

A TRADIÇÃO DO PEIXE ESCALADO E SECO AO SOL NA GRANDE FLORIANÓPOLIS¹

Tânia Mara Perússolo
Orientadora: Prof. Ma. Anita de Gusmão
Ronchetti

RESUMO

A presente pesquisa tem como tema central a tradição do peixe escalado e seco ao sol na região da Grande Florianópolis. Pretende não somente relatar os saberes e fazeres deste preparo, como também verificar e compreender se há abandono ou descaracterização nesta rotina. Igualmente será abordada a existência de leis sanitárias estaduais que limitem de alguma forma a sua preparação, por conseguinte, a continuidade desta tradição. O estudo está pautado na abordagem qualitativa e o método adotado foi a pesquisa exploratória e descritiva. Para obtenção dos dados primários, utilizou-se a pesquisa de campo com entrevista semiestruturada, baseada em um roteiro de perguntas que favorecem respostas abertas. Para a coleta de dados secundários, utilizou-se a pesquisa bibliográfica. Para chegarmos ao sujeito de pesquisa, adotou-se o método *snowball*. Os resultados mostraram que até a chegada da energia elétrica na região, era prática comum escalar e secar um peixe ao sol, visando sua preservação, já que não havia outras formas de conservá-lo. Esta rotina foi praticamente abandonada e se hoje é realizada, o é apenas esporadicamente, sem interesse algum de se transmitir esses saberes às futuras gerações. O estudo atenta para a importância de futuros trabalhos e também ações efetivas a fim de que esta importante tradição não se perca.

Palavras-chave: Peixe seco ao sol; Peixe escalado; Tradição; Cultura alimentar; Florianópolis.

ABSTRACT

The present research has as its central theme the tradition of sun-dried fish in the Florianópolis region. It intends not only to report the knowledge and practices of this preparation, but also to verify and understand if there is abandonment or mischaracterization in this routine. It will also be discussed the existence of state health laws that limit the preparation, therefore, the continuity of this tradition. The study is based on a qualitative approach and the method adopted was exploratory and descriptive research. To obtain the primary data, field research with semi-

¹ Revista Brasileira de Gastronomia. Disponível em <https://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia>

structured interviews was used, based on a script of questions that favor open answers. For the collection of secondary data, bibliographic research was used. To reach the research subject, the snowball method was adopted. The results showed that until the arrival of electricity in the region, it was common practice to dry a fish in the sun, aiming at its preservation, since there were no other ways to preserve it. This routine was practically abandoned and if it is carried out today, it is only sporadically, without any interest in transmitting this knowledge to future generations. The study pays attention to the importance of future works and also effective actions so that this important tradition is not lost.

Keywords: Sun dried fish; Tradition; Food culture; Florianópolis.

1 INTRODUÇÃO

Conceituar “Cultura” não é trabalho fácil, já que ao longo da própria evolução histórica, o termo sofreu mutações com acréscimos ou decréscimos de significados. Em termos gerais, pode-se entender cultura como importante elemento da antropologia, já que expressa claramente a relação do homem com o meio. Há vários estudiosos que se debruçaram sobre essa temática ao longo do tempo; Eagleton (2005, p. 54) esclarece que a palavra possui um amplo e irrestrito campo de conceituações, abarcando desde processos naturais (lavouras) até as inevitáveis transformações ocorridas ao longo dos períodos históricos. Eagleton (2005) também afirma que “todas as culturas estão envolvidas umas com as outras, nenhuma é isolada e pura, todas são híbridas, heterogêneas, extraordinariamente diferenciadas e não monolíticas”. Profunda ou banal, esta concepção leva a refletir civilizações, comportamentos, teorias e conhecimentos. Stuart Hall (2016) define cultura como “as práticas vividas pelo homem” e Raymond Williams (2001), complementando essa posição propõe que cultura é todo um modo de vida ao se focar em uma definição popular, e também designa artes e aprendizado inseridos em processos especiais de descobertas e esforço criativo. Portanto, tem-se cultura como um veículo mutável de permanente autoconstrução da natureza, caracterizando todo um modo de vida social, transmitido de geração para geração, constantemente dinâmico e adaptável.

Adotando-se cultura como uma expressão dinâmica, adaptável, heterogênea e transmutável, percebe-se que igualmente abarca outros elementos sociais, como a alimentação, tradições e religiosidade. Na perspectiva da alimentação, aponta-se que todo ser vivo precisa alimentar-se, mas há que se saber diferenciar o alimento

da comida, ou seja, há o aspecto fisiológico e automático que supre a sobrevivência e necessidades de nutrientes do organismo, sempre presentes na vida do homem, sem o qual, pereceria. Por outro lado, França (2012) cita que o ato de se alimentar denota tanto a satisfação destas necessidades do organismo, quanto nos esclarece que igualmente retrata uma maneira de agregar pessoas e unir costumes e tradições, refletindo desta forma, um excelente método de socialização e caracterização cultural, que acaba por se constituir em patrimônio social. Na esteira, Maciel (2011) relata que

A comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado a uma rede de significados. Podemos assim falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial”, associadas a uma nação, território ou região [...] (MACIEL, 2011 p. 151).

Ao referir-se a uma cultura alimentar, entende-se que a sua formação advém de elementos-chave como história, religião e local de origem. Os alimentos, dentro desse viés, possuem uma responsabilidade maior do que se lhes pode imputar, já que representam o elo de socialização com o ser humano, capaz de transmutar momentos, sensações e perspectivas. Na atualidade existe um entusiasmo latente pela história da comensalidade, proporcionando à Gastronomia, sua fuga da cozinha, dos fogões sem estilo e das simples geladeiras que se limitavam a gelar, aos salões suntuosos onde a *gourmetização* prevalece, a curiosidade foi consideravelmente alimentada e as possibilidades se expandiram. Nada do que alimenta é imparcial, ou seja, absolutamente tudo tem um sentido, desde os simples desejos às reais possibilidades. Conforme DaMatta (1986 p. 87), há uma diferenciação significativa entre o que é comida e o que é alimento, de modo que a primeira é reflexo da cultura e carrega afeto, enquanto que o segundo está voltado apenas para o ato natural e necessário de se alimentar. O sociólogo francês, Claude Fischler (1995 *apud* MULLER 2012 p.47) comenta que o homem se alimenta de carnes, vegetais e do imaginário. Amparados nesta afirmação, entende-se que nossos corpos não necessitam apenas de vitaminas e demais nutrientes. Portanto, tem-se a comida como indispensável e “boa pra pensar” (MENACHE, 2008 *apud* MULLER 2012, p.48). A identidade gastronômica, por consequência, deve ser vista como um importante aspecto cultural de um povo, já que também determina e confere autenticidade a todo um processo histórico tradicional.

Dentro dessa perspectiva, o objeto desta pesquisa é a tradição do peixe escalado e seco ao sol no litoral catarinense. Percebe-se a gastronomia como elemento cultural, conforme propõe Haselmair *et al.*, (2014 *apud* MULLER e RONCHETTI, 2016 p.38), ou seja, o conhecimento tradicional como o conhecimento enxertado na cultura das populações tradicionais e transmitido de geração para geração. É esta compreensão cultural e social do peixe escalado e seco ao sol, produzido na região da Grande Florianópolis, que será desenvolvida no transcorrer deste trabalho; uma abordagem social dos vínculos estabelecidos através das dinâmicas da comensalidade.

Escalar um peixe resume-se em abrí-lo pelo ventre ou pelo dorso (dependendo da preparação) e eviscerá-lo; reduz-se assim sua espessura, para, no momento de grelhar, preservar-se sua firmeza e umidade. Se, seco ao sol e previamente salgado, objeto desta pesquisa, a abertura se dá pelo dorso. Guardado em local seco e arejado, preserva-se por um bom tempo para consumo.

Busca-se verificar se há um abandono ou modificações na forma de preparo e consumo do peixe escalado e seco ao sol. Isto decorre, talvez, pela falta de registros, ou pela não validação imediata da sua importância e o conseqüente desinteresse pela transmissão desses saberes às gerações futuras. Igualmente será pesquisada a existência de leis sanitárias que afetem de alguma forma a preparação e a continuidade desta tradição.

Entretanto, se com o passar do tempo e das gerações, este preparo for, lenta ou abruptamente modificado, como se supõe, inevitavelmente esta cultura se perderá. As panelas de barro estão sendo substituídas por caçarolas de cerâmica, os apetrechos herdados são desmerecidos e substituídos por utensílios populares sem valor algum, ou seja, os elementos que nos permitiriam entender uma cultura, estão sendo descartados. Entende-se isto, também como um problema.

Tomando-se por base o objeto e o problema apontados, o pressuposto desta pesquisa é que a preparação do peixe escalado e seco ao sol está sofrendo adaptações e, conseqüentemente, sendo descaracterizado, uma vez que o salga ao sol vem sendo substituída pela salga em geladeira, adequando-se às praticidades da vida moderna. Questiona-se também, se a falta de interesse e/ou desconhecimento por parte das gerações atuais, pode contribuir para o esquecimento desta importante tradição litorânea da Grande Florianópolis.

Apresentam-se, a seguir, o objetivo geral e os objetivos específicos desta pesquisa.

O objetivo geral é investigar as formas de preparo do peixe escalado e seco ao sol, bem como compreender se vem sofrendo modificações e quais os possíveis motivos dessa ocorrência, muito embora tratar-se de um preparo tradicionalmente elaborado por antepassados. Busca-se, portanto, compreender esta produção e tradição dessa gastronomia, quais suas influências, história, técnicas e raízes.

Para que se possa atingir o objetivo geral, tem-se como ações procedimentais os objetivos abaixo citados:

- a) compreender o que é o peixe escalado e seu contexto histórico cultural;
- b) identificar os modos de preparo do peixe escalado na Grande Florianópolis;
- c) identificar as transformações ocorridas ao longo do tempo, apontando facilidades ou dificuldades de tais adaptações, e
- d) elencar a legislação estadual (leis, instruções normativas, resoluções) se houver, que envolva direta ou indiretamente a produção e conservação do peixe escalado e seco ao sol.

Pela importância cultural do preparo abordado, busca-se chamar a atenção para esta técnica ancestral e compreender os reais motivos se de fato estão sendo pouco a pouco esquecidos, resgatando-a, portanto, para que as próximas gerações não sofram esta lacuna. Pretende-se, igualmente, que o presente estudo sirva como incentivo para realização de outros que o complementem.

O comer e suas funções correlatas são imprescindíveis para o fortalecimento de laços sociais. Sob a ótica do patrimônio, também é consequência de um aglomerado de elementos materiais disponíveis no território e da herança imaterial das culturas alimentares da comunidade que o precede.

Do ponto de vista sociológico, o mundo subjetivo se conecta ao social pela identidade (HALL, 2006), traduzindo-se no resultado da completa absorção que o sujeito capta de todos significados e relevâncias culturais no qual está inserido. Sendo assim, percebe-se que a comida, por meio de suas peculiares formas de preparações e técnicas, oferece completa validade e autenticação a uma localidade, já que sua forma de preparo e consumo fornecem respaldo cultural, histórico e filosófico suficientes para delimitá-lo (NORIZA et al., *apud* RONCHETTI, 2016, p. 61). As técnicas, insumos e costumes utilizados no preparo de um alimento, acabam sendo tradutores de uma cultura e identidade étnica.

Tradicionalmente, o simbolismo das receitas é preservado. Contudo, a forma com que são replicadas e os insumos que são utilizados, podem sofrer algumas variações, com acréscimos ou decréscimos. Este é o dinamismo da cultura, constantemente em metamorfose ao longo do tempo.

Portanto, vê-se a culinária local de grande relevância, senão imprescindível para o fortalecimento dos laços sociais e, sob o ponto de vista patrimonial, é consequência de uma gama de elementos - estes materiais -, disponíveis localmente. Igualmente, resulta de tradições e heranças imateriais das culturas que a antecederam e formaram aquela coletividade.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 A SALGA DO PEIXE COMO PRÁTICA TRADICIONAL

Escalar um peixe consiste em abrí-lo de forma incompleta pelo dorso e eviscerá-lo. Posteriormente há a salga e secagem ao sol, já de conhecimento mais tradicional, a exemplo do que ocorre com o bacalhau em Portugal, o qual originou o conhecimento local.

A salga baseia-se no processo de desidratação por osmose. Ou seja, ao se adicionar sal, o ambiente externo às células fica supersaturado, puxando, assim, a água que está livre no tecido muscular do peixe. Esta, por sua vez, vai sendo liberada das células, até que se concentre no meio interior e exterior, havendo um equilíbrio (OGAWA; MAIA, 1999). Posteriormente à salga, há a secagem que promove a retirada do excesso de água dos tecidos, contudo, o maior contribuinte para esta secagem, não é o sal, e sim o calor e a circulação de ar. Há neste processo, a saída da água através da evaporação da água superficial e a migração da água do centro da peça para a superfície e posterior evaporação (FERREIRA, 2002 *apud* OGAWA).

