

## **Do Guarani ao Açoriano: As influências alimentares na construção dos hábitos culturais e da tradição gastronômica de Governador Celso Ramos – SC**

From Guarani to Azorean: The food influences in the construction of cultural habits and gastronomic tradition in Governador Celso Ramos - SC

**Thuize Costa Jorge**

Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC – Florianópolis - Santa Catarina – Brasil

**Silvana Graudenz Müller**

Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC – Florianópolis - Santa Catarina – Brasil

**Resumo:** O presente estudo tem como objetivo pesquisar a gastronomia tradicional da cidade de Governador Celso Ramos, localizada no sul de Santa Catarina, e pretende elucidar as práticas alimentares, bem como, os principais alimentos que definem a identidade gastronômica local. Trata-se de uma pesquisa de natureza qualitativa e de caráter exploratório descritivo. A metodologia de pesquisa foi embasada na pesquisa bibliográfica e documental para a coleta de dados secundários e na entrevista coletiva e individualizada com senhoras acima de 70 anos para a coleta dos dados primários. Como complemento do estudo, após as entrevistas, foram realizadas oficinas práticas. Nos resultados alcançados pode-se constatar que das influências identificadas, aquela que apresentou maior relevância foi o uso da farinha de mandioca presente nas práticas alimentares cotidianas do povo de Governador Celso Ramos. Também se pôde analisar a importância do registro de práticas alimentares vivenciadas há décadas, pois as mesmas vêm sendo modificadas por técnicas mais rápidas e práticas.

**Palavras-chave:** Tradição Gastronômica. Governador Celso Ramos. Práticas Alimentares.

**Abstract:** The present study aims to research the traditional gastronomy of Governador Celso Ramos city, located in the south of Santa Catarina and aims to elucidate the food practices and the main foods that define the local gastronomic identity. It is a research of qualitative nature and descriptive exploratory character. The research methodology was based on the bibliographical and documentary research for the collection of secondary data and in collective and individual interviews with ladies over 70 years of age for the collection of primary data and, as a complement to the study, after the interviews, practical workshops were carried out. In the results obtained it can be verified that, of the identified influences, the one that presented more relevance was the use of the cassava flour present in the daily food practices in the town of Governador Celso Ramos. It is also possible to analyze the importance of the record of food practices experienced decades ago, since they have been modified by faster and more practical techniques.

**Keywords:** Gastronomic Tradition. Governador Celso Ramos. Alimentary practices.

## **1 Introdução**

Governador Celso Ramos é uma pequena cidade de raiz e alma açoriana, sendo evidente no modo de agir, falar e viver do povo gancheiro, apelidado por moradores da região, devido ao antigo nome da cidade, Ganchos. O município está localizado no litoral de Santa Catarina, sendo rico em belas praias que atraem turistas de vários estados e países. Com relação à economia da região, o que se destaca é a pesca e o turismo.

Sobre a gastronomia local é relevante salientar que, por ser um município abundante em fauna marinha, os pratos tradicionais são baseados em peixes, crustáceos e moluscos. Dos insumos legados pelos povos ameríndios aos açorianos, tem-se a utilização da farinha de mandioca presente nas práticas alimentares cotidianas.

Gôndara (2009) afirma que, o modo de ser de um grupo social representa sua identidade, entendendo como uma particularidade da cultura de uma comunidade, sendo no seu modo de agir, vestir, falar e se alimentar.

Segundo Gôndara (2009), podemos considerar a alimentação como uma significativa fonte de informações tanto de um determinado grupo de pessoas, quanto sobre um determinado período histórico,

porém não apenas no contexto das técnicas de preparo e de consumo, mas também como representações ligadas ao alimento, aos reflexos de fluxos migratórios e à própria estruturação da economia.

O presente artigo tem como objetivo apresentar a gastronomia tradicional da cidade de Governador Celso Ramos e, por meio de metodologia específica de pesquisa em Patrimônio, Gastronomia e Cultura, pretende elucidar as práticas alimentares e apontar quais alimentos participam da construção da identidade gastronômica local.

## **2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

### **2.1 CONTEXTO HISTÓRICO – GOVERNADOR CELSO RAMOS**

O Estado de Santa Catarina conta com 293 municípios, dentre eles Governador Celso Ramos. Localizado no litoral Catarinense, o município está a 50 quilômetros da Capital de Florianópolis. O acesso à cidade de Governador Celso Ramos é através da BR 101, entre Biguaçu e Tijucas, ou pelo mar (SIMÃO, 2012; SAGÁS, 2003).

