulação imobiliária e do turismo é a Lagoa das Capivaras, no centro de Garopaba. O local onde antes os moradores nativos obtinham sustento pela pesca e as lavadeiras limpavam as roupas, também apresentava árvores frutíferas, como o araçá (*Psidium cattleianum*) e a goiabeira (*Psidium guajava*) existentes no entorno da lagoa, além de animais como a capivara, ambos utilizados como fonte de alimentação, segundo as entrevistas apontadas por Munari, Assunção e Menezes (2018).

Na figura 2, abaixo, Quoos (2021) nos apresenta por meio de um comparativo de imagens as mudanças ocorridas na paisagem de Garopaba, sendo que ao centro da imagem encontra-se a Lagoa das Capivaras.



FIGURA 2: Processo de urbanização em torno da Lagoa das Capivaras. Acima, imagem de 1978 e abaixo de 2021. Fonte/Imagem: Quoos, João Henrique. Mosaico de fotografias aéreas de 1978 para Google Earth, 26/03/2021.

Nessa linha de estudo, Justen et al. (2013) demonstra que produtos de origem nativa provenientes das florestas catarinenses, ainda que de forma esporádica, são utilizados por 60,1% entre os 777 entrevistados em sua pesquisa, todos moradores do estado e que vivem próximos a áreas florestais. Destes produtos, a família mais representativa e citada pelos entrevistados são as das Mirtáceas, dentre as quais estão a goiaba e o araçá, além das guabirobas, pitangas, cerejas e jaboticabas (JUSTEN et al., 2013). Verifica-se então que os conhecimentos sobre as plantas alimentícias nativas provenientes das florestas catarinenses ainda permanece no dia a dia de alguns dos cidadãos do estado, entretanto a transmissão dos conhecimentos tradicionais sobre os hábitos alimentares estão sendo abandonados e alteraram-se significativamente com o avanço da urbanização e com os alimentos apresentados na mídia (JUSTEN et al., 2013).

Segundo, Proença (2010), a comida e as formas de se alimentar de um povo representam etnias tradicionais que não podem ser substituídas por alimentos industrializados, transgênicos, excludentes e que diminuem a variabilidade genética de alimentos principalmente brasileiros.

Além do mais, a alimentação é uma linguagem relacionada à cultura regional que fortalece a gastronomia, os costumes e o comportamento de um povo (GARCIA, 1999), e merece devido respeito e valorização pelo município. Pois como cita Makuta (2018, p. 10) “é insensato buscar a defesa da biodiversidade agroalimentar sem a preocupação de preservar a diversidade cultural das populações”. Entende-se então que existem saberes profundos na forma em como o homem se relaciona com a natureza e as espécies disponíveis para alimentação no meio ambiente em que vive: o que se come, o que se apresenta no prato, não é somente a identidade de um povo, mas a perpetuação da memória de famílias (FLANDRIN, MONTANARI, 1998).

Apesar de o turismo ser a principal atividade econômica hoje em Garopaba, a pesca artesanal da tainha e da anchova, e a agricultura de subsistência permanecem como a base da economia de uma parcela da população (LIMA et al., 2016). Segundo Lima et al. (2016) apesar de serem poucos, os sujeitos que ainda praticam atividades agrícolas e a pecuária concentram-se atualmente nos bairros do Macacú, Ambrósio, Encantada e Ressacada.

Pensando na sustentabilidade, é importante que o turismo se beneficie das tradições culturais, como a culinária, pois ao valorizar insumos locais agrega-se valor à experiência do turista. Além do mais:

Neste sentido, a utilização dos ingredientes disponíveis na região facilita a aquisição de produtos mais frescos e de qualidade, pois se trata de um alimento produzido com as características geoclimáticas locais, como também auxilia na preservação do meio-ambiente por ser possível evitar em grande parte o deslocamento de alimentos pelo país. (MULLER, AMARAL e REMOR, 2010, p. 6)

Percebe-se então que as características geoclimáticas citadas acima influenciam na biodiversidade alimentar disponível no ecossistema, sendo essa última atingida direta e indiretamente por ações antrópicas.

A fim de proteger os alimentos típicos da região, no estado de Santa Catarina, a ONG *Slow Food* acolhe na região de Garopaba e municípios próximos: a palmeira *Butia catarinensis*, endêmica da região costeira, em extinção, fortemente agredido pela pecuária e pela especulação imobiliária (SLOW FOOD, 2018). As comunidades tradicionais fazem diversos usos dos butiás, como o fruto para fazer sucos, geleias, bolos e cachaça. Antigamente se utilizavam da palha do butiá para a manufatura de

artesanatos e esteiras (SLOW FOOD, 2018). Por sua importância ecológica e sociocultural o *Butia catarinensis* faz parte da Fortaleza *Slow Food* que atua em conjunto com a ACORDI (Associação Comunitária Rural de Imbituba), EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) e SOS *Butia catarinensis* (SLOW FOOD, 2018). Garopaba encontra-se como um dos municípios produtores dentro da Fortaleza *Slow Food* do Butiá do Litoral Catarinense.

Também, dentro do projeto Arca do Gosto do *Slow Food*, outro produto protegido e valorizado é a Bijajica. Um bolo de origem indígena, introduzido à cultura alimentar de Garopaba, cozido no vapor com massa crua de mandioca e amendoim socado no pilão, a receita sofreu influência dos imigrantes açorianos dentro dos Engenhos de Farinha, com acréscimo de cravo, canela e açúcar mascavo, esta receita é a mais atual nos dias de hoje (SLOW FOOD, 2014).

Atualmente, com a quase extinção dos engenhos de farinha e dos saberes tradicionais relacionados a eles, está em risco o modo de fazer a Bijajica, que deixou de ser transmitido através das gerações. Sua produção ficou restrita então a festas comunitárias e circuitos alternativos de comercialização. O lapso de transmissão cultural entre gerações também ameaça a conservação das variedades de mandioca tradicionalmente utilizadas para o preparo da bijajica. Gradativamente as variedades são perdidas e/ou substituídas por variedades melhoradas geneticamente. (SLOW FOOD, 2014)

O grupo também atua junto aos Engenhos de Farinha. A Fortaleza *Slow Food* dos Engenhos de Farinha Polvilhada de Santa Catarina, auxiliando os a manterem as tradições e empreenderem com soberania alimentar no estado, e facilitar a comercialização da farinha visto os conflitos entre a vigilância sanitária e a agroindústria familiar e artesanal (SLOW FOOD, 2018). Em 2018, a CEPAGRO (Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo) e a Rede Catarinense de Engenhos de Farinha promoveram a “*Oficina de Educação Patrimonial*” em Garopaba a fim de dar continuidade ao mapeamento dos engenhos do município. Foram identificados 25 engenhos, sendo que 22 permanecem ativos. Também, fizeram o levantamento de bens culturais e das dificuldades encontradas pelas famílias produtoras em manter os engenhos funcionando, sendo a redução das áreas rurais uma delas (CEPAGRO, 2018).

3 METODOLOGIA

Para obter os resultados pretendidos na proposta desse projeto, foi preciso buscar compreender as modificações sofridas nos hábitos alimentares dos moradores nativos de Garopaba e estudar historicamente os processos sociais e de urbanização ocorridos na cidade.

Para isso, além da pesquisa bibliográfica, realizou-se uma pesquisa de campo, de forma qualitativa, com entrevistas focalizadas e perguntas semi-abertas conforme os conceitos e a classificação de Gil (1999). Dentro das pesquisas sociais, a escolha da técnica de entrevista focalizada permite ao entrevistado falar livremente sobre o tema questionado.

Para explorar o tema desta pesquisa, foram selecionados 4 moradores nascidos em Garopaba, influentes em sua comunidade, acima de 50 anos, sendo 3 do sexo masculino e 1 do sexo feminino, residentes em bairros diferentes: Os moradores residiam respectivamente, nos bairros Encantada, Ferrugem, Grama e Ouvidor, conforme segue figura 3.



FIGURA 3. Pontos de coleta das entrevistas. Imagem/ Fonte: Google Earth, 29/03/2021

A escolha em realizar entrevistas se deu pela necessidade de coletar informações sobre as reais mudanças socioculturais, ambientais e alimentares percebidas por eles antes e após a chegada do turismo de massa e da urbanização.

Foram contatados moradores do bairro do Macacú, no quilombo do Morro do Fortunato, e também lideranças da Terra Indígena Morro dos Cavalos, mas as entrevistas não foram coletadas.

Os dados obtidos mediante a realização de entrevistas, foram coletados no mês de Janeiro de 2021, na residência dos moradores, com auxílio de um gravador, para aumentar a interação com os entrevistados (RICHARDSON, 1999, p. 207). Aos moradores foram questionados: a) nome e idade; b) quantos anos o morador e sua família residiam no local; c) quais transformações na paisagem foram sentidas após a urbanização da cidade; d) se o morador usava ou ainda usa o espaço natural para coleta e produção de alimentos; e) se existem espécies de plantas e animais utilizados pela família como alimento indisponíveis (extintas ou em declínio) no espaço natural; f) como a urbanização interferiu na cultura da pesca; g) se encontram dificuldades em exercer sua atividade de coleta e produção de alimentos nos dias atuais.

4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

A diminuição do espaço disponível para plantio gera não só prejuízos na cultura alimentar, como também na identidade da comunidade.

Observa-se nas análises a decadência da cultura alimentar e da biodiversidade local de Garopaba. Pelas entrevistas fica claro o enfraquecimento da pesca e da agricultura, sendo as principais causas apontadas pelos entrevistados: 1) o desinteresse dos jovens na manutenção das atividades tradicionais, principalmente pela questão econômica; 2) a falta de políticas públicas adequadas para valorizar e registrar o patrimônio cultural e ambiental de Garopaba; 3) a poluição e aterro dos corpos d'água; 4) a diminuição do espaço para plantio com a chegada da urbanização; 5) a pesca industrial e os barcos camaroeiros; 6) a pesca predatória de mergulho; e 7) a prática do surf.

Em geral, os entrevistados mostraram ter experimentado histórias de vida similares quanto à vida no campo e na pesca. Todos nasceram em Garopaba e são filhos e netos de moradores nativos da cidade. Trabalharam na roça e tiveram como base nutricional os mesmos alimentos e preparos culinários. Participaram ativamente da produção de farinha de mandioca e suas benfeitorias feitas nos Engenhos de Farinha, e de açúcar mascavo feito nos Engenhos de Açúcar. Trabalharam na pesca e se beneficiaram dos peixes vindos do mar e das lagoas da Ibraquera e Encantada, sendo participantes ativos da Pesca Tradicional da Tainha entre Maio e Junho.

Com relação à primeira questão, foram entrevistados:

1) Sr. Virgílio da Silveira, de 79 anos, agricultor familiar, pescador, um dos únicos nativos vivos construtor de embarcação de arrasto de um pau só e de engenho, residente na Praia do Ouvidor;

2) Sr. Arcedino Estevan, de 65 anos, agricultor familiar e pescador, morador da Encantada;

3) Sr. Antônio da Silveira, mais conhecido por Totó, de 76 anos, agricultor familiar e pescador, morador da Grama;

4) Elizabete Marques, de 58 anos, agricultora familiar, comerciante, moradora do Capão. Com exceção de Elizabete, todos os outros 3 possuíam Engenhos em suas propriedades familiares, 1 ainda possui, mas teve de ser transferido da Praia do Ouvidor para o bairro da Ressacada visto as legislações impostas pelo Plano de

Manejo da Área de Proteção Ambiental da Baleia Franca.

Em relação à segunda pergunta, todos os entrevistados mencionaram que suas famílias são nativas e tradicionais, com permanência há pelo menos 50 anos em suas moradias atuais.

Em relação à terceira pergunta, as principais mudanças ambientais sentidas pelos entrevistados foram: 1) o soterramento de poços d'água, como no Capão e na Encantada; 2) soterramento de banhados para a construção de moradias; 3) a contaminação das lagoas da Ibiraguera e Encantada, identificadas por 2 dos entrevistados com possível lodo de esgoto; 4) alteração na quantidade e no número de espécies de pescados disponíveis; 5) extinção de árvores frutíferas, como a laranja açúcar; 6) extinção das árvores de madeira de lei presentes anteriormente na mata virgem, como Cambará, Ipê, Guarapera, Peroba e Itaúba; 7) perda dos caminhos de caça, colheita e transporte de alimentos com carro de boi obstruídos pelo loteamentos de terrenos; 8) deslocamento das dunas do Ouvidor para o interior e 9) a degradação do mangue no entorno da lagoa da Encantada.

A quarta pergunta questiona se os entrevistados ainda plantam e/ou produzem alimentos atualmente e todos responderam ainda praticarem agricultura de subsistência, como o plantio de raízes como a mandioca, a batata doce, o cará e o taiá em suas propriedades.

Em relação à quinta pergunta, sobre quais plantas e peixes são ou eram consumidos pelos entrevistados, a resposta segue elencada nas tabelas abaixo:

Quadro 1. Lista de plantas utilizadas para consumo alimentar citadas pelos entrevistados.

Nome do alimento	Plantam e/ou consomem	Não plantam mais
Abacate	X	
Aipim	X	
Alho	X	
Amendoim Verde	X	
Araruta		X
Arroz agulha		X

Arroz roxo		X
Batata doce	X	
Bergamota	X	
Café		X
Cana de Açúcar		X
Cará	X	
Feijão		X
Goiaba	X	
Laranja açúcar	X	
Mandioca amarela	X	
Mandioca roxa		X
Mandioca branca	X	
Melancia		X
Milho branco		X
Milho híbrido	X	
Taiá		X

Quadro 2. Lista de frutos do mar pescados e utilizados para consumo alimentar segundo os entrevistados.

Nome dos alimentos	Família biológica	Local de pesca
Anchova	Pomatomidae	Mar
Anchova marisqueira	Pomatomidae	Mar/ Costão
Badejo	Serranidae	Mar
Bagre	Ariidae	Mar
Camarão	Peneídeos	Lagoa
Corvina	Sciaenidae	Mar
Garoupa	Serranidae	Mar/Ilhotas
Linguado	Soleidae	Mar
Marimbá	Sparidae	Mar
Miraguaia	Sciaenidae	Mar
Pampa	-	Mar

Papa-terra	Sciaenidae	Mar
Parati	Mugilidae	Mar
Peixe anjo	Pomacanthidae	Mar
Pescada amarela	Sciaenidae	Mar
Robalo	Centropomidae	Mar/ Costão
Siri	Portunidae	Lagoa
Tainha/ Tanhota	Mugilidae	Mar/ Lagoa

Quadro 3. Lista de preparos e produtos culinários típicos citados pelos entrevistados.

Nome local	Ingrediente base
Açúcar grosso (mascavo)	Cana de açúcar
Amendoim verde cozido	Amendoim verde
Arroz cozido com amendoim verde	Arroz e amendoim verde
Batata doce cozida acompanhada de café	Batata doce e café
Bijajica	Mandioca, amendoim e cana de açúcar
Beijú	Fécula da mandioca
Farinha de mandioca	Mandioca
Mel (melado de cana)	Cana de açúcar
Mel com batata	Melado de cana e batata (doce/ cará/ taiá)
Peixe assado no forno à lenha	Peixe
Peixe assado escalado após a prensa no tipiti	Peixe e sal
Pirão d'água	Água e farinha de mandioca
Pirão de feijão	Feijão e farinha de mandioca
Rosca de polvilho	Mandioca ou Araruta
Taiá cozido acompanhado de café	Taiá e café

A sexta pergunta busca compreender como na visão dos moradores a urbanização e a modernização da pesca interferiu nesta cultura. Segundo eles, os principais problemas encontrados são: 1) a pesca predatória; 2) a extinção de pescadores engajados sendo a principal causa a desvalorização econômica da profissão; 3) a desterritorialização dos ranchos de pesca; 4) a provável poluição com

esgoto residencial das lagoas da Ibiraguera e Encantada alterando o sabor e a biodiversidade de frutos do mar disponível; 5) a degradação ambiental do mangue na lagoa da Encantada, berçário da vida marinha; 6) a prática do surf capaz de afastar o peixe da costa. E, não vinculado à urbanização, mas sim à industrialização, foram citados problemas com barcos industriais e camaroeiros, que além de capturar grandes quantidades de peixes, dificultando a chegada destes à costa, estes barcos soltam os peixes desprezados da malha de pesca no mar. Esses peixes chegam mortos na faixa de areia, exalam odor fétido e poluem a praia.

Por último, quando questionados se encontram dificuldades em exercer a cultura alimentar através da pesca e da agricultura foram citados questões complexas com as legislações vigentes, como a impossibilidade de exercer a agricultura e estabelecer engenho de farinha em área transformada em Área de Preservação Ambiental, a alteração na regulamentação das áreas rurais agora transformadas em áreas urbanas, longa espera por respostas do Patrimônio da União para os pescadores tradicionais obterem a regularização dos seus ranchos de pesca. Inclusive, um dos entrevistados comentou que perdeu uma canoa típica por guardá-la na rua, por não conseguir autorização para construir seu rancho na praia onde nasceu e vive.

Também foram citados que o aterramento dos banhados diminuiu a área alagada, locais indispensáveis ao plantio de batatas que precisam dessa vegetação e umidade para produzirem. Ainda, hoje, as adequações para regularizar a venda da farinha de mandioca, conforme solicita a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), tornando os engenhos em elétricos, chamados de “engenhos modelo”, inviabilizando financeiramente muitas famílias de se adaptarem e atuarem no mercado. Além de descaracterizar a arquitetura, a identidade e o ambiente do engenho tradicional.

No decorrer das entrevistas foi permitido aos entrevistados falarem livremente sobre o tema proposto por esta pesquisa, o que gerou uma gama de dados coletados ainda maior.

4.1 Memórias da tradição: informações relevantes sobre a cultura citadas pelos entrevistados

Dentre as informações extras estão o fato de as diferentes famílias,

pescadores, agricultores, indígenas e quilombolas, atuarem antigamente em conjunto na produção e beneficiamento de alimentos com o compartilhamento de arado, de carro de boi, de moinhos de engenho onde a moeda de troca era parte do alimento. Na pesca da Tainha e da Anchova o peixe da rede era dividido entre todos os ajudantes, em partes iguais, e segue assim até hoje. Também, todos os entrevistados citam que os Engenhos eram locais de encontro e troca de fazeres e saberes entre as famílias da região. Outra informação interessante é o caminho de “desfrute”, como cita o Sr. Virgílio, por onde passavam os carros de boi quando não existia a SC-434. O carro de boi cruzava a praia do Ouvidor até a Ferrugem, no Capão, ou vice e versa, transportando peixe, farinha, mandioca, entre outros alimentos por dentro do morro da Caranha.

Segundo os pescadores as canoas de pesca eram construídas a partir das árvores do Louro, da Garapuvu, da Canela, da Figueira, entre outras, mas a maioria delas trazidas de outras cidades do estado pelo mar, com carro de boi ou por trem da linha de Imbituba.

Já as primeiras tarrafas e redes de pesca eram feitas de tucum, uma palmeira espinhenta de sub-bosque, pelas mulheres que fiavam a fibra das suas folhas para a confecção dessas peças.

Sem geladeira, o peixe era escalado (corte do peixe quando é aberto pelas costas) e passado na prensa do tipiti, artefato indígena, onde a água do peixe era drenada, para ser em seguida salgado e armazenado.

Os entrevistados relatam o ritmo do trabalho das famílias tradicionais de Garopaba, o qual estava submetido às seguintes datas importantes para a manutenção da sobrevivência e da tradição:

Quadro 4. Principais datas para a cultura alimentar das comunidades tradicionais de Garopaba.

Datas	Atividade
1 de Maio a 15 de Junho	Pesca da Tainha
1 de Julho	Farinhada (produção de farinha de mandioca)
Agosto a Setembro	Plantio da Mandioca
1 de Outubro	Início da Pesca da Anchova

Enfim, diante das respostas apresentadas, fica claro como as características dessa zona costeira, com formações de lagoas, dunas, áreas alagadas, mangue, praia, e sua fauna e flora, facilitaram o desenvolvimento da agricultura e da pesca pelos seus moradores. Compreende-se a importância de preservar e salvaguardar a biodiversidade existente no município em seus mais diversos ecossistemas. Visto a paisagem, o relevo e o clima influenciarem nitidamente nas práticas alimentares dos povos tradicionais e também na abundância e variabilidade de espécies alimentares disponíveis. Ainda que a paisagem e a cultura sejam modificadas ao longo do tempo, percebe-se como elas exprimem a sensação de pertencimento do indivíduo no espaço geográfico em que ele vive.

Também, reconhece-se como o cotidiano dos garopabenses já esteve vinculado diretamente à prática da cultura alimentar, e como esses hábitos moldaram o estilo de vida adotado por eles. Os saberes e fazeres relacionados à cultura alimentar de Garopaba permanecem vivos graças aos anciãos e alguns jovens curiosos que mantêm a tradição. Porém, como mostram os entrevistados, a tradição não está assegurada e segue enfraquecendo. A urbanização trouxe consequências como a desterritorialização das comunidades, alterações na paisagem e degradação ambiental.

Em relação ao uso dos recursos naturais, observa-se a intenção dos entrevistados em preservá-los para as gerações futuras, visto eles terem participado do processo de urbanização e terem vivido outras realidades no município.

5 CONCLUSÃO

O desenvolvimento do presente estudo possibilitou uma análise de como os moradores autóctones da comunidade, acima de 50 anos, permanecem exercendo a agricultura e a pesca artesanal de subsistência. Entende-se, diante disso, que eles são os mantenedores dos saberes e modos de preparo das práticas alimentares tradicionais.

Uma reflexão acerca dos benefícios desta pesquisa, é a constatação de que alimentos vegetais utilizados para nutrição e citados pelos entrevistados podem ser classificados como parte da “biodiversidade doméstica” de Garopaba, uma vez que as plantas apresentadas no Quadro 1, com exceção das frutas, eram culturalmente cultivadas ano a ano pelas famílias locais.

O trabalho também permitiu compreender que das espécies cultivadas e comercializadas pelos entrevistados a mandioca apresenta-se como a mais importante, sendo submetida a processos alimentares nos Engenhos de Farinha, produzindo benfeitorias típicas como a farinha de mandioca, beijú e a bijajica.

Das espécies da fauna e flora estudadas, observa-se que foram citadas (QUADRO 1): 4 espécies de frutas, 18 espécies de peixes nativos pertencentes a biodiversidade local (QUADRO 2), com destaque para a Tainha (*Mugil platanus*) e a Anchova (*Pomatomus saltatrix*), pelas atividades socioculturais e econômicas que giram em torno da safra e pesca dessas espécies ainda hoje.

A partir dos dados gerados nesta pesquisa, compreendemos que a formação da cultura alimentar de Garopaba está baseada na relação estabelecida pelo homem com as características geográficas apresentadas pelo município, os recursos naturais e a biodiversidade de espécies alimentares disponíveis no meio. Sendo que, as alterações ambientais decorrentes da urbanização e do turismo de massa, como a supressão de mata nativa e o soterramento de corpos d'água, contribuem para o enfraquecimento das práticas culturais e da biodiversidade alimentar da região.

Deste modo, faz-se necessário preservar e valorizar a cultura alimentar das comunidades tradicionais, atuando positivamente na conservação dos ecossistemas locais, como a lagoa da Capivara, Encantada e Ibiraquera. Bem como as áreas alagadas no entorno, a fim de salvaguardar os saberes e fazeres relacionados às práticas da agricultura e da pesca artesanal local.

Para isso, é preciso o desenvolvimento de novas pesquisas, com foco específico na fauna nativa, visto a diversidade de espécies alimentares e modos de preparo gastronômicos típicos citados pelos entrevistados, relacionados à cultura alimentar de Garopaba.

Os objetivos desta pesquisa foram alcançados, uma vez que conclui-se que a gastronomia apresenta-se como um caminho para a conservação ambiental dos recursos naturais do município, além de ser uma potencialidade econômica e educativa para o desenvolvimento da região com base no turismo sustentável e de base comunitária

Por fim, dada a importância do tema, torna-se necessário o desenvolvimento de projetos que visam o estudo da alimentação local, com intuito de ampliar os resultados, coletar e registrar um maior número de espécies, principalmente nativas da fauna e flora da região, utilizadas para consumo alimentar e seus modos de preparo.

REFERÊNCIAS

ARRUDA, Rinaldo. "Populações tradicionais" e a proteção dos recursos naturais em unidades de conservação. *Ambient. soc.*, Campinas, n. 5, p. 79-92, Dec. 1999.

BAYAO, Bianca; DAMOUS, Issa. Slow Food e as práticas atuais de cuidado com a alimentação. *Trivium*, Rio de Janeiro, v. 10, n. 2, p. 155-166, dez. 2018. Disponível em <http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2176-48912018000200004&lng=pt&nrm=iso>. acessos em 28 mar. 2021. <http://dx.doi.org/10.18379/2176-4891.2018v2p.155>.

BESEN, J. A. São Joaquim de Garopaba: Recordações da Freguesia (1930 - 1980). Gráfica Mercúrio, Santa Catarina, 1980.

BIJAJICA, 2014. Disponível em: <<https://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/762-bijajica>>. Acessado em: 21/08/2020

BIODIVERSIDADE para a segurança alimentar da América Latina e Caribe, 2016. Disponível em: <<http://www.fao.org/americas/noticias/ver/pt/c/387960/>>. Acessado em: 21/08/2020.

"BIODIVERSIDADE que sustenta o sistema alimentar está desaparecendo", alerta a FAO. *ONU News*, 2019. Disponível em: <<https://news.un.org/pt/story/2019/02/1661141#:~:text=Segundo%20a%20FAO%2C%20a%20biodiversidade, chamados%20de%20%E2%80%9Cbiodiversidade%20associada%E2%80%9D.>>>. Acessado em: 17/08/2020.

Birochi, Renê; Rover, Oscar José; Schultz, Glauco. Alimentos bons, limpos e justos da Agricultura Familiar. Florianópolis : Letras Contemporâneas, 2019.

BRAGA, Viviam. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia alimentar. *SAÚDE REV.*, Piracicaba, 6(13): 37-44, 2004.