O processo de secagem ao sol, com salga prévia, era utilizado, também, pelos caiçaras, para conservação mais duradoura do pescado. Acondicionado em local seco e arejado, poderia manter-se bom para consumo, em até um ano².

² <http://coisasdecaicara.blogspot.com/2012/08/peixe-seco.html>.
<https://www.navegantes.sc.gov.br/receita-peixe-seco>.
<https://gastronomiacaicara.com.br/como-preparar>. Acesso em 16 jan.2022

No Norte do Brasil, o pirarucu, um dos maiores peixes de água doce da região amazônica, é comercializado na forma fresca ou em mantas salgadas e secas, fato rotineiro e cultural, consequência da grande aceitabilidade de sua saborosa carne. Possui, igualmente, grande relevância socioeconômica, apresentando geração de renda desde o pescador até os revendedores locais (BRAGA *et al* 2016).

Nazaré, em Portugal, possui grande tradição nesse preparo a ponto de possuir, desde 2017, seu próprio Museu do Peixe Seco, projeto desenvolvido pela Câmara Municipal de Nazaré.

Em Nazaré o peixe seco passou a ser visto como uma marca identitária, pois representa não somente a tradição local como também se tornou uma grande atração turística, garantindo melhores condições de trabalho aos comerciantes deste peixe, criando novos postos de trabalho.

Por conta da abundância local, o carapau, os batuques, a sardinha, a petinga, o cação e o polvo, são os marinhos mais utilizados. Estendidos em redes viradas para o sul ao longo da praia, os nazarenos lançam mão de duas técnicas para o preparo do peixe: o peixe seco e o enjoado, cujas características de elaboração e consumo diferenciam-se entre si. Primeiramente se extraem as tripas do peixe, posteriormente ele é lavado e passado por uma salmoura. Então é aberto, escalado e estendido nas redes expostas ao sol por dois ou três dias, dependendo, obviamente, das condições climáticas.

Conforme a técnica utilizada na secagem do peixe, os nazarenos igualmente modificam sua forma de degustação. O seco pode ser consumido cru e desfiado, cozido e regado com azeite, vinagre ou suco de limão e alho picado. Já o “enjoado”, serve-se grelhado.

Esta antiga técnica de secagem do peixe, surgiu por conta do excesso do pescado e da necessidade de conservação para os dias de escassez. As pesquisas apontam que antigamente fazia-se a secagem em pleno areal, com determinadas ervas que evitavam o contato direto do peixe com a areia. Maria e Francisco, casal septuagenário, lembram-se com saudades do tempo:

Estendíamos o peixe em cima de uma erva parecida com o feno. Depois de amanhado (processo de retirar as tripas) e escalado, o pescado é colocado

em água do mar com um pouco de sal. Muda-se a água duas ou três vezes e depois coloca-se a secar no estenda.³

Na região sul do Brasil, tem-se a tradição do peixe escalado. Florianópolis é a capital do Estado de Santa Catarina, compondo um dos três estados desta região, sendo um dos principais destinos turísticos do país e considerado um centro de turismo e lazer nos meses de verão. Estimada em mais de 500.000 habitantes (IBGE, 2021) tem 451 km² de verdes encostas, várias lagoas, além de mais de uma centena de praias. Reúne uma miscelânea de indivíduos, vindos dos mais diversos Estados do país, transformando a ilha em um mundo de contrastes, agitação e tranquilidade das comunidades do interior. É notória, portanto, uma cultura multiétnica. O município de Florianópolis é composto por duas porções de terra, uma localizada na área continental, conhecida como Continente ou Estreito, e a outra insular, que é a Ilha de Santa Catarina.

Segundo Piazza (1994) os primeiros habitantes de Florianópolis, há cerca de 9 mil anos, foram pescadores-coletores-caçadores, também conhecidos como sambaquieiros. Utilizavam instrumentos de pedra polida e lascada, como machados e lanças. Seguiram-se os índios do grupo Jê Meridional e após estes, os guaranis. A presença europeia no litoral catarinense data do século XVI, quando aportaram em suas duas baías alguns navegadores. O efetivo povoamento ocorreu entre os anos de 1748 e 1756 com a vinda de cerca de 6.000 colonizadores açorianos e alguns madeirenses. Portanto, percebe-se a forte influência indígena, açoriana e vicentista na formação étnico-cultural de Florianópolis. Em 1828, 523 colonos alemães instalaram-se em São Pedro de Alcântara, fundando a primeira colônia alemã em Santa Catarina. Esta miscelânea proporcionou a construção de uma identidade cultural gastronômica local, que vem sofrendo adaptações ou pequenas alterações, fator inevitável se levarmos em conta as facilidades e modernidades ao nosso alcance.

O peixe escalado, salgado e seco ao sol constituiu-se em uma identidade gastronômica local, patrimônio alimentar para a comunidade que pode ter sofrido algumas alterações com o passar do tempo por conta da chegada da tecnologia, das geladeiras e câmaras frigoríficas, as quais dispensam totalmente a necessidade da salga para conservação do pescado com a posterior exposição ao sol.

³<https://www.jn.pt/nacional/dossiers/radiografia-da-costa-portuguesa/nazare-mantem-viva-tradicao-da-secagem-do-peixe-1637048.html>. Acesso em 16 fev.2022

Diferentemente da cozinha contemporânea que reflete o prazer pelo sabor, a tradicional foi desenvolvida por necessidade.

A globalização e o dinamismo de tecnologias contribuem para constantes modificações em identidades culturais, transcendendo tempo e espaço. Entende-se que nem sempre estas modificações sejam benéficas, já que a memória da localidade tende a se perder à medida em que ela - a cidade -, cresce, progride e se torna mais cosmopolita. A tradição e costumes dos povos que forneceram respaldo cultural à história de Santa Catarina ainda persistem em sobreviver em meio a estas profundas mudanças. Novos sotaques, hábitos e rituais são inseridos na rotina catarinense, percebe-se isto também como resultado da globalização e da natural necessidade de constantes mudanças do homem.

Em 2014, RONCHETTI *et all* afirmam que

Conhecimento tradicional é o tipo de conhecimento oriundo de uma cultura, de uma comunidade ou sociedade tradicional e envolve conceitos como história, hábitos, crenças e valores, o qual passa a existir geralmente a partir de uma necessidade obtida com a experiência vivida, pois não existe cultura sem conhecimentos (RONCHETTI *et all*, 2014 p. 33).

Pode-se definir tradição como um conjunto de símbolos passados de geração em geração repetidamente. Como se viu anteriormente, deve ser pensada como dinâmica e não estática, como um guia para o passado e uma forma de organizar o mundo para o futuro. Ajusta a relação dentro da comunidade no tempo e no espaço, tornando-se um elemento inseparável da comunidade, e sua repetição significa a renovação do projeto de vida. Isso significa que a tradição é um guia para o passado precisamente porque este, o passado, tem uma influência poderosa e relevante no presente.

Do latim *traditio*, define-se, por conseguinte, como um conjunto de bens culturais que se transmite de geração em geração no seio de uma comunidade. Trata-se de valores, costumes e manifestações que são preservados, pois considerados valiosos aos olhos da sociedade e que se pretende passar às novas gerações.

A compreensão do mundo é organizada pela tradição, pois é baseada na superstição, religião e costumes (HOBBSAWM & RANGER, 1984). A ordem social baseada na tradição, expressa a valorização da cultura, do passado e dos símbolos como fatores que perpetuam a experiência das gerações, resultando que

conhecimento é capaz de produzir algo relacionado à tecnologia e à representação das condições de vida.

Hobsbawm e Ranger (1997) descrevem que toda tradição é uma invenção surgida em algum lugar do passado, podendo ser modificada em algum lugar do futuro. Está constantemente em transposição, contudo há algo em relação à noção de tradição que pressupõe persistência: se for tradicional, uma crença ou prática possui certa continuidade que resiste aos contratempos, ao tempo e às mudanças. A tradição sobrevive de citações e repetições.

Ainda segundo estes autores, a invenção de tradições ocorre no momento em que uma transformação abrupta da sociedade debilita, modifica ou destrói os padrões sociais previamente estabelecidos, para os quais as “velhas tradições” foram feitas, produzindo novos padrões e comportamentos com os quais essas tradições não são mais compatíveis; quando as velhas tradições, juntamente com a comunidade ou os envolvidos, dão mostras de haver perdido grande parte da capacidade de adaptação e da flexibilidade; ou quando são eliminadas de outras formas. Em suma, inventam-se tradições quando ocorrem transformações suficientemente amplas e rápidas tanto do lado da demanda quanto do lado da oferta (Hobsbawm & Ranger, 1997, p.12).

Nas palavras de Anthony Giddens, “quanto mais a tradição perde terreno, e quanto mais reconstitui-se a vida cotidiana em termos da interação dialética entre o local e o global, mais os indivíduos veem-se forçados a negociar opções por estilos de vida em meio a uma série de possibilidades” (Giddens, 2002, p.5).

Ainda para Giddens, na modernidade, a tradição perde o lugar privilegiado que dispunha nas sociedades pré-modernas, como mecanismo de coordenação das práticas sociais.

3 METODOLOGIA

A pesquisa está pautada na abordagem qualitativa, a qual lida com significados, motivações, valores e crenças que não podem ser simplesmente reduzidos a questões quantitativas, pois que respondem a conceitos muito específicos (MINAYO, 1996).

Igualmente será exploratória e descritiva, possibilitando a compreensão de um nível de realidade que não pode ser quantificado e sim interpretado. Logo, esta abordagem “trabalha com o universo dos significados” (MINAYO, 2009, p.21).

Para a coleta de dados secundários, será utilizada pesquisa bibliográfica. Segundo Luna (1999), a pesquisa bibliográfica é uma visão geral dos principais trabalhos científicos realizados sobre o tema selecionado, o que é importante para fornecer dados atuais e relevantes.

Para obtenção dos dados primários, se utilizará como estratégia a pesquisa de campo. As entrevistas serão semiestruturadas baseadas em um roteiro de perguntas possibilitando respostas abertas. As perguntas poderão ser reformuladas no transcorrer das entrevistas, permitindo um aprofundamento de questões. “As digressões são importantes porque permitem perceber as representações e os quadros de referência mais ou menos conscientes nos quais se manifestam as lógicas dos atores” (POULAIN; PROENÇA, 2003, p.373). Durante a fase de observação serão utilizados recursos audiovisuais, sempre que autorizados, como gravador e máquina fotográfica.

A entrevista é definida por Haguette (1997, p. 86) como um “processo de interação social entre duas pessoas na qual uma delas, o entrevistador, tem por objetivo a obtenção de informações por parte do outro, o entrevistado”.

Entrevistas semiestruturadas com roteiro previamente definido, mesclam perguntas abertas e fechadas, situação em que o entrevistado tem a possibilidade de discorrer à vontade sobre o tema abordado. Artifício muito utilizado quando se deseja delimitar o volume das informações, obtendo assim um direcionamento maior para o tema (SELLTIZ, 1987).

Uma considerável gama de interpretações é permitida ao pesquisador no transcorrer da entrevista, contudo este deve estar atento ao fazer as abordagens.

Para chegarmos ao sujeito de pesquisa, adotou-se o método *snowball*, técnica de amostragem em cadeia não probabilística, onde os indivíduos envolvidos recrutam ou indicam futuros sujeitos, pois com isto, robustece-se a base da pesquisa (BOCKORNI, B.R.S; GOMES, A.F, 2021).

O grupo de pesquisados será composto por quatorze sujeitos: pescadores ou familiares com idade superior a cinquenta anos, diretamente ligado à pesca e à produção do peixe escalado e seco ao sol, e comerciantes, todos com mais de vinte e cinco anos de vivência com a tradição. Imprescindível destacar que os sujeitos de

pesquisa participarão voluntariamente, assinando inclusive, os Termos de Consentimento Livre e Esclarecido, que ficarão armazenados pelo período de cinco anos, após o qual, serão destruídos.

Quanto ao local da pesquisa de campo, optou-se por interpelar o sujeito diretamente em seu ambiente: ranchos de pesca, peixarias, restaurantes, beira da praia ou mesmo suas residências. Como o estudo abrange o litoral da Grande Florianópolis, as entrevistas serão estendidas a São José, Biguaçu, Palhoça, Florianópolis, Ilha e Continente.

A identificação dos entrevistados será preservada, utilizando-se codinomes para citação de suas falas (sujeito 1, sujeito 2 e assim por diante). A análise dos dados segue uma visão sociocultural, por conseguinte, na apresentação dos dados primários será preservada a linguagem exata utilizada pelos sujeitos.

4. RESULTADOS

4.1 HISTÓRIA E CULTURA DO PEIXE ESCALADO E SECO AO SOL EM SANTA CATARINA

A pesquisa bibliográfica e as entrevistas realizadas foram essenciais para investigar o preparo do peixe escalado e seco ao sol, na região abrangida pela pesquisa.