Em 06 de novembro de 1963, com o nome de Ganchos, o Município conquista sua emancipação política. Em 12 de Maio de 1967 o nome ganchos é modificado, passando a chamar-se Governador Celso

Ramos. É relevante destacar que a modificação do nome do município de Ganchos para Governador Celso Ramos ocorreu em homenagem ao Governador do Estado, Celso Ramos (1961-1965), devido a importantes obras executadas no município (PMGCR, 2011).

Conforme dados da prefeitura de Governador Celso Ramos, o nome Ganchos se originou por quatro fatores: o formato de ganchos das enseadas; formato de anzóis utilizados pelos pescadores; formato de dois amplos ganchos na baía de tijucas; e a concepção de pescadores que avistavam três grandes ganchos nos morros, sobressalente da sombra e do reflexo do sol.

De acordo com autores, a comunidade de Governador Celso Ramos é originária de diversas etnias, sendo que predominam os descendentes europeus, especialmente açorianos e madeirenses. No entanto, antes da chegada dos imigrantes, conforme vestígios deixados na região, Governador Celso Ramos era habitado pelos índios carijós e pelos sambaquis. A região também foi ocupada pelos Itararés (Jê), sucedidos pelos Guaranis. Segundo dados, algumas localidades, em Governador Celso Ramos, possuem nomes guaranis: Tinguá, Anhatomirim, Juréia,

Guaporanga (SITE OFICIAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS, 2017).

Conforme Darella (2004), os guaranis sucederam os grupos pertencentes à tradição Itacaré e aos sambaquis, totalizando a última leva migratória antes da colonização européia. O autor ainda ressalta que o despovoamento dos índios Guaranis no litoral catarinense foram estratégias de fuga, dispersão, ocupação e manutenção de novos espaços.

Segundo Quezada (2007), o litoral catarinense foi conquistado por guaranis (1.500 - 900 A.P.), porém, o autor ressalta que ainda faltam muitas explorações que apresentem novas datações, pois ao que parece, a ocupação guarani foi mais prematura.

A respeito das sociedades Guaranis, os autores destacam que, como todas as sociedades indígenas conhecidas, os Guaranis se estabeleciam em um determinado espaço sem nenhuma preocupação em se fixar (ASSIS e GARLET, 2004).

Sobre o território de Governador Celso Ramos é importante ressaltar que: “A arqueologia comprova a ocupação humana na região, datadas de até 5.000 anos antes” (PMGCR, 2011, p. 21). Todavia, os açorianos se instituíram fortemente, transportando para Governador

Celso Ramos suas raízes e transferindo novos fundamentos aos seus hábitos culturais (SIMÃO, 2012; MELO, 2012; PMGCR, 2011).

Com destino à Santa Catarina, os primeiros casais de açorianos embarcaram no Porto de Angra, Ilha Terceira, nas galeras Jesus, Maria, José e Sant`Anna e Senhor do Bonfim, em 21 de outubro de 1747. Os povoadores, que eram pessoas pobres, se deslocaram para a região seduzidos pelas propostas do governo português, no qual receberiam terras, ferramentas e animais domésticos. Após setenta e oito dias no mar, os casais açorianos desembarcam em 06 de janeiro de 1748. Distribuídos dentre a Ilha de Santa Catarina e a Terra Firme, e logo em São Miguel (MELO, 2012).

Ainda sobre a colonização, o autor destaca:

A partir de 1748, com o processo de colonização do Sul do Brasil, o número de pessoas a ocupar a região vai aumentando. O desembarque em São Miguel, com quem Ganchos mantinha estreita ligação e regiões próximas a Ilha de Santa Catarina dos casais açorianos, promoveram um fortalecimento na ocupação da região (MELO, 2012, p. 24).

Com base nesses fatores, aos poucos foi alavancando o povoamento da costa norte do município, onde estão localizadas as comunidades de Ganchos do Meio, Ganchos de Fora e Canto de Ganchos. É importante salientar que outros fatos devem ser considerados. Em 1742, devido o processo de expansão de ocupação da Armação da Piedade, nasceu o primeiro empreendimento industrial baleeiro, atraindo inúmeros moradores para a região, que se dedicaram à pesca artesanal e a agricultura para seu sustento (MELO, 2012).