CANEDO, Daniele. Cultura é o que? - Reflexões sobre o conceito de cultura e a atuação dos poderes públicos. Salvador: V ENECULT - Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura, UFBa, 2009.

CASTELLANO, Flora de Oliveira. Território e desenvolvimento rural: O caso dos engenhos de farinha de mandioca do litoral centro-sul de Santa Catarina. 127 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas), Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2015.

CASTRO, Elisa; MACIEL, Maria; MACIEL, Rodrigo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. *Ágora*, Santa Cruz do Sul, v.18, n. 07, p. 18-27, jan/jun, 2016.

COSTA, Viegas Fernandes. O Patrimônio Cultural de Garopaba (SC) na percepção dos professores da rede pública municipal de ensino. II Seminário Internacional História do Tempo Presente - ISSN 2237 4078 - Patrimônio cultural, tensões e conflitos. Florianópolis, Out. 2014.

CARDOSO, Wagner Elias. Caracterização do Turismo no Território da APA da Baleia Franca. Plano de Manejo APA Baleia Franca, ICMBio. Santa Catarina.

DA MATTA, Roberto. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

EMBRAPA. Visão 2030: o futuro da agricultura brasileira. Brasília, DF: Embrapa, 2018

ESTUDO inédito da FAO aponta que a biodiversidade do planeta está desaparecendo. FAO, 2019. Disponível em: <<http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1181587/>>. Acessado em: 17/08/2020.

FAO. 2019. The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture, J. Bélanger & D. Pilling (eds.). FAO Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture Assessments. Rome. 572 pp. (<http://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf>) Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

FLANDRIN, JL.; MONTANARI, M., organizadores. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade; 1998

FLORIPAMANHÃ (Florianópolis) (org.). Gastronomia de Florianópolis no Fórum Mundial da UNESCO. 2019. Disponível em: <http://floripamanha.org/2019/08/gastronomia-de-florianopolis-no-forum-mundial-da-unesco/>. Acesso em: 28 dez. 2020.

FORTALEZA Slow Food do Butiá do Litoral Catarinense, 2018. Disponível em: <<https://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas/fortalezas-no-brasil/1449-fortaleza-slow-food-do-butiá-do-litoral-catarinense/>>. Acessado em: 21/08/2020.

FORUM Mundial da Unesco Conhece a Experiência de Florianópolis Cidade da Gastronomia. Associação FloripAmanhã. Disponível em: <<http://floripamanha.org/2019/09/forum-mundial-da-unesco-conhece-a-experiencia-de-florianopolis-cidade-da-gastronomia/>>. Acesso em: 17 de Agosto de 2020.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Rev. Nutr., Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, Dec. 2003.

GARCIA, R. W. D. A Comida, a Dieta o Gosto. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999.

GAROPABA. LEI COMPLEMENTAR N.º 1.463, DE 29 DE OUTUBRO DE 2010. Institui o Plano Diretor Municipal, estabelece objetivos, diretrizes e instrumentos para as ações de planejamento no Município de Garopaba e dá outras providências. Disponível em: <[LEI 1463_2010 PLANO DIRETOR \(fecam.net.br\)](http://www.fecam.net.br/leis/1463-2010)>. Acesso em: 7 de Fevereiro de 2021.

GINANI, V. Índice de Aceitação de Preparações Regionais com Teor Lipídico Reduzido. Dissertação de mestrado. Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2005.

GOOGLE. Google Earth. Versão 7.3.3, 2020. Localização: Garopaba, SC. Disponível em: <<http://earth.google.com>>. Acesso em: 29/03/2021.

IBGE. Garopaba. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/garopaba/panorama>. Acesso em: 15 dez. 2020.

IMPACTOS sobre a Biodiversidade. Ministério do Meio Ambiente. Disponível em: <<https://www.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-global/impactos.html>>. Acesso em: 16 de Agosto de 2020.

JERÔNIMO, D.; BALOD, E. P.; JERÔNIMO, R. N. T. História, ambiente e turismo: da caça à preservação da Baleia Franca em Garopaba e Imbituba - SC. *Gaia Scientia*, v. 2, n. 2, 20 out. 2008.

JUSTEN, J. G. K., Toresan, L., Heck, T. C., & Dalenogare, N. S. Uso de plantas nativas alimentícias em Santa Catarina. *Revista Agropecuária Catarinense*, v. 26, n. 2, p. 92-96, 2013. Recuperado de <https://publicacoes.epagri.sc.gov.br/RAC/article/view/615>

LIMA, B.; ROMERO, C.; MACHADO, G.; CUNHA, M. Diagnóstico do Município de Garopaba. Voltadas à Educação do e no campo do território. UFSC, Florianópolis, 2016.

LIVE | A Proteção das Lagoas em Garopaba: onde estamos e onde queremos chegar. Realização de Ifsc Câmpus Garopaba. Garopaba: Youtube, 2019. (1:45:58 min.), son., color. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=ysDt-xHQzE>. Acesso em: 27 mar. 2021.

LOGULLO, Patricia. Fórum mundial defende biodiversidade na alimentação. *Nutritotal*, 2004. Disponível em: <<https://nutritotal.com.br/pro/fa-rum-mundial-defende-biodiversidade-na-alimentaa-a-o/>>. Acessado em: 17/08/2020.

MACIEL, Maria. Olhares antropológicos sobre a alimentação. *Identidade Cultural e Alimentação*. SciELO Books, Rio de Janeiro: Fio Cruz, 2005.

MAKUTA, Glenn. Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las. Associação Slow Food do Brasil, São Paulo, 2018.

MMA/ICMBio. Plano de Manejo Área de Proteção Ambiental da Baleia Franca. Imbituba, 2018.

MONTANARI, Massimo; LIMA, Maria de Fátima Farias de. Comida como cultura. *Revista de Ciências Sociais*, Fortaleza, v. 40, n. 1, 2009, p. 107-111

MULLER, S; AMARAL, F; REMOR, C. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, Saberes e fazeres no turismo: Interfaces. UCS, Caxias do Sul, 2010.

MUNARI, A.; ASSUNÇÃO, V.; MENEZES, C.; Problemas socioambientais decorrentes da urbanização e turismo: estudo de caso da Lagoa das Capivaras, Garopaba (SC), Brasil. *Desenvolv. Meio Ambiente*, v. 44, Edição especial: X Encontro Nacional de Gerenciamento Costeiro, p. 242-266, fevereiro 2018.

NABHAN, Gary. *Renewing American's Food Traditions - Saving and Savoring the Continent's Most Endangered Foods*. Chelsea Green Publishing, 2008.

PEREIRA, Igor Souza; PEREIRA, Maria Toyota. *Olericultura*. Brasília: Nt, 2016. Disponível em: <https://avant.grupont.com.br/dirVirtualLMS/arquivos/texto/48aad08f9e197cb2051139d42ff34e69.pdf>. Acesso em: 31 mar. 2021

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Rev. Nutr., Campinas , v. 16, n. 3, p. 245-256, Sept. 2003

PROENÇA, R. P. C. Alimentação e Globalização: algumas reflexões. UFSC, 2010.

Quoos, João Henrique. Mosaico de fotografias áreas de 1978 para Google Earth, Garopaba Santa Catarina. 26 de mar. de 2021. Disponível em: <<http://www.quoos.com.br/index.php/cursos/fic-operacoes-basicas-em-geoprocessamento2/99-dados-fotografias-aereas-de-1978>>. Acesso em: 27 de mar. de 2021.

REDE de Engenhos promove oficina de Educação Patrimonial em Garopaba, 2018. Disponível em: <<https://cepagroecologia.wordpress.com/2018/12/06/rede-de-engenhos-promove-oficina-de-educacao-patrimonial-em-garopaba/>>. Acessado em: 21/08/2020

SEBRAE. Cadernos de Desenvolvimento Sebrae: garopaba. Garopaba. 2019. Disponível em: <https://datasebrae.com.br/municipios/sc/m/Garopaba%20-%20Cadernos%20de%20Desenvolvimento.pdf>. Acesso em: 15 dez. 2020.

SEBRAE. SANTA CATARINA EM NÚMEROS: garopaba. Garopaba. 2010. Disponível em: <http://www.sebrae-sc.com.br/scemnumero/arquivo/Garopaba.pdf>. Acesso em: 15 dez. 2020.

SERRAGLIO, João Paulo; FLORIANO, Cesar. Os engenhos do Sertão do Peri na Ilha de Santa Catarina. In: Seminário de Patrimônio Agroindustrial, n.2, 2010, São Carlos. Anais do 2o Seminário de Patrimônio Agroindustrial, 2010.

VASCONCELOS, José Maria Gomes; MATA, Marlene Feliciano. 10619-Casas de sementes comunitárias: estratégias de sustentabilidade alimentar e preservação da biodiversidade no semi-árido cearense. Cadernos de Agroecologia, v. 6, n. 2, 2011.

VIEIRA, Karina Amorim. “O engenho nunca parou”: permanências culturais nos engenhos de farinha – o exemplo do Engenho de Farinha e Alambique Vô Zeca, da cidade de Garopaba. Revista Santa Catarina em História, UFSC, Florianópolis, v.11, n.2, 2017.

7 APÊNDICE A – Entrevistas Transcritas

7.1 Entrevista morador 1

Nome: Virgílio da Silveira

Idade: 79 anos

Profissão: agricultor, pescador, construtor de Engenho e de embarcação de um pau só

Bairro: Ouvidor

Tempo de gravação: 1h, 44m e 19s

Realizada em 11 de Janeiro de 2021

Identificação: Entrevistado

ISABELA – Tu deixa eu começar a gravar?

ENTREVISTADO – Começa!

ISABELA – Então ta, vou deixar aqui no meio, tá?

ENTREVISTADO – Isso, foi no ano, isso foi no ano de 43, começou a aparecer os engenhos de (...) , os engenhos, o que já tinha cangalha, o que fabricava a farinha da cultura da mandioca.

ISABELA – Mas o que é a cangalha?

ENTREVISTADO – A cangalha é engenho moinho, é um moinho que fazia as farinha. Que fazia isso aqui, tá? E aí lavava, aí pra fazer a rosca de polvilho, pra fazer o doce, pra fazer o polvilho ele lavava, estendia um pano dentro dum balaio e lavava a massa e aí com a evolução dessa cultura, junto com essa cultura, caminhava a pesca (...).

ISABELA - Em que sentido elas caminhavam juntas?

ENTREVISTADO – Elas caminhavam juntas, porque quem trabalhava na pesca, plantava mandioca e era sobrevivência .

ISABELA – Que era o que vocês comiam naquele...

ENTREVISTADO – Comia, alimentava nós.

ISABELA – Por que não tinha mercado, né?

ENTREVISTADO – Não, não tinha mercado, o primeiro que tinha naquele tempo, chamava “venda”, nem nome de boteco não tinha, a venda. Era tudo no quilo, na venda vinha tudo em cinquenta quilos o saco, o açúcar branco era ensacado, o pó de café vinha numa lata de querosene. (...)

ISABELA – O meu vô conta que...

ENTREVISTADO – Isso e aí veio, era embrulhado num papel pardo, não existia frasco.

ISABELA – Que era bem melhor também, né?

ENTREVISTADO – É, o frasco ele veio na época, o frasco em 60.

ISABELA – Mais pra frente. O senhor nasceu em que ano?

ENTREVISTADO – Em 40.

ISABELA – Em 40.

ENTREVISTADO – Faço 80 anos dia 24 de julho.

ISABELA – A tua família é toda daqui?

ENTREVISTADO – Toda daqui, tradicional mesmo. Tradicional.

ISABELA – E vocês já se estabeleceram aqui nessa parte da praia ou mais pra trás?

ENTREVISTADO – Não, naquele tempo, naquele tempo era muito ruim de viver, a sobrevivência era muito difícil, tu vê, a média aqui até o capão era só do meu avô e do irmão, aí um dia o irmão olhou pra outro assim, trabalhava na pesca e na roça, na agricultura, um olhou pro outro e disse assim, isso aqui é muito pequeno pra nós criar duas famílias, aí disse eu vou, eu te vendo a minha parte, era teu carro, era pagar (...), aí vendeu o Miguel e João, vendeu pro Juvêncio e João o que era do meu avô. De lá da praia da barra, aqui daonde (...) pedra de macaco, isso tudo é da minha família, aí ele foi embora pro sertão, que era muito, se vê como as coisas era difícil de criar uma família.

ISABELA – Foi embora pra ver se conseguia uma coisa melhor?

ENTREVISTADO – Melhor, melhor, foi lá pro sertão.

ISABELA – Provavelmente sobrevivia mais na base da farinha e da pesca e das coisas que tiravam do mar ali também.

ENTREVISTADO – Isso, nós tirava do mar, nós aqui moça, nós aqui, nós tinha aqui, começamos com pouco morador aqui, o meu avô. Primeiro morador daqui foi um preto, isso o meu avô, passou pra nós o (...) contava, o nome dele era um preto, fez uma casa de pedra, de pedra e pau a pique, lá no alto da (...), o nome dele era Roque Santeiro, mas naquele tempo, o preto, moreno não enterrava junto com o branco, aí com o tempo ele morreu e enterraram do lado da casa.

ISABELA – Na casa que tinha...

ENTREVISTADO – Que ele morava, o preto, então naquela roda ali nunca nasceu capim, nasceu nada, onde enterraram ele e hoje tá lá ele lá.

ISABELA - Tá lá ele lá...

ENTREVISTADO – Tá lá e aí meu avô tomou conta dessa terra toda, ficou sozinho, criou a família, aí criou três filhas mulher e três homens.

ISABELA – E ele plantava mandioca e eles trabalhavam na roça?

ENTREVISTADO – Mandioca, milho, feijão, batata, laluta.

ISABELA – O que é laluta?

ENTREVISTADO – A laluta é uma polvilho muito caro. A laluta da como que quer (...), da 20, 30 num pezinho só. Você deve conhecer a laluta.

ISABELA - Araruta será?

ENTREVISTADO – Araruta.

ISABELA – Ela é diferente da mandioca, no caso?

ENTREVISTADO – É diferente, pra farinha não prestava, prestava pra polvilho, pra cevar, cevava ela por que ela ficava uma pasta, o polvilho era mais claro do que a farinha, a farinha da mandioca. E nós criava uma vaca, tirava o leite pra sobreviver.

ISABELA – Não chegava a criar gado, essas coisas, tinha uma vaca...

ENTREVISTADO – Por que naquele tempo, naquele tempo, foi no tempo do meu avô morava aqui dos Jesuítas, porque o leite da vaca que foi dado pro beber, porque naquele tempo não tinha leite de fora, era tirado da vaca pra nos criar, pros avôs criar nós, então quem tirou, botou o leite da vaca primeiro teste que foi feito que era bom, foi os Jesuítas.

ISABELA – Pra ver se dava pra beber o leite.

ENTREVISTADO – Aí foi criado bebendo, nós fomos criado com o leite da vaca e o açúcar grosso plantado da roça de cana.

ISABELA – Que plantava também.

ENTREVISTADO – Aqui nós tinha três engenhos de açúcar mascavo.

ISABELA – Aqui nessa região do Ouvidor?

ENTREVISTADO - Nessa região aqui, se nós falar (...)

ISABELA – E agora não tem mais nenhum?

ENTREVISTADO - Não, não. Esse negócio ta vindo da ambiental vim aqui foi um crime, foi uma extinção muito grande.

ISABELA – Por que?

ENTREVISTADO – Porque as áreas, tu sabes que área da PP, área de planta não pode ser área de PP

ISABELA - Acaba que daí uma coisa que devia pra beneficiar na verdade né, deveria proteger...

ENTREVISTADO - Ficou em extinção. Aqui a mudança foi muito grande, muito grande.

ISABELA - E essa região assim, a mudança da vegetação desde que o senhor ta aqui mudou bastante?

ENTREVISTADO – Essa vegetação aqui, mais ou menos aqui, olha, faz 52 anos que vem esses “caçarina”. A primeira “caçarina” que plantou foi Maneco Turina, quando municipalaram Garopaba, que depois saiu a BR 101, foi explosão.

ISABELA - Claro, que veio a BR e a galera começou a conseguir entrar aqui.

ENTREVISTADO – Isso, a entrar aqui. E aí, e aí foi e aí foi, aí essa estrada que tu passa aí foi nós que fizemos, minha família com ajuda...

ISABELA – Essa daqui, do PG até aqui.

ENTREVISTADO - Não, lá do PG não. Lá do campo duna do Silveira, até aqui foi minha família que fez com a ajuda da comunidade.

ISABELA – Sim, se seu vô tinha tudo pra lá...

ENTREVISTADO – Isso, não, mas a minha família, toda vida foi uma família com influência na comunidade, entendesse bem o que é isso?

ISABELA - Claro!

ENTREVISTADO – Nós gritava, vinha tudo. Nós tinha, nós tinha isso, pergunta pro teu sogro, que a família dele pescou com nós. Nós tinha aqui 20, 20 não, 120 pescadores naqueles que se juntava na Penha, tinha preto, tinha branco, tinha de tudo naquele grupo. Aí...

ISABELA – Vocês vinham tudo pescar aqui no...

ENTREVISTADO – Aqui, nós tinha seis (...) de praia, tinha praia da barra, que é do companheiro nosso, nós tinha aqui no Ouvidor, que ainda temos, nós tinha na praia vermelha, no canto norte e nós tinha no Porto Novo que ainda temos. Então nós dividia, tu escuta só o que esta sendo gravado aqui, nós dividia isso em cinco turma e era escolhido o homem mais sério pra ir pra vigia, que ele não podia errar, que tinha o respeito, lá o homem mais sério pra ir pra vigia, agora hoje a (...) escolhe um bota lá e fica nisso que nós temos aí.

ISABELA – Capaz de ainda ficar mexendo no celular e não prestar atenção.

ENTREVISTADO – Não, não pode errar. Naquele tempo não podia errar. Agora tu vê...

ISABELA - Se errasse...

ENTREVISTADO – Ele não podia passar, ele ia embora, pegava a mochila, ele era expulso da comunidade. Por que eu menina, eu ...

ISABELA – O peixe que vinha vocês dividiam entre todos, era comida de todo mundo.

ENTREVISTADO – E eu hoje ainda faço trinta e duas partes lá no Porto Novo, nós chamamos quinhão.

ISABELA - Como?

ENTREVISTADO - Quinhão.

ISABELA – Quinhão. Que é tipo você tem uma parte do peixe...

ENTREVISTADO – (...) partes, eu fazia um montinho aqui, um montinho ali. Ê, tu pega ali, Fulano pela lá, outro... Tudo igual. Não podia um ter peixe maior do que o outro.

ISABELA - Hoje em dia ainda se mantém assim?

ENTREVISTADO – Mantém assim, eu to lá espiando, espiando trabalhar. Então a coisa hoje, a coisa mudou muito e não mudou pra melhor. Vocês nunca pensem que isso foi pra melhor, né? Eu conheço esses caras, aqui tinha seis caminhos de fruta, a Garopaba desfrutava por aqui, não tinha estrada, não tinha ponte, tá? Garopaba foi muito, foi municipada, 55 a 56.

ISABELA - É recente na verdade isso aí.

ENTREVISTADO - É, o desfruto era aqui e hoje os caminhos tão tampado.

ISABELA – E o que é o desfrute que tu diz?

ENTREVISTADO – O desfrute que eu digo, o usos e frutos era, o peixe, a mandioca, o milho, o boi

ISABELA - Se plantava tudo aqui, mas pra beira do...

ENTREVISTADO – Tudo aqui, isso aqui era muito bonito.

ISABELA - Tudo na beira dessa parte da praia, tu diz assim.

ENTREVISTADO – É, na faixa da praia, você sabe, toda escritura de terra, antigamente, eu tenho essas escrituras aí em casa, essa é na praia do mar grosso, fomos lá no Arial na duna, com a terra do mar grosso, isso há 1 quilômetro de extensão, longe. Vai dar hoje, hoje talvez da mais. Que o arial aumentou muito lá atrás, agora que eles mataram o arial lá, isso aqui, quando foi, na época de 60 mesmo quando veio o primeiro arado, tu pergunta pro teu sogro, aquela gente velha (...) quando veio o arado. Ibraquera foi uma revolução.

ISABELA – E o que é o arado? Desculpa...

ENTREVISTADO – O arado é puxar, o boi puxava na frente, o cavalo e arava a terra. No lugar do trator hoje, era o arado. Lavrava a terra, então eu trabalhava um dia contigo, com a tua família pra ganhar o arado pra lavrar a terra pra mim. Pra nós plantar mandioca.

ISABELA - Que não tinha (...) para casa, vocês se ajudavam. Trabalhavam talvez mais em comunidade assim, vocês se ajudavam mais, talvez.

ENTREVISTADO – E tu pergunta lá pro teu sogro, qual era os carpinteiros que faz o engenho a boi. Eu faço. Sempre tem muito engenho a boi. Quando chegou na época...

ISABELA – Que é o engenho que o boi girava daí?

ENTREVISTADO – Isso, o boi tocava e tocava a roda grande e a roda grande tocava o carretel e o carretel tocava a roda pequena, cevava bem, moía pra caramba, né? Então aí, já foi outra revolução.

ISABELA – Desculpa, mas quem que ensinou isso pra vocês? Foi o vô que ensinou?

ENTREVISTADO – O vô, é tradição de pai pra filho. Você sabe que eu sou construtor de embarcação. Depois vou te mostrar.

ISABELA - Claro, eu vi você fazer, acho que você é um dos únicos.

ENTREVISTADO – Mas eu tenho foto aí, eu não arrumei só um aqui não, vários barcos que eu fiz. Eu sou construtor de embarcação e de engenho a motor. Em Ibiraquera tem umas quatro engenhoca que fui eu que fiz. Tá? E eu tenho esse engenho modelo, aqui ó...

ISABELA – Esse aqui tu fez lá no...

ENTREVISTADO – Esse, esse já é engenho modelo. Nem em Criciúma não tem.

ISABELA - E o que é o engenho modelo?

ENTREVISTADO – (...) na reunião lá, engenho modelo é difícil falar (...) casa na paredes. (...) sapato branco.

ISABELA – Aí que daí já teve que ficar tudo na regra da legislação pra poder produzir.

ENTREVISTADO – (...) Então saiu isso aqui, ficou pela ordem, nós se registramos, ficou pela ordem. Hoje já tem duas toneladas agarradas, aí, dessa aí. Agora tu vê, o tamanho que foi a mudança, que isso veio junto com a informática.

ISABELA - E com as leis de higiene também né?

ENTREVISTADO - E aqui, e aqui no Ouvidor, os homens mais velhos de Ibiraquera nasceram aqui, Domingos Vidale, Mané Vidale, falecido Anastácio morreste ano passado, meu irmão, né? E na Ibiraquera tinha algum ainda, tem o Leno, o Leno é mais novo, óia que ta muito, como é que se diz, caiu mais pro lado mais doente, aí ali na Ibiraquera tinha o falecido (...) Mané José Bento, Zé Bento era um homem perigoso, o Zé Bento onde ele subia de costas não era qualquer um que subia de frente.

ISABELA – Como assim? Por que?

ENTREVISTADO – Numa lomba, num coqueiro, era valente o Zé Bento, era forte, eu conheço (...)

ISABELA – Olhe só.

ENTREVISTADO – E as coisas vieram mudando muito, tu não conhecestes o Chico moraste bem pertinho do Zé Bento lá na Ibiraquera.

ISABELA – O Zé Bento eu conheci ele já tava quietinho já, só falando bom dia, boa tarde, observando a janela, já tava quietinho

ENTREVISTADO – Tu conhecestes o Mané Zé Bento?

ISABELA – É, o Mané Zé Bento.

ENTREVISTADO – Tu conhecestes o filho. Eu tô falando do pai dele.

ISABELA – Ah tá, que daí ele que subiu no coqueiro?

ENTREVISTADO – É, o pai dele que subiu. O pai dele era o herói, era índio mesmo.

ISABELA – Era cor de pele assim...

ENTREVISTADO – Era, era. Era muito mais feio que o Mané Zé Bento, era bem feio o Mané Zé Bento, parece que eu tô (...), e ele era um (...) muito forte

ISABELA – É, e acho que ainda é, o pai do Felipe é muito forte. Senhor trabalhador, tem que fazer isso.

ENTREVISTADO – Aí, aí naquele tempo, naquele tempo eu já fazia canoa, era novo, e aí depois ia fazer os engenhos a motor, eu tenho cento e pouco engenho a motor feito na agricultura minha filha.

ISABELA – E isso tudo aqui na região assim, Garopaba, Laguna...

ENTREVISTADO – Não senhor, eu peguei do (...) em Tubarão e fui ao campo de Maciambu.

ISABELA – Lá pra Palhoça?

ENTREVISTADO – Palhoça.

ISABELA – Palhoça.

ENTREVISTADO – Palhoça. Eu botei, arrumei canoa de mais grossa que aquela em Tubarão. Lá me atrapalhei no rio da madre lá, caí numa lameira lá, pulei da embarcação, tava testando a embarcação que eu fiz e pulei na água e era lama.

ISABELA – Bah, quase se afundou todo lá.

ENTREVISTADO – Fui puxado. Hoje a vida ta numa facilidade.

ISABELA – Claro. Acaba que as vezes o barco é mais uma coisa da tradição, né? Mas talvez os jovens prefiram compra um barco mais a motor..

ENTREVISTADO – Nós temos aqui uma canoa, tu visse o nome dela aqui, ela foi construída aqui, dentro dessa gleba de terra em 44, 45.

ISABELA – Essa que tava aqui?

ENTREVISTADO – Essa que ta aí. Era pequenininho e botaram eu no lado construtor, e aí eu fui aprendendo, de pequenininho eu tive o ensinamento.

ISABELA – E essa pessoa que tu fazia junto, desculpa, era da sua família ou não?

ENTREVISTADO – Essa pessoa era o meu pai.

ISABELA – Ah, o teu pai que fazia assim.

ENTREVISTADO – O meu pai e pagava um ajudante.

ISABELA - Como era o nome do seu pai?

ENTREVISTADO – Manoel Juvêncio da Silveira. E a minha mãe, e a minha mãe quando meu pai, por que essa praia do Ouvidor tem uma passagem aqui.