Tem-se a secagem e salga de peixes como uma prática ancestral. TORGAL seculariza este preparo de secagem com a finalidade de conservar o peixe, ao citar:

Isto se realmente tais comeres faziam parte da dieta neolítica, como ele afirma, mas eu não garanto. Deixemos a loira cerveja de Ur, sacralizada para as cerimónias religiosas ou bebida nos soberbos festins de Assurbanipal. Esqueçamos os perversos banquetes da impúdica Semiramis. Viremonos, no âmbito deste capítulo, só para a Europa, incidindo na bacia do Mediterrâneo onde se comeria a celebrada «puls púnica», com bagas de alcaparreira; os filetes; de peixe secos ao sol -«pisci sciutti», ainda hoje comidos em Pantelária; a branca farinha dos Etruscos, citada por Ovídio (TORGAL, 1999, p.8)

Igualmente RIBAS (2016 p.40) corrobora a ideia da secularidade do preparo ao mencionar a salga e a secagem do peixe, já utilizada no Antigo Egito e Mesopotâmia, a cerca de 4 mil anos a.C., constituindo-se em um método tradicional de conservação dos alimentos.

Conforme TANCREDI e MARINS (2014, p 21), considerada a civilização mais antiga da humanidade, os sumérios (parte sul da Mesopotâmia), possuíam conhecimento sobre técnicas de salga de peixes e carnes.

Há também registro deste preparo no Brasil Colonial, utilizando a secagem para conservação, mais precisamente durante o povoamento de São Paulo, conforme consta em SILVA:

Não só a caça como também a pesca guarneciam os exploradores, que se abasteciam de provisões de dourados, jaús, pacus e outros peixes, cozidos em pequenas panelas ou atirados inteiros na brasa, com tripa e tudo, até ficarem quase carbonizados por fora – o que lhes dava um sabor delicioso, como conferiu mais tarde o etnólogo Hebert Baldus. Depois de assado e seco ao sol, o peixe era também pilado e transformado em farinha, carregada em uma pequena bolsa de pano, no bolso, por dias e noites a fio (SILVA, 2005, s.p.).

Conforme RIBAS (2016), a técnica foi trazida pelos portugueses e incorporada ao dia a dia local - e certamente robustecida pelos conhecimentos indígenas. O método resultou em uma preparação que visava a conservação para consumo próprio bem como a comercialização do peixe, já que na ausência de geladeiras, fatalmente o pescado seria impróprio para ingestão.

Virgílio Várzea, escritor, jornalista e político brasileiro (1863-1941), considerado o "escritor do mar" faz um minucioso relato sobre o peixe escalado, já em 1900, salientando as diferenças do preparo e consumo:

De manhã muito cedo já tudo está de pé e, bebido e aparado, arranjam-se os varais no terreiro, tiram-se grandes lascas de embira às bananeiras, rasgam-se estas em fibras finas, faz-se um pequenino furo à faca nas tainhas escaladas e passa-se aí o atilho, unindo-as duas a duas e as estendendo depois sobre as varas para secarem ao sol. As tainhas que têm de um a seis dias de sol chamam-se frescas, porque conservam ainda a umidade da salga: às que desse tempo e começam a ganhar uma cor amarelada e uma oleosidade nos talhos endurecidos, denominam-se propriamente secas. Esse peixe no estado frescal é o que há de saboroso; seco, porém, perde muito do seu valor sobretudo quando tem alguns meses, pois entra a cobrir-se de uma espécie de ponilha e a rançar, o que o torna às vezes intragável. A tainha frescal ou seca é de muita procura e consumo por esses sítios, onde se vende a 100 réis e mais, quando termina o inverno e o peixe torna-se menos abundante (VIRGILIO VARZEA, 1900, p.170).

Prossegue, citando espécies e destacando sabores das enxovas, tainhas e palombetas. Enfatiza que esta última, miúda e maior que a savelha, se escalada, conserva-se por anos, já que não é tão oleosa, chegando a substituir, inclusive, o bacalhau.

Complementa ainda com seu habitual relato poético:

Durante o inverno, quem atravessa os caminhos que cortam em várias direções e freguesias e arraiais da Ilha, não encontra uma casinha ou choupana em cujo terreiro se não ostente a secar ao sol, em varais, uma multidão de peixe escalado – tainha, enxova ou palombeta – desenhando um risonho quadro de fartura no meio dessas populações em geral pobres. Preso aos pares pelo atilho de embira, o peixe assim aberto e dependurado às varas delgadas, correndo em linha e horizontalmente sobre estacas e prumo, palpita vagamente ao vento, assemelhando-se, de longe, a enormes bandos de estranhas borboletas gigantescas, de uma cor térreo-amarelada, que pousassem ao acaso entre verdura à frente de cada vivenda (VÁRZEA, 1900, p.170-171).

Consta nas narrativas do folclorista e escritor Franklin Cascaes: “Num pealo, os pais viram a criancinha definhar-se que nem carne de peixe escalado que fica muito tempo ao sol”.

SILVA E SCHMITZ em seu apanhado sobre os ranchos em Florianópolis:

Dezenas de mulheres trabalhavam nas salgas de peixe no Norte da Ilha, beneficiando a sardinha para vender em outros mercados. A sardinha era descabeçada e colocada em prensas para secar, até ser disposta em caixas de 20 quilos. Essa prática era comum em vários pontos da Ilha, porque a sardinha era farta e não havia outro jeito de conservar o peixe num tempo sem geladeiras e máquinas frigoríficas (SILVA E SCHMITZ, 2018, p. 40).

Esta fala esclarece a importância das mulheres dos pescadores pois, se não participavam das pescarias, forneciam todo suporte quando os mesmos retornavam do mar. Eram as principais responsáveis pelo preparo e venda dos peixes escalados e secos.

A família de Adelaide também teve rancho próprio, mas muitas vezes o trabalho era comunitário. Em média, cinco mulheres cuidavam de escalar o peixe que no dia seguinte era colocado no sol para secar. No começo, o produto era vendido na Lagoa, de onde era transportado para o centro da cidade. Adelaide também escalou peixe, inclusive num período em que estava grávida, e lembra que ela e outras mulheres se divertiam nessa faina, apesar de ser um trabalho pesado. Eram tempos de muita tainha, anchova, corvina, pescadinha e até cação – as redes de arrasto traziam de tudo para a areia. (SILVA E SCHMITZ, p. 82).

A praia dos Ingleses, no Norte da Ilha de Florianópolis, permaneceu isolada até a década de 60, época em que as estradas para acesso ao centro eram péssimas, pois que lamacentas e instáveis. A luz elétrica ainda não se instalara no local. No período compreendido entre 1940 e 1950 a pesca artesanal nesta comunidade tornou-se mais intensiva. Em 1957 existiam 47 ranchos de pescador.” O

crescimento da atividade pesqueira despertou o interesse no comércio do peixe semiprocessado, e surge na década de 1960 as salgas”, chegando a possuir nove unidades fabris de peixe escalado, oportunizando à comunidade a primeira estratégia efetiva para ganharem dinheiro.

O trabalho nas salgas podia ser comparado ao trabalho de extirpação e da salga do peixe que era realizado nas casas conforme descreveu Virgílio Várzea, em 1900. O trabalho de escalar peixe nas cozinhas das casas era realizado principalmente pelas donas de casa e moças, que com muita destreza e alegria muitas vezes entravam madrugada a dentro na tarefa de abrir o peixe pelas costas, lanhar no sentido longitudinal, extrair a guelra, as ovas e a banha. O trabalho “só terminava quando a última tainha era escalada”. A banha extraída da tainha depois era derretida e transformava-se num azeite que era utilizado nas lamparinas (NOPES, p. 139).

Observa-se certa nostalgia no relato de pescadores. Muito embora tenha sido uma época difícil, a saudade é evidente. Destaca-se a importância do peixe seco nestes mesmos tempos de dificuldade. Os moradores do Pântano cresceram à luz da pomboca, lançando suas redes, salgando peixe e lutando para superar as intempéries da época.

Francisco Arsênio Thomaz, 85 anos, mora há seis décadas no costão à esquerda da praia do Pântano do Sul e herdou um rancho que foi do avô e do pai e que ainda está ali para atestar a vocação pesqueira da comunidade. Desde os 14 anos encarar os desafios do mar fez parte de sua rotina, como pescador até a medula que é. Na memória do velho pescador estão as imagens do bar Miramar, em frente à praça XV de Novembro, dos navios que movimentavam o porto da cidade e da ponte Hercílio Luz, que atravessou a pé. E mais, das caminhadas entre o Pântano e o centro da cidade, das salgas de peixe (que garantiam uma renda extra aos pescadores do Sul da Ilha).

SILVA (1992) relata a atividade pesqueira de baleias em Ganchos⁴ no séc. XVIII, cuja produção do óleo se destinava a suprir o mercado internacional, notadamente o europeu. Percebe-se o peixe seco como produto de permuta, produzindo assim, uma interessante cadeia e valor de troca, já que em dado momento, torna-se um “recurso ocioso”. Este excedente passa a fazer parte de escambos entre os pescadores e agricultores. Enfatiza a presença da mão de obra feminina no beneficiamento da pesca, que consistia em limpar, escamar, escalar e salgar a peça, em seguida expondo-a ao sol durante três dias.

⁴ cidade que se emancipou de Biguaçu, em novembro de 1963. Quatro anos mais tarde, o município recebeu o nome de Governador Celso Ramos, em homenagem ao ex-governador do Estado. Mesmo após o rebatismo da cidade, seus moradores ainda preferem ser chamados de gancheiros.

Anchova, tainha, peixe-espada, bagre, carapicu, sardinha estão entre os peixes eleitos para escalar. Entretanto, há uma preferência nítida de consumo no litoral catarinense: a tainha lidera, de longe, esta listagem.

Frita, assada inteira e na folha de bananeira escalada seca ou frescal e até no feijão como gostam os manezinhos. Escalada sobre a brasa perde grande quantidade de óleo e facilita a digestão [...] Depois de escalado, deixar o peixe livre, pendurado ao sabor do sol durante dois ou três dias, devidamente salgado.

4.2 OS SUJEITOS E A APRENDIZAGEM

Quadro 1 – Dados dos Sujeitos

LOCAL	SUJEITOS		IDADE	OCUPAÇÃO
	Homem	Mulher		
Barra do Aririú	1		71	comerciante e ex-pescador
Barra do Aririú	1		85	pescador aposentado
Biguaçu	1		63	comerciante e ex-pescador
Biguaçu			70	comerciante e ex-pescador
Costeira do Pirajubaé	1		76	pescador aposentado
Costeira do Pirajubaé	1		67	pescador aposentado
Costeira do Pirajubaé	1		69	pescador aposentado
Pântano do Sul		1	54	comerciante
Pântano do Sul		1	78	comerciante e ex-pescadora
Pântano do Sul	1		53	pescador e comerciante
Pântano do Sul	1		65	pescador
Pântano do Sul	1		67	pescador
Pântano do Sul	1		88	pescador aposentado
Pântano do Sul	1			
Ribeirão da Ilha		1	60	comerciante
TOTAL	11	3		
TOTAL GERAL	14			

4.2.1 A prática dos Saberes

Coentro, salsinha, cominho, cebola, limão, alho ou apenas o sal. Sal e sol. Dois três dias para alguns, poucas horas para outros, dependendo muito do resultado que se esperava. Varais repletos. Cuidado e atenção para que o "bicho

varejo”, nos dizeres dos entrevistados, não contaminasse a carne. Desfiado, na chapa, na panela, frigideira, ensopado, assado ou frito. Na salada ou até na pizza. Sal grosso, sal fino, sal médio. Diversas são as formas de preparo, todas resultando em um sabor único e incomparável dos bagres, corvinas, tainhas, cardosas, sardinhas, marimbauzinhos, papa-terra, cocorocas, anchovas, pescadinhas ou peixe-espadas, cada um com sua preferência. O que caía na rede era peixe. Peixe escalado que ia direto para o sal e sol.

Acompanhado por salada, vinagrete, arroz, feijão e, inevitavelmente, o pirão. Pirão que não pode faltar à mesa do manezinho⁵. Pirão d'água ou de *nylon*, pirão cozido, pirão de feijão; não importa, contanto que esteja disponível à mesa.

Pega o peixe, escala ele, se quer pra comer no outro dia deixa ele tomar um sol, dois dias, um dia, sol não muito forte, mas um sol que esteja sol, chuva não dá. Aí estende ele, seca ele como quiser, depois de secá, faz. O sal que enxuga. Salga a vontade, faz a vontade dele, Aí a gente guarda e faz o que quiser. Assa, ensopa. Quer ver coisa boa, pega uma espada, uma espada grande escala ela, bota no sol, depois ensopa, quero ver se a sra. diz o que é. O peixe escalado dá pra fazer assado. É o melhor jeito, ele não pode ver o fogo, num instantinho assa. E tem uma coisa: um espada escalada, o sujeito desfia ela e ensopa, você diz que é cação. Ele fica no varal, assim como roupa. A gente tem que dar um jeito nas moscas. É bom num lugar que tenha vento. Noutro dia nós escalemo uma aqui, botamo um saco de coisa por cima, abanava, mas ninguém mais faz porque não tem necessidade de fazer..(sujeito 1, Barra do Aririú - Palhoça, SC).