Governador Celso Ramos tem uma população estimada em 14.229 habitantes (IBGE-2017). Composto por 16 bairros, 11 são fortemente explorados por turistas, em razão das belas praias, costões e ilhas que se encontram em seus arredores. Favorecido por sua colocação geográfica, o município conta com mais de 30 praias. Algumas bastante visitadas por turistas nacionais e internacionais, outras desconhecidas. Atualmente o município recebe cerca de 100 mil turistas por ano (PMGCR, 2011).

E sobre o lugar, a prefeitura de Governador Celso Ramos assim menciona: “Quem visita Governador Celso Ramos pela primeira vez fica encantado com suas belezas naturais e a hospitalidade de seu

povo, mas pouco conhece sobre a sua história e pode até pensar que por aqui é tudo novo, estimulado pelo turismo (...)” (PMGCR, 2011, p. 6).

Simão (2012) destaca que Governador Celso Ramos, ou Ganchos, é marcado por seu linguajar “manézinho”, herdado dos açorianos, que mantém o sotaque de um jeito ligeiro de falar, bem como antigas expressões, traço característico de um povo simples.

## **2.2 COSTUMES E CULTURA – Um encontro da cultura Açoriana e Guarani**

Da cultura açoriana observa-se o saber fazer das rendas de bilro, das manifestações religiosas, do jeito cantado de falar. A cultura açoriana é notável no povo gancheiro, especialmente nas manifestações de cultura popular. É na arquitetura, nas crenças e nos costumes da população “gancheira” que está a alma açoriana e a força dessa gente, memorizando a história dos “gancheiros” (PMGCR, 2011). Da cultura Guarani destaca-se o uso da mandioca e todos os produtos obtidos a partir dessa raiz, do uso do milho, da pesca com canoa (MÜLLER, 2012).

Concordando com Müller, o autor ressalta que nos cultivares de origem Guarani estão presentes a mandioca, o

feijão, a batata doce, a abóbora, o amendoim, a banana, e diversas frutas (GIORDANI et al., 2010).

A cidade que acomoda inúmeras comunidades pesqueiras continua mantendo os hábitos dos antepassados. Os homens confeccionando tarrafas, canoas e barcos ou remendando suas redes para que em seguida possam ir pescar. As mulheres fortificando o artesanato, alinhavando seus crivos e bordados a mão, mantendo viva sua tradição (PMGCR, 2011).

Existe também a dança folclórica do boi de mamão, o terno de reis e a farra do boi. Esta última conservada mesmo estando proibida atualmente (MELO, 2012).

Melo (2012) destaca que a Farra do boi é uma festa polêmica que acontece na cidade, sendo considerada a mais esperada do ano pelos moradores. Segundo os mais antigos, o nome farra do boi foi dado pelas novas gerações que aproveitam a chegada da Semana Santa para farrear entre amigos com muita música, comida e bebida.

Falando sobre tradição açoriana os autores afirmam que:

Os principais eventos rituais realizados pelos descendentes de açorianos na Ilha de Santa Catarina resultam da conjugação de três fatores: o calendário oficial da Igreja, o

catolicismo popular brasileiro e o antigo modo de vida agrário-pesqueiro, influenciado pelos ciclos das estações. Em outras palavras, as festas e ritos tradicionais de base açoriana estão marcados, em primeiro lugar, pelas celebrações litúrgicas consagradas pela Igreja Católica Romana: Advento, Natal, Epifania de Reis, Quaresma, Páscoa e Pentecostes (ALVES e LACERDA, 2012, p. 12).

Para Leitão (2016), a cultura tem forte influência na escolha alimentar. Observa-se que em Governador Celso Ramos, durante a Páscoa, os católicos ainda fazem prática do jejum e da abstinência da carne na Sexta-feira Santa, substituindo a carne vermelha por peixes e frutos do mar. Na região, os moradores esperam ansiosamente a chegada da Semana Santa para se reunirem e prepararem seus tradicionais caldos de peixes. Também é hábito dos gancheiros na Semana Santa o consumo de canjica, amendoim torrado, farinha de amendoim, cozidos de batata doce e aipim.

Justificando essas práticas, dados da prefeitura de Governador Celso Ramos afirmam que, vestígios comprovam a existência dos índios habitando a região, praticando a caça, a pesca e o cultivo de mandioca, milho, amendoim, batatas e

abóbora. Segundo Soentgena e Hilbert (2016), os povos ameríndios elaboraram práticas, das quais, até hoje são presentes e milhões de pessoas se beneficiam.