ISABELA - Qual é a passagem?

ENTREVISTADO – O teu, o teu futuro sogro sabe, virava fazenda de lavoura aqui, isso aqui, aí meu pai ausentou-se de nós, foi obrigado a dar seis tiros num.

ISABELA – Por que?

ENTREVISTADO – Por que ele invadia as casas, ele (...) na praia e deu seis tirou e apagou ele. Aí tava enterrando o corpo, nós somos de família, nós somos muito bom, tava enterrando o corpo, a polícia veio de Palhoça a cavalo e levou ele. Prendeu três anos, nós passamos muita dificuldade aqui, ta moça? Então eu quero contar isso pra ti.

ISABELA – Pode contar, o que você quiser contar.

ENTREVISTADO – E eu to contando isso pra ti, a minha família passou muita dificuldade por isso aqui. Quando chegou 55 a 60, pergunta lá pro teu familiar mais velho do teu marido, saiu o grito da terra. Tu não sabe o que é o grito da terra? O grito da terra é Getúlio Vargas mandou regular todos os terrenos, fazer escritura pública.

ISABELA - Antes disso não tinha, tinha dono, mas era registro na palavra assim.

ENTREVISTADO – Era uma cerca, aí mandou um, um topógrafo, nome do topógrafo era Irineu, com jipão.

ISABELA - O único que tinha carro praticamente.

ENTREVISTADO – Com um jipão, e ele vinha, fez toda a escritura, e aí o nome da empresa que ele trabalhava era o Erasto, na Ibiraquera tem um documento no Erasto.

ISABELA – Mas isso foi bom ou foi ruim pra vocês?

ENTREVISTADO – Foi bom, que daí tu era dono. Porque hoje nós estamos numa situação que ninguém é dono de nada moça, porque só pode dizer isso, não é tu, não é aquele moço um que estudou lá encima de uma mesa, que tu estudou num livro que outros fizeram. Agora não é como uma pessoa que tem caminho andado igual a mim, isso aqui vai ficar gravado, vê se faz uma fita dessas histórias, que isso aí vai servir pra toda sua história de vida.

ISABELA – Não só pra mim, pra outras pessoas. Essa é a ideia

ENTREVISTADO – Que isso aqui minha filha, isso aqui foi muito habitado, isso aqui foi muito habitado, isso aqui nós temos três cemitério indígenas, daqui até o capão.

ISABELA – Tu falou pra mim, não se eu lembro, uma vez tu falou pra mim, não sei se é aqui em baixo dessa casa, podia ser também tipo um Sambaqui assim.

ENTREVISTADO – Ah não, a casa lá, encima do Sambaqui, sim, a lá da ponta do morro.

ISABELA – Aquela preta lá?

ENTREVISTADO – E eu tenho esse mapa. Isso aí foi feito, porque houve uma reformulação e ta fazendo 28 anos, e aí houve uma reformulação da área de marinha dessas coisas, e aí veio um biólogo de Florianópolis da assembleia, e eu tava plantando uns pé de alho ali, aí você não se espanta porque nós viemos, peguei (...) da assembleia porque você é um nativo muito velho daqui que você sabe onde é o nome dos pesqueiro, o nome das embarcação e dos ponto de pesca, você podia perder um tempinho pra mostrar pra mim, aqui fui mostrar, aqui foi eu, no capão foi o (...) e ta no mapa, nosso nome ta circulando nesses mapa na prefeitura, ta?

ISABELA – E tu tem ele aí?

ENTREVISTADO – Tenho. Aí eu pedi, o nome do (...), aí o (...) trás um pra mim, ele veio trazer na minha casa. Então isso aí o nosso lugar foi uma mudança muito grande, a nossa sobrevivência aqui era muito boa, o ruim era o transporte que não tinha caminho, aí nós fizemos o caminho do carro de boi, que ali já tinha o Caminho do Rei, porque o Caminho do Rei no tempo que o Rei mandou abrir Caminho pro Rei correr o território, foi quando o Rei mandou botar o casamento, o casamento foi no livro civil, o casamento do (...) não existia, no cartório, aí mandou (...)

ISABELA – Aí acabou que abriu o caminho e esse caminho vocês fizeram de carro de boi?

ENTREVISTADO – Aí o fórum de Garopaba ta dentro do Caminho do Rei, tá? Então isso aqui foi o desfruto mais velho, por que era no tempo que o desfruto, a maior desfruto de transporte era o mar, da vela, naquele tempo era o tempo da vela.

ISABELA - Vocês tinham canoa a vela?

ENTREVISTADO – Não, nós tem a canoa que faz o transporte de passageiros daqui pra Florianópolis, tem essa embarcação. Ta lá no porto.

ISABELA – E como antes era tudo fechado e não tinha carro vocês iam de...

ENTREVISTADO – Ia de pé e a cavalo.

ISABELA – Ou ia de barco?

ENTREVISTADO – Não, vamos dizer, tava um tempo bom, nós marcava um tempo, que hoje tem a internet, é uma coisa (...) naquele tempo (...) Nossa navegação que é parte que nós chegamos agora, era pelas estrelas, os cruzeiro do sul, a estrela Davi, né? Os sete estrelas, isso tudo, pergunta aos mais velhos em Ibiraquera se eles conhece esses sinal da natureza.

ISABELA – Hoje em dia a gente já é tudo desconectado.

ENTREVISTADO – Tudo, tudo. Então naquele tempo quase não morria ninguém, que essa embarcação que eu tenho ela trabalha com dois tipos de vela, um vento e meio vento. Se perguntar pra turma nova não sabe o que é.

ISABELA – Não, não sei o que é.

ENTREVISTADO – Né? Como é que vai correr a meio vento, estica a escota lá atrás, daqui eu tocava, sentado aqui e o barco ia a vida lá.

ISABELA – Daí não deixa cair?

ENTREVISTADO – Não, não deixa vira e (...) para. Se eu quiser ir a meio vento é pra embarcação ir mais devagar, pra correr, um vento todo a vela faz um, ela faz um (...) encima na ponta do mar, e o vento ensaca e leva.

ISABELA – E cabia quantos numa dessa aí mais ou menos?

ENTREVISTADO – Essa embarcação cabe até vinte.

ISABELA – Ô véio, gente hein.

ENTREVISTADO – Grande, onze metros.

ISABELA – Essa é a que você faz?

ENTREVISTADO – É aquela que eu fiz aqui, agora reformei tudo.

ISABELA – E quantos pescador vai nela?

ENTREVISTADO – Olha, ela tem um arrastão de oitocentos braço, a rede ela pega, é grandona, é grandona.

ISABELA – Arrastão de oitocentos braço é o que?

ENTREVISTADO – É assim, vai lá na boca do rio no canto da praia e cerca a (...) e trás pra terra, tá? Tem na Ibraquera tem vários arrastão também, tem vários pescador também.

ISABELA – Como que é o nome desse tipo de barco que tu pesca?

ENTREVISTADO – O nome desse barco é cinco estrela, e é de uma madeira só, de madeira única, essa madeira deu, essa grande no pé e essa pequena numa ponta.

ISABELA – Existe ainda essa madeira pra fazer aqui ou é difícil?

ENTREVISTADO – Existe, é a taia.

ISABELA – Vocês pegavam essa madeira pra fazer aqui ou é de outro lugar que vinha?

ENTREVISTADO – Aqui não, ela foi tirada do morro da cruz lá no Araranguá, que antes do morro da cruz tem que passar antes no morro do tigre preto.

ISABELA – E isso é em Imbituba ou não?

ENTREVISTADO – Não não, no Araranguá.

ISABELA – Ah tá, lá no interior.

ENTREVISTADO – Na serra, na serra no Araranguá.

ISABELA – Essas árvores das canoas não tem aqui pro litoral?

ENTREVISTADO – Não, aqui não tem. Aqui nós temos outro tipo de pino, que não da uma árvore tão monstra, é a cara, a cara é muito valiosa, hoje ata proibida.

ISABELA – E como é que vocês fazem pra comprar ela?

ENTREVISTADO – Ah, nós pegava o cavalo e tinha o trem Imbituba, o trem Imbituba naquele tempo tinha a prancha, carregava o boi, carregava a canoa, carregava tudo, aí ela veio em Imbituba, em Imbituba nós botamos ela na água e vinha na água que ela já navegava, a tora, a tora.

ISABELA – Vocês faziam a tora pela água?

ENTREVISTADO – Pela água.

ISABELA – Num outro barco?

ENTREVISTADO – Isso, outro barco puxava atrás.

ISABELA – E aguentava esse barco hein?

ENTREVISTADO – Então a vida naquele tempo era muito difícil, muito difícil.

ISABELA – Tudo na assim né, hoje em dia a máquina faz.

ENTREVISTADO – Tudo manual. Naquele tempo foi o tempo que nasceu que nasceu aonde se diz o berçário da baleia branca, o berçário da baleia, nós enchia a baleia.

ISABELA – Antes quando tu era criança vinha baleia pra cá ou não?

ENTREVISTADO – Muita.

ISABELA – Muita?

ENTREVISTADO – Este ano é o único ano que tem baleia igual tinha naquele tempo, este ano. Por as pesquisas feitas no meio ambiente pelos Estados Unidos nós temos mais baleias agora do que tinha antigamente. (...)

ISABELA – Mas tu acha que tem mesmo mais do que antes?

ENTREVISTADO – Tem mais do que antes.

ISABELA – Que agora tem mais do que antes?

ENTREVISTADO – Agora tem mais do que antes, porque antes minha filha, eles abatia muito.

ISABELA – Tu chegou a ver assim?

ENTREVISTADO – Eu trabalhei nesse caso.

ISABELA – Tu trabalhou?

ENTREVISTADO – Arrastava a baleia. (...), essas baleias eram mortas pra quê? Essas baleias eram mortas pra trabalhar no lugar do cimento. A ponte, a ponte de Florianópolis as sapatas é feita do óleo da baleia branca, o óleo da baleia.

ISABELA – Aqui tem casa que é feita também com o óleo da baleia?

ENTREVISTADO – Tinha a casa do meu avô, tu sabe da onde é que foi trazido o tijolo dali, daquela uma casa que desmancharam, é casa centenária, é histórica, veio lá do mirim da Imbituba de carro de boi pra aqui. Tijolo feito na perna.

ISABELA – Como que é feito o tijolo na perna?

ENTREVISTADO – Na perna é uma caixa, botava aquela caixa vamos dizer assim do lado, enchia assim do lado, enchia de barro e botava no sol.

ISABELA – Daí seca e vira...

ENTREVISTADO – Seca e vira aquelas argila grudava, depois com o tempo aumentava o forno pra se queimar o tijolo, hoje é queimado, tá? Tu vê que história, né? Trazer tijolo pra fazer uma casa ali do meu vô naquele tempo. Outra coisa que eu quero te adiantar aqui, pra esse (...) de mundo que não sabe, tu sabe qual foi a primeira reserva brasileira? Foi a marinha. Tu sabe que data foi?

ISABELA – Não.

ENTREVISTADO – Em 30, meu vô ainda morava aqui.

ISABELA – Quando a reserva chegou...

ENTREVISTADO – Quando o presidente da republica, era antes de Getúlio Vargas, minha memória faltou agora o nome dele, primeiro, aí depois de Getúlio Vargas foi muito dali pra cá, em 30. Tu sabe que data foi o caminhão que rodou que entrou em primeiro em Florianópolis rodando, trabalhando pro congresso? Em 30. Não, perdão. Em 1910.

ISABELA – O primeiro caminhão que entrou?

ENTREVISTADO – O primeiro caminhão que rodou aqui em Florianópolis.

ISABELA – Como assim aqui?

ENTREVISTADO – Era de uma roda só.

ISABELA – De uma rosa só?

ENTREVISTADO – É, um pneu só, maciço.

ISABELA – Tipo pedra assim?

ENTREVISTADO – O primeiro caminhão era castor de madeira.

ISABELA – A roda era de madeira?

ENTREVISTADO – Era, em 1910.

ISABELA – E a ponte já tinha?

ENTREVISTADO – Não, a ponte nasceu daí pra cá, a ponte nasceu daí pra cá, fizeram a ponte e a ponte não funcionou, naquele tempo, não funcionou, o engenheiro era dos Estados Unidos, chamaram teto, cabeceira feita e tudo,

montaram a ponte e a ponte, a ponte veio montada as peças de lá, a ponte a ponte não chegou na base, chamaram o engenheiro e veio dos Estados Unidos, ele mandou esticar seis parafusos e a ponte não esticou, a ponte de Florianópolis. Afroxou uns, esticou outros e a ponte trabalhou, óia, eu tenho isso guardado.

ISABELA – Na memória... Ei ta, mas fala mais sobre a baleia. Que mais, vocês comiam a carne dela também?

ENTREVISTADO - Não. Depois passaram (...) e a comer a carne. Porque lá nos Estados Unidos não perdia a carne dela.

ISABELA - Mas você, a sua família e as pessoas que você conhecia não tinham o hábito de comer a carne?

ENTREVISTADO – Não tinha não, não tinha não.

ISABELA – Mas matava ela, tirava o óleo

ENTREVISTADO – Era uma carne muito gordurosa, uma carne muito gordurosa.

ISABELA - Já chegou a comer pra saber se passava mal ou não?

ENTREVISTADO – Não, não, não e outra coisa que eu quero te adiantar, tu sabe que a catinga do óleo da baleia não sai. Tu sabe só o que tira a catinga do óleo da baleia, o matinho que nós temos bastante aqui.

ISABELA – O que? O mativo?

ENTREVISTADO - Mato, mato, uma erva. A tal baleeira. Por que tem o nome de baleeira? Chama-se baleeira porque não tinha o que você lavasse a mão que saia a catinga do corpo, de quem trabalhava ali, aí tinha um pé de árvore em cima e pé dele é baleeira, e socava aquela folha de mato passava água, tirava a catinga, tira tudo, nós temos muito aqui

ISABELA – E ela é poderosa

ENTREVISTADO - Poderosa,

ISABELA – E ela só tem aqui? Ela é endêmica, só existe aqui no Brasil, não existe em nenhum outro lugar...

ENTREVISTADO - É baleeira, o nome dela é baleeira, é baleeira por causa da baleia.

ISABELA – E isso eu não encontrei, eu estudei muito tem bastante estudo de farmácia assim, que fala, sobre a erva baleeira né? Mas não tem nada que diga sobre o uso dela na comida, por exemplo, sabe? Eu coloco ela na comida, mas tem mais uso pra chá, vocês usavam mais ela pra chá né? Ou pra passar, fazer emplasto...

ENTREVISTADO – A baleeira se tu tem uma pessoa com inflamação, doença de próstata, faz seis chá de manhã cedo e toma (...) doença da próstata. (...) marcada operação e tudo e exame e exame

ISABELA - E da-le baleira em tudo

ENTREVISTADO – É, a baleeira, se aconteceu que na urina não ficou melhor, repete. A baleeira era um santo remédio e a baleeira ganhou o nome dessa baleeira em Imbituba. A Imbituba é velha. A Imbituba é muito velha, a Imbituba era quatro casinha. O lance de peixe, maior daqui do estado foi dado em Imbituba.

ISABELA - De qual parte?

ENTREVISTADO – De tainha do (...) do inverno, na Garopaba deram muito grande.

ISABELA - Mas de qual praia, qual praia lá?

ENTREVISTADO – Não, foi no Porto, ali no porto mesmo. Naquele tempo o porto, o navio, era do tempo que a fateixa era de madeira. Tu sabe o que é uma fateixa? É a âncora. Tu sabe o que é uma âncora?

ISABELA – Sei, sei. De madeira?

ENTREVISTADO – O nome era fateixa.

ISABELA - Pô, devia ser de uma árvore muito forte pra aguentar, segurar um navio

ENTREVISTADO - Ah, mas era feito forte, furado, encabeçado, esmaletado , que esmaletado não arreja e hoje é que vem a cola, igual ta aqui ó. Naquele tempo eles esmaletavam e aguentava mais ainda.

ISABELA – Mas o que é esmaletar?

ENTREVISTADO – Esmaletar é um encaixe que não atravessa na madeira e segura e tem que ser uma madeira especial no tempo da fateixa, (...) vocês não sabem, né? É bom passar pra vocês. Antigamente e isso era do tempo da vela, minha filha. Não existia ferro, o ferro é de uns anos pra cá, ta? O ferro foi feito da areia, né? Então é de um tempo pra cá. Outra coisa que quero deixar escrito aqui, a primeira casa de madeira que foi feita em Garopaba, o prego foi feito aqui, não existia o prego e eu vou te dizer que o nome do carro do ferreiro que fez, o nome do ferreiro que fez a primeira casa, que fez o prego pra fazer, foi falecido João Dias. Morava no (...) da Palhocinha, bem que entra ali no Capão e tem um morrinho alí, porque naquele tempo embaixo era tudo água, o caminho era pro morro, passava, então o falecido João Dias morava no alto daquele morro e era um ferreiro muito falado, aí vinha um ferro em barra na arama assim, (...)ele batia, esquentava no fogo, com a brasa da lenha, ferro amolecido, batia e fez o prego.

ISABELA - E antes disso, tinha forno a lenha assim ou não? Ou se fazia e chapa lá...

ENTREVISTADO – Tinha, a farinha lá, era feito, o forno era de barro.

ISABELA – Forno de barro...

ENTREVISTADO – O forno era de barro, né? O engenho a boi, tu não conhece o ferrão. Que daí vou te dizer as peças do engenho em barro, tem um mastro grande, (...) esse ferro vai na pedra e o ferrão trabalha pra não gastar o engenho e a prensa, a prensa...

ISABELA – A prensa era o que? De pedra duas pedras?

ENTREVISTADO – Não, não, não, a prensa de primeiro a mandioca era picada e seca no sol, aí ela secava no sol e (...) farinha peneirava.

ISABELA – E aí a massa...

ENTREVISTADO - E a peneira sabe como se faz? A massa. Ah não, não tinha massa, não tinha nada pra ralar essa mandioca, era feita a picada assim a faquinha, ó, bem miudinha e ficava no sol, aí enxugava água e ficava bem sequinha, ô, mas aquilo é forte, fica um polvilho, aquilo é de índio, dos índios.

ISABELA – Mas isso foi tudo aprendido dos índios?

ENTREVISTADO - Tudo aprendido dos índios. Tudo, tudo, tudo.

ISABELA - Tu chegou a ter convivência assim com os índios? Por que eles deviam ter mais acesso ao mar.

ENTREVISTADO – Não. Aqui eu conheci alguns vários (...) de índios. (...) (...) (...) e eu tava na frente deles e eu tava na linha de frente deles, no portão o índio. Mas já tinha o meu avô (..), minha bisavó era índia, veio foi peada na roça, porque o índio naquele tempo, minha filha, eles tinham regra muito forte, igual nós temos lei hoje, o índio naquele tempo, o índio, eles casavam, por que se ela saísse fugida, na aldeia matavam, era pena de morte, naquele tempo não tinha lei, era pena de morte.

ISABELA – Aí casa pra...

ENTREVISTADO – Aí ela fugia e casava, e casou com meu bisavô, ela morava ali no canto da praia, era índia, a roça não se chamava roça hoje é chamada roça, vou pra roça plantar mandioca, plantar milho, pode ver que lá na tua família tem essa conversa (...) ainda tem, então naquele tempo se chamava coivara.

ISABELA – Coivara. Então era ir pra coivara?

ENTREVISTADO – Isso, a coivara. Então hoje aqui a coisa, a mudança é muito grande, eu construí duas instituição menina.

ISABELA – Aham, sim.

ENTREVISTADO – E eu, e eu carreguei muito relatório das colônias e das coisa pra fazer essa constituição que hoje eles não cumpriu ela.

ISABELA – Não, não cumpriu.

ENTREVISTADO – Porque se eles cumprissem tu tava bem, tua filha que nasceu ia ter uma vida digna e ele não vai ter.

ISABELA – E o que mais que eu queria te perguntar, aqui ainda sobre a paisagem daqui, uma vez eu conversei com a, esqueci o nome dela que mora aqui na frente, a...

ENTREVISTADO – A Rute?

ISABELA – A Rute, ela falou que, antes das (...) não sei, não tinha nada...

ENTREVISTADO – Só uma vegetação baixa.

ISABELA – É, só uma vegetação baixa, e essa vegetação era nativa, era normal daqui?

ENTREVISTADO – Era nativa, ela tinha, então eu vou te dizer que tinha “malemal” essa aí ó, a vegetação era essa aqui ó, só tinha (...), mourão, nós tinha vassoura, cambará, nós tinha o aipé, (...) de lei, vocês coitado não conhece, aipé tinha muito, parafuso de prensa na tua família do teu marido tinha um fazedor de parafuso de prensa ali, tu sabe quem que tinha as primeiras pedra de (...), (...) cadê o boi que tirava?

ISABELA – Não.

ENTREVISTADO – Era da tua família do teu marido. Então aí, agora tu vê como a mudança foi muito grande.

ISABELA – É, a mudança foi muito grande.

ENTREVISTADO – E nós aqui...

ISABELA – Mas no meio dessas vegetação que tu falou, tinha esses caminhos, tinha alimento que vocês tiravam assim? Fruta...

ENTREVISTADO – Isso, tirava nosso alimento, arrastão, tainha, nós passava com carrada de mandioca, mais de vinte, trinta tonelada e é carro de boi.

ISABELA – Plantava tudo?

ENTREVISTADO – Tudo. Uma ocasião deu uma cadastra aqui, uma catástrofe, tu sabe o que é isso? Estudasse né? A catástrofe é (...) porque matou muita gente.

ISABELA – Aham.

ENTREVISTADO – Deu uma cátastrofe aqui, o meu avô junto a roça de mandioca, juntou as mandioca tudo na praia e fizemos farinha, a força da água trouxe. A pouco tempo, a poucos anos, porque faz quatro ano que não da temporal aqui, nosso lugar não da muita chuva.

ISABELA – É né? Eu to aqui faz quatro anos, no primeiro verão agora vai fazer cinco anos, esse é o quinto verão, no primeiro verão deu muita trovoada, muita chuva e depois não deu mais no verão.

ENTREVISTADO – Não deu no verão e vai ficar quatro anos sem chuva, desses quatro anos lá deu uma chuva forte, pegou cinco poste ali onde tu passa e jogou tudo no monte, aquela estrada ali veio tudo pra estrada (...).

ISABELA – Tu acha que elas vêm tudo pra baixo?

ENTREVISTADO – Vem, vem tudo pra baixo.

ISABELA – E ta muito na beira...

ENTREVISTADO – Onde tá aquela casa lá em cima não tem? Aquele aterro foi botado numa noite com uma catástrofe dessa. Ela (...) de cima do aterro. Seu Virgílio tá se alebrado disso aí era pequenininho. Ah, a gente tem muito dia.

ISABELA – Tem muitos dias, e tu ta muito lucido.

ENTREVISTADO – Eu sou bom pra gravar essas histórias aí, a minha avó, a minha vó tinha criador de peixe ali no rio.

ISABELA – Nesse do final ali?

ENTREVISTADO – É, ali não passava de pé não.

ISABELA – Era muita água?

ENTREVISTADO – Era muita água, lá no fundo da figueira nós só passava a nado.

ISABELA – No fundo da figueira por quê tem uma figueira lá?

ENTREVISTADO – É, não mas aquela figueira a grandona morreu.

ISABELA – Lá no final da praia tinha uma figueira grande?

ENTREVISTADO – Tem, tem, mas tem uma bem grandona, a figueira no fundo da figueira o rio fazia a curva, era cinco metros de fundura.

ISABELA – Nossa, e vocês bebiam daquela água também?

ENTREVISTADO – Bebia daquela água, não ali tinha uma fonte de jesuíta, porque a oficina dos jesuítas era ali embaixo, nós temos as oficinas dos jesuítas ali, (...) uma pedra feita de uma molar aonde os jesuítas faziam (...), eu vou te mostrar (...) ali, foi botada aquela pedra é uma autoridade, a procuradora da republica teve aqui.

ISABELA – Aquela pedra?

ENTREVISTADO – Não, eu vou te mostrar, fica fria aí. A procuradora teve aqui do estado de Santa Catarina, Ana Maria Hellman é o nome dela. Chegou na pedra, essa pedra não pode ta aqui, sim doutora, não pode ta não, essa aqui quem trouxe foi o seu secretário ta aí, e só tira daqui as autoridades.

ISABELA – Aí ela ficou brava.

ENTREVISTADO – Vem cá vou te mostrar a pedra.

ENTREVISTADO – Tem outra ali ó, tem duas pedras dessa aqui ó.

ISABELA – Ah, eu já vi essas pedras.

ENTREVISTADO – Mas é muita.

ISABELA – Mas isso não era de índios, era dos jesuítas?

ENTREVISTADO – Era dos jesuítas, mas já pegou pedacinho...

ISABELA – É, essa aqui também, daí tu amola tua faca aí.

ENTREVISTADO – Amolo aqui.

ISABELA – Porque eu já vi essa no...

ENTREVISTADO – Então aqui, bem aqui, eu aqui e ela ali, essa pedra não pode ta aqui (...), só tira daí a autoridade, essa é a ordem que eu tenho, aí ela pegou eu, tu embarca aqui, eu embarquei, (...) chegamos lá numa (...) que tinha lá, (...) atrás dela, a senhora não ta vendo que a senhora vai se atolar senhora? Não entra ali, ela entrou (...). Ela teve aqui, tu ve só, e agora se eu deixo passar não ia me convidar.

ISABELA – E ainda ia perder a tua pedra.

ENTREVISTADO – (...) o outro sambaqui desse de pedra outra (...) dessa, ó não sei se tu já visse.

ISABELA – Aqui no Ouvidor tem? Eu só vi em Garopaba só

ENTREVISTADO – Não, em Garopaba. Na praia da preguiça.

ISABELA – Na praia da Preguiça tem?

ENTREVISTADO – É, hoje trocaram o nome da praia do Quirino, é a praia da Vigia, primeiro é a praia da Preguiça, pescador ir pra lá descansar, botaram o nome da praia da Preguiça, aí depois botaram o nome do prefeito que foi praia do Quirino, agora botaram o nome de praia da Vigia.

ISABELA – Praia da Vigia, que tem lá no canto, eu vi ela.