Nem só da carne do peixe, vivem os homens. A ova da tainha já é reconhecidamente uma iguaria. A moela (normalmente descartada pela maioria) é aproveitada e muito apreciada conforme relato do sujeito 3, em cujas festas familiares, era comumente servida "fritinha". Ressalta que o sabor é característico e a consistência semelhante à moela da galinha.

O sujeito 6 também chama a atenção para os sabores das entranhas do peixe:

Pegava ova, moela, fígado. Dava pra comer tudo isto. Quer coisa melhor que tem? Ova pra fritar, tainha, anchova, com café. Um café com pão e ova frita. (Sujeito 6, Pântano do Sul, 88 anos)

Mais uma vez fica evidente o consumo das entranhas, nas palavras do sujeito 3: “Ova, moela, isto tudo a gente comia, fritinho. Até hoje se come. Tipo a tainha. O fígado da tainha não fica tão gostoso. Igual fígado da galinha”.

⁵ Manezinho é o gentílico popularmente utilizado para designar os nativos de Florianópolis, capital de Santa Catarina,

A infância do sujeito 2 (Barra do Aririú, Palhoça, 71 anos) foi marcada pela escassez e dificuldades de toda sorte. Seu relato nos mostra que o peixe todo pode ser aproveitado, principalmente quando a fome se destaca.

A ova, às vezes até a tripa do peixe. Então a gente torcia pra que vinhesse peixe pra fazer aquilo ali pra nós comer as buchada do peixe. E era a única coisa que a gente tinha. Salgava bem salgadinho, botava na folha da bananeira, botava em cima da chapa e deixava. É... depois comia aquilo ali com café e farinha, pra alimentar mesmo. Porque a gente praticamente fazia uma, duas refeição por dia, pra alimentar [...] A tainha aproveita a moela e a ova. E muita gente pega o fígado também, que se aproveita da tainha. Anchova raramente alguém pede o miúdo dela. A gente tira. A ova da anchova é muito boa, eu não gosto da tainha e gosto da anchova. Ela não é seca.

Na objetividade e simplicidade do sujeito 4 (Pântano do Sul, Florianópolis. 78 anos), vê-se que o peixe escalado e seco serve de alimento inclusive como café da manhã:

Escalado, assadinho na brasa, às vezes a gente até comia cozido na água, botava um temperinho e comia com pirão de feijão. Só no sal, mais nada. Aí a gente deixava de molho se queria comer amanhã, deixava de noite de molho, lavava em 2, 3 águas pra tirar o sal. Botava um pouquinho de farinha..

O sujeito 5 (Pântano do Sul, 54 anos) deixa clara sua preferência pela tainha acompanhada do pirão de feijão

Normalmente a gente cozinha, não se come cru. Tu come com tudo, pirão é a melhor coisa que tem. Pirão de feijão. A tainha é incrível, este processo da tainha. Ela fica incrível, ela fica maravilhosa, se tu fazer escaladinha. Tu pega e cozinha ela e desfia assim né, tira da espinha, parte ela em pedaços cozinha, é como a carne seca, tu tem que cozinhar 2, 3 vezes para tirar aquele excesso de sal, né, senão quanto menos cozinhar, mais sal fica impregnado. A gente põe muito sal por causa dos bichos. A gente usa sal fino. E o sal é pra mosca não posar também né, porque eu acho que além de conservar, serve pra mosca não posar, porque se ela bota um ovinho, aí vira um cheiro...

Se exposto pouco tempo ao sol, de uma a seis horas aproximadamente (dependendo do preparador), o peixe recebe a denominação de “frescal”, inclusive não sendo denominado “seco”. Faz-se com pouco sal e este não é retirado para o preparo final, ou seja, sem dessalga ou hidratação prévia.

Escala a tainha um dia de sol, ela assada é uma beleza. Frescal né. Se pegar 3...4 dias de sol, só ensopado, porque o peixe quanto mais seco é ruim, tira muito o gosto. Na salmoura bota de manhã. O bom do peixe mesmo é escalou, botou no sol. Você come qualquer hora, como lá na brasa, pegou a tainha, a tainha frescal, dois de sol. Você faz o fogo a lenha, aquilo dá que é uma beleza né. Tem um sabor que é uma beleza.

Também as formas de se escalar o peixe, diferem um pouco entre si, mesmo apresentando semelhante resultados finais:

Escalá é a coisa mais fácil que tem. Com cabeça e tudo, corta pelas costas. Cortá pela barriga não presta. Se der nós escala pela barriga, mas pra assar na hora, pra vender não presta. O espinhaço sai melhor. Escalava o peixe e deixava a espinha⁶

O sujeito 2, hoje proprietário de uma peixaria relata sua infância difícil, quando a família se reunia para escalar toneladas de peixe para repassarem às vendas locais e vizinhas:

Pra escalar, é o seguinte: quando é com cabeça, abre ela, escala, porque muita gente faz e não vira a espinha. A gente já faz de acordo com aquele de “mil novecentos e antigamente” que nem minha mãe fazia né. Minha mãe trabalhava muito em cima disto aí, prestar serviço pra outras pessoas, que naquela época não tinha serviço. Então é assim, ó: fulano tinha duas toneladas de peixe pra escalar. Então ela pegava, tinha bastante filho né. Quando era a anchova, era com cabeça. Então cada um faz uma parte. ... era com escama, porque era peixe pra eles vender em armazém, então tinha que ser totalmente diferente de hoje. Pra conservar, bastante sal, daquele sal grosso, ela ficava num tipo de uma prensa, deixava escorrer, daí ficava lá, 3 dias no sol, no varal. Podia até pousar mosca, mas nunca que penetrava ovo ali por causa do sal, é muito sal.⁷

Complementa seu relato, ressaltando que a família toda se reunia para o trabalho, em uma verdadeira “linha de montagem”. Enquanto um limpava, o outro cortava, o seguinte se incumbia da salga. Minutos depois, estava pronto para ir ao sol.

Cinco horas da manhã a gente já tinha que tá de pé pra começar o ciclo de um fazia, cortava as bardana, outro fazia isto, outro fazia aquilo, até chegar na minha mãe E eu fazia os fardinhos de 15kg pra vender na venda, na época era nas vendas. Já seco. Aquele era seco mesmo, não era frescal. Ele quase era “imprensado” né? Ele ficava dentro de uma caixa, escorria 2-3 dias ali, depois botava no sol aí ele com 2 dias de sol, ele tava fininho, mas ele ficava bem amarelinho, aquilo ali só podia comer assim ó: o pessoal ferventava, desfiava e fazia ensopado. Ele é muito salgado. Não dava pra comer assim com arroz, só assado. Não. Ele tinha muito sal. Já o que a gente faz ... É que nem o bacalhau, só que era um sal grosso né. A gente nem vê mais este tipo de sal praticamente. Mas antigamente se tinha bastante.

O Sujeito 3, atualmente proprietário de estabelecimento comercial, opta por comprar o peixe já escalado, ou seja, aberto e eviscerado:

Eu trabalho com peixe escalado, trabalho com a tainha, na safra da tainha, que é no inverno. Uma das coisas que eu quero dizer, é que eu preparo o peixe escalado a partir do peixe fresco, por isso que eu trabalho com a

⁶Sujeito 1 (92 anos)

⁷Sujeito 2 (71 anos)

tainha só na safra. Dá o lanço da tainha, daí você tem tainha fresca, dá bastante né. Não foi ainda pra refrigeração, não foi congelada, este peixe é... pra mim, é o que que serve pra fazer o processo. Atualmente eu compro na peixaria. Ele já abre, limpa, abre pelas costas, já traz o peixe na forma escalada, o escalado que se fala, é a forma de abrir o peixe né. Daí eu faço o processo de maturação da tainha na gaiola, antigamente não se tinha estas gaiolas né.

Novamente vê-se diferenciações entre os preparos:

O sal de preferência é sal grosso. Pra salgar peixe, botar na moura lá, salgar cação, salgar peixe, 2, 3 dias depois botar pra secar era com sal grosso. Antes fica no sal, depois fica no sol. Eles bota aquela água toda aquela salmora toda, ele fica bem sequinho. Tem que cuidar, bota meio dia de barriga pra cima, depois bota de barriga pra baixo, 3, 4 dias e aí já tá seco. Cação, tainha, todo tipo de peixe que era maior, até marimbáuzinho, matava assim porque não tinha conservação se não fosse o sal.⁸

Os varais utilizados, ora para roupas, ora para os peixes, estavam constantemente lotados na fala do Sujeito 5 (54 anos):

Eu usava uma faca boa, e o peixe escalado ele é cortado pelo dorso, ele tem um processo de cortar. Tu não vai salgar o peixe tu abrindo na frente, ou fazendo ele lanhado. Não, não. O escalado tu tira e pega assim pela parte de trás e vai indo, vai indo, escalando por trás entendeu? Aqui a gente esticava no sol tá? Aqui tinha espaços mais lá pra cima no campo ali, que eles tinham aqueles varais enormes e colocavam nos varais. Eu peguei muito peixe secando no varal né, e eu ficava pensando: puxa, mas daqui a pouco eu vou botar a roupa aí, que nojo! Os peixe tudo pendurado no varal assim, como se fosse roupa. Nada que uma chuva não limpe. Eu achava estranho, mas não indagava muito não. Pra casa era no varal, mas se fosse pra comercializar, tinha um espaço pra pendurar o peixe ali. Só no sal. Sem tempero. Só sal e sol.

Aos 88 anos o sujeito 6 (Pântano do Sul), além de relatar o preparo do peixe, deixa clara sua contrariedade em relação ao presente

A forma de fazer era sempre a mesma. Tainha, anchova escala pelas costas. Outros peixe que temos no mar é pela frente né? A tainha custa secar, abre ela, bota salzinho e bota no sol pra pegar o gosto do sol. Mas isso aí é uns 20 anos atrás. Eu fui na casa de uma senhora aí, ela criou os filho todo naquela vida dela, de escalar peixe, fazer ensopado. Hoje qual casa aí que faz ensopado de peixe? Muito pouco. Hoje faz o peixe ensopado na base do tempero. Só querem fazer o peixe na força do tempero. Ontem mesmo mataram uma barbaridade de espada. Ensopado, assado só a tainha. Escala a tainha um dia de sol, ela assada é uma beleza. Frescal né. Se pegar 3-4 dias de sol, só ensopado, porque o peixe quanto mais seco é ruim, tira muito o gosto. Na salmoura bota de manhã. O bom do peixe mesmo, é escalou, botou no sol. Você come qualquer hora, como lá na brasa, pegou a tainha, a tainha frescal, dois de sol. Você faz o fogo a lenha, aquilo dá que é uma beleza né. Tem um sabor que é uma beleza.

⁸ Sujeito 4 (78 anos)

O sujeito 7 (Pântano do Sul, 67 anos) esclarece: todo o segredo está no manuseio da faca e compara o peixe ao bacalhau:

Escalar um peixe é fácil fazer né. Coisa mais fácil que tem é escalar um peixe, eviscerar ele, pelas costas ou pela barriga, é todo manuseio da faca, do jeito da habilidade de trabalhar. Igual fazer um bife. Se me perguntar se eu sei matar um porco ou um boi, eu não sei, pra escalar e desmontar e desossar, eu não sei. Mas um pescador sabe escalar um peixe. Nas antiga era tradição fazer [...] Hoje mais ou menos a abrótea, que é nosso bacalhau daqui. Aí quando dá bastante, ainda tem gente que escala pra sustento dele mesmo, não pra comercializar. Não. Não. E o peixe no sal é saboroso né. Ah... No carvão, na grelha, à moda portuguesa...Depois que escala pode fazer assado na grelha, ensopado, cozido, até no feijão, é como bacalhau você faz bolinho, bolinho de peixe escalado, ele fica uma delícia né. Peixe seco é muito saboroso.

O sujeito 9, 70 anos (Biguaçu-SC), deixa sua receita para o bagre, que preferencialmente deve ser desfiado:

Sabe escalar bagre? Bagre é o seguinte: a senhora corta a cabeça dele, aí abre pelas costas, ali tem um osso da cabeça que é o osso que fica aqui atrás da cabeça, quebra aqui com a machadinha, aí acaba, limpa, bota ele no sal, 5 dias no sal e bota no sol, a senhora tem que botar ele ali na caixa, couro com couro, não pode botar carne com couro. Tem que ser carne com carne, couro com couro, umas 48 horas. Tem que lavar. Desfia ele todinho. Bagre escalado tem uma solução só: é escalar de manhã. Bagre escalado frito já não é bom, O bagre assado de forno, já não é bom. O bagre escalado é mais pra desfiar.