A religião é presente em Governador Celso Ramos. Os gancheiros ainda mantêm a fé e a cultura herdada pelos açorianos, celebrando com grande devoção o dia de São Pedro, padroeiro dos pescadores, e Nossa Senhora dos Navegantes, padroeira da cidade (PMGCR, 2011).

Falando em religião, atualmente, cerca de 80% da população gancheira é Católica. No entanto, algumas denominações religiosas estão crescendo em Governador Celso Ramos, como a Igreja Presbiteriana e a Igreja Evangélica Assembleia de Deus (PMGCR, 2011).

### **2.3 A MANDIOCA E O PEIXE: Principal fonte de renda e alimentação em Governador Celso Ramos**

Em Governador Celso Ramos encontrava-se uma natureza abundante. Em meados do século XIX, os navegadores estrangeiros passavam pela região e se encantavam com papagaios, macacos, tatus, cobras, tucanos, onças e beija-flores; além dos caranguejos, mariscos, ostras e as diversidades de peixes. Havia muita árvore de madeira nobre, além de frutíferas:

abacaxi, maracujá, goiaba e araçá, além da abundância em algodão, milho, batata, abóbora, amendoim, cana-de-açúcar e mandioca. Os principais alimentos eram a mandioca e o peixe (PMGCR, 2011).

A pesca é uma atividade de extrema importância na cidade de Governador Celso Ramos, envolvendo até hoje grande parte da população masculina e exigindo grandes esforços e árduas horas de trabalho (MELLO, 2012).

Sobre a pesca o autor ressalta:

Passado e presente convivem juntos quando se observa o trabalho do pescador. Como nos velhos tempos lutam pela sobrevivência enfrentando as dificuldades típicas da profissão. Vivem dias de fartura e de escassez, enfrentam tempestades e calmarias, dias e noites de trabalho. Sonham com o dia de voltar para a casa e abraçar os familiares. Isso não mudou mesmo com o passar dos tempos (MELO, 2012, p. 57).

A atividade pesqueira é arriscada e, assim como a roça, era uma das poucas opções de trabalho na cidade. Comparando ao trabalho no mar, as atividades agrícolas eram desenvolvidas na comunidade, se destacando o cultivo da farinha de mandioca. Sua produção servia tanto para o consumo da família quanto para

abastecer o mercado nacional (MELO, 2012).

Quando os açorianos chegaram ao litoral catarinense procuraram cultivar o trigo, que era a grande fonte de alimentação. Entretanto, o trigo não vingou e os açorianos aprenderam com os povos indígenas a fazer a farinha de mandioca. Com isso, ajustaram a tecnologia dos moinhos de trigo para os engenhos de produção de farinha de mandioca (MÜLLER, 2012).

A prefeitura de Governador Celso Ramos (2011, p. 45) afirma que: “Os engenhos representam a fase do apogeu econômico vivido pela agricultura em Governador Celso Ramos”. No município, o bairro de Areias de Baixo é conhecido por ter sido a maior comunidade agrícola, devido à grande quantidade de roças de mandioca e de engenhos que ali existiam. Dali era levado para Ganchos: frutas, verduras e farinha de mandioca (SIMÃO, 2012).

Sobre os engenhos de farinha, a prefeitura de Governador Celso Ramos ressalta:

(...) Visitar um engenho é fazer um passeio pela história de uma das principais atividades econômicas de Governador Celso Ramos durante dois séculos, em que no

inverno toda a família, auxiliada pelos vizinhos, se envolviam na lida da farinhada, atividade que atravessavam noites e era acompanhada de cantorias até o romper do dia (2011, p. 45).

Conforme Melo (2011) relata, eram desses momentos que surgiam as produções à base de farinha, como a rosca de massa e o beiju. Os proprietários de engenhos abasteciam suas casas com um tanto de farinha e o outro montante reservavam para a venda ou troca de produtos. Já as famílias que não tinham engenhos, usufruíam os engenhos dos outros e como pagamento, ofereciam parte dos produtos produzidos.

Atualmente, poucos engenhos de farinha são encontrados em Governador Celso Ramos, mas sem dúvidas foi um trabalho muito importante para os gancheiros, pois, nos bairros onde não havia pesca, cultivava-se a farinha de mandioca e, através de troca de produtos, todo o município consumia o tradicional pirão com peixe (PMGCR, 2011).

## **2.4 GASTRONOMIA LOCAL**

A gastronomia é uma demonstração cultural marcante, onde a cozinha simboliza a cultura, a memória e a identidade de um povo (LISBOA, 2015). Complementando esta informação Sousa

(2010, p. 3) salienta que: “Manter viva a alimentação e culinária de uma comunidade é poder valorizar a sua história e a sua identidade”.