ENTREVISTADO – Tu visse? Mas aqui tinha muito, essa pedra é de lá e ta ali, várias autoridades...

ISABELA – E isso lá no canto da praia essa daí?

ENTREVISTADO – Essa daí (...), e pra cima vai, aonde tu visse a figueira lá pra cima a vegetação tapou, tem uma cerca de pedra, uma mureta de pedra, mas pedra grandona do tamanho dessa mesa de fora a fora, daqui tocava (...), a vegetação que tu ve encima tapou, porque nossas (...) de morro sobe.

ISABELA – Aham, ta subindo, ta aumentando.

ENTREVISTADO – Vai aumentando, as nossas (...) de morro.

ISABELA – Sim e o mar também vai empurrando né vai...

ENTREVISTADO – Isso, é igual a areia do mar, o mar vai botando ela pra cima o vento enxuga e bota (...) e sobe, aí conforme eu ia contando, aí tem a fonte dos jesuítas lá, tá? É tudo de pedrinha, mas a pedra da fonte dos jesuítas ela é tudo inteiriça, elas encaixam tudo na outra ali meu avô tomava água...

ISABELA – Água da fonte, a do rio não tomavam?

ENTREVISTADO – Não, ela é, a fonte era como daqui a pedra, lá de cima, a do rio lavava a roupa e tinha o criador de peixe.

ISABELA – Que a tua avó criava peixe?

ENTREVISTADO – É, ela foi assim, meu avô foi lá...

ISABELA – Mas o peixe vinha do mar, ela só ia...

ENTREVISTADO – Ele entrava do mar ela levava o resto de farinha, o resto de comida botava ali.

ISABELA – E os peixes iam ficando.

ENTREVISTADO – E os peixe, ele fez assim, ele fez pra dentro uma, como é que se diz, uma fonte, um lago, (...) meu avô fez, mais fundo que o rio assim do barranco e tirou só uma parte do barranco do rio, então entrava tudo ali na boca, né?

ISABELA – Agora é pequenininho ali né?

ENTREVISTADO – Ah não, ali a água que diminuiu muito, muito, muito.

ISABELA – Tu acha que é por causa das construções ou por quê a vegetação mudou?

ENTREVISTADO – Não, eu não sei pra onde essa água foi, essa água não foi embora.

ISABELA – É, na verdade a gente usa a água do sal, pra várias coisas ela vai indo...

ENTREVISTADO – Diz o biólogo, tu conhece o que é biólogo.

ISABELA – Aham.

ENTREVISTADO – Tu conhece o que é biólogo? Biólogo é aquele que sabe o que se passa embaixo do chão, tem um mar ali, ele sabe o que se passa daqui pro outro lado, o biólogo.

ISABELA - Também fechou muita conexão daqui da lagoa com o mar né?

ENTREVISTADO – Fechou, ali o Rosa o Fernando Henrique já teve ali, o biólogo, Fernando Henrique aquele que foi presidente, teve ali no Rosa, ficou uma noite ali, e ele reunião que ele disse, que a lagoa de cima, a lagoa de cima de baixo ela tem união com o mar, na terra.

ISABELA – Claro, tem sim.

ENTREVISTADO – E o Fernando Henrique disse.

ISABELA – Mas tem mesmo.

ENTREVISTADO - E aqui eu levei um biólogo também que aqui vem gente, veio já veio, não veio mais. Nós temos um sinal aqui da caranha para cima na laje amarela, é assim, é daqui lá naquela casa lá, é uma faixa de pedra preta assim, (...) da mula (...)duas fuga dessa numa pedra, numa pedra clara, branca, igual (...) branca, (...) (...)porto, aí eu perguntei porque essa divisa aqui, essa marcação nesse ponto aqui na natureza, disse, isso aqui seu Virgilio, foi muito bom do senhor perguntar, isso aqui (...) da natureza, foi os últimos “derrames” que nossa terra sofreu, isso o “derrame” que essa terra sofreu.

ISABELA – Caraca, que legal.

ENTREVISTADO – E agora? Fiquei eu pensando. Será que é certo? Ele estudou pra que?

ISABELA – Que é coisas de muitos e muito anos de mudança

ENTREVISTADO – Milhões de anos.

ISABELA - Não tem como a gente vê e mudar assim da noite pro dia, não muda, nem com 80 anos, se vê, é com muitos e muitos

ENTREVISTADO – Não tem, não tem, (...) escuta apedra cresce?

ISABELA – Cresce, claro que cresce

ENTREVISTADO – Ah ta, ta (...)

ISABELA – É, pra mim cresce, pra mim a pedra é viva, ela respira, ela faz tudo

ENTREVISTADO – Muito pouquinho, muito pouquinho. Eu tenho uma neta, formou-se, ela trabalha em Camboriú, agora veio pra Garopaba fazer promotoria lá, ele é promotor lá, (...) do Estado depois vai pra Camboriú, agora vem, mas não ta gostando (...) Ele disse pra mim...

ISABELA – Ele ta em Garopaba?

ENTREVISTADO – Tá. Pediram uma análise da poluição, uma análise da poluição de Florianópolis, o tamanho da poluição que tem em Florianópolis do esgoto, ele fez, ele fez por (...) o resíduo que um de nós bota por dia.

ISABELA - O que? O resíduo?

ENTREVISTADO – O resíduo que nós botamos pra fora por dia que vai no esgoto de Florianópolis, é de assustar.

ISABELA - É, é de assustar, aqui tem, tu acha que...

ENTREVISTADO – Não, mas aqui tem, mas não é tanto igual a Florianópolis.

ISABELA – Não. Mas o mar é o mesmo.

ENTREVISTADO – Ah, mas agora é certo. Sabe essa espuma preta que o mar bota uma espuma, por que tudo que é lixo que é ruim o mar transforma em espuma e o vento pega a espuma e o vento tira e bota pra terra, aquilo é, de primeira nós não tinha tanto, tu sabe que matou aqui muita árvore esse ano passado?

ISABELA – Você acha que é da espuma?

ENTREVISTADO – Ah é! O mar joga a faixa de espuma e se desmancha no sol e vem.

ISABELA - E tu acha que mudou, o peixe que tinha antes pro peixe que tem hoje?

ENTREVISTADO – Ah o peixe (...), o peixe teve uma mudança muito grande, eu peguei muita garopa de trinta quilos, trinta e cinco botava, há poucos anos, há poucos anos, faz um (...) (...) garopa grande ficava em cima do capô do carro, (...) de Porta Alegre ainda tem a foto disso e tava falando nisso. O peixe aqui tinha força (...). Aqui tinha muita pescada amarela, aqui tinha muita anchova dessa grandona, (...) (...) tinha marisqueira, nós temos a anchova do tempo (...) a “capeta”.

ISABELA – Tem mais tipo de anchova?

ENTREVISTADO – Tem, tem, uma marisqueira, a marisqueira é grande, a anchova da pedra, ela é grande, ela pesa dez quilos, oito quilos, nós pegava de linha da praia, não tem mais (...), nós tinha a “capeta” pegava na malha, nós, tinha enchoveta, nós tinha muito rebalo, o bagre aqui, aqui, nós morava aqui, um tio meu tava ali pescando ele pro lado de fora e eu pro lado de cá ele veio corrido pro meu pai me tirar de lá do pesqueiro e pegou uns peixe muito grande, ele puxava pra lá e eu puxava pra cá, naquele tempo tinha tanto peixe, que nós amarrava a linha atrás da pedra, num bico de pedra ou trancava num porrete de pau e amarrava a linha, (...) tinha, naquele tempo, naquele tempo era o fio. E o tucum que eu não falei ali, no tempo do tucum, a tarrafa era feita de tucum e depois que veio o nylon.

ISABELA - E o tucum é o que? É um...

ENTREVISTADO – O tucum (...) do mato, esse que dá um espinho no mato, tucum, (...) a folha de tucum e tira, a pessoa pra tira meia quarta de tucum no dia, uma mulher, as mulher que era muito boa para fazer isso, era difícil e a mulher afiava na roca, toda mulher naquele tempo, as velhinha afiavam e nós fazia a tarrafa, ela aguentava muito, não apodrecia né, não estragava, depois veio a linha “prosales” e depois veio o fio (...), ó a quantidade de fio, depois veio o barbante. O barbante era valente.

ISABELA - Chegava a fazer tarrafa de barbante também.

ENTREVISTADO – Ah, também! E se fizeram de tudo aí, experimentaram. Aí depois, aí depois quando veio o nylon, veio pra ficar.

ISABELA - Que é o que usa hoje, até agora.

ENTREVISTADO - Até os dia de hoje é o nylon.

ISABELA - Mas antes vocês botavam entre uma pedra e outra e o peixe já caia, tinha muito peixe?

ENTREVISTADO – Nós botava no meio de uma pedra e outra a tarrafada de peixe e botava em “godo” de dia, de noite lá, dava a tarrafada enfim pegava um pedaço pra ti, um pedaço(...), amanhã ia buscar mais.

ISABELA - Hoje em dia já tem, pega muito lá no mar, os barcos também né?

ENTREVISTADO – Aqui essa semana deu muito peixe, soube dessa né?

ISABELA - Não, não, não soube.

ENTREVISTADO – Aqui deu muito peixe morto na praia.

ISABELA - Ah morto? Sim, eu vi, eu vi, eu vi...

ENTREVISTADO - Aqui deu(....) terra, que deu a corvinoca, deu muito baiacu.

ISABELA - Eu vi os baiacu, tava até com o cheiro ruim na praia né? Tava com muito peixe morto, nossa...

ENTREVISTADO – Tava, Hoje os barcos ta arrastando muito (...). Mas e tu continua estudando?

ISABELA - Aham.

ENTREVISTADO - Mas ta estudando pro...

ISABELA - É, eu faço ali no IFSC né, faço Gestão Ambiental é o curso lá.

ENTREVISTADO - Gestão Ambiental?

ISABELA – Isso. Mas eu tenho vontade de estudar essas coisas pra preservar a cultura assim né, então eu gosto de escutar o que as pessoas tem, pra poder... tem muito conflito da prefeitura, das pessoas que vem pra morar, com as pessoas que já tão...

ENTREVISTADO – Tem, tem minha filha tem.

ISABELA - Então fica difícil de todo mundo se entender e ver quem tem direito do que e se perde muito também das histórias, aí a gente chega na minha idade e não sabe mais como é que se faz nada, como é que era e se perde o respeito né? E a identidade também né? Vamos supor, se... vai perdendo a identidade. Você tinha muito engenho de farinha aqui? Tu falou que tinha uns três engenhos de farinha aqui? Uns três né, tu que falou aqui?

ENTREVISTADO – É, só de açúcar mascavo.

ISABELA - Isso, de açúcar mascavo. Tinha três?

ENTREVISTADO - Três. E do outro, eram seis, eram muito.

ISABELA - Já eram muito. E esses lugares, eram os lugares que provavelmente também de encontro das pessoas né?

ENTREVISTADO – É, era minha filha, era o lugar de encontro. Sim, era sobrevivência, e ali...

ISABELA – E ali pra trabalhar pra conseguir...

ENTREVISTADO – Tu vê, qual é o cara aqui da minha idade, que eu fui criado com açúcar grosso, com açúcar mascavo, aqui ó, plantado cana(...) – Tinha um caldo de cana ali ó, tem um caldo de cana ali- Ali, nós “criamos” só com açúcar grosso, (...) quando o pai foi preso, a irmã mais velha que (...)carregava no colo. Agora hoje, uma terra dessa ta aí sem plantar, sem criar uma pessoa inocente, sem ta criando bicho aí. Eu, eu não vou cortar a reportagem que eu recebi do ministério do Meio Ambiente lá. Tem um neto que se formou, (...)graduado do Meio Ambiente, ele termina graduação em Direito.

ISABELA - Tu?

ENTREVISTADO - Em direito.

ISABELA - Você se formou?

ENTREVISTADO - Não. O meu neto.

ISABELA - O seu neto, aham...

ENTREVISTADO – Que idade tem?

ISABELA - Eu tenho 28.

ENTREVISTADO – Ele tem 25 anos e já é ...

ISABELA - É, demorei, demorei

ENTREVISTADO - Foi né? Tu tem boa cabeça, vejo que tu tem vontade.

ISABELA - Eu demorei, eu gostei muito de viajar, eu trabalhei já, eu já trabalhei assim pra aprender, pra saber as minhas origens, eu fui pro Rio Grande do Sul, trabalhei em fazenda, sabe? Plantação de arroz pra saber como é que se plantava arroz, como é que era. Porque meu vô contava as histórias e eu ficava curiosa assim né?

ENTREVISTADO - Aqui tinha plantação de arroz.

ISABELA - Aqui?

ENTREVISTADO - Aqui tinha plantação de arroz.

ISABELA - Mas onde que aqui tinha plantação de arroz?

ENTREVISTADO - Aqui atrás.

ISABELA – Mas onde que tinha água pra plantar arroz?

ENTREVISTADO - Minha filha, isso aqui é tudo nascente de água atrás, minha filha. Isso aqui ó, isso aqui é riquíssimo!

ISABELA – E tu consegue guardar aqui, por que aí tu preserva, ninguém construindo

ENTREVISTADO – Não tem. (...) A minha escritura é grande, é 750 de fundo.

ISABELA - É riquíssimo mesmo, tem muita água, muita água.

ENTREVISTADO - Isso é riquíssimo, isso aqui tem o cágado, a tartaruga, o banhado

ISABELA - Sério?

ENTREVISTADO – Isso aqui tem tudo, o cambuí, da mais de caminhões.

ISABELA- O que é isso?

ENTREVISTADO – O cambuí é madeira nativa de lei, pergunta a tua família lá, o cambuí é madeira que fica na terra e dura quase toda a vida, ele é bem branquinho o cambuí, a madeira. Deu muito aqui. Aqui tem muita natureza, nega, muita.

ISABELA - Muita né?

ENTREVISTADO - Muita.

ISABELA - O ruim que quando chega as construções, as pessoas, elas não tem essa noção né? Eu vi um, quando passou essa estrada nova aqui, que eles arrumaram ano passado, tinha uns lugares que eu tinha gravado, que era ponto, que pra mim era olho d'água né?

ENTREVISTADO - Não mais é.

ISABELA – Não tem mais. E eles passam toda hora com aquela máquina, mas se vem forte ele volta, mas...

ENTREVISTADO - E embaixo ali era um olho d'água, embaixo ali era um olho d'água , que não tinha, que não dava pra passar, aí fizeram um vale bem fundo, caía um carro desse, ninguém via lá embaixo, na parte de baixo, agora eles taparam tudo, taparam tudo. Aquele barco que correu, enchente pegou e já tá lá na praia, aquele barco já saiu todo na água, aquele barco (...) levou tudo.(...) Aquilo ali vai ter que mudar alguma coisa. Agora tu vê, lá em cima, lá do calçamento, quando passar estribaria de cavalo os outros não tão aterrando aquele banhado todo, todo.

ISABELA – A onde que tu diz?

ENTREVISTADO – A nascente d'água, com caimento aqui.

ISABELA - Onde?

ENTREVISTADO - Ali, ali, ali, ali, tu sai daqui agora e pega o calçamento, não pega?

ISABELA - Aham

ENTREVISTADO - Ali era no calçamento, parou. Dali, tu viaja uns vinte metros, tu olha, quando tu chegar bem no meio, onde tem a guarapera.

ISABELA - Guarapera?

ENTREVISTADO – A guarapera lá, que tem uma guarapera, não sabe ali?

ISABELA – Ah, não sei.

ENTREVISTADO – É no calçamento, quando tu faz a curva, vai daqui, faz a curva no calçamento. Tu viaja 50 metros não tem o riozinho ali?

ISABELA - Eles fizeram uma ponte. Tem uma ponte ali...

ENTREVISTADO - Tem o rio “rueiro”? Tu olha ali e vê o loteamento que tão fazendo, (...) tudo aí. E eu aqui, agora foi feito uma análise dessa fossa, na (...) sabe como eles fizeram? (...)” Veio, tirou direitinho tá lá ó. Pra saber se o consumidor tava trabalhando, eles tiraram aqui ó, botaram por cima da fossa ó. Pode botar umas telhas que deitaram em cima, o que isso segura? Nada. Não tem encanamento, não tem esgoto pra sair, a terra consome. Agora chegar ali e botar ali, igual eles tão botando, não, né? E outra coisa, tá estudando, igual os engenheiros estudaram essa fossa, essa época vai acabar com o país, a Lagoa de Ibiraquera (...)plástico, quinze anos só pra ficar uma fonte, a fossa essa época, é um plástico. É aquele bagre, ela tem um buraco que vai botar água contaminada(...), na drenagem e vai sair na lagoa , tudo. Agora fizeram a drenagem, naquele tratamento (...), passou na terra do

Clementinho, botaram direto na lagoa, disse que já criou uma lama lá, o peixe não dá de comer.

ISABELA - Não dá, eu não consigo comer aquele peixe.

ENTREVISTADO - Pois é.

ISABELA - Eu senti que não consigo comer, tá me dando ruim, sério. O Felipe come e fala que tá uma delícia, eu como e não, o corpo mesmo já nega, ponho na boca e não consigo.

ENTREVISTADO – Nega, nega, nega. Ó conhece o seu Antônio e a dona Maria lá de perto da igreja?

ISABELA – Não, não conheço.

ENTREVISTADO – Tu conhece ali aquele padre que faz farinha, aquele homem que faz farinha que tinha um engenho de boi bem grande ali, eu tive arrumando o engenho dele esse inverno agora, agora, agora.

ISABELA – Ali pro Rosa, ali dentro?

ENTREVISTADO – Não, não. Lá no Teixeira, perto do centrinho do Teixeira lá pra cá não tem aquele engenho que faz farinha ali?

ISABELA – Tem, tem.

ENTREVISTADO – Era do Domingos Pedro, aí depois ele morreu e ficou pra mulher, ali tem aquele que trabalha lá que era o presidente da associação, tive lá pra arrumar o rolo do engenho, eu tive lá arrumando, tu sabe que aquela velha ali não comia o peixe da Lagoa? Aí depois que abriram aquele valo do lado do cemitério do Araçatuba (...) da Lagoa.

ISABELA – Aham, com certeza.

ENTREVISTADO – Tem duas velha ali que fazia comida pra mim quando eu trabalhava lá, ela disse assim, e aquela senhora não vai comer não seu Virgílio? Não come o peixe da Lagoa. Tu vê, velinha.

ISABELA – Já sabedora já. Muito inteligente.

ENTREVISTADO – Elas tinham na época uns 80 anos, 70 anos.

ISABELA – Imagina como é que não tá agora né?

ENTREVISTADO – Quanto tempo isso faz, tu vê como é que nós tamo.

ISABELA – Verdade.

ENTREVISTADO - Eu trabalhei ali na Ibraquera, eu trabalhei no Chico Lamoia ali e hoje a nossa Lagoa eles foi botando, porque pra Lagoa não se bota nada, e bota nenhum.

ISABELA – É, não devia ter.

ENTREVISTADO – Faço uma fossa, faço uma piscina, ou faço uma drenagem, ou faço uma roça, um tanto bocado de erva de (...) que ali (...)

ISABELA – Que agora com esse surfwade ali também vai ser mais difícil ainda né, porque da onde que vai tudo aquela água, vai pra Lagoa né.

ENTREVISTADO – Ontem tava essa conversa, e tu sabe que eles vão fazer uma estrada aqui no meio pra praia do Ouvidor, um deck?

ISABELA – É, então não pode né?

ENTREVISTADO – Cloro que eles pode.

ISABELA – Por que? Só com dinheiro que pode porque pela lei não poderia.

ENTREVISTADO – Eles são ricos eles podem, tu não pode, eu não posso.

ISABELA – Eu não, aquele ali pode.

ENTREVISTADO – Aquele ali pode, e vão fazer.

ISABELA – Sabe que lá em Florianópolis a associação de pescadores, um resort conseguiu construir na beira do (...) do mar que não pode aterrar um banhado né? E eles fizeram também um caminho todo encima da areia, destruíram um bar de um pescador super antigo e tradicional para poder construir só o caminho desse Resort aí, e a população pegou e eles pegaram na mão mesmo e arrancaram madeira por madeira e falaram aqui não, aqui...

ENTREVISTADO – Era o barzinho do velho Chico, e aí correram com os pescador e aí fizeram, e aqui vão correr com os pescador e vão fazer, nossa classe aqui, tudo nós aqui, nós aqui estamos em extinção, nossos pescador aqui são uns coitadinho.

ISABELA – Com os jovens vem uma outra né...

ENTREVISTADO – Se vim isso aí eu to aguentando mas não to aguentando sozinho né minha filha, não posso aguentar nada pra (...) aquelas cordinha ali, tive que ir no Detran, tive que ir na prefeitura, e ele vieram botar aquelas coisinhas, não foi eu que botei não.

ISABELA – Ah as da entrada.

ENTREVISTA – Tudo a prefeitura e o Detran, (...), eles botaram fogão a gás, botavam tudo aí e faziam.

ISABELA – O fogueira queimaram ali metade daquela parte ali na entrada ali né? Tudo queimado.

ENTREVISTADO – Quando passava lá de cima a placa queimada, eles fazem bagunça, e aqui tinha 14 morador naquele tempo e na época, em 40, em 40 tinha 14 morador aqui, e foi diminuindo e foi diminuindo, aí depois chegou esse movimento.

ISABELA – Também vocês foram vendendo né.

ENTREVISTADO – Foram vendendo, e eu não vendi, o demos foi dois inventário, quase morremos pra pagar os dois inventários, e eu vendi até meus boi do carro pra

pagar, hoje não tinha adiantado de nada porque é um prefeito, amanhã é outro e a gente não tem direito de mais nada, tá aí ó, passaram com a área ambiental e tá criando bicho, o meu neto estudou bastante, a área de produção, as áreas produtivas não é as áreas PP, e o velho foi agora aquele ali (...) de paulada no canto lá, (...) lá, a casa, aquela casa.

ISABELA – Aham, aham.

ENTREVISTADO – Agora a casa, a outra casa de lá é uma casa que caiu, eles querem levantar mas não deu de levantar (...) foram lá o homem não deixou eu passar, trancou, aí foi no meio ambiente e só isso essa semana agora, porque ontem foi domingo, ele foi ao meio ambiente, não mandou a prefeitura fincar e não pode ter nada lá.

ISABELA – Que ele fez um caminho também.

ENTREVISTADO – Ele fez o caminho e não podia ter fincado aqueles pau, eu to recebendo essa notícia agora eu conversei com os homem ali, vai mexer, não pode trancar a passagem eu puxava barco por ali.

ISABELA – Tu puxava barco por ali?

ENTREVISTADO – Eu puxava barco por ali, deu naufrago aqui e entrou no meio das duas pedras fincadas nó puxamos barco por ali, agora fincaram aquela pauleira toda.

ISABELA – Agora não passa né?

ENTREVISTADO – Não passa, e eu to bem descontente aqui tá? Do jeito que tá eu não podia trazer o meu engenho pra aqui que esse capital tá aí, isso aqui tem mais de (...) nega, naquele tempo minha filha,

ISABELA – E esse aqui é o seu engenho?

ENTREVISTADO – É o meu engenho.

ISABELA – Que tá onde agora?

ENTREVISTADO – (...) ele funciona, ele tá lá na sacada.

ISABELA – Você queria trazer ele pra cá?

ENTREVISTADO – Queria. E eu só falar, falar e deixa, mas bati tanta barreira...

ISABELA – Dor de cabeça...

ENTREVISTADO – Dor de cabeça, podia (...), a gente não tem mais dinheiro pra pagar (...).

ISABELA – Eu vou lá ver, pode ir lá ver?

ENTREVISTADO – Vamos, uma hora que tu vier aqui eu vou lá te mostrar, o paiol aqui, aqui tem um mercado que é um paiol ele, ele é todo de alvenaria, rebocado de dentro pra fora, o lado foi (...) com cinco centímetros descolado pra não passar

friagem (...), essa farinha tá embalado lá dentro ó, três anos ó daqui, tá aqui a farinha, tem três fardo ali de vinte quilo.

ISABELA – Show.

ENTREVISTADO – Três fardo de vinte quilo.

ISABELA - E qual é a época de fazer a farinha?

ENTREVISTADO – A época é em Junho. Quer ver os quadro?

ISABELA – Aham.

ISABELA - Olha. E Isso era aqui? Mas esse não é você?

ENTREVISTADO - É.

ISABELA - É você?

ENTREVISTADO - É eu.

ISABELA - Parece mais velho.

ENTREVISTADO - É mais por quê?

ISABELA - Aqui na foto, parece que tu tá mais velho.

ENTREVISTADO - Se você visse (...).

ISABELA - Mas isso aqui que, isso aqui é madeira né?

ENTREVISTADO - (...).

ISABELA - Ah tá, é que eu sou meio cega, agora que eu vi. E o que mais que tu acha que tem de bicho que tinha aqui antes e não tem mais? Uma vez me falaram dos carangueijinho que tinha Maria Farinha.

ENTREVISTADO - Como é?

ISABELA - As Maria Farinha que tinha aqui, uma vez me falaram que tinha muita Maria Farinha aqui, é verdade?

ENTREVISTADO - Tinha muita, muita, muita.

ISABELA - Aí o carro correu com tudo né também?

ENTREVISTADO - Correu com tudo, sabe que correram com tudo, não existe mais. Por baixo, aqui dentro a terra é da marinha aqui pra cima, deixa vinte metros pra baixo, porque são trinta em terra de marinha, aqui tem um estacionamento, pra cem carro aqui, a praia atrás do bombeiro tem outro pra mais cem, lá tem outro canto pra trezentos e (...) passava, a largura com vinte metro, a marinha são trinta e três.

ISABELA - Aham.

ENTREVISTADO - Então tirava vinte metros, dez de índio, 10 de (...), estacionava por lado e lá no (...) fazia a volta.

ISABELA - Tu acha que seria bom esse projeto no caso?

ENTREVISTADO - Isso, esse projeto era pra ser aprovado, a prefeitura refutou esse projeto e fez aquele lá, agora todas as praias do município tão sendo encravada.

ISABELA - Que não pode entrar de carro daí.