Um relato pormenorizado do sujeito 11 (Costeira do Pirajubaé), aos 76 anos, tenta nos transportar ao passado para reviver as dificuldades de sua vida e cita o bagre como um dos peixes de sua preferência, para escalar:

Eu vivi muitos anos, nós pescava o bagre, tem vários tipos de bagre no nosso mar [...] Então nós pegava muito; aí meu pai pegava, levava naqueles balaio que ele carregava mandioca, naquela época de engenho né, levava na carreta e... a carreta com cavalinho, e lá no pasto onde a gente fazia, que era uma cachoeira que corria no meio do pasto, então lá as mulher se ajoelhavam e meu pai tirava a cabeça do bagre, com esporão e tudo, e só colocava pro lado só o toquinho com a carne, e ali sem cabeça, ele abria, as mulheres abriam e faziam assim ó: em duas parte, então aquilo ali era colocado no sol, igual um varal de roupa, não tem? Ali ...igual aquele varal de roupa que tem ali, ó. Então a gente colocava muito sal, ele tinha que tá grosso de sal pra não pousar bicho, sal que eles compravam de saco de 60kg, não era grosso nem fino, era médio. Então ali a gente trabalhava 15 dias, 20 dias, secando aquilo ali no sol, tirava e colocava. Tirava e colocava. Todo dia tinha que tirar e colocar carne com carne, não podia botar couro com carne, tinha que botar carne com carne, noutro dia a gente já pegava a dupla né? O peixinho que tava assim, o de cima e o de baixo, a gente abria e colocava nos varalzinho e ficava cuidando, ali na força do sol quente mesmo, pro sol secar. Então era um processo de 15 a 20 dias que meu pai levava pra secar 10 arroba, 8 arroba, 1 arroba tem 15kg, aí a gente secava tudo aí a gente botava na carroça quando tava prontinho a gente fazia aquele feizezinho, assim... aqueles molhinhos, a gente amarrava com a

imbira da bananeira ou um cipó, que não tinha corda, ou uma corda de manilha que ele usava lá, mas era cara, então pra não comprar, nós ia no mato tirava o cipó, meu pai preparava o cipó, ficava molinho e a gente amarrava.

Complementa mencionando que seco poderia durar meses:

Depois de seco, ele dura cinco, seis meses. A força do sal era tanta que ele ficava tudo amarelinho e pra tirar este sal, tinha que ser cozido, aferventado na panela, tinha que botar água, botar ele ali dentro e tirando, tirando aquele sal, até sair o sal pra desfiar ele pra fazer um ensopado, um assado de brasa, as nossas mãe levava um bocado de tempo, não leva um dia só não, levava 2 dia tirando o sal daquele peixe. Já a tainha já era diferente, ela tinha que ser dessalgada, e a tainha eram vendida na feira, nas venda assim também. [...] Não tinha um diferente do outro, tinha que ter o sal a todo vapor e sol pra secar.

Os diferentes relatos muitas vezes apresentam os mesmos resultados, o que é relativamente natural no meio. O sujeito 12 (Costeira do Pirajubaé, 69 anos), destaca a sardinha como sua preferida:

Eu abro a sardinha, tiro a espinha do meio, boto no tempero e boto no sol, no cordão assim, amarradinha tudo pelo rabo, pra depois comê fritinha, que ela fica crocante. Ah... aí eu coloco salsinha, cebolinha, boto todo tempero de peixe, boto no liquidificador, faço aquele molho, deixo ela de molho das 7 da manhã até meio dia, depois boto ela pra pendurar e ela vai pegando sol aí, 2... 3 dias ela tá bem sequinha, só passar na banha quente já tá pronta. Até peixinho miúdo eu faço às vezes. Às vezes eu ...na pescaria do camarão vem muito peixe miúdo, aí volta e meia eu trago este peixe miúdo do mar, já prontinho pra botar tempero. Limpo lá mesmo, enquanto a rede tá correndo eu já tô limpando o peixe às vezes, pra escalar. Fazer escaladinho porque daí ... pesco na região nossa da baía sul. Ultimamente é só aqui na região da baía sul. A sardinha escalada é muito gostosa. Eu prefiro às vezes uma sardinha escalada, do que uma tainha. Quer ver pra comer com pirão de água né? Ela fica mais salgada... daí faz aquele pirão só a farinha e a água, que a gente chama de pirão de água, e aí é muito gostoso.

4.2.2 A transmissão dos saberes e fazeres

Questionou-se se os sujeitos transmitiram seus conhecimentos da preparação peixe seco aos filhos ou outro descendente. Alguns ainda fazem, mas apenas para consumo familiar, já que não há mais a necessidade da comercialização e a geladeira contribui para a conservação.

Sujeito 1: “Pensa que o Pinto não sabe fazer? (filho dele). Esse aqui e aquele lá, fazem do peixe o que eles quer”.

Sujeito 2: “Este meu neto aí é fora de série. Ele já vem desde pequeno com a gente né.”

Sujeito 3 “Ensinei meus filhos a fazerem e gostam. Não modifiquei nada de quando aprendi.”

Sujeito 4: “Isto não aprende quem não quer. Esta geração moderna não quer nada disto né. Meus filhos comem muito peixe, sabem cozinhar, quando querem né. Mas o peixe escalado eles não sabem fazer. Ninguém faz mais.”

A fala do Sujeito 5 é repleta de indignação no que diz respeito a sua criação, repleta de autoritarismo e uma boa dose de machismo. Para evitar que esta relação se perpetue, optou por não transferir seus conhecimentos aos filhos.

Minha filha não faz porque ela não tá nem aí pra este tipo de coisa. Ela não quer aprender[...] não passei pros meus filhos, eles não querem saber. Não, não... eles não sabem nem o que é isto. A gente era mais obediente, a gente era criada assim pra fazer as coisa da casa, nós éramos criadas assim. Meus filhos eu não criei pra isto também, e a minha filha também acha que é um absurdo fazer as coisas da casa, entendeu? Aí eu penso assim ó: será que é certo eu querer fazer outra eu? Não. Porque eu também não acho certo. Eu não acho certo a mulher... era eu de mulher e eu tenho 3 irmãos, eu que tenho que fazer as coisas da casa. Meus irmãos não precisavam fazer. Aí eu não passei isto pros meus filhos, assim não. Eu acho que a minha filha também não tem que ser outra “eu”. Ela vai fazer só na hora que ela quiser, porque eu não fazia se eu quisesse, eu fazia porque eu era obrigada a fazer. Não tenho interesse em passar pra ela. Se ela chegasse perto de mim e dissesse “eu quero aprender”, eu ensinaria. Mas se ela não quer, eu não vou ensinar porque ... e não é só isto, tudo da vida entendeu? Eu não vou ensinar o que ela não quer aprender. Eu tive que aprender, porque a minha mãe queria que eu aprendesse. Não acho que ela tem que ser cópia minha, mais pela minha cabeça mesmo de achar que se ela tivesse interesse eu ia ficar até feliz, porque ela se viraria melhor. Ela é mais tipo assim: se ela quer alguma coisa pra comer, ela diz “ai mãe, faz isto aí pra mim!” eu vou lá e faço porque eu fui criada tendo que fazer as coisas.

O sujeito 6 carrega consigo seus conhecimentos, pois alega que não existe interesse da geração atual em aprender o legado: “Não ensinei pra ninguém. Olha, eu tenho um neto que só come pastel, uma coisinha... sanduíche... isto é comida? Não! Fazer, ninguém quer. Só querem comida pronta.”

Sujeito 8 (Pântano do Sul, 53 anos) embora o mais novo dos entrevistados, possui considerável bagagem, pois filho de pescador muito tradicional na região onde reside, recebeu todos ensinamentos de seus pais: “Não, não, nem ensinei meus filhos. Na verdade, não tem nem peixe pra fazer. E antes também tinha muito peixe [...] este ano não deu nada. Ano passado não deu nada... nada, nada. Então vai escalar como?”

Sujeito 9, igualmente antigo pescador e atualmente proprietário de uma peixaria na Grande Florianópolis, diz: "Não ensinei ninguém. Ninguém quer aprender. Meu filho não quer nem ficar aqui comigo. O peixe seco é um problema. Não vendo peixe seco aqui porque não tenho como cuidar né."

O sujeito 11 além de ter transmitido seu conhecimento para o filho, possui uma pequena gaiola onde, quando bate a saudades do sabor inconfundível, seca e prepara:

Passei pros meus filhos, inclusive a tainha até hoje eu compro a tainha lá no mercado, ou eles vendem na beira da estrada, se eu quiser seca ela, e mostrei pra eles como é que é feito. Meu filho tem uma gaiola lá e ele já fez isso aí, esse processo. E fica muito gostoso. O peixe...o sabor é outro, totalmente diferente. Aí a gente pega a tainha fresca, a gente abre ela assim em duas e coloca na grelha, ou a gente assa ali, mas ela não é seca, ela é, o peixe como vem do mar né? Como vem da praia. Então, agora... pra secar mesmo, pra ter o sabor e ser saudável igual o escalado e seco pelo sol, pode existir igual, mas melhor não existe.

Sujeito 12 igualmente justifica que não transmitiu seus conhecimentos, pois não tem quem queira aprendê-los: "Peixe escalado não tem pra quem passá. O mais difícil é arrumá prá quem passá. Porque hoje poucas pessoas já mexem com peixe a não ser o pessoal mesmo que já trabalham com ele em peixaria e coisa e tal né".

4.2.3 A necessidade da aprendizagem

Todos foram unânimes: aprenderam no seio familiar em função das condições da época, principalmente a financeira. Época de escassez e muito trabalho, segundo os relatos.

Sujeito 1: "Ah então, aprendi com o pai, a mãe e os tios. A família toda fazia. Já ia pro mar aos 9 anos. Sou igual minhoca né? Minhoca nasce e morre no mesmo lugar!"

Sujeito 2: "Eu fui pescador desde 8 anos, nós não estudamos porque na época não tinha condições de dar estudo. Só o básico. E depois fui trabalhar com meu pai."

Sujeito 3: "E este aprendizado vem da família, porque a minha família, da minha mãe, era daqueles que gostam de comer, gostam de cozinhar."

Sujeito 4: "Aprendi a escalar com minha mãe né, desde pequena. A culinária lá do bar é dela, dos meus antepassados, a gente não mudou nada."

Sujeito 5:

Aprendi porque todos aqui fazem, aqui as pessoas sabem fazer isto né. A gente vê a mãe da gente fazer desde criança, minha filha não faz porque ela não tá nem aí pra este tipo de coisa. Ela não quer aprender, mas a gente foi criada fazendo as coisas de casa então a gente fazia junto. Escalo peixe desde criança, desde sei lá, quando aprendi a mexer com faca né, 10 anos.

Sujeito 6: “Aprendi com minha mãe que já vivia de tempo atrás. Porque antes, todo peixe era escalado, de um tempo pra cá acabou o peixe escalado... As mulheres hoje em dia não querem mais fazer mais trabalho.”

Sujeito 8: “Sim, eu escalava no tempo que eu era criança. Meu pai e minha mãe me ensinaram. Aqui no Pântano eu peguei duas salga, salga né? Era duas casas só pra isto aí. Tinha aqueles tanque, escalava, jogava o peixe ali pra dentro”.

Sujeito 9: “Aprendi com minha família, minha mãe, meu pai, que já escalavam e botavam no sol. Igual a sardinha, o cardoso, escalava e botava no solzinho, só no sal.”

Sujeito 11: “Tenho 75 anos de idade, me criei na pesca junto com meu pai, alcancei ainda meu avô pescando e lá eu comecei com 12 anos de idade na pesca, ajudando meu pai. São 75 anos de vida, 63 de pesca.”

Mais em um tom de desabafo, o sujeito 3 revela a importância do peixe escalado e seco para reunir a família. Mesmo sendo uma antiga tradição familiar, acabou por morrer.

A gente tinha o encontro da família pra comer tainha, em junho. Não fazemos mais. Alguns tios já são falecidos, outros já estão bem velhinhos, tudo na casa dos 90 anos e aí alguns primos... ainda tentamos, mas depois parece que deu uma espalhada assim. Acho que o que falta aí, é alguém tomar a iniciativa, chamar todo mundo. Um ano era na casa de um, outro na casa de outro. Dá uma trabalhadeira danada. Mas era divertido. Antigamente todo mundo ajudava, todo mundo fazia, todo mundo limpava, organizava, e hoje em dia parece que as pessoas ficam só mais esperando ser convidado. E aí todo trabalho acaba ficando na mão de poucos, alguns nem agradecem e outros ainda acabam falando mal.

4.2.4 O Peixe escalado presente em eventos e comemorações

Não existe sociedade sem cerimônias festivas, sejam elas tradicionais ou modernas, particulares ou populares. As comemorações contribuem para a sistematização de uma identidade e cultura local.

Importante não somente para auxiliar nos difíceis momentos do ano, quando a pesca era escassa e havia o peixe seco para suprir as necessidades imediatas,

também nas festas populares esta iguaria se fazia e ainda se faz presente, de forma sazonal. Na Festa do Divino, utiliza-se a tainha; na Festa do Siri, comemorada em novembro, a anchova, atendendo a sazonalidade dos peixes.