Tratando-se de um município rico em fauna marinha, os peixes, crustáceos e moluscos fazem parte dos hábitos alimentares locais, assim sendo preparados: fritos, ensopados, cozidos ou grelhados. Além disso, o município consome diariamente a farinha de mandioca, principalmente na preparação do tradicional pirão (PMGCR, 2011).

A prefeitura de Governador Celso Ramos (2011) afirma que, na sobremesa, os gancheiros dão preferência ao arroz doce, bolinhos de chuva, queijadinhas, doces de mamão e de abóbora, utilizando farinha de mandioca para comer com melado, laranja e até melancia.

## **3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Esta pesquisa adotou uma abordagem qualitativa que, de acordo com Günther (2006), suas maiores características são a adaptabilidade e flexibilidade, no qual se aplicam instrumentos e procedimentos específicos, requerendo grande cuidado ao descrever cada passo da pesquisa. A pesquisa qualitativa é aquela que atua



principalmente com dados qualitativos, ou seja, os números e as conclusões baseadas nas informações coletadas representam um menor papel na análise do entrevistador (DALFOVO et al., 2008).

O estudo possui também um caráter exploratório descritivo que, conforme a citação do autor, o objetivo principal é a descrição das características de determinada população, em que dentre os objetivos da pesquisa salientam-se levantar as opiniões, atitudes e crenças de uma determinada população (GIL, 2008). Complementando esta informação, Gil ainda ressalta que as pesquisas descritivas e as exploratórias são as que habitualmente se preocupam com a atuação prática. Para Révillion (2003), o método exploratório é utilizado geralmente para a identificação de variáveis e também para geração de hipóteses que devem ser incluídas dentro da pesquisa.

O instrumento utilizado para a coleta de dados foi a entrevista in loco, com roteiro estruturado. Este instrumento, por sua vez, torna as entrevistas mais rápidas e mais fáceis de serem gerenciadas. Para Oliveira et al. (2012), o objetivo de utilizar a entrevista na pesquisa como método de coletar dados é abordar e explorar experiências e pontos de vista,

crenças e motivações dos indivíduos entrevistados.

Para a realização das entrevistas, foi utilizado um roteiro composto por questões abertas e fechadas aplicadas em sete mulheres com idade acima de 70 anos, moradoras dos bairros de Ganchos do Meio e Jordão, naturais do município de Governador Celso Ramos-SC.

A coleta de dados ocorreu através de entrevistas individuais, com duração de aproximadamente 30 minutos. Após o término dos relatos das entrevistadas foram observadas as respostas e analisadas as experiências, costumes e produções gastronômicas tradicionais de cada uma delas. As entrevistas foram focadas em preparações que eram comumente consumidas, bem como os insumos mais utilizados, podendo-se observar o uso da mandioca em várias produções.

Logo após a conclusão das entrevistas foram selecionadas duas mulheres, uma de cada bairro para a realização de uma oficina prática. A oficina prática foi a segunda técnica utilizada para a coleta de dados, realizada por meio de observação e participação de um preparo de produção gastronômica escolhida pelo entrevistador.

Para a seleção das senhoras a fim da realização da oficina prática, foi

utilizado critério de disponibilidade, proatividade e afinidade. A primeira oficina foi realizada com Aurêa Jorge Oliveira, moradora de Ganchos do Meio. A segunda oficina foi realizada com a senhora Maria Lidia Costa, moradora do bairro Jordão.

Cada oficina prática teve duração de aproximadamente 1 hora e 30 minutos que, ao ser presenciada, agregou grande valor a pesquisa.

## **4 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Serão apresentados a seguir os relatos das práticas alimentares e das produções tradicionais relativas ao uso da mandioca. Além disso, será exposta análise geral dos relatos descritos, considerando as experiências vividas e os saberes e fazeres das entrevistadas como complemento dos estudos.