ENTREVISTADO - A praia do Rosa, é encravada, tem que entrar e sair no mesmo lugar, a praia do Ouvidor é encravada, hoje eu não vou ta mais aqui, mas a cultura mais forte é o turismo e vai ser.

ISABELA - É e vai vencer, vai suprimir as outras.

ENTREVISTADO - Então vai ter que ampliar ele, né? Então a saída e as entradas aí já tão tudo trancada, no futuro, no futuro pra vocês, porque nós já temos (...) aqui atrás, o Domingos, aquele que morreu que era meu sobrinho ele era engenheiro ele era o perito de fora, ele tem esse passa mercado aqui, passa no Capão e passa lá, sai lá na BR-101 lá em (...), esse (...) existe, tão falando agora que vão mexer, porque no futuro vai ter que mexer de turismo aqui.

ISABELA - É, que é a cultura mais forte que nem tu falou, e de, o que que eu ia falar, esses caminhos que tu falou que vocês usavam pra trasportar alimento daqui pra Garopaba.

ENTREVISTADO - Era feijão, era mandioca, era canoa, era rede, era gado, era cavalo.

ISABELA - Ele passava por aqui por esses morros mesmo?

ENTREVISTADO - Passava aqui, subia lá na caranha, passava nas pedreira no arial do arial saía na barra de Garopaba, na barra. Porque tu sabe que já fizeram uma ponte lá no Capão, na barra né? Sabe disso?

ISABELA - Não.

ENTREVISTADO - Ali no Capão, no poço, tu não conhece o poço, o poço é da entrada da barra ali embaixo pra cima, ela tinha doze metros de fundura lá, hoje tu passa de sandália, que já assoreou.

ISABELA - Já assoreou, a lagoa aqui...

ENTREVISTADO - Lá fizeram a ponte, a ponte tá fazendo 35 anos, tu não era nascida. Aí a ponte, um velho ali do Capão disse, vocês vão inaugurar a ponte hoje, a ponte não dura um ano, a água vai carregar, o Mané Bilica, faz 2 anos que ele morreu, na hora que ele saiu passou a mão na tarrafa e a turma foisse embora e nasceu uma trovoada daqui, na trovoada deu, e encheu tudo isso aí e deu um leste, a água veio a represa e carregou a ponte, veio pau aqui na praia e tudo, não aguentou dois dias a ponte foi carregada pela a água ali no Capão, sabe quantas pontes já caíram aqui até Garopaba lá?

ISABELA - Não.

ENTREVISTADO - Quatro, quatro pontes.

ISABELA - É muita força da água.

ENTREVISTADO - Aquela ponte da Palhocinha ali que onde é da BR que hoje é de asfalto já caiu também.

ISABELA - Sério?

ENTREVISTADO - Aquela ponte já caiu.

ISABELA - É bonita aquela parte né que ali tem um...

ENTREVISTADO - É, aquela ali quando era de madeira caiu o meu cunhado e duas aranha, engacharam a roda uma na outra e caiu as duas na água ali. E a ponte caiu, e aí depois é que veio que essa ponte de cimento e terra tem uma parte engraçada da minha família, de uns casamentos novo de lá, tu vê? Menina, as coisas tem um significado. Então a ponte aqui já caiu quatro pontes, tá?

ISABELA - E tu acha que com a chegada das pessoas com a urbanização mudou muito assim a forma da pesca como vocês... O acesso do mar...

ENTREVISTADO - Mudou, mudou. A mudança foi muito grande, a mudança enfraqueceu muito a pesca, a pesca tá em extinção aqui, isso quem que disse é nós.

ISABELA - E isso por causa do tipo do peixe, porque as pessoas não querem mais ir, porque não tem mais esse lugar de encontro talvez que é um engenho ou...

ENTREVISTADO - Não, nós temos uma porção de significado que eu vou te responder isso tudo. Tudo levou, nós tivemos o mergulho e levou um pouco, tivemos a praia do surf, levou outra.

ISABELA - A o que?

ENTREVISTADO - O surf.

ISABELA - O que é isso?

ENTREVISTADO - O surfar, o surfista.

ISABELA - Ah, o surfista.

ENTREVISTADO - Nós guardava terra falida, terra (...) de peixe, tudo levou um pouquinho, o mergulho levou outro, tu sabe que pega matriz não tem mais filho, não tem mais filhote, né? Eles pegaram mais esses dias, tinha três garoupa, uma meio grandona e duas mais pequena filhote, ela não fez, porque a garoupa tem casa, peixe tem casa.

ISABELA - Mora numa pedra ou num lugarzinho.

ENTREVISTADO - Aí não fez lá na pedra, porque daqui da ponta até o ilhote do Ouvidor, é um cascalho de pedra miúda grande e na beira do sul, tem um (...) e a pedra tem areia, aí a garoupa fez a entrada da casa pela areia e entrou pra de baixo, fez a casa e morava ali, pois os bombeiros descobriram e trouxeram uma rede, foram lá de manhã cedo e tamoaram a boca, a goroupa veio e pegaram todos os peixe.

ISABELA - Só pra botar pra dentro.

ENTREVISTADO - Tu visse? Agora tá assim, então o surf levou uma parte, o mergulho levou outra, a rede na pedra levou outra, então enfraqueceu tudo né minha filha.

ISABELA - E tu acha que tu sente falta desse lugares de encontro assim ou da comunidade assim que acabou se afastando?

ENTREVISTADO - Com quem eu converso na comunidade, porque nós conversamos quase todos os dias, hoje ainda fui visitar o rancho de pesca, nós estamos conversando aqui mas fui visitar, a extinção que nós conversamos um com o outro é a mesma, é muito grande, a extinção da pesca é muito grande, que é que nós conversamos da lagoa lá também, do peixe que não da de usar ele.

ISABELA - Não da de comer.

ENTREVISTADO - Pra comer, e isso aqui, nós pegava garoupa, bagre, (...), corvina, badejo, badejo é da mesma família da garoupa, 20 quilos, 10 quilos, isso acabou minha filha, aqui acabou, aqui tá em extinção, se nós não tiver um jeito no nosso mar não tiver um jeito, mas isso é por causa de culpa do nosso representante.

ISABELA - Sim, e que não ensinam a gente também né, a galera vem aí e só usufrui, usufrui, suga, suga, suga.

ENTREVISTADO - O menina eu vou te dizer uma coisa, você sabe o que hoje que (...) de especial que estamos perdendo é a educação, tu sabe quem que da educação numa pessoa de 8, 10, 20 anos pra cima é o estado, o estado tá falhando, escuta o que eu vou te dizer, o nosso estado perdeu o controle, todos os estados quase eles perderam o controle, isso é muito bom que fique gravado isso que eu tô te dizendo é uma pessoa de muito caminho andado que tá dizendo isso aí, agora já pensou um município rico, porque isso tudo sabe que uma pescaria dessa forte ou um criador de peixe também usufrui turismo.

ISABELA - Claro que sim, essa também é uma das minhas questões porque se a gente pudesse valorizar um pouco mais inclusive os ranchos de pesca, pro turista ele poderia olhar a cidade com outro olho né?

ENTREVISTADO - Podia, podia olhar com outros olhos. Agora tu vê, eu te contei uma coisa aqui de saída, quando meu pai escolhia desses cento e poucos anos um homem pra ir pra lá, se nós tivesse esse regulamento pelas prefeitura dava mais certo, as nossas política tudo tem que ser mudada.

ISABELA - Que elas não favorecem pessoas como vocês aqui né.

ENTREVISTADO - Ela não favorece, ela não tá favorecendo a agricultura, esse meio ambiente ele é descontrolado, aonde que é pra agir ele não age.

ISABELA - É, acaba interferindo nas relações que seriam positivas.

ENTREVISTADO - Tu sabe, tu sabe menina que a nossa água brasileira não é explorada?

ISABELA - Como assim?

ENTREVISTADO - Não é explorado o nosso mar.

ISABELA - Em que sentido tu acha?

ENTREVISTADO - Em que sentido é porque os brasileiros não exploram nossas águas, quem vem explorar é os americanos, tu sabe quantos barcos japoneses...

ISABELA - Ah entendi, são os outros barcos.

ENTREVISTADO - Quantos barcos japoneses tão infestando as nossas águas, grandes navios, dá um chupão lá o peixe fica pronto enlatado numa...

ISABELA - Dentro do barco mesmo né.

ENTREVISTADO - Dentro do barco, as nossas águas brasileiras não são exploradas, eles arrebentaram com a nossa costa porque a nossa pesca aqui é cinco mil, os barcos vem aqui dentro e tá dando os peixes todos mortos aí na praia.

ISABELA - Mas esse peixe morto tu acha que é o que da malha de pesca lá de dentro?

ENTREVISTADO - É o refogado lá de cima do convés que sobra o convés de barco.

ISABELA - Sobra eles jogam e...

ENTREVISTADO - Jogam na água, aí o peixe morre e bóia e vem na praia. E de lá até aqui quantos peixes não comeram, quantos bicho.

ISABELA - E aqui tinha algum bicho que vocês comiam?

ENTREVISTADO - Aqui tinha muito, aqui tinha foca, aqui o meu pai ia ali e eu fiz um 10 anos eu tava (...) eu fui lá na areia pescando noite de lua clara, noite de lua cheia, eu tava no comando do motor aqui, a calancha fundia (...) aí meu filho atrás gritou, pai tem um tubarão aqui, um tubarão (...), mas era pequeno, tubarão assim de um metro ou mais, todo de (...) onde passa ele vinha o tubarão, meu pai aqui encalhou um barco aqui e o tubarão atrás, sabe que na praia do Rosa lá um vizinho do teu avós ali do bisavô do teu marido ali, já deu em meio a praia do Rosa com um barquinho, a baleia chegou atrás dele.

ISABELA - A baleia?

ENTREVISTADO - A baleia, (...) da baleia, eu só vou rir mesmo, eu já, porque ele disse que a baleia não come, nós tinha aquela pedra ali fora, e o Domingos meu irmão veio ali pescador, aí os golfinhos tava brincando lá pulando lá assim pra cá pra lá e tinha uma baleia, mas a baleia tava com filhote, aí a baleia ela, essa baleia brabou deu dois pinote lá e veio encima desses golfinhos, aí o meu irmão, minha nossa senhora, aguenta, corremos e se enfiámos no meio daquela pedra lá, arriscando a embarcação, a baleia (...).

ISABELA - Ela tava brava.

ENTREVISTADO - Mas então não diga, agora ele disse que a baleia não come, a baleia come.

ISABELA - A gente tu diz?

ENTREVISTADO - É, que aqui quando vem a 6 meses, 3 meses sem comer ela come sim, é um assunto meio problema, pouco polêmico, mas eu vou te perguntar que tu estudasse a pasta da baleia?

ISABELA - A pasta?

ENTREVISTADO - Esse ministério da baleia tu estudou?

ISABELA - Não.

ENTREVISTADO - Não. Quando a baleia bota as fezes deles o que é que fica ali perto?

ISABELA - Outros bichos pra comer talvez né.

ENTREVISTADO - Nada.

ISABELA - Nada?

ENTREVISTADO - Nada, é um veneno.

ISABELA - Ah, olha lá.

ENTREVISTADO - O estrume da baleia é um veneno, isso que é que tem que dizer, vai dizer pra eles vai, eles já embravam, pode dizer, o estrume da baleia é o maior veneno, ele é branco. Sabias né?

ISABELA - Não, não sabia. Aqui o que você planta ainda?

ENTREVISTADO - Ah, eu tenho cana, eu tenho abóbora.

ISABELA - Eu tô vendo ali.

ENTREVISTADO - Eu tenho abóbora (...).

ISABELA - Maracujá.

ENTREVISTADO - Tomate eu colhia muito, eu colhia muito tomate, o povo levaram agora, tô arrancando pra plantar beterraba e as outras coisas, e eu tenho a pimenta, eu tenho a pimenta dedo de moça, eu tenho a pimenta pequena, eu tenho a cebola, eu tenho a salsa e eu tenho a maracujina grandona.

ISABELA - E isso tudo desde sempre, sempre plantou desde sempre né?

ENTREVISTADO - O tio lá tem a farinha de mandioca, eu tenho capim (...), eu tenho as minhas coisinhas, a galinha.

ISABELA - Claro, bateu a fome vai ali e já...

ENTREVISTADO - Eu tenho galinha, então ali eu tenho, primeiro que por causa da luz a casa era mais ali, naquele tempo, o primeiro que eu plantei foi dois pé de limão que tá ali, é o namorado, é o primeiro que leva é o limão, limão é muito saudável na casa.

ISABELA - E tu acha que mudou a qualidade da semente assim, a qualidade da mandioca talvez assim, do que seus pais tinham antes e não tem hoje?

ENTREVISTADO - Mudou, então vou te dizer a qualidade nós tinha primeiro aqui amarelinha, tinha a folha redonda, tinha mandioca roxa, tinha (...), tinha o São Pedro Branco.

ISABELA - Isso tudo espécies de mandioca?

ENTREVISTADO - Tudo espécie de qualidade.

ISABELA - Qualidade, qualidade.

ENTREVISTADO - Qualidade, nós tinha aipim amarelo, nós tinha aipim branco, nós tinha o roxo, isso tudo são qualidades de mandioca porque desse jeito tinha a mandioca braba e a mandioca mansa, né? Nós tinha folha redonda, botava na mandioca, tu sabe que a mandioca pelos índios é abacacheira né?

ISABELA - Aham.

ENTREVISTADO - Eu assisti uma primeira parte do plantio da mandioca pelos índios, eles plantaram no meio do mato, então todas essas qualidades se plantavam aqui, e da boa, isso aqui é muito bom.

ISABELA - E outras coisas, tipo taia tu comia também?

ENTREVISTADO - Nós tinha roça de taia aqui, o taia na nossa roça.

ISABELA - E por que tu acha que não se come mais tanto assim?

ENTREVISTADO - O taia se come, mas os outros tem que plantar pra nós comer.

ISABELA - É.

ENTREVISTADO - Porque com essa extensão que foram derrubado, porque o taia só da em terra úmida e a terra úmida (...) de água.

ISABELA - Ah, entendi. Então a lei proíbe que, entendi.

ENTREVISTADO - Tu acha que nós não podia ter lavoura aí na praia do Ouvidor? Pra 500 saco de farinha, 1000 saco de farinha nós carregava navios em Imituba naquele tempo, das plantaço aqui da Ibraquera, Sambaqui, (...), Penha, Roça Grande.

ISABELA - Mas daria pra plantar em harmonia com as outras plantas ou teria que derrubar...

ENTREVISTADO - Da, tem planta que tem de plantar no meio, aí depois que veio o riscador, planta um carreio dum e um carreio da outra.

ISABELA - Mas digo, as árvores daí não, daí teria que abrir espaço né? Tem que dar uma limpada no terreiro.

ENTREVISTADO - Não, conforme a planta, se é uma planta que da muito alta aí tem que plantar diferente, né? Mais ralo, mais baixo no cacuro, né? E o milho aqui nós tinha demais, nós tinha o milho branco, nós tinha o milho gado e nós temos hoje esse milho libra.

ISABELA - Que daí já é misturado a semente?

ENTREVISTADO - Que já é misturado a semente, nós tinha o milho de pipoca e tinha o milho de pinto.

ISABELA - Milho do que?

ENTREVISTADO - Milho de pinto.

ISABELA - Por que?

ENTREVISTADO - Comia o pintinho.

ISABELA - Ah, porque daí comia o pintinho?

ENTREVISTADO - É. Miudinho pra tratar do pinto, nós aqui tinha muito tipo de plantaço, com uma coisa que já tá em extinção, em Ibiraquera é pouca casa que tem, a laranja nativa, a bergamota.

ISABELA - Aquela laranja açúcar?

ENTREVISTADO - A laranja açúcar também tá. Tem um (...) hoje, isso aí tá em extinção, isso aí tinha um monte.

ISABELA - O que mais que tinha aí?

ENTREVISTADO - Aqui tinha a goiabeira, aqui nós tinha aqui na beirada dos caminhos nós tinha a banana, (...) na beirada dos caminhos, dos córregos, as morada o café, o café ninguém comprava de fora, era torrado em casa, uma torradeira e socada no pilão, eu agora fiz um pilão pra socar alho, eu colhia muito alho e tá aqui em pilão, tira um monte de pilão, soca o alho porque o alho não pode ser moído no liquidificador pra fazer a poupa, é no pilão (...).

ISABELA - Ah tá, que legal.

ENTREVISTADO - (...), pode socar arroz, pode socar café. Então, as coisas que a gente pode fazer em casa não compra, esse ano eu não plantei o alho, esse ano o alho não quis dar, não sei se eu usei muita semente no mesmo lugar. E aqui agora aqui, primeiro nós tinha aqui nesse rio nós tinha o rebalo ainda tem, nesse rio ali, o rebalo, a tainha, nós tinha o (...), nós tinha baixo pra cima, nós tinha vinha até aqui encima, isso aí era fundo tinha água, porque essa nascente despeja, onde a mandioca tá sendo colhida lá pelo Rosa de lá.

ISABELA - E fora o que vocês comiam que vocês viam assim tipo de espécie de animal talvez que tinha aqui que não tem mais, sei lá, tipo lagarto ou algum bicho que...

ENTREVISTADO - Lagarto tem muito.

ISABELA - E ainda é um que tem bastante, mas outras coisas que tinha também, gato do mato, coisa que tu via e que hoje não tem mais.

ENTREVISTADO - A lontra tá em extinção.

ISABELA - A lontra.

ENTREVISTADO - A lontra.

ISABELA - Tu via a lontra?

ENTREVISTADO - Eu via ela andar aí, a lontra tá mais no canto de praia, no canto de praia, beira de rio, aqui tinha vamos dizer, eu ano passado eu tenho o pau do lobo, tá ali, tem um lobo brabo que vem pro ilhote corre atrás do peixe encalhado, tem um lobo aqui que pesca pra mim.

ISABELA - Ah é?

ENTREVISTADO - É, eu botava mais 3 homem, um na sacada e dois daqui (...), que quando eles viram eu me arranquei ouvi o peixe bater, ouvi o lobo quebrou, só cheguei botando o pau, botei o pau ele deixou um tanto assim ó, uns 5 quilos gordão, ele veio lá do ilhote trazer aqui, (...) é ligeiro, corria na frente do lobo e o lobo atrás, e caiu.

ISABELA - E trouxe ele pra você.

ENTREVISTADO - Foi assim, pegou pra aparecer peixe cortado na praia.

ISABELA - Peixe cortado.

ENTREVISTADO - Cortado, e tu vê que a gente é experiente, a passagem do pescador, o pescador velho é muito cheio de passagem, de história, (...) passou da garoupetá, com corvina, enchova cortada aqui na praia, aí levanto cedinho, mas o lobo trás mais no clarear do dia.

ISABELA - Aí tu ficou só de olho observando

ENTREVISTADO - Eu sentava lá e veio o rapaz botaram a canoa lá pra baixo e eu fiquei ali, quando eu vi o salseiro começou lá na cheia era tudo grande, cheguei e botei o pau, o lobo quando o pau bateu, mas não pegou bem nele, pegou meio escapado e arrancou e o peixe caiu porque o peixe (...), e não foi um só, tinha garoupa cortada, tinha corvina, tinha...

ISABELA - Que daí ele morde? Tu diz cortada...

ENTREVISTADO - Não, ele corta pra comer minha filha, os dentes dele é uma navalha, ele passa na rede quando a rede tá carregada de peixe ele tira um tanto disso aqui.

ISABELA - Ah já era, os peixe vão tudo embora

ENTREVISTADO - Já era peixe e já era rede, o mar é cheio de surpresas, o mar é cheio de surpresas, então eu me cuido muito.

ISABELA - E tu acha que a pesca da tainha aqui vai ficar em extinção, vai se acabar?

ENTREVISTADO - Eu não tô mais aqui, que já tenho tempo vivido mas a pesca da tainha vai pra extinção também, ela tá indo. Meu pai aqui nós comprava dois caminhão novo no ano com o dinheiro da pesca, que a nossa rede ganhava a meia, nós botava o peixe pra cima a metade a gente vendia pra rede pra (...) pras despesas e a metade pra (...), a nossa rede hoje pegar menos peixes, só ficamos

com a terça, e a rede não é de um só, é de 4, 5, a rede lá do porto é minha e do rapaz (...).

ISABELA - É de todo mundo.

ENTREVISTADO - Mas bom tudo tudo come, também tudo come.

ISABELA - Claro, o freezer tão tudo lotado.

ENTREVISTADO - Cada um leva a sua tainha, então a pesca da tainha, a praia do Rosa pegaram fogo naquele racho ali e não pegaram, pegaram só 200, na praia do Capão não molharam a rede, na praia vermelha o (...) não molhou a rede.

ISABELA - Que tu diz não molhou é que o peixe não entrou?

ENTREVISTADO - Não entrou e não pegaram, não molha não pega, e eu lá peguei bem, não peguei bem mas fui bem, pegamos umas 20 toneladas (...).

ENTREVISTADO - Tem umas passagens ali de Ibiraquera também, onde que a Ibiraquera era um mato virgem, a Ibiraquera tu pergunta aos mais velhos, lá tinha peroba, tinha o aipé e tinha as coisa, pergunta se eles conheceram a Tajuba do Chico Lamoá, pergunta lá pra (...), a Tajuba do Chico Lamoá ainda tá servindo pra alguma pessoa.

ISABELA - O que que é isso a Tajuba?

ENTREVISTADO - É porque a Tajuba deu uma (...) que nunca se estraga na terra, uns esteio, e eu tirei os esteio e botei nos engenhos.

ISABELA - É madeira dura, não entra nem prego.

ENTREVISTADO - O Chico Lamoá era um velho, que naquele tempo os velhos cuidavam e gostavam das coisas, Tajuba era na frente do engenho e ela atravessou pro riba do caminho e atravessou pra outras bandas.

ISABELA - Aiaiai.

ENTREVISTADO - A Tajuba, era cheia de (...) a Tajuba, é prego, quer ver o prego empilhado, bem amarelo valente e ele fugiu daquilo, o Chico Lamoá morreu enfim.

ISABELA - Os filhos já (...).

ENTREVISTADO - Trabalhava no Vina Antônio tava com os esteio lá no Vina Antônio da Dona Maria, Dona Maria amiga da igreja e os esteio do Chico Lamoá tão fincado lá, nunca esquece. E eu vou te contar uma história de Garopaba, tu sabe que o Capão é muito velho a nossa Garopaba, e no alto do morro tinha um pau, esse pau era no terreno do Lau, o Lau é muito velho, o Lau foi casado aqui na Ibiraquera com Maria do Lau que é muito assadeira, tem umas histórias, aí o Lau véio veio convidar pra eu botar no engenho, o Joaquim (...) esse que mataram em Garopaba agora, o farmacêutico, era novo, era o farmacêutico, muito rico, comprou esse terreno com o pau dentro, o cabroé, eles forma lá e derrubaram o cabroé, cabroé é madeira de lenha antiga de índio.

ISABELA - E essa daqui da entrada do Ouvidor?

ENTREVISTADO – É, também tinha história ali, mas não é tão velho igual aquele lá, de certo era velha, mas a do cabroé é velha, aí o Joaquim levou eles pra Garopaba lá foi todos os pau e botou todos eles no engenho.

ISABELA – Botou tudo no engenho?

ENTREVISTADO – Botei no engenho.

ISABELA – Ah que legal.

ENTREVISTADO – O engenho era dentro o córrego e eu era mais novo tinha força mais de hoje, os véio tudo lá com força pra botar isso, nós não tinha guincho.

ISABELA – Claro, ia só na base do braço.

ENTREVISTADO – E eu sei olha, o Lau, o cabroé da prainha era o alto do morro, não tinha machado que cortasse.

ISABELA – Nem prego que entrasse.

ENTREVISTADO – O motosserra é de um tempo pra cá.

ISABELA – Antes fazia como pra cortar daí? Como é que vocês cortavam essas madeiras?

ENTREVISTADO – Tinha que ser machado temperado molhado na água e tinha que ser bem verde, o pau tinha que tá verde, senão não cortava mesmo.

ISABELA – Ah que daí que não entra mesmo né.

ENTREVISTADO – Não entra. (...) e esse velho aproveitava a gente pra botar ali pra aguentar, esse velho era perigoso também (...) forte.

ISABELA – Eu li num estudo de uma outra moça que aqui na praia do Ouvidor também era caminho que tinha muito escravo que era antigamente, não sei se você chegou a ouvir isso né, que tinha acho que um engenho ou alguma coisa lá pro outro lado do morro, tinha um sino e daí nesse estudo uma outra senhora contou que o nome era praia do Ouvidor porque se batia esse sino pra chamar os escravos pra poder, que já era hora de voltar da lavoura ou da roça não sei.

ENTREVISTADO – Isso aí tem até um serraria a braço, Trepada, a Serraria Trepada, eles botava um palange (...), né? E aí, (...) tradição o meu pai já tinha visto porque eles tinham muito influência e essa praia se ouve de longe o sino, se ouvia longe, isso aí é cheio de história minha filha.

ISABELA – Mas então segundo tu seria mais ou menos por isso o nome da praia também ou não?

ENTREVISTADO – É, o nome da praia, influência não, é o significado.

ISABELA – O significado.

ENTREVISTADO – E tá no livro jurídico, e esse livro jurídico tem nas prefeituras. O Ouvidor tem muita história, o Ouvidor deu naufrago aqui com mais de 20 lancha naquele tempo, que não tinha só vela.

ISABELA – Essa água do mar já era mais pra frente?

ENTREVISTADO – Era mais pra frente.

ISABELA – Aqui onde tá a sua casa vinha o mar ou não?

ENTREVISTADO – Não.

ISABELA – Mais ali assim?

ENTREVISTADO – É, mais pra baixo. O mar subia, o mar subia, esse ano ali ele teve ali o ano passado com aquele...

ISABELA – É, o ano passado teve alta.

ENTREVISTADO – Porque tu sabe que aquela maré que deu derradeira foi em março, a maré deu em março.

ISABELA – O carnaval acho que por ali.