O sujeito 2, atualmente dono de peixaria, mas pescador e filho de pescador foi responsável - por muitos anos - em suprir as festas populares da Grande Florianópolis com os peixes que eram servidos. Recomenda o vento sul para a secagem do peixe ao sol, pois, segundo ele, é o melhor e afasta as moscas.

Pra festa tem que ser limpinha já sem escama, salgado, seco, não tão seco, meio frescal. Frescal fica duas horas no sol, com vento. Vento sul é muito bom. Quanto mais vento mais forte e a temperatura mais baixa, melhor, porque aí não pousa mosca. Que tem todo este período: se botar um peixe e começa a pousar mosca, e ela vem a botar os ovos ali, o peixe já tá condenado. Então a gente trabalhava muito em cima disto aí: vento sul é bom. Quanto mais vento, melhor. Hoje eu não faço mais isto. A gente fez muito tempo. Eu como e faço pra mim, mas assim ó: em grande quantidade se precisarem, assim: eu quero 500 kg de peixe escalado, eu não faço mais isto. Não faço porque não tenho mais o lugar específico pra secar o peixe. Antigamente eu tinha aqui em cima da peixaria, os cavaletes com varais, tudo direitinho né. Usava, por exemplo, acordava 6 horas da manhã, botava o peixe, 10h tava tirando. Não tinha problema, era só tirar o peixe dali e embalar e botar na “câmera”. porque a “câmera” seca também, a friagem seca ela. Ela fica até mais bonita, ela dá uma coloração meio amarelinha, entendesse? Ela fica boa.

Prossegue, citando o quanto era trabalhoso para ele e sua família:

Mas hoje em dia não se faz mais nada disto. Nós começamos na festa de São José, há uns 20 anos atrás, mais ou menos, com 300 kg de peixe escalado. 300 kg!! Lá, eles assam na hora. Lá eles servem num pratinho, mais uns ingredientes que eles põem ali: arroz, feijão, salada né. E nós só preparava ela: salgava, preparava no carvão. Mas até hoje, se eles vim aqui – a gente tem contato, trabalhou 20 anos com pessoal maravilhoso, mas se eles vim pra mim fazer, eu não faço. Não faço porque não tenho espaço pra mim secar o peixe e mão de obra. Hoje tem a mão de obra e não é qualquer um que tu pode botar pra fazer um produto. Porque o produto tem que ser de qualidade, sempre assim ó: todas as festas que a gente botou, a gente botou em São José, na Fazenda, em Palhoça, na Enseada do Brito, em todas as festas do Divino a gente botava. Tinha um contrato com eles né? Festa do Siri, na época nós fazia horrores disto daí. Não dormia de noite, nem eu, nem minha mulher, nem meus irmão. Tudo trabalhando. quando não dava temperatura muito alta, vamos fazer tudo de noite. De dia a gente bota só escorrer e já guarda na “câmera”. Então era uma mão de obra fora de série.

Também relata um fato curioso e de certa forma hilário, ocorrido há anos:

Se a festa batia na porta, era eu que era o responsável. A festa era semana que vem. Não tem peixe!! Aí a gente se apavorava, corre de um lado, corre

de outro, liga pra um, liga pra outro, tal...Se o peixe chegasse quinta-feira e a festa era sábado, nós tinha que deixar este produto pronto até sábado, em dois dias. Então aquele corre-corre. Fazia um pouquinho, corre no sol, tirava, botava no sol. Convocava bastante gente assim, tanto voluntário, vinha um pessoal da festa nos ajudar, quanto nosso pessoal daqui que trabalhava na peixaria, era 5 ou 6. Mas era correria. Um dia nós tava naquela correria, correria, e bota peixe e tem que ficar só um pouquinho. Não tinha mais espaço aqui, eu fiz um varal de corda, aí botamos uns 50 peixes. Daqui a pouco deu uma rajada de vento, que daqui a pouco nós olhamos: tudo no chão! E eu tinha aparado a grama todinha, tá, e assim...não deu tempo de ciscar, o peixe bateu tudo em cima daquela grama, mas... ficou temperado. Meu Deus do céu, era um fazendo uma coisa, outro fazendo outra, até nós pará e este senhor, seu Milton, ele passou lá e disse “não! vou te ajudar!” E nós ficamos uma hora e meia tirando, lavando, limpando, bota mais um sal. De tu olhar um pra cara do outro e dizer “eu não mereço”. Não podia botar embaixo da torneira, senão tu tirava o primeiro sal dela né. Então tu tinha mais é que dar só uma lavadinha, tirar o grosso, e limpar a carne bem limpinha, botar mais um salzinho de novo e voltar... Temperada foi. E comeram!!

4.2.5 Decadência da prática com o surgimento da energia elétrica

Os entrevistados foram unânimes em afirmar que a prática de escalar e secar o peixe ao sol foi abandonada em função da chegada da energia elétrica, que trouxe consigo a possibilidade de conservar o pescado, congelando-o.

Para corroborar esta ideia, segue-se o resumo de algumas entrevistas.

Minha mulher sentava quando o Genésio chamava ela, escalava bagre, corvina e tainha. Hoje não se escala mais, porque tá cheio de câmara de congelamento. Antigamente não tinha gelo, não tinha como conservar de jeito nenhum, só salgar. Ela sentava escalava morro de peixe [...] Escalavam, naquele tempo não tinha geladeira. Aí escalavam pra guardar pra comer. [...] Agora eles “tragam” e só botar no gelo, mas naquele tempo não tinha gelo. Naquele tempo, eu já tinha 25 anos, não tinha gelo aqui, não tinha patrão, não tinha banheiro, não existia fogão a gás, não existia geladeira, foi em 1945, não existia nada disto aqui na Barra [...] O peixe fazia de vez em quando, quando sobrava escalava. Não tinha geladeira. Fazia pra vender pra fora, pra exportação, bem dizer. Vendia pra isso tudo aqui ó: município de Palhoça ali pra trás, tudo. São Pedro, Colônia Santana, São Pedro de Alcântara. Não preciso fazer peixe escalado, o filho faz. Ninguém come mais, porque preferem fresco. Igual camarão. A cultura tá morrendo toda, já morreu.⁹

A fala do Sujeito 1 deixa claro que a chegada do conforto, da tecnologia, suprimiu costumes consagrados: as reuniões familiares em torno de mesas ou bancadas para se escalar os peixes trazidos após noites em alto mar, os varais

⁹ Sujeito 1 (Barra do Aririú, Palhoça)

repletos enfeitando areal ou quintais, as conversas, risadas e segredos trocados em meio a tanto trabalho e suor. Este ritual já não existe mais.

Igualmente com o Sujeito 3 percebe-se a falência dos costumes em seus dizeres:

E assim da parte da cultura, da história a gente vê que as coisas vão se perdendo né. Tem muitas outras tradições que já se perderam e então a gente tenta em algumas, conter, resgatar de alguma forma. Esta é a nossa proposta desde que a gente abriu a pousada, a do restaurante sempre foi estar alinhado com esta cultura e fazer este trabalho aqui (sujeito 3, 60 anos).

Novamente vê-se a tecnologia (energia elétrica) como agente responsável pelo fim desta prática, na fala do sujeito 4 (Pântano do Sul). Não se pode deixar de observar, inclusive, a perda do sabor que o entrevistado aborda

Antigamente a gente vivia só de peixe escalado né [...] Escalou muito peixe aí, tinha duas salgas aqui no Pântano do Sul e o peixe não tinha tanto comércio, não tinha caminhões e caminhões, não tinha infra estrutura de geladeira destas coisas assim né, mesmo industrial que fosse [...] Eu não faço mais, não há necessidade, hoje todo mundo tem geladeira, escala o necessário né e agora tem muita peixaria, não havia tanta peixaria no mercado, tanta coisa, tanto transporte, estas coisas. Quem quiser secar um peixinho, seca né, mas pra si. O sabor é outra coisa, é como a carne seca, defumada assim né¹⁰

Na entrevista fornecida pelo sujeito 5 (Pântano do Sul), constata-se, mais uma vez, a perda do sabor que o peixe escalado e seco ao sol, proporciona, em comparação com o conforto hoje oferecido. Notadamente, o comodismo da vida moderna e seus aparatos tecnológicos deram lugar a muitas defasagens e subtrações.

Por isso que eu digo, as facilidades que a gente teve de lá pra cá, foi só as facilidades. Geladeira, muitos mercados – antes não tinha mercado. Hoje vai no mercado, tem tudo. Peixe fresco na frente de casa, mas o seco é mais gostoso. Por isso que eu tô dizendo, é mais um trabalho de não ter que ainda limpar, escalar e ter que ficar cuidando [...] é muito mais fácil eles chegarem com o peixe agora e já ter um caminhão frigorífico, como ontem, isto aqui tava cheio. Chegaram as espadas, coisa errada também, muito miúda. Isto aqui era só peixe, caixa... caixa tudo cheio de peixe. Jogam direto no caminhão frigorífico e já leva. Antigamente se chegasse com este peixe todo, ou teria que jogar fora ou se ele trouxesse vinha assim, ó: todo pessoal, máximo que eles puderem, pra naquela noite mesmo encher de sal e hoje estaria tudo pendurado no varal. Mas não precisou disto. O caminhão tava ali, já levou e pronto [...] ninguém tira do freezer pra escalar. E olha, é

¹⁰ Sujeito 4 (Pântano do Sul, 78 anos)

uma comida incrivelmente deliciosa [...] A gente faz muito isto, faz parte do nosso cardápio, mas a gente não seca. Se fosse seco, ele seria melhor, mas quem vai fazer? Mais fácil botar no freezer. Muito mais fácil do que botar pra secar. Ninguém faz isto. Então é só isto: é o comodismo de ter um freezer, e antes não tinha o freezer, simplesmente tinha que escalar, salgar e botar pendurado pra secar né, porque o sol com o sal ele seca.¹¹

O sujeito 7 (Pântano do Sul) cita o cação, cação anjo, viola e cação redondo, bagre e miraguá como sendo possíveis, também, de escalar e secar. Entretanto, destaca a proibição da pesca em detrimento da escassez de peixe no Pântano do Sul e enfatiza que não se escala atualmente por conta da chegada da energia elétrica no local.

Nas antiga não tinha freezer, não tinha geladeira, não tinha nada. Quando matava um bicho, era obrigado a escalar pra manter. Pra conservar. E hoje não, hoje nós temo tudo. A gente não escala mais por causa disso [...] antigamente, se escalava porque não tinha freezer, não tinha geladeira, então o que acontecia? Tinha que escalar pra conservar o peixe. Hoje não! Hoje você tem a geladeira. Por exemplo, a família dele ali que tem restaurante, eles tem uma câmara frigorífica. Eles compram peixe e botam lá dentro. Pra que escalar? Não adianta mais, não tem nem funcionário pra isto. Não tem não, hoje em dia não tem mais nada não, é trabalhoso¹².

Em meio à indignação pela proibição e restrição de pesca, o Sujeito 8 (Pântano do Sul) igualmente admite que o processo de escalar e secar um peixe ao sol, desapareceu em função da instalação da energia elétrica e consequente aquisição de geladeiras e freezers.

A chegada de freezer e geladeira contribuiu pra isto. As pessoas preferem a comodidade ao sabor. Não, não... nem ensinei meus filhos. Na verdade, não tem nem peixe pra fazer. E antes também tinha muito peixe. Hoje, ano passado na época da tainha, né... que é uma pescaria aqui no Pântano do sul, este ano não deu nada. Ano passado não deu nada... nada, nada. Então vai escalar como?¹³

O entrevistado denominado Sujeito 11 (Costeira do Pirajubaé), homem do mar, da lavoura, da labuta, em um depoimento muito emocionante, repleto de confissões, memórias e lágrimas, igualmente atribui à chegada da energia elétrica, o fim do preparo abordado neste trabalho.

Depois que entrou a geladeira, o freezer, hoje eles não secam mais nada. Não escalam mais peixe. Hoje se vive de peixe congelado [...] é difícil hoje secar um peixe, porque hj tem o freezer, tem a geladeira, tudo congelado, prejudica a saúde, ele ... o peixe congelado não é o peixe seco no sol,

¹¹ Sujeito 5, 54 anos

¹² Sujeito 7, 67 anos

¹³ Sujeito 8, 53 anos

aquele peixe era bem saudável, as pessoas comiam aquilo e a pessoa sempre tinha saúde, não é? Boa, porque a gente comia tudo natural. Hoje, hoje tá tudo diferente¹⁴

Em um relato mais objetivo, menos emotivo, contudo não menos representativo para a pesquisadora, foi o do sujeito 10 (Costeira do Pirajubaé) com sua fala carregada, típica do sotaque manezinho, que a exemplo dos anteriores cita

Antigamente aqui a gente fazia muito peixe escalado. Meu pai, minha mãe né? Peixe escalado, peixe seco, porque antigamente não existia geladeira né. Então a gente pegava, escalava o peixe, escalava muito e secava no sol [...] E hoje em dia eles não fazem mais porque a tradição tá se perdendo por causa disso. Hoje existe freezer e estas coisa toda.¹⁵

Com base nas entrevistas realizadas, conclui-se que a interrupção do preparo do peixe escalado e seco ao sol, deve-se exclusivamente à chegada da luz elétrica nas regiões abordadas.