ENTREVISTADO – Foi o começo do tsunami, tu não sabe disso né? Mas eu escutei a reportagem ali, tá no livro, que aqui já deu tsunami, aqui faz quatro mar, quatro onda grande, varou foi lá, passou lá da casa do meu avô, ainda respingou porque a casa do meu avô é dois metros do chão lá no canto e varou um bocado de casa foi lá no arial e voltou, que a água quando vai, vai com força, mas quando ela volta é devagar, é devagar mas leva força ainda, deixou peixe até atrás de casa, eu juntei marimba aqui atrás.

ISABELA – O que que é marimba?

ENTREVISTADO – É peixe de coxão .

ISABELA – Chegou a dar marimba ali?

ENTREVISTADO – A maré levou. Hoje se der isso aonde tu mora ali atrás vai chegar a água.

ISABELA – É que tudo era água né.

ENTREVISTADO - Como se tratava da (...) lá tinha o porto dos piratas, lá no arial do meio pra baixo.

ISABELA - O porto dos piratas?

ENTREVISTADO - É, o porto dos piratas era lá.

ISABELA - E quem que eram os piratas?

ENTREVISTADO - Os piratas é um tipo de gente, aí depois dos índios, veio na terra junto com os índios tem os piratas. Os piratas é a quela gente que andavam...

ISABELA - Que anda no mar para e...

ENTREVISTADO - No mundo, e todo lugar é posada, é os piratas.

Ah tinha uma história muito bonita pra tu botar aí, que eu quero que tu bota aí.

ISABELA - Pode falar.

ENTREVISTADO - Aonde que tinha o roncador, o roncador roncava aqui a terra se abriam e roncava, a terra tinha um gemido alto aqui atrás no arial, o roncador.

ISABELA - O roncador.

ENTREVISTADO - É. E pro norte, pro alto do norte é o porto dos piratas, porque essa gente sempre usava essas coisas antigas, o porto dos piratas e aí depois é o roncador, a terra se abre (barulho de ronco) e abre, e abriu tantas.

ISABELA - Ali no arial?

ENTREVISTADO - É no arial, era perigoso, hoje é que tá...

ISABELA - Ah é que ali podia fazer um barulho e aquela areia ela se abrir no caso?

ENTREVISTADO - Se abria, se abria, mas não aquilo ali, aquilo ali é uma história, aquilo ali...

ISABELA - Uma história que passaram pra você...

ENTREVISTADO - Não, nós via, esse nós via, nós era pequeno nós era novo mas esse nós via.

ISABELA - Que aquele arial mudava muito?

ENTREVISTADO - Era só, ela fazia isso, ó, fazia isso, era ronca, ronca, roncador, e chegava bem no alto mais alto e (barulho de ronco), que história né?

ISABELA - Tu via a terra fazer isso?

ENTREVISTADO - Nós via, claro, via a terra se abrir, ceder, e não foi só eu que vi, pergunta pra essa vizinhança aí, pergunta pro Domingos, pro Mané Vidale, não era pra todos.

ISABELA - Também não era pra todos, com certeza.

ENTREVISTADO - Não era pra todos, que sabe que encantamento e poder não é pra todos, o poder da natureza não é pra todos.

ISABELA - Não é pra todos. Por isso que quem olha o peixe não é pra todo mundo né? É só quem pode, não é todo mundo que, não é pra todo mundo que enxerga o peixe.

ENTREVISTADO - Nós na água encerramos e soubemos que o peixe (...) que ele corre.

ISABELA - E o peixe também não se mostra pra todo mundo né?

ENTREVISTADO - Não, não se mostra mesmo.

Eu tenho uma história pra contar dessa outra grande do São Joaquim de Garopaba, sabe que o São Joaquim de Garopaba, o São Joaquim de Garopaba ele não veio, foi naufrago, ele deu perdido.

ISABELA - Ele chegou aqui por que naufragou?

ENTREVISTADO - Muito velho, o São Joaquim, ele fez muito milagre em Garopaba, o São Joaquim fazia (...) no tempo da guerra, e hoje o São Joaquim é o padroeiro de Garopaba.

ISABELA - Foi ele que acho que escreveu algumas coisas também sobre Garopaba, a única...

ENTREVISTADO - (...) que te escreveu. Te escreveram?

ISABELA - Não, acho que São Joaquim foi o único que deixou algum relato, não acho que São Joaquim de Garopaba é o nome do livro.

ENTREVISTADO - Não, o São Joaquim é o, o São Joaquim é o Santo de Garopaba, é o padroeiro.

ISABELA - Que é o nome de um livro também que é o único livro que escreveram sobre a história de Garopaba.

ENTREVISTADO - É, porque o São Joaquim, ele fazia (...) no mirim, mas naquele tempo era de cavalo e carroça e carro de boi, aí vieram buscar o São Joaquim e no fim isso deu uma (...) e o mar (...) encheu tudo d'água e não deu de levar o São Joaquim.

ISABELA - Vocês iam levar ele de barco ou de cavalo?

ENTREVISTADO - Não fizeram a festa, não fizeram, não deu de levar, nem por mar e nem por terra ali.

ISABELA - Ficou encalhado.

ENTREVISTADO - E aí não foi, aí disseram que São Joaquim não queria ir.

ISABELA - Ficou a história pra lá, claro que não dava de chegar, não é que nem hoje no celular que liga e fala né, ô ele não vai, até chegar a história pra avisar que ele foi encalhado aqui, todo mundo achou que ele não queria.

ENTREVISTADO - Não tinha ponte, não tinha nada, tinha que de carro de boi passar ele na canoa, de uma padiola, não deu de passar, encheu tudo, aí disseram que o São Joaquim não queria fazer a festa, tem essas histórias em Garopaba, e aí São Joaquim deu ali num naufrago, aí não souberam onde é que tava, não souberam onde é que tinham perdido o São Joaquim no mar, o São Joaquim deu na praia, aí o São Joaquim juntaram, fizeram a igreja naquele tempo véio, chamaram um padre, o padre naquele tempo era cavalo, fizeram essa igreja de São Joaquim lá no alto do morro.

ISABELA - Aquela ali também tem óleo de baleia ou não será?

ENTREVISTADO - Não, aquela eu acho que não tem, o São Joaquim é muito milagroso, tem muita história em Garopaba, o São Joaquim não se pode falar muito (...)

ISABELA - Então vamos deixar pra lá.

7.2 Entrevista morador 2

Nome: Antônio da Silveira
Idade: 76 anos
Profissão: agricultor e pescador
Bairro: Grama
Tempo de gravação: 55m e 49s
Realizada em 12 de Janeiro de 2021
Identificação: Entrevistado

ISABELA - Vocês estavam me contando que plantavam arroz, né?

ENTREVISTADO – É, nós plantava. Plantava muito arroz. Duas média de arroz pro gasto, que na época não tinha fábrica, não tinha nada, era pilado. Fazia da mãe e nossas irmãs, minhas irmãs pilavam, 10 quilos, 15 quilos, aí dava um pouco de tempo, aí depois nós deixava, nós ia fazer o açúcar, tinha quatro roça de cana, cada época com uma roça de fazer o açúcar né.

ISABELA – Aham.

ENTREVISTADO - Nós fazia engenho em tocada a boi, antigamente não tinha luz, era pomboca, tudo em tocada boi.

ISABELA – Pomboca tu falou?

ENTREVISTADO – Pomboca

ISABELA – O que é pomboca?

ENTREVISTADO – Pomboca é a luz de querosene, aquela luz de querosene de lata, que a gente fazia de lata. Que nem fábrica pra fazer não tinha, nós fazia de uma lata.

ISABELA – Esse querosene vinha da onde?

ENTREVISTADO – Esse querosene vinha de um boteco, que tinha aqui que era do falecido Valentim, nós comprava querosene, vinha em barril pra ele de fora na época, entende? Esse querosene, aí nós comprava em litro, aí nós alumiava a noite, aí moía o pai, batia o açúcar no forno.

ISABELA – No forno de barro?

ENTREVISTADO – Forno de barro. Aí na época de apagar o fogo, nós apagava e tirava aquela fornada de açúcar, primeiro tirava o mel, um pouco de mel, que as vezes na época a gente ainda vendia, um pouquinho mais de nada, mas vendia um pouco de mel.

ISABELA – Aham. E trocava? Chegava a trocar?

ENTREVISTADO - Isso, trocava por algumas coisas. Aí chegava na época da anchova, parava o açúcar e ia pescar anchova, dia 1º de outubro.

ISABELA – E movimentava toda a família em torno disso?

ENTREVISTADO – Isso. A família era tudo unida né, sobre isso aí. Aí saía, o pai tirava, mais cedo o pai tirava louco pra pescar anchova.

ISABELA – (...) da família? Irmão...

ENTREVISTADO – Da família, dos meus irmãos. Chegava doido pra pescar anchova, pescava anchova, tinha nossa rede da enchova, nossa embarcação.

ISABELA – Qual praia vocês pescavam?

ENTREVISTADO – Ah, nós pescava lá no porto novo. Saía pra enchova no Porto Novo e quando chegava na época da tainha né, aí pescava na Praia Vermelha, pescava no Ouvidor, pescava no Rosa Norte e pescava no Porto Novo. Tinha todas essas praias que pescava.

Então, o pai tirava cada filho pra um ponto, pra pescar, os pescadores né. Na época nós tinha muito pescador, antigamente muito pescador, hoje em dia não tem pescador, é raro, mas na época tinha muito pescador.

ISABELA - Mas vocês assim...

ENTREVISTADO - Isso. Quando chegava dia 1º de Julho, dia 30 de Junho nós começava a farinhada, a farinha...

ISABELA – E a mandioca tava plantada desde quando?

ENTREVISTADO - A mandioca tava plantada desde agosto, agosto e setembro. Nós começava a fazer dia 1º de Julho.

ISABELA- No outro ano daí?

ENTREVISTADO – Sim. Desde Julho. A Mandioca tinha 9 mês plantada. E tinha outros pedaços de mandioca que nós deixava de ano, de um ano pro outro e aí ela aumentava muito mais, aí nós tinha o paiol, nós botava aquela farinha, deixava 25 sacos de farinha, de 50 quilos pro gasto. Pra nós se manter durante o ano.

ISABELA - Aham.

ENTREVISTADO – Entendes? Pra quando chegar no outro inverno, na frente nós tornava a fazer farinha.

ISABELA – Fazia uma vez no ano?

ENTREVISTADO – Fazia uma vez no ano. Vendia 60 sacos, 70 sacos no Nerson Pereira que morava lá na Encantada. Carregava a carga do boi daqui pra lá.

ISABELA – E esse engenho que vocês tinham... Primeiro assim, a tua família é natural da onde? Imbituba ou Garopaba?

ENTREVISTADO – Garopaba.

ISABELA - E sempre nessa região aqui?

ENTREVISTADO - Sempre nessa região, nascemos no Ouvidor e aqui ainda temos, nós temos morando no Ouvidor, mas ainda temos terreno lá. Temos terreno lá, temos prancha de pesca lá né.

ISABELA – E esses engenhos que vocês tinham era pra cá também?

ENTREVISTADO – No Ouvidor.

ISABELA – No Ouvidor.

ENTREVISTADO – Tudo no Ouvidor.

ISABELA – Ali naquela região da praia ali pra trás, como que é?

ENTREVISTADO – Ali é onde mora o Virgílio.

ISABELA – Aham.

ENTREVISTADO – Seu Virgílio é meu irmão. Aí, é ali pra trás.

ISABELA – Ah, eu não sabia, ele é seu irmão?

ENTREVISTADO – É, nossos engenhos eram ali. E dali nós é, a anchova, a anchova a falecida mãe escalava, 150, 160 anchova.

ISABELA – De uma vez só?

ENTREVISTADO – De uma vez só, embarçava botava no tipiti levava na prensa e apertava com sal.

ISABELA – O tipiti é o que?

ENTREVISTADO – O tipiti é de bota a massa na prensa, é feito de bambu. Não sabes o que é o tipiti, né?

ISABELA – Não.

ENTREVISTADO – Que coisa.

ISABELA – Meu sogro já me contou isso.

ENTREVISTADO – Que coisa né.

ISABELA – Mas me conte sobre isso, como que é a prensa desse negócio, ele me contou mas eu esqueci.

ENTREVISTADO – Hoje em dia eu nunca mais fiz um tipiti, antigamente eu fazia, pai ensinou tudo né, fazia um tipiti, balaio. Hoje em dia eu ainda faço um balaio.

ISABELA – Mas teu filho não sabe fazer, por exemplo?

ENTREVISTADO – Não, meu filho não sabe nada.

ISABELA – Seus netos então...

ENTREVISTADO – Nada, nada, nada.

ISABELA – E você acha que não foi passado isso porque não teve mais interesse ou porque essa cultura no momento não existe mais na família?

ENTREVISTADO – Isso, meus filhos foram crescendo e foram saindo. Porque só a roça não dava sustento, eles achavam que não dava, porque eles tinha que ganha também, nós como pai somos fraco, não dava de pagar, porque lá fora eles tinham um salário, as vezes tem dois, né? Mas nós não tinha pra dar, nós tinha pra dar comida, claro, comida nós toda vida tivemos, aí quando chegava dia 1° de maio nós ia pra tainha, a pesca da tainha. Aí nós pescava tainha, matava, as vezes numa praia pegava 10 mil, numa praia pegava 5 mil, teve uma nossa de 25 mil lá no Porto Novo, aí nós vendia tudo a cento, tudo pro centro, pro pessoal aí por fora, leva tudo de carro de boi, carregado de carro de boi.

ISABELA – Mas antes de vender vocês dividiam entre vocês?

ENTREVISTADO – Não, nós vendia tudo junto, mas vendia em cento né, em cento, quando era pouquinho nós dividia entre nós, aí minha falecida mãe escalava 200 pra nós comer na farinhada, porque a farinha o pai tirava dois pra pescar de tarrafa né, na lagoa, Garopaba ou na lagoa de Ibiraquera, entende? Mas...

ISABELA – E esse peixe era pra sustento de vocês ou era pra vender também?

ENTREVISTADO – Não. Esse que a falecida mãe escalava era pra nosso sustento, o que foi vendido foi, entende? O pai também, nós engordava, tinha um filho desse que tirava pra engordar um boi pra matar todo ano, botava no sal e do sal botava no tipiti e na prensa apertava, fazia um charuto, entende? Não precisava de botar no sal.

ISABELA - Mas peixe vocês botavam no sal também?

ENTREVISTADO - Peixe? O peixe primeiro ia no sol, ia no sol, depois a falecida mãe embarçava. O que é embarçar?

ISABELA - É, o que é? Eu não sei.

ENTREVISTADO – Então eu te explico o que é embarçar. O que é embarçar, então ela ta escalada, duas tainha ta escalada, aí chega aqui na espinha da tainha e fura aqui, fura da outra, chega aqui e amarra o cordão, ela ficou embarçada, daqui bota no tipiti, quando quer tira duas, tá? Ta embarçada, ou quer botar no sol ali, no sol vamos supor, passa na corda, então ela ta embarçada, esse que é embarçar o peixe, que antigamente não tinha jeito, era tudo na prensa, no sol, era assim. Então era muito gratificante, sabe? Era bom demais, guria.

ISABELA – Ô, devia ter um sabor isso daí.

ENTREVISTADO - A batata doce nós plantava a malha de batata doce, o taiá nós tinha a malha de taiá, né? Pra ter o nosso café, o taiá, o aipim, o cará, você não conhece o cará?

ISABELA - O cará é tipo..

ENTREVISTADO – Uma batata que nasce embaixo da terra.

ISABELA – Ela é branca?

ENTREVISTADO – Nós ainda temo ali, ela preta e descascando fica branco, isso aí, então nós tinha tudo isso aí, tudo nós colhia dali, por que não tinha pra comprar lá fora e além de não ter.

ISABELA - E tudo comida forte né? Coisa forte.

ENTREVISTADO - Não, é tudo comida boa, comida forte. Tudo comida boa. Então, aí o pai vendia 4 barrica, 5 barrica de açúcar, ele vendia, açúcar mascado né? Que se diz hoje, açúcar mascado. E antigamente, era açúcar grosso.

ISABELA – Açúcar grosso.

ENTREVISTADO – Lembra né? Que fala, não sei seu pai fala ou alguém fala, pra você. É o açúcar grosso. E guardava...

ISABELA - E o ano todo (...)

ENTREVISTADO – Nós guardava 10 litros de mel pra quando que precisasse usar o mel com a batata, usar com aipim

ISABELA – Comia, botava em cima e comia assim?

ENTREVISTADO – Picava ele assim, botava em cima e comia. Era um bom alimento, era o café.

ISABELA – E o café plantava também?

ENTREVISTADO – O café? Aiaiai... Bem lembrado, o café nós tinha um cafezal lá na Encantada Grande e nós tinha na praia do Ouvidor. Não na praia, ali atrás né? Nós tinha, hoje em dia eu olho na televisão e diz ó, mas lá no Paraná, óia o café, a falecida mãe, torrava, tinha torradeira né? No fogão a lenha e depois levava no pilão, fazia três, quatro quilos de café e ali é o café de casa, aquele é o café de casa. As vezes, nós nem coava, sabe moça?

ISABELA – Aham.

ENTREVISTADO – Nós não coava o café, tu sabes que é depois de terminar de ferver, ele para e assenta o pó e a gente usa a parte de cima, né? É gostoso.

ISABELA – Nossa deveria ser gostoso né?

ENTREVISTADO – É gostoso, é gostoso demais.

ISABELA – (...) compra o café no mercado e chora porque não é o mesmo gosto.

ENTREVISTADO – Hoje em dia meus filhos não sabem o que é isso. Eu tinha uma filha, a tal da Diana, essa minha filha mais moça, ela mora lá no, perto do Araçatuba ali, perto daquele coisa de camarão ali, criador de camarão, e ela, e eu tinha o meu o cunhado que morava ali perto do Rosa, e mora até hoje, só que já, o engenho ele tem, mas não é mais a boi, é a luz. E ela foi lá raspa mandioca, mais a mãe, a Nerci levou ela pra raspa mandioca, porque naquela época mulher ajudava naquele engenho de raspa mandioca, outra ajudava no outro, era assim.

ISABELA - Um ajudava o outro?

ENTREVISTADO - Um ajudava o outro. Era tudo companheiro.

ISABELA - O engenho também?

ENTREVISTADO - Um tava cheio de serviço, juntava 6, 8 homem e nós ajudava aquele.

ISABELA - No engenho também vocês se ajudava? As famílias iam sem ajudando?

ENTREVISTADO - Sim, era bonito. Então chegou lá o que a minha filha fez, pergunta a Nerci, chegou lá ela assustou-se, olhou pro boi andando no engenho, o tio cevando a mandioca, cevada a mão né? Tocada a boi. Olhou e disse, ô mãe, aquele boi lá ta com sutiã?

ISABELA – Como assim?

ENTREVISTADO – Tava tapando os olhos, tampando os olhos quem vê é sutiã, mesma coisa, é idêntico, ninguém tira por que é a mesma coisa, então é amarrado aqui no olho do boi e é feito do mesmo coró do boi, sabe? É um sutiã, amarrado aqui no boi, aí o boi não entonta.

ISABELA – Se não, claro, de tanto ele ficar girando, girando, girando e ele cai, vai tombar.

ENTREVISTADO – Cai e assim ele não entonta. Tu vê como é que é a coisa.

ISABELA – Quem descobriu isso que foi mais inteligente né?

ENTREVISTADO – Agora os outros mais velhos não né, (...) o Nivaldo é, eles assim, ele sabe, por que eles ajudaram um pouquinho, a raspar mandioca, a carpir, né, por que eu trabalhei fora em embarcada, a minha esposa carpia a roça, mais eles.

Então é assim moça, então a pescaria hoje saiu todo mundo pra fora, ta eu na pescaria, me sobra um tempo venho ajudar a mulher aí nas vaquinha, como tu já viu, passou aí fora agora aí. As vaquinha tira o leite, daí ela faz um queijo, vende aquele queijo aí pro povo ou vende um leite, que tem leite né? A gente planta um milho e faz um silo, eu planto uma batata, hoje eu ainda tava me lembrando, planto uma batata, como uma batata, as vezes a gente compra, mas é muito difícil, né? Eu planto milho, eu planto aipim e ainda se me sobra todo tempo pra isso, você vê. E eu pesco, é só da de pescar e eu vou pescar.

ISABELA – E fora da época da tainha tu ainda vai pescar normalmente?

ENTREVISTADO – Normalmente, ta lá minha embarcação normalmente.

ISABELA – Tu vai de barco ou vai de tarrafa?

ENTREVISTADO – Não, de barco. Semana passada ainda tirei uns peixe muito bonito, deu umas corvina grande, corvina de 5 quilos, ta em extinção, que diz que ta em extinção, mas aqui já tem muito, né? Peixe anjo grande e vários peixes.

ISABELA – Tu acha que, dos peixes desde que quando tu era criança até agora, mudou muito, tem menos? Se tem peixe que tu nunca mais viu?

ENTREVISTADO – Ah, minha filha, tem, muito peixe tem. O peixe ta muito pouquinho. Ainda os meus amigos, da minha idade, ainda disseram assim, nós com uma rede dessa naquele tempo Totó, que nós vinha aqui e ia carregado pra terra, agora bomba aí com 4 peixe, o cara falou pra mim isso aí. E os cara que estão pescando agora, comigo que são novato, aquilo ali é muito peixe pra eles e bota aqui no colo, aquele peixe aí e bate foto, trabalho, é muito peixe. Agora tu já viu um serviço desse? Minha filha, ta muito raro o peixe agora, muito pouco.

ISABELA – Tu acha que é por causa do...

ENTREVISTADO – Dos industrial, os industrial tão arrastando tantas praia, tão acabando com tudo, ah por que é o barco camaroeiro. Ele vem ali e ele pega tudo, não é só o camarão e o que ele não pega as coisinhas miudinhas ele solta tudo podre aí na praia. Tudo podre. É muita da coisa. A falta de peixe é grande. O peixe na época que tem bastante, que agora depois de que ficou, viraram um barco um pouco pra fora e botaram bem pouquinho pescagem, nós temo tendo é a tainha, agora ta aparecendo mais, de uns 2 anos pra cá ela ta aparecendo bem já, ta aparecendo bem, porque do jeito que tava nós já não ia pegar mais tainha.

ISABELA – Você acha que vai ter extinção da pesca da tainha, de chegar a não pescar mais?

ENTREVISTADO – Se não tiver extinção, porque tu vê, tem que ter.

ISABELA – Mas não pelo peixe, pela cultura mesmo, pelo ato de pescar assim, se ta diminuindo pescador tu acha que vai chegar o dia que não vai ter mais pesca na praia?

ENTREVISTADO – Não vai ter mais pescador, porque tu vê, porque que os pescador ta saindo pra fora? Por que não tem peixe, não ganha dinheiro, entende-se nega? Não ganha dinheiro.

ISABELA – se tivesse bastante peixe ainda valia a pena que dai ficava, trabalhava e aí...

ENTREVISTADO – Sim, e aí ficava.

ISABELA – Entendi.

ENTREVISTADO – Hoje eles vão pescar tainha, mas vão arriscar, sair de um empreguinho ou tira as férias e vão pra lá pescar comigo, é isso que acontece.

ISABELA – E como que ta a situação? Tem um racho ali no Ouvidor né?

ENTREVISTADO – Tem.

ISABELA – E como que ta a situação ali, tem pressão pra tu sair dali assim por parte da prefeitura ou da comunidade ou você sente que você é abraçado pelas pessoas, querem que ali se mantenha ali, você se sente apoiado (...)

ENTREVISTADO – Eu me sinto muito apoiado ali, por toda a região, sempre teve alguns, como teve o ano anterior, e não ficaram contente com a gente porque eles foram pra lá sem mais sem menos, eles bancaram o olho, que a gente foi matando os peixe, eles bancaram o olho e levaram uma canoa pra lá.

ISABELA – Ah, entendi.

ENTREVISTADO - Aí eu disse não, essa canoa aqui eu não quero, pra mim é pra justiça, essa aqui eu não quero, porque quando eu tinha ninguém pescava bem dizer sem ninguém, eles não vinham me ajudar, não vinha interessar, agora viram eu pegar uns peixe, agora vem com uma canoa pra aqui (...), então não quero não.

ISABELA – Mas aí, por parte do município de Garopaba ou da justiça ou de uma lei ambiental, tu acha que te impede de você pescar ou você se sente que você tem liberdade de pescar como você pescava antes?

ENTREVISTADO – Não tem, como se pescava antes não tem, agora ta muito difícil, por quê que ta difícil? Uma briga com surfista, eu nunca briguei com surfista e nunca fui de mal com surfista, nunca discuti com surfista.

ISABELA – Aham.

ENTREVISTADO - Só ia lá e conversava, não surfa aí que nós queremos pescar, pode vir um peixe que nós queremos pegar, isso é o que eu faço, e o pessoal que vem de fora entende a gente, a gente conversa e entende, o problema é quando é daqui, da terra, alguns daqui, é muito raro, mas alguns daqui que não querem, entende-se? Então fica aí as vezes esse bate e boca aí.

ISABELA – E tu acha que os surfistas afastam o peixes?

ENTREVISTADO – Meu deus. Filha, tu não queira saber o que o surfista afasta o peixe, com a nossa pescaria, depois que entrou os surfistas, a nossa pescaria vem se acabando. Em primeiro lugar os surfistas, em segundo lugar o mergulho. Acabou com o peixe todo, o mergulho aqui peixe de costão não é muito raro.

ISABELA – E o mergulho pega peixe de costão, é isso?

ENTREVISTADO – Tudo, acabaram com tudo. Não tem mais jeito.

ISABELA – E o de mergulho é de arpão?

ENTREVISTADO – De arpão. Ainda se fosse uma vez na apneia, não eles vão com oxigênio .

ISABELA – Sim, sim. Aí eles podem pegar quantos eles quiser e quantos tiver lá.

ENTREVISTADO – Vão fisingando os peixe, é uma dó senhora, acaba com tudo. Então é difícil sabe? Hoje ta muito difícil por causa disso, mas tinha um município, a prefeitura lá apoia um monte, apoia demais a gente e muitos pescador que tão vindo lá gaúcho, muitos pescador gaúcho, comigo já ta trabalhando três pescador gaúcho, tem um que trabalha trinta e poucos anos comigo, pesca comigo há trinta e poucos anos. Ontem ele teve aqui em casa ele diz assim que ele é um dos filhos mais velhos.

ISABELA – Que ele é um dos seus filhos mais velhos?

ENTREVISTADO – É o Davi. E agora vem mais dois pedir vaga pra mim. Então eu to levando o outro, que é o Gabriel. Tão fortes e ele quer pescar por que queira ou

não é muito bom pescar, pescando dentro da norma. Não pescar fora da norma como os pedrador faz aí. Bota rede em cima de costão, né? Bota bomba nos peixe.

ISABELA - Bomba?

ENTREVISTADO – Bomba. Muitas vezes mataram (...)ilhote, ali noilhote na Praia do Ouvidor, soltaram, matou as garopa, matou os peixe e os pedrador são assim né, acaba com as coisas.

ISABELA – Não respeita a natureza.

ENTREVISTADO – Não, não respeita. Não respeita a natureza. Ó, eu tenho 75 anos, dizer moça, pra ti, vai ficar gravado, grava isso que to dizendo pra ti, eu tenho 75 anos pesco, nasci na Praia do Ouvidor, nunca tive a liberdade de fazer um rancho de pesca pra mim, nunca. Fui no patrimônio da união, peguei um protocolo, disse não, nós vamos dar a ordem, faz quatro anos ainda não deram ordem. Não deram ordem e tem dois rancho lá que fizeram agora domingo, da noite pro dia, fizeram domingo um rancho lá.

ISABELA – Agora? É sério isso?

ENTREVISTADO - É, domingo. Onde é que ta nossa justiça? E eu tenho 75 anos não tenho nem um processo até hoje, nunca tive um processo e sou nativo dali e toda vida pesquei ali. Não tenho um rancho pra pescar, vendi uma embarcação agora, que tava apodrecendo, não tinha onde botar.

ISABELA – Aqueles ranchos que tão ali é de quem lá no Ouvidor?

ENTREVISTADO – O primeiro de cá diz que é daquele bombeiro, do Marcelino. E o de lá era do falecido Leoni, né? E até de ordem de desmanche diz que tem, não sei. E o de lá é histórico, sabe? É um rancho muito antigo, rancho que era do meu falecido pai, que os Avelanges ficaram com ele. Os Avelanges ficaram.

ISABELA - Quem são os Avelanges?

ENTREVISTADO - Os Avelanges é o gaia.

ISABELA - Ah ta.

ENTREVISTADO – O gaia, que é os Búfalos, aí ficaram com esse rancho. Aí quando eu queria pescar, fui lá, falei com eles, eles disseram, não, nós lhe demos o rancho, lhe demos luz solar pra você, água, se você deixar nós ser seu sócio, seu parceiro, aí me botaram a faca no peito né. Aí eu vou fazer o que?

ISABELA – Você dá uma porção de peixe pra eles pelo rancho.

ENTREVISTADO – Vou pescar debaixo de uma lona?

ISABELA – Não

ENTREVISTADO - É difícil, nisso me ajeitei e fui obrigado a partir o meio. A rede é de nós dois, a canoa é de nós dois, tudo ao meio.

ISABELA - A canoa quem que fez?

ENTREVISTADO - A canoa foi o, a canoa tem uns cento e cinco anos, a canoa de arrasto. Nós temos lá que é o Búfalo e Totó, o nome dela. Búfalo e Totó. Então, ela é um louro, a madeira é louro e aí nós fomos lá nos Ingleses e compramos nos Ingleses.

ISABELA - Em Florianópolis?

ENTREVISTADO – É, o velhinho disse pra nós, ó, a madeira dessa canoa é louro e ela tem cento e poucos anos, mas cento e pouco ele não disse quanto né?

ISABELA – E já comprou ela feita já?

ENTREVISTADO – Prontinha.

ISABELA – Aham. E veio com ela pelo mar ou veio de carro?

ENTREVISTADO – Não, vim com ela por terra, no caminhão. Faz 10 anos.

ISABELA – Mas antes vocês precisava ir pra lá, vamos supor, daqui pra Garopaba, quando tu era criança, vocês iam de carro de boi ou ia de barco?

ENTREVISTADO – Carro de boi, carro de boi, aí nós ia de barco, mas a vela né? Aí nós ia a vela, ia remava um pouco e ia a vela o outro, era assim.

ISABELA – E você acha que quais foram as transformações que tiveram de estado natural aqui, tipo quais construção de casa, tu acha que teve perda de o que eu chamo assim de biodiversidade de diversidade de plantas que vocês se alimentavam, árvore, pode ser goiabeira, pitanga, berola talvez, vocês chegavam a se alimentar dessas árvores de tinham, você acha que elas diminuíram, que isso perdeu?

ENTREVISTADO – Não, elas não diminuíram, nós temos elas, árvores fácil de vim, nós planta e é fácil de vim.

ISABELA – E as que tavam plantadas vamos supor?

ENTREVISTADO – As que tavam plantadas foram derrubadas. Foram derrubadas. E agora é que a gente plantou novamente que tem. Mas lá no Ouvidor, nós ainda temos abacate, nosso pé de abacate lá, que essa as (...), essas os pássaros se alimentam, né? Ainda tem muita planta lá.

ISABELA – Quando secava o peixe, botava na prensa, mas como era essa prensa, era de bambu?

ENTREVISTADO – A prensa era de madeira de aipim, é de aipim essa, só madeira.

ISABELA – E daí botava o peixe...

ENTREVISTADO – Daí botava o peixe no tipiti, 3 tipiti ou 4, descia um fuso, botava um bolo em cima, descia o fuso, o fuso era como se fosse uma rosca né, tu sabe disso, descia e apertava.

ISABELA - De madeira daí?

ENTREVISTADO – De madeira. Hoje eu apertava um pouco, amanhã à tarde apertava mais um pouquinho, depois de amanhã apertava mais um pouquinho deixava ali por um mês ou mais até, escorrendo ali aí depois quando precisasse pra comer ela ia tirando de dentro do tipiti. Levantava o fuso.

ISABELA - Ali que fazia a prensa, que já ficava ali, não tirava dali pra guardar em outro lugar?

ENTREVISTADO – Não, ficava só ali.

ISABELA – E vocês guardavam em que lugar da casa ou do rancho?

ENTREVISTADO – Não, ficava lá no tipiti, na prensa mesmo.

ISABELA – Mas essa prensa ficava dentro do rancho?

ENTREVISTADO – Não, dentro do engenho do galpão. É, do galpão.

Ali no galpão tinha um engenho de farinha e um engenho de cana.

ISABELA – E quem construiu esses engenhos?

ENTREVISTADO - O meu pai, é meus avós e meu pai. O meu pai construiu a canoa também.

CRIANÇA – Aquela canoa azul lá era dele?

ENTREVISTADO – É, era dele. Ele construiu. Várias canoa ele construiu

ISABELA – E essas madeiras da canoa vinha de onde?

ENTREVISTADO – Vinha de fora, vinha da Penha. Nossa madeira aqui do nosso rancho ele ia buscar de carro de boi na Penha. E alguma canoa que era feita, que era feita ela só vinha de lá quase toda pronta, era botada dentro de dois carro de boi ou três carros de boi e quando vou junto o boi vinha puxando. Esse era lá de Laguna, o falecido pai botou uma no mar e veio a vela até aqui na praia do Ouvidor e terminou de fazer aqui que era canoa de (...) que ta no Porto Novo.

ISABELA – E aí você acha que ele passou essa informação pra vocês?

ENTREVISTADO – Passou, passou pra nós tudo, pra nós ele vem ensinando nós toda a vida, toda vida, só por que a gente hoje não faz mais que já ta velhinho, já tá velhinho, não é que tem de sobra, por que hoje, hoje a justiça não deixa mais tirar uma madeira daquela, a não ser que a madeira caia qualquer coisa dali o cara produz uma canoa, mas diante disso, cortar pra fazer não pode mais, não pode mais. E o pau mais citado pra fazer uma canoa para o mar hoje é o garapuvu, é o garapuvu. Antigamente se fazia de figueira e fazia de louro, fazia de canela.

ISABELA – É, imagina, essas árvores...

ENTREVISTADO – Era monstro de árvore, as árvore muito grossa.

ISABELA – Ali no Ouvidor era muito diferente assim a paisagem?

ENTREVISTADO – Ali, ali tinha um junco onde tinha aquelas caçaria ali tinha um junco e um combre bem alto, combre bem alto e tinha um junco, que nós estendia rede tudo e além do junco tinha um cipó, não sei se conhece o cipó, porque no Rosa ainda deve ter algum alí no Ouvidor.

ISABELA – Dava na árvore?

ENTREVISTADO – Não, não dava na árvore, esse dava no cume da praia rasteiro no cume da praia.

ISABELA - Ah ta, já vi, já vi.

ENTREVISTADO – Já visse? Aquele cipó que da ali muitas vezes a gente tirava um pedaço enfiava a tainha e trazia pra casa enfiado.

CRIANÇA – Ah, eu já enfiei esse troço.

ISABELA – Como assim? Ah é?

ENTREVISTADO – Enfia na goela dela e faz. Já enfiasse também né?

CRIANÇA – Já, já trouxe aquela vez que a gente botou a rede, aí eu trouxe na bicicleta.

ISABELA – As netas alguma coisa já pegou.

ENTREVISTADO – Já, já pegaram alguma coisinha, não agora de ano passado minha sorte foi elas, né? Porque hoje eu dei um lance com 1700 tainha na praia do Ouvidor e a gente era tanta que eu pedia pra parar um pouco porque eu vi jeito de estourar a rede tudo o povo era demais guria, que eles pegava lá a água lá em cima, era muita da gente.

ISABELA – E eles queria tirar da rede já.

ENTREVISTADO - E o pessoal era demais aí para cuidar do peixe dessas coisas tinha que ta elas pra me ajudando, um filho, dois e elas que cuidavam.

CRIANÇA - Era muita gente.

ENTREVISTADO – Era muita gente, estava tirando peixe além de dar bastante peixe pra todo mundo eles ainda tiravam.

ISABELA – Tirava e ia embora?

ENTREVISTADO – Tirava e ia embora, eu não ligo de dar um peixe pra todo mundo, Graças a Deus, todo mundo ficaram contente, mas mexer é feio, sabe?

ISABELA - Sim, com certeza.

CRIANÇA – Pegaram na ponta que ninguém tava vigiando.

ISABELA – Sim, mas mexer é feio né, fazer o que?

CRIANÇA – Pelo menos podia ter pedido né?

ENTREVISTADO – Mas então é assim é.

ISABELA – E agora, deixa eu ver, por último pra eu tirar minha curiosidade você acha que vocês tinham bastante na cultura de comunidade de se ajudar entre as famílias, como eu posso dizer e que talvez esses lugares para eles não existem mais, esses lugares de encontro, né? Das famílias, que isso um pouco acarreta e resulta em perda de identidade assim, da cultura de vocês, você acha que essa cultura ta se dissolvendo?

ENTREVISTADO – Ta se acabando. Eu quero dizer uma coisa moça, pra você, que Deus nosso terno de reis, o nosso rei de antigamente, que Deus nosso terço de bandeira de antigamente

ISABELA – Nosso terço de bandeira.

ENTREVISTADO – Que Deus nosso terço de bandeira. Que (...) nosso terço de bandeira. Às sete horas vinham os convites nas portas, tem um terço de bandeira, em tal lugar, então um terço sobre Fulano que faleceu que juntava muita gente, muita gente nessa Bandeira. Vai cantar o reis, saía uma moça, duas moças, uma cantada de fino ajudava um na gaita e outro no violão cantava a noite toda, ali o terno de reis tomava um café a noite numa casa, né? Arrecadavam um trocadinho pra eles se manter a noitada era coisa muito linda, senhora, uma coisa muito tradicional, uma coisa que todo mundo que ficava contente. Tu já pensou moça, você tá com a sua cabeça no travesseiro e chegar um reis na sua porta cantando e você escutando aquele Reis a cantar é muito do bonito.

ISABELA - É aquele que vem com a bandeira?

ENTREVISTADO - Não, não, esse não, esse é o Reis e tem a bandeira do Divino Espírito Santo né. Que é o Divino Espírito Santo, é o Divino Espírito Santo. O Reis canta a noite.

ISABELA – E não tem mais esse?

ENTREVISTADO - Não tem mais, não tem mais, acabou tudo, tudo, tudo, porque os homens que viviam, que tinha aquela tradição se acabaram, hoje em dia se você fizer isso aí os jovens de hoje acaba com tudo, porque jovem de hoje falta o que? Educação, não tem educação. Digo para você e garanto que não tem educação, 80% não tem educação, eu vejo aí na área. Só gosta de fazer o que não presta.

ISABELA – Verdade.

ENTREVISTADO – Eu vejo aí, tem muita gente boa, moça. Tirando alguns tem muita gente boa, mas eu vou te dizer essa força de jovem hoje para dominar eles não é fácil. você não viu ou vê aí no celular que botaram na internet, acho que ainda tenho aí, uma briga de mulher ali no posto, tudo de moça, tudo de biquíni. Veja bem o que aconteceu, uma briga na praia do Ouvidor, tá? Uma na vila e outra na praia do Luz. Esses bicho vem de lá, Deus que me perdoe, bicho não, ser humano, claro. Mas as pessoas vindo de lá pra mim isso é bicho, vim de lá pra vim brigar aí nas praia, o tanto conforto que tem, com uma epidemia que ta aí, vem sem nenhuma máscara. Eu não, não concordo com isso não. Vamos sim, quem é que não quer turismo? Queremos sim turismo, mas queremos turismo bonito, um turismo bom, mas não turismo porco como é esse que ta aí, só deixa lixo na praia, aqui ontem, foi antes de ontem na praia de Ouvidor de manhã, monte de garrafa quebrada, para quê aquilo ali? Eles vão fazer aquilo ali para quê? Pras pessoas se machucarem tudo, tivemos

juntando o caco por caco. As pessoas, não tem consciência daqui, ah brincadeira cara.

ISABELA – Também podia ser um turismo que apoiasse um pouco mais da cultura popular e tradicional assim, né? Porque aí a pessoa ela vem, ela vê o rancho de pesca ela tem interesse em ta ali assim, inclusive não sei se é do seu rancho ou do outro, que eu tenho umas fotos bem legais e quando a gente não tem esse contato e a gente se aproxima dele a gente fica com curiosidade de saber como é que é né? A experiência daquele viver, imagina, tantos meses ali, um mês, dois meses, não sei quanto tempo fica junto no mesmo lugar pescando e estimular outras coisas (...).

ENTREVISTADO – Eu, eu acho bonito assim, eu acho bonito né? Que bonito. Ah, porque é moça, disse não interessa se é moça, não tô agredindo, não tô fazendo nada disse com o cara lá. A rede não queria vim e eu vi um cardume, cardume é de peixe, eu vi, como é que se diz, umas 15 moça, umas dez moça, tudo juntinha, tudo junto assim caminhando na praia e nós fosse só com uma rede novinha, eu entrei no meio dela e pedir, pô gente faça o favor vão lá me ajudar, sabes? Eu dei um grito forte mesmo, gritei alto, igual que tava brigando, mas não tava brigando.

ISABELA – Era pra agilizar né? Porque senão ia perder o peixe.

ENTREVISTADO – Incentivar. E era bastante peixe pulando na rede parati, era lá na vermelha, isso era lá na vermelha e aí chegaram minha filha, engataram na ponta dessa rede e lá vem a rede, que era muita, sabe? Era muita e lá vem a rede e lá vem a rede e fizeram uma farra, essas moças fizeram uma farra, eu fui agradecer bastante elas, não quiseram peixe que era um, vieram num, como é que se diz, de ônibus. E tava tudo ali, olha, a contenteza nelas, no ver aquele monte de peixe parati e ali (...) e a rede já veio minha filha, um pouquinho de uma, um pouquinho de força de uma, um pouquinho de força da outra, as coisas, hein?

ISABELA – E a experiência que elas passaram ali né? E até isso é incrível. Pra pessoas que não...

ENTREVISTADO –E tem pessoas chega aí na Praia do Ouvidor muitas vezes, quando eu cerco? Pergunta se pode ajudar outros, pelo amor de Deus menina, ô senhor, faz força, vamos lá, eu peço né? Eu chego e peço, eu grito mesmo. Não, não, é isso aí. Então, eu muito eu gosto muito dessa parte aí, essas pessoas eu chego e peço mesmo e aí dá uma farra no final, sabe? Que elas acham tão engraçado as pessoas.

ISABELA – É bonito também, né? É a busca do alimento.

ENTREVISTADO - Quando termina eu vou lá da cada um seus peixes. Essa (...) da bolsa de peixe, não tem bolsa e já sai arrumando bolsa, já sai arrumando bolsa, já sai do peixe. É gostoso isso aí. Mas são metido, quando a rede não quer vim, mesmo se ta vindo, um bocado de gente passando na praia, eu grito, ô gente, vamos ajudar, vamos fazer força gente.

CRIANÇA – Lembra daquela vez que tu tava com o pé quebrado e não podia ajudar?

ENTREVISTADO – É, não podia ajudar, o pé tava machucado. Ele já veio tudo.

ISABELA – Se fosse antes já passava um que já era mais conhecido, já colava, não precisava nem pedir.

ENTREVISTADO – Eu faço um esparramo que eu vou te dizer. Eu faço um esparramo que já engata tudo, mas é isso aí.

ISABELA – Então ta bom seu Virgílio, muito obrigada.

ENTREVISTADO – Totó, o Virgílio...

ISABELA - Ah, desculpa Totó, o Virgílio é seu irmão?

ENTREVISTADO – É...não nega se quiser tirar alguma coisa disso aí, porque a tradição aquele tempo, de antigamente, era muito superior agora, muito superior agora, muito superior.

ISABELA – ... conhecimento de saberes de prática que hoje em dia a gente não sabe, que é tudo mecanizado, tudo na máquina.

ENTREVISTADO – Eu to com essa de, ah não brigo com ninguém, só vou lá conversar, se der de conversar tudo bem, se não der eu pego e vou embora, eu converso com a pessoa, a pessoa ta errado, não faz isso e tal, poxa, ta prejudicando cara dava uma liçãozinha de moral, entende? A gente tem que fazer assim, mas brigar não. Não, não brigo com ninguém, não brigo não, mas eu converso, se conseguir conversando consegui, se não consegui, vou embora. Vou embora e é assim. Mas brigar com os outros negativo.

ISABELA - E o senhor segue na pesca até...

ENTREVISTADO - Olha, até não dá mais, até não dá mais.

ISABELA - E tu sobe no barco?

ENTREVISTADO - Vou embora, passo a perna e vou. Eu sou e pego do início ao fim, puxando rede, puxando rede lá de 40 metros de água lá da lama não é fácil, não é fácil não. Da mãozinha castigar.

ISABELA – Pulmãozinho também né? É que teu pulmão já é treinado né? Põe um ali que nunca fez isso, não aguenta dois minutos.

ENTREVISTADO – Cansa, a pessoa até se senta. Uma pessoa nova senta (...). Que vergonha. Eu olho pra aquilo e digo, que vergonha. Eu digo, eu não aguento.

ISABELA - É que você tem muita prática né?

ENTREVISTADO - Eu não aguento aquilo ali, é que pessoa nova, se entregar, tem um cara ali de 26 anos, cara forte, alto, puxa-puxa, demora sessenta anos a mais. Que vergonha.

CRIANÇA – Ah, mas ele fuma.

ENTREVISTADO – Não interessa. Eu fumei 44 anos mas não largava

ISABELA – É, porque o negócio tá no foco de ta focado, ir e voltar e chegar lá, não pode parar, porque se tu desistir tu tá desistindo por todo mundo né verdade né.

ENTREVISTADO – Vai tudo embora minha filha, que chega a ventania leva tudo, chega a ventania leva tudo, e vem o peixe, perde o peixe, perde a rede, perde tudo.

ISABELA – Não pode desistir

ENTREVISTADO – Não pode desistir. Eu mesmo não desisto, eu não. Eu não desisto não, eu vou ao fim, não tem essa não.

7.3 Entrevista moradora 3

Nome: Elizabete Marques

Idade: 58 anos

Profissão: comerciante

Bairro: Capão

Tempo de gravação: 6m e 15s

Realizada em 18 de Janeiro de 2021

Identificação: Entrevistada

ISABELA - Qual seu nome e quantos anos você tem?

ENTREVISTADA - 58 anos.

ISABELA - E qual seu nome?

ENTREVISTADA - Elizabete.

ISABELA - Quantos anos você e sua família moram aqui no Capão, na região?

ENTREVISTADA - Ah, uns 60 anos...

ISABELA - 60 anos... Tu nasceu aqui? E tu tens assim, bisavó aqui também?

ENTREVISTADA - É eu tenho um, mas meus bisavós já morreram, só tem a minha mãe.

ISABELA - Como você sentiu que as transformações aqui na região e a urbanização mudaram os hábitos alimentares de vocês? Vocês plantavam algum alimento? Se alimentavam de alguma comida que agora já não tem mais?

ENTREVISTADA - É, pois a gente vive aqui ainda da pesca.

ISABELA - Tem gente da sua família que pesca?

ENTREVISTADA - Sim, pescam. E tem plantação ainda né. A gente ainda come alguma coisa assim... Que não tem agrotóxico né. Mas mudou muito, né. Por exemplo, se duas ou três coisas que a gente come que é sem agrotóxico, né, o resto já vem tudo de fora, né. Mas assim, a gente tenta o melhor fazer, né.

ISABELA - Que tu lembra assim... Quando tu era criança? Eu conversei com um senhor ele contou que tinha várias espécies de mandioca, taiá... Que que tu lembra que tu comia? Taiá tu come ainda?

ENTREVISTADA - É, não, a gente não planta mais. É batata a gente tem, que a gente faz farinha daqui da roça ainda.

ISABELA - Vocês ainda fazem farinha. Tem engenho aqui?

ENTREVISTADA - É, tem. Mas só que não é na lenha, assim, é na luz né.

ISABELA - A família de vocês ainda produz?

ENTREVISTADA - Não, a gente aqui nossa família não. Mas os vizinhos aqui tem daí a gente compra, né.

ISABELA - E tu lembra dessa relação, assim, de comunidade, quando tu era mais jovem? Assim... de se ajudar, de ir no engenho, de ser um ambiente de encontro talvez..

ENTREVISTADA - Isso, a gente ia pros engenho e fazia lá a bijú, a farinha...

ISABELA - Só uma família ou mais famílias?

ENTREVISTADA - Mais famílias. Era bem diferente, né. Agora é tudo mais no comprado, né. Mas ainda são coisa daqui ainda. Farinha essas coisas vem tudo daqui.

ISABELA - E tu acha que mudou alguma coisa da pesca, o tipo de peixe ou o sabor do peixe de antes para agora?

ENTREVISTADA - Acho que não...

ISABELA - Mesma coisa? Se pesca na mesma quantidade ainda?

ENTREVISTADA - É, não tanto, né. Mas ainda tem... Na época da tainha...

ISABELA: Quais tipos de peixes que tem aqui na lagoa?

ENTREVISTADA - É... aqui é camarão, é tanhota, tainha... A gente ainda tem uns peixe ainda. A gente ainda come o peixe daqui.

ISABELA - E tu achas que a cultura alimentar alterou muito?

ENTREVISTADA - A, sim.

ISABELA - E tu achas que essa cultura que vocês tinham da alimentação passou pro filho de vocês ou não?

ENTREVISTADA - Eles tão tudo mais nas coisas de agora, né.

ISABELA - Você tem algum filho seu na pesca?

ENTREVISTADA - Sim.

ISABELA - Mas vocês não têm mais o hábito de ir nesse lugar onde se produz farinha, né? Só compram e recebem. Você ainda não vão lá pra...

ENTREVISTADA - Fazer? Meu filho ainda vai.

ISABELA - Ah! Legal, então está sendo repassada essa cultura aqui ainda. E por último, que eu queria perguntar... Você acha que teve também alguma limitação desde a chegada da urbanização? Tipo, ter acesso à praia ou à lagoa? Os caminhos que vocês utilizavam ainda são preservados?

ENTREVISTADA - Ainda tem preservação. Graça à Deus tem.

ISABELA - Os caminhos que vocês utilizavam então ainda foram mantidos.

ENTREVISTADA - Foram mantidos.

ISABELA - Legal, isso é importante. E você encontra alguma dificuldade em exercer alguma atividade de produção de alimento aqui na região? Como você comentou que ainda produz alimentos...

ENTREVISTADA -: É... É que agora a gente tudo vai no mais fácil, né. O tempo é curto né.

ISABELA - Tá bom, obrigada!

7.4 Entrevista morador 4

Nome: Arcedino Estevan

Idade: 65 anos

Profissão: pescador

Bairro: Encantada

Tempo de gravação: 21m e 01s

Realizada em 18 de Janeiro de 2021

Identificação: Entrevistado

ISABELA - Então cê tava dizendo que antes era muito ruim por quê? Era peixe, farinha de mandioca...

ENTREVISTADO - Isso. Não tinha luz, era pomboca que nois tratava...

ISABELA - O que era pomboca, no caso?

ENTREVISTADO - Era uma luz. Eles bota o óleo, faz tipo uma torcisa e botavam fogo pra alumiar...

ISABELA - Era óleo ou querosene?

ENTREVISTADO - Era querosene naquele tempo, depois é que veio o óleo.

ISABELA - O seu nome completo qual que é?

ENTREVISTADO - O meu é pescador. 40 anos nesse mar aí dessa vida.

ISABELA - Tanto no mar quanto na lagoa?

ENTREVISTADO - Qualquer lugar que tinha água nós corria pra pegar peixe. Peixe, camarão... Trabalhava na lavoura. De noite nós pescava, de dia era plantando mandioca, feijão, milho, batata, aipim, essas coisa tudo.

ISABELA - Tudo aqui nessa região? (Bairro Encantada)

ENTREVISTADO - Tudo aqui nessa região aí.

ISABELA - A tua família mora aqui desde quando? Há quanto anos você acha?