Percebe-se o quanto as tecnologias tiveram e certamente ainda têm imenso potencial para modificar todo um contexto sociocultural. Na contramão desta constatação, vê-se, igualmente, que a cultura tem uma forte influência no desenvolvimento de tecnologias.

Pensar sobre o impacto que descobertas das últimas décadas causaram em culturas e tradições leva a grandes polêmicas. Antropólogos, filósofos, sociólogos divergem entre si, apresentando uns, cenários inspiradores, outros, uma realidade assustadora. Os avanços tecnológicos levam a mudanças correspondentes nos hábitos, mudanças na cultura, serviços e interação social. Entende-se que resistir à transição possa não ser tão saudável, já que significa desconectar-se do próprio tempo.

Estas e muitas outras mudanças possibilitaram igualmente à humanidade, a entrada em um universo cada vez maior e mais desconhecido. A utilização dos meios tecnológicos determina a conexão entre diferentes áreas do conhecimento, findando por aproximar novas realidades e estabelecer novas relações interdisciplinares. Desta forma, questiona-se se esse avanço tecnológico justifica a integração dos meios tecnológicos e a formação dessa rede de conhecimento, deteriorando algumas culturas e tradições, como constatado nesta pesquisa.

¹⁴ Sujeito 12 69 anos

¹⁵ Sujeito 10, 67 anos

4.2.6 Memórias

Cada um tem sua história repleta de aprendizagens, razões, valores morais e éticos. As dificuldades servem para fortalecer o indivíduo. As entrevistas mostram o quanto as lembranças servem de solo fértil para reviver bons e tristes instantes passados, mesmo se estes - os não tão felizes assim - deixaram incrustadas suas marcas.

O sujeito 1, hoje mais tranquilo financeiramente, perde-se em muitos momentos do passado, emocionando-se:

Trabalhava que nem cavalo e nunca tinha dinheiro na mão. Bom é agora, que o cara ganha sem trabalhar e come o que quer. [...] Naquele tempo era fogo, se trabalhava bastante e pouco tinha. Tinha peixe, tinha tudo e passava vez que ia e não tinha.

O sujeito 2 e sua família vibravam quando sobravam a ova e a buchada do peixe, que consumiam “fritinha e salgadinha, porque a gente praticamente fazia uma, duas refeição por dia, pra alimentar”.

O sujeito 4, igualmente se perde no passado e atesta o seu desgosto em relação ao “mundo atual”.

O que vinha, escalava-se. Eu vou dizer pra você, claro que é muito moderno hoje, tecnologia avançada, mas eu tenho saudade daquele tempo. A gente era pobre, mas era muita união, era muita coisa boa, era muita simplicidade né. O mundo tá muito pior. As pessoas que fazem o mundo pior.

Já o sujeito 5 guarda lembranças de sua infância quando corria à beira mar para receber os peixes e, por meio deles, conseguir uns trocadinhos

No meu tempo de criança a gente limpava o peixe na beira do mar pra ganhar dinheirinho pra comprar bala. Aí chegava as embarcações, tinha muito peixe, aqueles cação grande né, aí eles traziam pra cá e a gente - as crianças - iam limpar no mar, tirar areia, limpar o cação no mar, e daí a gente ganhava um cação e ia vender pra comprar bala, entendeu? Eles não precisam mais disto também né. A gente precisava, era mais difícil [...] é a necessidade antes eu tinha necessidade. Como a mãe mesmo diz, antes a gente tinha que fazer isto pra ter o pão pra comer (a respeito da necessidade de escalar e secar o peixe).

O sujeito 11, repleto de histórias de sua infância pobre e difícil, criado com mais dez irmãos, dependia dos pais que viviam da pesca, especialmente do bagre e do berbigão que, segundo ele, tinha em abundância na região. “Então foi um passado assim muito doído, mas também tem um outro lado bom, que era tudo natural”, diz ele.

A vida foi muito dura nesta região. Nós sobrevivíamos através do manguezal, através do berbigão que era extraído em cima do baixio lá do banco de areia, nós sobrevivíamos do siri, do peixe que a gente pegava, ainda tinha que vender pra alimentar o resto da família. O peixe escalado matou muito a nossa fome, né? Ele sempre teve presente na mesa das pessoas, o peixe além de saudável, ele era fácil de pegar, a gente tinha uma rede ia lá, pegava uma canoa cheia, entendeu? apesar dos materiais de pesca não ser iguais hoje... hoje é tudo na base do nylon né. Naquela época era de fio de algodão, a gente tinha que ir no manguezal cortar uma madeira que tinha, colocava aferventar uma casca que ficava vermelha pra colocar a rede de fio de algodão ali dentro pra ela aguentar 3-4 anos de vida. Porque se coloca só no fio de algodão, ela acabava.

As trocas eram comuns na época, servindo como reforço e paliativo nas refeições. O excesso de um, muitas vezes era a escassez do outro. Surge nas falas, as “vendingas”, pequenos comércios locais onde se encontrava de tudo um pouco.

Ali a gente comprava o arroz, o café, o açúcar; quem era do mar trocava com o pessoal da lavoura, porque este povo aqui era tudo lavoura. Isso aqui não era casa, isso aqui era tudo lavoura. Chácara de café, chácara de banana, enfim, uva... tudo dava aqui. Ali a gente saía vendendo nas vendas, não é? Tinha venda que pegava 2 arrobas, a maioria pegava 1 arroba porque pra não ficar o peixe muito tempo, e já ia vendendo, aí botava na entrada da venda assim, os pessoal vinha chegando, ia comprando em quilo e era assim nosso meio de sobrevivência [...] Então, eu passei por isso, eu, meus irmãos, toda minha família, família dela, e a gente sobreviveu através do peixe escalado.

4.3 ASPECTOS LEGAIS ACERCA DA SECAGEM DE PESCADOS

Órgão ligado ao Ministério da Saúde, a VISA¹⁶ (Vigilância Sanitária) fiscaliza comércios ligados diretamente ao consumo de alimentos e bebidas em geral, com respaldo legal; os restaurantes não podem realizar a secagem do peixe, uma vez que o alvará sanitário que lhes é concedido, limita-se à autorização para produzirem e comercializarem refeições.

Portanto, de acordo com a lei, a secagem de peixes previamente salgados, para fins comerciais (grifo do autor), somente pode ser realizada por indústrias que fabricam alimentos de origem animal e são devidamente fiscalizadas por órgãos vinculados ao Ministério da Agricultura, possuindo seus selos de inspeção (SIF - Selo de Inspeção Federal, SIE - Selo de Inspeção Estadual, e SIM - Selo de Inspeção Municipal).

No Estado de Santa Catarina o Decreto 31455, de 20 de fevereiro de 1987, lei estadual, portanto - que serve de base legal para os municípios -, cita em seu

¹⁶ A VISA segue a legislação emitida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e as legislações estaduais e municipais.

parágrafo 1º do Artigo 16 que "a industrialização do pescado, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação, só é permitida em estabelecimentos industriais devidamente licenciados pela autoridade de saúde".

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com os dados primários obtidos na pesquisa de campo, constatou-se que o preparo do peixe escalado e seco ao sol, deixou, paulatinamente, de ser realizado com o advento da eletricidade, a qual chegou ao centro da Ilha de Florianópolis somente em 27 de setembro de 1910; até então, os moradores da região dependiam dos acendedores de lampiões.

Sabe-se que a pesca tem os seus períodos de fartura e escassez ao longo do ano, motivo pelo qual o peixe foi salgado e seco conforme registros, aliado ao fato de não existir, na época, outro método de conservação. Atualmente os mais idosos ainda relembram como o peixe fresco era abundante em cada pesca, o que implicava na necessidade de preservação para as variações sazonais, transformando o pescado fresco em salgado e seco ao sol. Fruto de muito trabalho e expectativas.

No final do século XIX, o consumo de peixe fresco estava limitado aos próprios pescadores, ou seja, até a instalação de uma cadeia de frio consistente a população consumia o peixe escalado e seco. Naquele tempo, como relatado, a salga e a confecção de conservas eram paliativos indispensáveis para ampliar o tempo de consumo para além do período de pesca e da disponibilidade sazonal. O peixe escalado e seco ao sol poderia durar até meses. Paralelamente, garantia uma renda extra às famílias que preparavam em grandes quantidades e repassavam à população através dos pombeiros (vendedor ambulante que vendia de tudo um pouco: peixe, pomba, galinha, peru) ou diretamente nos pequenos comércios locais, mencionadas como "vendas" pelos entrevistados.

Apurou-se que, na atualidade, a salga e a secagem ao sol, deixaram de ser usadas pelo seu efeito conservante, uma vez que esta função foi substituída, como citado, pela refrigeração e até pelo congelamento do peixe. Os poucos que ainda preparam de forma muito ocasional, limitada e doméstica, apenas o fazem para desfrutarem das características próprias do sabor e também para se reconectarem ao passado, perdendo-se em lembranças. Conclui-se, portanto, que esta preparação está se encaminhando para uma tradição finita.

Não passou despercebido, igualmente, que a tarefa de escalar e secar o peixe possuía uma considerável participação feminina. Se a pesca era exclusivamente masculina, a continuidade do processo recebia o indispensável auxílio das mães, esposas ou irmãs dos pescadores.

A pesquisa apurou, também, que se há uma tendência para o peixe escalado e seco ao sol encaminhar-se para uma tradição finita, a responsabilidade não pode recair unicamente sobre a falta de registros como inicialmente se pensava. Existe, incontestavelmente, um desinteresse geral, tanto por parte dos detentores deste conhecimento em repassar suas técnicas, quanto por parte de seus descendentes, em receber este aprendizado. As facilidades e tecnologias da modernidade, contribuem para este descaso. As falas dos entrevistados deixam esta proposta bem clara.

Vê-se que o modo de produção industrial foi decisivo para transformar o desenvolvimento urbano e, inclusive, algumas tradições, gerando uma mudança de valores. Esta transmutação é um marco entre a separação do trabalho e do não-trabalho, tendo o fator tempo como principal motivo para sua ascensão.

Igualmente averiguou-se que a legislação vigente pouca ou nenhuma responsabilidade possui no que diz respeito a interrupção da transmissão dos saberes e fazeres desta tradição. A própria comunidade, nas entrevistas realizadas, não manifestou interesse algum em dar continuidade a esta prática, alegando dificuldades no preparo (por ser moroso e requerer um cuidado especial em relação aos insetos) e por ser atualmente desnecessário, já que se possui tecnologia para manutenção e conservação do pescado.

Alguns restaurantes disponibilizam o peixe escalado, ou seja, aberto pelo dorso e eviscerado, mas não seco ao sol, objeto desta pesquisa, alterando o sabor e o modo de fazer. Servem-no assado na brasa ou na chapa.

Dos doze sujeitos de pesquisa, apenas dois ainda preparam esta iguaria, utilizando-se da gaiola para impedir a infestação de insetos. Um deles, inclusive, pretende ampliar esta oferta. Serve em seu estabelecimento comercial apenas sob reserva e como percebeu a procura e aceitação, este ano optou por adquirir no inverno mais uma gaiola e oportunizar o preparo a um público maior. Percebe-se aí uma intenção de preservação desta memória.

O presente estudo está longe de se tornar definitivo. Ao término dele tem-se a convicção de que muito ainda falta para concluí-lo de fato. Percebe-se, igual e

nitidamente, o quanto ainda resta para assimilar, aprender e conhecer deste universo. As visitas aos pescadores, neste reduzido período de tempo, foram altamente enriquecedoras para a pesquisadora, modificando, inclusive, pontos de vista pré-concebidos. Fica, portanto, a sugestão para futuros estudos que complementem as informações aqui descritas.

REFERÊNCIAS

- AMARAL, Fabiana Mortimer; MULLER, Silvana Graudenz; REMOR, Carlos Augusto. **Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. Anais do VI Seminário em Turismo do Mercosul.** Saberes e Fazeres no Turismo: Interfaces. 9 e 10 de julho de 2010. Universidade de Caxias do Sul. Disponível em: https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf. Acesso: em 14 set.2021
- ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasil). **Comercialização de pescado salgado e pescado salgado e seco – cartilha orientativa.** Disponível em: <www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/cartilha_bacalhau.pdf>. Acesso em: mar. 2022.
- BOCKORNI, B.R.S.; GOMES, A.F. **A amostragem em snowball (bola de neve) em uma pesquisa qualitativa no campo da Administração.** Revista de Ciências Empresariais da UNIPAR, Umuarama, v. 22, n. 1, p. 105-117, jan./jun. 2021.
- BOLETIM DA COMISSÃO CATARINENSE DE FOLCLORE. Ed. 45-46, ano 1994-1994.
- BRAGA, Tony Marcos Porto; FARIA JUNIOR, Charles Henry; SILVA, Adrielly Alves; SILVA, Nayane de Macêdo Nicácio. Diagnóstico do comércio de Pirarucu nos mercados e feiras de Santarém, Pará. **Biota Amazônia, Open Journal system.** Macapá, v. 6, n. 4, p. 49-53, 2016. Disponível em <http://periodicos.unifap.br/index.php/biota>. Acesso em 30 jan.2022
- CASCAES, Franklin. **O fantástico na Ilha de Santa Catarina.** Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2015.
- CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação do Brasil.** v.1, São Paulo: Itatiaia, 1983.
- DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1986.
- EAGLETON, Terry. **A Ideia de Cultura.** São Paulo: Editora UNESP, 2005.
- FRANÇA, F..O. *et al.* **Mudança dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro.** UFES, 2012.
- GEMAL, André Luis; MARINS, Bianca Ramos; TANCREDI, Rinaldini C.P. **Segurança Alimentar no contexto da Vigilância Sanitária: Reflexões e Práticas.** Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. 288 p. Disponível em https://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/seguranca_alimentar_vigilancia_0.pdf. Acesso em 17 mai.2022.
- GIDDENS, Anthony. 2002. **Modernidade e identidade.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar. 233p.

HAGUETTE, Teresa Maria Frota. **Metodologias qualitativas na Sociologia**. 5a edição. Petrópolis: Vozes, 1997.

HALL, S. **A Identidade cultural na pós-modernidade**. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HALL, Stuart. **Cultura e Representação**. Rio de Janeiro, PUC-Rio. APICURI, 2016.

HOBBSAWM, Eric & RANGER, Terence (orgs.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. Págs. 9-23. Disponível em <http://lutasocialista.com.br/livros/V%C1RIOS/HOBBSAWM,%20E.%20Introdu%E7%E3o.%20In%20A%20inven%E7%E3o%20das%20Tradi%E7%F5es.pdf>. Acesso em 01 mai.2022

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Disponível em <https://www.ibge.gov.br/>. Acesso em: 23 dez.2021

LUNA, Sérgio Vasconcelos de. **Planejamento de pesquisa**: uma introdução. 2a edição. São Paulo: EDUC, 1999.

MACIEL, M.E. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin**. Revista Horizontes Antropológicos. Porto Alegre. Volume 7, 2001.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade**. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

MÜLLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana M. **A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais**. Revista Thema, [S.l.], v. 9, n.1, set. 2012. Disponível em: <http://revistathema.ifsul.edu.br/index.php/thema/article/view/92>. Acesso em: 16 set.2021

MÜLLER, Silvana Graudenz; RONCHETTI, Anita de Gusmão. **Identidade e Comida**: Gastronomia Tradicional de Florianópolis apreciada como Patrimônio Cultural Imaterial. Revista Memorare, Tubarão, SC, v. 3, n. 3, p. 37-53, set/dez 2016. Disponível em: http://www.portaldeperiodicos.unisul.br/index.php/memorare_grupep/article/view/4368/2935. Acesso em: 14 set. 2021.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio Cultural Gastronômico**: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais. Tese de Doutorado. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012. 288p.

MUSEU DO PEIXE SECO DA NAZARÉ. Disponível em <https://www.centerofportugal.com/pt/entity/museu-do-peixe-seco-da-nazare#article-content>. Acesso em: 25 abr.2022

NOPES, Adriane., **Ilha de Santa Catarina**, praia dos Ingleses entre modernização e memórias da tradição. Editora PalavraCom, 2014.

OGAWA, M. **Química do pescado: Umidade e Proteína**. In: OGAWA, M. e MAIA, E.L. (Eds), Manual de Pesca, v.I: Ciência e Tecnologia. São Paulo, Livraria Varela, 1999, cap. 4, p.29-48.

PIAZZA, Walter F.A. **A Colonização de Santa Catarina**. Florianópolis: Lunardelli, 1994.

POULAIN J-P & PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares**. *Revista de Nutrição* 2003; 16(4): 365-386. Disponível em:
<https://www.scielo.br/j/rn/a/WNW5t7bLQPcMNjP6RJKmRyM/?lang=pt&format=pdf>.
 Acesso em: 22 jan.2022

RIBAS, Liz Cristina Camargo Ribas (Organizadora) — Florianópolis: Publicação do IFSC, 2016. **Que peixe é este? O sabor da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina**

RONCHETTI, Anita de Gusmão. **Instrumentos de Captura, Sistematização e Disseminação de Conhecimento Tradicional e sua aplicabilidade em Gastronomia**. Orientador: Carlos Augusto Remor. 2015. Dissertação Mestrado em Engenharia e Gestão do Conhecimento - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2015.

SELLTIZ, Claire et alii. **Métodos de pesquisa nas relações sociais**. Tradução de Maria Martha Hubner de Oliveira. 2a edição. São Paulo: EPU, 1987.

SILVA, Célia Maria E. **Ganchos (SC): ascensão e decadência da pequena produção mercantil pesqueira** - Célia Maria e Silva. - Florianópolis: C. M. e Silva: 1992

SILVA, Danisio; SCHMITZ, Paulo Clóvis. **Rancho de Pescador na Ilha de Santa Catarina**. Danísio Silva, 2018. Disponível em http://www.pmf.sc.gov.br/arquivos/arquivos/pdf/16_07_2019_17.59.07.ce6a8911ee3534afe1fc796874044402.pdf Acesso em: 04 jan.2022

SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. 3 ed. SENAC, 2005. Disponível em https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=9vurDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT61&dq=peixe+seco+ao+sol&ots=J_cuWYLBlg&sig=aAaPvMqxLHJCPclae4YCd4Mj8rM#v=onepage&q=peixe%20seco%20ao%20sol&f=false. Acesso em: 02 mai.2022

TORGAL, Gonçalo José Soares dos Reis, **Subsídios para a história da alimentação**. Revista de Guimarães, Volume especial - Actas do Congresso de Proto-História Europeia, 1999, p. 661-667. Disponível em: <extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfndmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2F>

www.csarmento.uminho.pt%2Fsite%2Ffiles%2Foriginal%2Ff773a45ffb992fe38ac031e7514e0a56f4dbb4a.pdf&clen=698513&chunk=true. Acesso em 14 fev.2022

VÁRZEA, V. **Santa Catarina: a Ilha. Florianópolis**: Editora Lunardelli,1985 [ed. Original: 1900]. 240p.

WILLIAMS, Raymond. **Cultura e sociedade: 1780-1950**. São Paulo, Companhia Editora Nacional. 1969

APÊNDICE

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado(a) para participar como voluntário em uma pesquisa. Após a leitura e esclarecimento sobre as informações a seguir, no caso de aceitar fazer parte do estudo, rubrique todas as páginas e assine no final deste documento, que está em duas vias. Uma delas é sua e a outra é do pesquisador.

Título da pesquisa: *A Tradição do Peixe escalado e seco ao sol no litoral catarinense*

Pesquisador responsável: *Tânia Mara Perússolo*

Endereço: Rua Cândido Amaro Damásio, 1884 – Jd. Cidade Florianópolis (São José-SC)

Telefone para contato: (48) 99621-7544

O Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos é um colegiado interdisciplinar e independente, de relevância pública, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, criado para defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos. O CEP/IFSC está localizado dentro da própria Instituição, à Rua 14 de julho nº150 segundo andar sala 33B Florianópolis-SC CEP (correios): 88075-010). Horário de funcionamento definido de segunda-feira a sexta-feira das 8h às 12h e das 14h às 17h para contato dos pesquisadores e participantes das pesquisas. Telefone para contato (48)3877-9054 e e-mail cepsh@ifsc.edu.br.

O objetivo desta pesquisa é coletar informações e imagens a respeito da tradição do preparo e consumo do peixe escalado, no litoral catarinense.

A sua participação na pesquisa consiste em fornecer informações deste preparo, aprovar e autorizar minha presença em seu estabelecimento (ou qualquer outro que possa me indicar) – se for o caso -, para acompanhamento do preparo do peixe escalado, registrando com fotos, vídeos e entrevistas que lhe serão futuramente disponibilizados, caso haja interesse de sua parte. Os procedimentos aplicados por esta pesquisa eventualmente podem oferecer riscos (*Ressalta-se que toda pesquisa tem riscos, portanto, sinta-se à vontade para responder apenas o que lhe for conveniente, evitando o que pode lhe trazer desconforto, mesmo que sejam mínimos*). Caso ocorram efeitos indesejáveis o(a) encaminharemos para a Unidade de Pronto Atendimento mais próxima, sendo garantida assistência imediata, sem ônus de qualquer espécie a sua pessoa com todos os cuidados necessários a sua participação de acordo com seus direitos individuais e respeito ao seu bem-estar físico e psicológico. Os benefícios esperados pela sua participação na pesquisa

permitirão o registro das informações tradicionais deste preparo, que são detalhados em relatório de conclusão do curso, de modo que a sociedade possa se valer deste conhecimento. A atividade não prevê nenhum tipo de ressarcimento ou compensação material para os participantes.

As informações obtidas através da coleta de dados serão utilizadas para alcançar o objetivo acima proposto, e para finalizar o trabalho de conclusão do curso *a ser arquivado na Instituição*, resguardando sempre sua identidade durante todas as fases da pesquisa. Ao término da pesquisa, os resultados obtidos serão retornados à sua pessoa na forma de correspondência eletrônica (email). Você poderá recusar-se a participar ou retirar seu consentimento, em qualquer fase da pesquisa, sem penalização alguma. Caso não queira mais fazer parte da pesquisa, favor entrar em contato com o pesquisador responsável.

É garantida indenização diante de eventuais danos decorrentes da pesquisa a sua pessoa.

Após a leitura e esclarecimento de todas as dúvidas pelo pesquisador, o TCLE deverá ser rubricado por ambos (pesquisador e pesquisado), nas duas vias em todas as folhas e assinado em seu término.

CONSENTIMENTO DA PESSOA COMO PARTICIPANTE DE PESQUISA

Eu, _____, abaixo assinado, concordo em participar do estudo. Fui devidamente informado e esclarecido pelo pesquisador sobre a pesquisa e os procedimentos nela envolvidos, bem como os riscos e benefícios decorrentes da minha participação. Foi-me garantido que posso retirar meu consentimento a qualquer momento e ter acesso ao registro do consentimento sempre que solicitado.

Local: _____ Data ____/____/_____.

Assinatura do participante da pesquisa:

Assinatura do pesquisador responsável:

QUESTIONÁRIO

Entrevistadora: Tânia Mara Perússolo (contato: 48-99621-7544)

Entrevistado: _____

Data e local de nascimento: _____

Localização da comunidade da residência atual: _____

Identificação do preparo gastronômico : **PEIXE ESCALADO E SECO AO SOL**

01) Quando aprendeu este preparo?

02) Como (em que circunstâncias, com quem) aprendeu este preparo ?

03) Onde aprendeu este preparo?

04) Por que aprendeu este preparo?

05) Existe alguma “história” por trás deste aprendizado? Qual, caso positivo.

06) Normalmente, em sua comunidade, acompanham o peixe escalado com algum outro prato? Se sim, qual?

07) Já transmitiu este conhecimento para alguém? Quem?

08) Quando você aprendeu este processo, era exatamente desta forma? Ou sofreu alguma modificação?

09) Qual?

10) Saberria dizer porque a forma original foi alterada? (Se for o caso)

11) Que espécies você utiliza para o peixe escalado? Você tem preferência por algum?

12) Que insumos/condimentos são utilizados e de que forma? (tem ideia de quantidades ou a experiência lhe permite não medir ou pesar insumos?)

13) E antigamente, quando não havia tanta disponibilidade e facilidade na aquisição de produtos, como era feito este preparo?

14) Com que frequência era produzido o peixe escalado na sua família (ou comunidade)?

15) Aproveitavam algum tipo de festa ou comemoração?

16) E atualmente? O peixe escalado é preparado para comemorar alguma data ou é elaborado sem motivo específico?

17) Quais “equipamentos” ou utensílios são necessários para este preparo?

18)Quais variações (receitas) podem ser feitas com o peixe escalado? Em particular, na sua casa/rancho

19)Você conhece outras formas de preparo para escalar o peixe?

Muito obrigada pela sua colaboração

Tânia - 99621-7544

Tânia Mara Perússolo

TÍTULO DO TRABALHO

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado e aprovado para a obtenção do título de Especialista em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia pelo Programa de Pós-Graduação *Lato sensu* em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia (*Campus* Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina (CTE/IFSC).

Florianópolis, 12 de julho de 2020.

.....
Profª Ma.Liz Cristina Camargo Ribas
Coordenadora do Programa

BANCA EXAMINADORA

.....
Prof. Ma. Anita de Gusmão Ronchetti
Orientadora

.....
Prof. Dra. Silvana Graudenz Muller - Membro Interno

.....
Prof. Dra. Berenice Giehl Zanetti. - Membro Externo