ENTREVISTADO - Faz uns 50 anos mais ou menos...

ISABELA - Você tem quantos anos?

ENTREVISTADO - 67.

ISABELA - 67, então há pelo menos...

ENTREVISTADO - Não... 65.

ISABELA - 65. Seus pais são daqui também?

ENTREVISTADO - Meus pais eram de Garopaba (Centro), mas vieram morar tudo aqui (Encantada). Aí meus pais vieram de lá e nois fumo morar lá pras lomba, dono daonde tem aqueles terreno do Gastão ali. Que aquilo ali não é deles, aquilo ali era da pobreza eles pegaram tudo. Mas eles não podiam fazer isso e pegar isso tudo.

ISABELA - Aquelas casas que estão tudo ali na beira (Praia da Barra da Ferrugem)... Tinha plantação na beira do mar, como era?

ENTREVISTADO - Não, lá eles plantavam assim a batata (doce), melancia, essas coisa assim... Milho...

ISABELA - Qual tipo de batata?

ENTREVISTADO - Essa batata roxa, essa doce. Também plantavam dessa da cocheira que eles dizia, aquela batata branca,

ISABELA - O taiá também, não?

ENTREVISTADO - O taiá... Lá não dava taiá. Taiá nois plantava pra cá, né. O taiá é coisa mais do banhado, não dá em terra seca. Ele dá a folha, mas não dá o produto.

ISABELA -: E tu se lembra de se alimentar assim... Com essas coisas.

ENTREVISTADO - Ah! Sim...

ISABELA - Café da manhã era o que? Assim, por exemplo...

ENTREVISTADO - Pro café da manhã, assim... Nós plantava arroz. A mão socava assim, num pilão. Naquele pilão socava o arroz, nós também ficamos maior começamos a socar junto com a mãe.

ISABELA - Aprenderam com quem?

ENTREVISTADO - Com a mãe. Aquele era nosso café. Nois é pegava o arroz, cozinhava, botava os amendoim verde, tudo junto, ficava gostoso pra caramba.

ISABELA - Arroz era doce? Colocavam açúcar nesse arroz, não?

ENTREVISTADO - Não...

ISABELA - Era arroz com amendoim?

ENTREVISTADO - Já era doce né, porque nois que plantava o arroz. Primeiro veio um arroz... Roxo. Nois plantemo, ele quase num vinha. Daí meu pai foi num lugar... Arrumou arroz agulha. Então... Era melhor, mais grado, mais potente e dava. Nois culhia 10 saco, 12 saco, 15 saco, 20 saco...

ISABELA - Mandioca tinha várias variedades? Ou...

ENTREVISTADO - Mandioca tinha.. De primeira era só a folha redonda, mandioca ruim, fazia uma farinha ficava preto igual uma...

ISABELA - Isso tudo aqui nos morro?

ENTREVISTADO - Lá no banhado... (Próximo a lagoa da Barra da Ferrugem) Aí nois usava aquela depois meu pai saiu e arrumou outro tipo de mandioca, mandioca amarelinha, azulinha, aipinzão... Daí a farinha era clara. Era bem branquinha.

ISABELA - E aonde que vocês faziam farinha?

ENTREVISTADO - Nosso engenho aqui. Nois morava aqui, nois tinha engenho. Quando meu pai era rico, mas o pai morreu a mãe começa a vender um pedaço pra um, um pedaço pra outro. Muitas terra, aí ficamo sem plantar né.

ISABELA - E nesse engenho tinham mais famílias que se beneficiavam dese engenho?

ENTREVISTADO - Bahhh! Muitas, muitas... Muita gente fazia farinha. Tinha ano que a gente fazia 500 saca de farinha. Era saca de 50kg, depois passou pra 45... Agora nem sei quanto tá um saco de farinha.

ISABELA - Quantas famílias se ajudavam no engenho ali?

ENTREVISTADO - Ah! Tinha muita gente, né... Que vinha... Pegar bijou, fazer rosca, faze... Tudo, né. Era legal. Tinha dia que tinha 20, 30 pessoas ajudando.

ISABELA - Raspando mandioca...

ENTREVISTADO - Raspando mandioca pra pegar farinha, né...

ISABELA - Trocava o trabalho pra pegar um pouco de farinha?...

ENTREVISTADO - É, nois dava... Aí nois fazia farinha.. Ah! Quer farinha? Pega aí... Noia tinha o forno e tinha tipo dum... Uma caixa... Daí puxava a farinha pra ali. E eles pegavam.

ISABELA - E o forno era de barro?

ENTREVISTADO - Era, o forno por fora era tijolo com barro. Era assim...

ENTREVISTADO - Ainda planto uns pé de aipim, né.

ISABELA - Então você ainda usa esse espaço aqui (casa) para plantar?

ENTREVISTADO - Uso. Ali atrás tem um espacinho maior; Ainda planto aipim, batata que não planto mais porque batata tem que ter bastante espaço...

ISABELA - Por que? Hoje em dia já tá tudo cercado daí...

ENTREVISTADO - Ahhh, aí é mais ruim né. Nois tinha sete hectares de terra aqui. Era tudo plantado. Aí foram picando, vendendo... O pai morreu, a mãe foi dando um pedaço pra um, um pedaço pra outro... Cabaram com tudo.

ISABELA - Quantos irmãos vocês eram?

ENTREVISTADO - Nós eram 12.

ISABELA - Que moram aqui são quantos ainda?

ENTREVISTADO - Aqui.. Irmão aqui só mora o Antônio ali e a Margarida lá.

ISABELA - Tem 3 aqui só de 12.

ENTREVISTADO - Tem 3 aqui só, no terreno que era dele. Os outros saíram pra fora... Itapirubá, Florianópolis... Aí vai desnorando a família toda né.

ISABELA - E você acha que com a chegada da urbanização... Das casas... Você encontrou dificuldades em exercer assim... A sua pesca?

ENTREVISTADO - Não... A gente ficou... A gente se acostuma com tudo.

ISABELA - Mas os caminhos que o senhor fazia pra encontrar esses alimentos, seja da pesca ou...

ENTREVISTADO - Não os caminhos continuam o mesmo, é o mesmo. Só que eles botaram asfalto, era estrada de chão... N'água. Nois ia dali (BR SC pra Garopaba) até lá (Praia da Barra) com a água na coisa...

ISABELA - Entrava na lagoa por aqui em cima então...

ENTREVISTADO - Entrava, mas era tudo água. Ah, daqui lá na praia era água direto né.

ISABELA - Ahm daí eles foram aterrando...

ENTREVISTADO - Ah, foram aterrando, foram abrindo... Aí eles dizem assim: Ê! Por que que a água tá faltando? Claro... Eles abriram os rio tudo... Os valo vão se acaba. Esse morro aqui era cachoeira, corria água... Era a coisa mais linda. Hoje em dia você vai naquela cachoeira, de vez em quando ia lá, pegava.. Né. Não se vê uma gota d'água.

ISABELA - E tu acha que é porque?

ENTREVISTADO - Porque eles abriram os banhado, enxugaram o banhado acabou-se a água do morro. Aí tem pessoa que é do Ibama mas ele não sabe.

ISABELA - Não... Eles não viram... Não viram...É não tem essa observação.

ENTREVISTADO - Eles abriram... Porque você tem um valo perto de casa, você abre os valo claro que vai secar. Pra onde que a água vai? Vai pro mar...

ISABELA - E você acha que quando você vai pescar esses órgãos ambientais eles te incomodam de alguma forma?

ENTREVISTADO - Não. O Ibama de primeira eles atrapalharam nois. Mas depois... Aí a turma se juntaram deram uma camada de pau num bucado de polícia, eles carcaram. Num incomodar mais.

ENTREVISTADO - Ô! Tá incomodando nois pra quê? Nois tamo pegando o alimento, nois num temo roubando.

ISABELA - Não.. É pra comer... Com certeza.

ENTREVISTADO - É a natureza que deu. Deus deu pra todo mundo pegar. Eles atrapalharam um pouco. Tinha um negão aqui do morro que era fiscal, né. Tirava nossas rede...Aí nois metemo-lhe um pau. Nois juntemo os pescador tudo. Vamo esperá... Veio de Florianópolis 70 polícia. Metemo pau. Aqui vocês num...

ISABELA - Pesca Tainha?

ENTREVISTADO - Pesco.

ISABELA - No Capão?

ENTREVISTADO - É. Aqui vocês num entram, não. Se vocês entrarem aqui nois vamo dá-lhe o pau. Eles levaram um senhor velho... Tinha um senhor velho, seu Manoel Bilica, já morreu. Ele pegava o soldado assim pelo meio e dava-lhe cum ele na praia seca... Estourava.

ISABELA - Bah...

ENTREVISTADO - Daí levaram ele. Quando chegou... Era um ônibus, né.. Chegou em meio caminho eles soltaram ele. Mas ele dava... Mas também... 150kg ele botava no ombro, ele tinha força. Ele era raça de bugre... Bah! Eles pegava aqueles soldadozinho e botava no chão.

ISABELA - Pescador ele também né?

ENTREVISTADO - É, pescador... É...

ISABELA - E tu também acha que aqui na lagoa mudou muito os tipos de peixe... O sabor do peixe?

ENTREVISTADO - Ah! O peixe ta ruim pra caramba.

ISABELA - O sabor dele?

ENTREVISTADO - Ih!... Era gordo, você fritava ou assava um peixe... Porque naquele tempo não era nada de frito era assado, né. Nois comia assado, né. Pai pegava o peixe, né, nois pegava a lenha no banhado, já tinha um fogão a lenha...Botava fritar o peixe. O cheiro ia longe... É bom!

ISABELA - O cheiro...

ENTREVISTADO - Agora hoje não tem cheiro o peixe. Amargo, horrívi. Olha... Eu sou pescador, gosto de peixe, parei de comer o peixe tô comendo só a carne. Porque não dá. Peixe magro, doente, Por causa do... Por causa de quê?

ISABELA - Esgoto?

ENTREVISTADO - Esgoto... Esgoto... Um dia desses meu filho botou a rede lá embaixo pra pegar um camarão... A sujidade de gente... Encheu a rede (de sujeira). É uma nojeira. Do esgoto, porquê... Ó, não vê aquele Chia fazer uma casa lá dentro d'água... Aquilo ali... O Ibama... Pra que o Ibama deixa aquilo ali, cara...

ISABELA - Então tu acha que essa parte da urbanização ela interferiu na sua forma de se alimentar, né?

ENTREVISTADO - É claro... Aí se acaba...

ISABELA - Tu acha que tá poluída aquela barra ali?

ENTREVISTADO - Bah! O cara fez a fossa dentro d'água... Hummm... Todo o esgoto corre ali cara. Lá no Capão (Bairro) também... Tudo quanto é nojeira ta correndo... O Zaroni... Joga tudo lá dentro... Então eles deviam ter o resultado deles e... (não compreensível no áudio) Usar aquilo...

ISABELA - Os órgãos ambientais tinham que estar ali em cima deles, né! Não da comunidade...

ENTREVISTADO - É... não comigo. Pra que? Então isso não vale pra nós... Eles tão comendo dinheiro nosso. Isso que eles tão fazendo... ganhando 7, 8 mil real cada um. O cara não ganha... Ganha uma mixaria, e eles tão sem fazer nada. Pra que que eles vão deixar o cara fazer uma casa lá?

ISABELA - Ah! Dinheiro né. Os caras compram...

ENTREVISTADO - Troca por dinheiro...

ENTREVISTADO - (sobre o bar do Chia) Pegaram o que é mangue, né. O mangue é uma coisa que cria o caranguejo, camarão se cria ali de baixo, os peixe miúdo se cria ali de baixo... Ele acabou com tudo ali. Não sei... Por que que o Ibama faz isso. Mas eles não entendem. Quem é do Ibama não entende nada. De pesca... De lagoa... Não entendem nada.

ISABELA - Das espécies que você lembra de peixe que não tem... Tem alguma que não tem mais que tu lembra, que se dava ali, que tu pegava e não pega mais?

ENTREVISTADO - A corvina dava... Bah! Era corvina... Linguado num tem mais, né. Tá só essas tanhota que entra do mar. Uns siri... O camarão acabou-se. Que isso aí dava camarão que nois ia lá nos tanque nois enchia um balaio cheio de camarão. Tudo daquele grado, bonito. Hoje a poluição... Ele entra miudinho, nois vimo porque nois cunhecemo, somo pescador, sabemo a maré.

ISABELA - O pessoal não deixa crescer, né?

ENTREVISTADO - Não, não é o pessoal. É que ele não se cria em mar morto.

ISABELA - Não tem mais alimento pra ele crescer...

ENTREVISTADO - Não... Claro! É só veneno... Porque... Tu lava uma pia do fogão, da louça... É veneno, aquilo tu ta jogando na rua. Sabão...é tudo. Por isso é que se acaba né. Então tá correndo tudo na nossa lagoa. O estrago é esse.

ISABELA - E é muita fossa.

ENTREVISTADO - Muita fossa. É óleo, é tudo que tão jogando aí pra nós. Farta pra nós é isso, né. Eu não... Eu já tô velho, né. Vai farta peixe novo.

ISABELA - O Senhor tem filhos?

ENTREVISTADO - Tenho.

ISABELA - E eles... Ele chegou a seguir alguma cultura dessas? Ele pesca, ou...

ENTREVISTADO - Ele pesca, eles aí vivi da pesca.

ISABELA - Ele vive da pesca, não? Não entendi...

ENTREVISTADO - É... Ele é pescador, né. Talvez trabalhe um dia com um, quando não tem... Coisa, né.

ISABELA - E na Pesca da Tainha o sr. participa?

ENTREVISTADO - É, sempre vou, né.

ISABELA - Fica lá no rancho falando com o pessoal ou tu pega de tarrafa?

ENTREVISTADO - Eu é de tarrafa. Eu não pesco na rede. Já pesquei mas não pesco mais.

ISABELA - E seu nome é Arcedino de que?

ENTREVISTADO - Estevan.

ISABELA - Arcedino Estevan?

ENTREVISTADO - É.

ISABELA - Só isso?

ENTREVISTADO - Só... Não... Quer mais ainda? (risos) Quer maior ainda... Estevão então! (risos)

ISABELA - (continua... explicação sobre o projeto, a pesquisa e assinatura de direito de uso da entrevista).

ENTREVISTADO - Nois tratava do gado, matava boi, porco. Hoje não se cria um porco, não se cria nada que não deixam. Eu tenho galinha. Eu tenho galinha... Aqui veio ter um galo, não sei se vocês tem um galo.

ISABELA: Não.

ENTREVISTADO - Aqui tem um galo. Se um galo canta eles já vem brigar na gente.

ISABELA - Na casa da mãe dele também. Ah! Mas tu tem que falar... Lá na casa da mãe dele o gaúcho foi reclamar eu falei “ê, ela chegou aqui antes do sr., ela é nativa.”.

ENTREVISTADO - É... eu sou nativo.

ISABELA - “Tu que veio de lá pra cá...Então tu cala e fica quietinho...”.

ENTREVISTADO - Tava achando ruim....Te arretira eu disse pra ela. Bah! Te some... Eu disse pra ela.

ISABELA - Tá certo, isso aí...

ISABELA: Tu pode só fazer um rabisco aí? Aqui e aqui.

ENTREVISTADO - Pra que isso?

ISABELA - Pra eu poder usar essa entrevista na pesquisa.

ENTREVISTADO - Bah! Eu não sei escrever quase... Aqui?

ISABELA - É só fazer um rabisco aí... Dizer que foi tu que me passou a informação...

ENTREVISTADO - Ah é...

ISABELA - Você ainda caminha, vai daqui até a lagoa caminhando?

ENTREVISTADO - Vou... Vou até a lagoa.

ISABELA - Ainda come um pirãozinho de feijão com farinha todo dia?

ENTREVISTADO - Como sim...

8. APÊNDICE B - Termos de consentimento livre e esclarecido (TCLE)

8. 1 TCLE Morador 1



INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado(a) como voluntário(a) a participar da pesquisa: intitulada “**Relações entre a Cultura Alimentar e a Biodiversidade de Garopaba, Santa Catarina**”. Após receber os esclarecimentos e as informações a seguir, no caso de aceitar fazer parte do estudo, este documento deverá ser assinado em duas vias, sendo a primeira de guarda e confidencialidade do Pesquisador (a) responsável e a segunda ficará sob sua responsabilidade para quaisquer fins.

Em caso de recusa, você não será penalizado (a) de forma alguma. Em caso de dúvida sobre a pesquisa, você poderá entrar em contato com o (a) pesquisador (a) responsável ISABELA FAUSTO DE SOUZA através do telefone: (48) 99169-3576 ou através do e-mail isafausto@gmail.com.

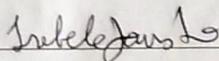
A presente pesquisa é motivada pelo interesse em conhecer como as populações tradicionais se relacionaram no passado e como se relacionam com o espaço natural, a disponibilidade de alimentos e as formas de se alimentar em Garopaba. Bem como compreender se a urbanização da cidade limitou as movimentações em busca de alimento, se alterou a cultura alimentar delas, se identificam perda de identidade e biodiversidade. O objetivo desse projeto é registrar academicamente as relações entre homem, natureza e alimento no espaço geográfico de Garopaba a fim de solucionar problemas de conflito de uso do espaço natural. Para a coleta de dados será utilizado a pesquisa bibliográfica em conjunto com entrevistas focalizadas.

Você será esclarecido(a) sobre a pesquisa em qualquer tempo e aspecto que desejar, através dos meios citados acima. Você é livre para recusar-se a participar, retirar seu consentimento ou interromper a participação a qualquer momento, sendo sua participação voluntária e a recusa em participar não irá acarretar qualquer penalidade.

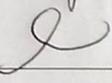
O(s) pesquisador(es) irá(ão) tratar a sua identidade com padrões profissionais de sigilo e todos os dados coletados servirão apenas para fins de pesquisa. Seu nome ou o material que indique a sua participação não será liberado sem a sua permissão. Você não será identificado(a) em nenhuma publicação que possa resultar deste estudo.

Ciente e de acordo com o que foi anteriormente exposto, eu Vinícius de Silveira estou de acordo em participar da pesquisa intitulada “**Relações entre a Cultura Alimentar e a Biodiversidade de Garopaba, Santa Catarina**”, de forma livre e espontânea, podendo retirar a qualquer meu consentimento a qualquer momento.

Garopaba 11, de Janino de 20 24



Assinatura do responsável pela pesquisa



Assinatura do participante

8.2 TCLE Morador 2

 **INSTITUTO FEDERAL**
Santa Catarina

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado(a) como voluntário(a) a participar da pesquisa: intitulada “**Relações entre a Cultura Alimentar e a Biodiversidade de Garopaba, Santa Catarina**”. Após receber os esclarecimentos e as informações a seguir, no caso de aceitar fazer parte do estudo, este documento deverá ser assinado em duas vias, sendo a primeira de guarda e confidencialidade do Pesquisador (a) responsável e a segunda ficará sob sua responsabilidade para quaisquer fins.

Em caso de recusa, você não será penalizado (a) de forma alguma. Em caso de dúvida sobre a pesquisa, você poderá entrar em contato com o (a) pesquisador (a) responsável ISABELA FAUSTO DE SOUZA através do telefone: (48) 99169-3576 ou através do e-mail isafausto@gmail.com.

A presente pesquisa é motivada pelo interesse em conhecer como as populações tradicionais se relacionaram no passado e como se relacionam com o espaço natural, a disponibilidade de alimentos e as formas de se alimentar em Garopaba. Bem como compreender se a urbanização da cidade limitou as movimentações em busca de alimento, se alterou a cultura alimentar delas, se identificam perda de identidade e biodiversidade. O objetivo desse projeto é registrar academicamente as relações entre homem, natureza e alimento no espaço geográfico de Garopaba a fim de solucionar problemas de conflito de uso do espaço natural. Para a coleta de dados será utilizado a pesquisa bibliográfica em conjunto com entrevistas focalizadas.

Você será esclarecido(a) sobre a pesquisa em qualquer tempo e aspecto que desejar, através dos meios citados acima. Você é livre para recusar-se a participar, retirar seu consentimento ou interromper a participação a qualquer momento, sendo sua participação voluntária e a recusa em participar não irá acarretar qualquer penalidade.

O(s) pesquisador(es) irá(ão) tratar a sua identidade com padrões profissionais de sigilo e todos os dados coletados servirão apenas para fins de pesquisa. Seu nome ou o material que indique a sua participação não será liberado sem a sua permissão. Você não será identificado(a) em nenhuma publicação que possa resultar deste estudo.

Ciente e de acordo com o que foi anteriormente exposto, eu Antônio da Silva (Toto) estou de acordo em participar da pesquisa intitulada “**Relações entre a Cultura Alimentar e a Biodiversidade de Garopaba, Santa Catarina**”, de forma livre e espontânea, podendo retirar a qualquer meu consentimento a qualquer momento.

Garopaba 12, de Janeiro de 2024

Isabela Fausto
Assinatura do responsável pela pesquisa

Antônio da Silva
Assinatura do participante

8.3 TCLE Moradora 3



INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado(a) como voluntário(a) a participar da pesquisa: intitulada “**Relações entre a Cultura Alimentar e a Biodiversidade de Garopaba, Santa Catarina**”. Após receber os esclarecimentos e as informações a seguir, no caso de aceitar fazer parte do estudo, este documento deverá ser assinado em duas vias, sendo a primeira de guarda e confidencialidade do Pesquisador (a) responsável e a segunda ficará sob sua responsabilidade para quaisquer fins.

Em caso de recusa, você não será penalizado (a) de forma alguma. Em caso de dúvida sobre a pesquisa, você poderá entrar em contato com o (a) pesquisador (a) responsável ISABELA FAUSTO DE SOUZA através do telefone: (48) 99169-3576 ou através do e-mail isafausto@gmail.com.

A presente pesquisa é motivada pelo interesse em conhecer como as populações tradicionais se relacionaram no passado e como se relacionam com o espaço natural, a disponibilidade de alimentos e as formas de se alimentar em Garopaba. Bem como compreender se a urbanização da cidade limitou as movimentações em busca de alimento, se alterou a cultura alimentar delas, se identificam perda de identidade e biodiversidade. O objetivo desse projeto é registrar academicamente as relações entre homem, natureza e alimento no espaço geográfico de Garopaba a fim de solucionar problemas de conflito de uso do espaço natural. Para a coleta de dados será utilizado a pesquisa bibliográfica em conjunto com entrevistas focalizadas.

Você será esclarecido(a) sobre a pesquisa em qualquer tempo e aspecto que desejar, através dos meios citados acima. Você é livre para recusar-se a participar, retirar seu consentimento ou interromper a participação a qualquer momento, sendo sua participação voluntária e a recusa em participar não irá acarretar qualquer penalidade.

O(s) pesquisador(es) irá(ão) tratar a sua identidade com padrões profissionais de sigilo e todos os dados coletados servirão apenas para fins de pesquisa. Seu nome ou o material que indique a sua participação não será liberado sem a sua permissão. Você não será identificado(a) em nenhuma publicação que possa resultar deste estudo.

Ciente e de acordo com o que foi anteriormente exposto, eu Elizabete Marques estou de acordo em participar da pesquisa intitulada “**Relações entre a Cultura Alimentar e a Biodiversidade de Garopaba, Santa Catarina**”, de forma livre e espontânea, podendo retirar a qualquer meu consentimento a qualquer momento.

Garopaba 18, de junho de 2021.

Isabela Fausto
Assinatura do responsável pela pesquisa

Elizabete Marques
Assinatura do participante

8.4 TCLE Mordor 4



INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina

Ministério da Educação
 Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado(a) como voluntário(a) a participar da pesquisa: intitulada **“Relações entre a Cultura Alimentar e a Biodiversidade de Garopaba, Santa Catarina”**. Após receber os esclarecimentos e as informações a seguir, no caso de aceitar fazer parte do estudo, este documento deverá ser assinado em duas vias, sendo a primeira de guarda e confidencialidade do Pesquisador (a) responsável e a segunda ficará sob sua responsabilidade para quaisquer fins.

Em caso de recusa, você não será penalizado (a) de forma alguma. Em caso de dúvida sobre a pesquisa, você poderá entrar em contato com o (a) pesquisador (a) responsável ISABELA FAUSTO DE SOUZA através do telefone: (48) 99169-3576 ou através do e-mail isafausto@gmail.com.

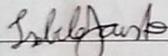
A presente pesquisa é motivada pelo interesse em conhecer como as populações tradicionais se relacionaram no passado e como se relacionam com o espaço natural, a disponibilidade de alimentos e as formas de se alimentar em Garopaba. Bem como compreender se a urbanização da cidade limitou as movimentações em busca de alimento, se alterou a cultura alimentar delas, se identificam perda de identidade e biodiversidade. O objetivo desse projeto é registrar academicamente as relações entre homem, natureza e alimento no espaço geográfico de Garopaba a fim de solucionar problemas de conflito de uso do espaço natural. Para a coleta de dados será utilizado a pesquisa bibliográfica em conjunto com entrevistas focalizadas.

Você será esclarecido(a) sobre a pesquisa em qualquer tempo e aspecto que desejar, através dos meios citados acima. Você é livre para recusar-se a participar, retirar seu consentimento ou interromper a participação a qualquer momento, sendo sua participação voluntária e a recusa em participar não irá acarretar qualquer penalidade.

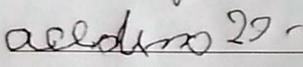
O(s) pesquisador(es) irá(ão) tratar a sua identidade com padrões profissionais de sigilo e todos os dados coletados servirão apenas para fins de pesquisa. Seu nome ou o material que indique a sua participação não será liberado sem a sua permissão. Você não será identificado(a) em nenhuma publicação que possa resultar deste estudo.

Ciente e de acordo com o que foi anteriormente exposto, eu Antedino Estevam estou de acordo em participar da pesquisa intitulada **“Relações entre a Cultura Alimentar e a Biodiversidade de Garopaba, Santa Catarina”**, de forma livre e espontânea, podendo retirar a qualquer meu consentimento a qualquer momento.

Garopaba, 18, de janeiro de 2021



Assinatura do responsável pela pesquisa



Assinatura do participante