### **4.1 RELATOS**

#### **4.1.1 AURÊA JORGE OLIVEIRA**

A entrevista iniciou com os relatos de Aurêa Jorge Oliveira, uma senhora de 75 anos, nascida em Governador Celso Ramos-SC e moradora do bairro de Ganchos do Meio desde o seu nascimento. “Dona Aurinha”, assim conhecida na comunidade, traz muitas recordações do seu passado, acima de tudo das suas

práticas alimentares. Das muitas dificuldades enfrentadas, desde os 12 anos de idade, Dona Aurinha ajudava sua mãe e avó na cozinha, aprendendo vários pratos que eram tradicionais naquela época, como por exemplo: polenta doce com arroz, ensopado de mamão verde, peixe cozido no feijão com pirão de feijão e muitos outros. De todas as lembranças, ressalta a utilização da farinha de mandioca na preparação de bolos assados e fritos. Era frequente a produção e o consumo do bolo de farinha de guerra, que basicamente utilizavam ovos, açúcar, farinha de mandioca e água. Em formato redondo, eram envolvidos em folhas de bananeira e levados para assar na chapa do fogão a lenha.

#### **4.1.2 MARIA LIDIA COSTA**

A segunda entrevista aconteceu com Maria Lidia Costa de 74 anos de idade. Dona Maria, como era conhecida, nasceu em Governador Celso Ramos-SC e reside no bairro do Jordão. O diálogo desenvolveu-se em recordações vivenciadas e relatadas, sendo o enfoque experiências de seus saberes e fazeres e práticas alimentares durante sua fase de adolescência e juventude. Vindo de família muito humilde, aos 14 de idade Dona Maria começou a auxiliar sua mãe nos

afazeres domésticos e trabalhar no engenho de farinha que pertencia aos seus familiares. Em seus relatos, destaca as preparações que dali aprendeu, e uma das preparações mais marcantes foi o “bolo de manapança”, composto por massa de mandioca encalada, ovos, açúcar natural e temperos a gosto. A “manapança” geralmente era produzida e consumida por trabalhadores e proprietários de engenhos de farinha, pois utilizavam os mesmos fornos de cobre que torravam a farinha de mandioca para assar os bolos. Maria Lidia também relata algumas preparações muito consumidas em sua casa, como: mineira de folha de taiá com pirão de feijão, café com leite e farinha de mandioca, conhecido como “mamaco”, arroz branco com banana frita e outros.

#### **4.1.3 LINDAURA CARDOSO FERNANDES**

A terceira entrevista foi realizada com a Senhora Lindaura Cardoso Fernandes, 81 anos, nascida e criada na cidade de Governador Celso Ramos-SC, residente no bairro de Ganchos do Meio. Durante a entrevista, Dona Lindaura relata com muito humor e saudosismo seu tempo de mocidade. Aos 12 anos de idade auxiliava sua mãe nos afazeres da casa e aprendia com ela a elaboração dos pratos

que eram postos a mesa. Por necessidade e falta de opção, a farinha de mandioca estava sempre presente em sua casa, e ela ressalta que a utilização da farinha de mandioca em suas preparações eram frequentes no café com leite ou no pirão com peixe, porém a preparação que mais se recorda era o “peléco”, que se trata de um enrolado de massa de farinha de mandioca assado na chapa de fogão a lenha, composto por ovos, açúcar, farinha de mandioca, água ou leite de vaca e temperos a gosto.

#### **4.1.4 ENEDINA ANATALIA PEREIRA**

As entrevistas continuaram e a quarta entrevistada foi a Senhora Enedina Analita Pereira, de 85 anos, nascida em Governador Celso Ramos-SC e moradora do bairro de Ganchos do Meio. A entrevistada expõe os tempos difíceis e as dificuldades que enfrentou para ter o que comer em sua infância e adolescência. Dona Enedina relata que desde muito nova ajudava sua mãe em casa e afirma que na cozinha também era frequente a utilização da farinha de mandioca. Recorda que aos 17 anos de idade se deslocava para trabalhar no bairro vizinho onde existiam engenhos de farinha e ali, em troca dos serviços prestados, trazia como

recompensa cestos de “beiju carcado”, que era composto apenas por massa de mandioca, açúcar e sal, e depois de misturar os ingredientes eram amassados com as mãos e expostos sob o forno de cobre pertencente aos engenhos de farinha.

#### **4.1.5 MARIA NUNES DA SILVA**

A quinta entrevista foi realizada com Maria Nunes da Silva, de 87 anos de idade, natural de Governador Celso Ramos-SC e moradora do bairro do Jordão. Dona “Maria do crivo”, assim conhecida pela comunidade, relata suas experiências e expõe a rotina vivida nos tempos de mocidade. A entrevistada desde muito cedo trabalhou para ajudar seus pais e aos 8 anos de idade, além de confeccionar o tradicional crivo, auxiliava nos engenhos de farinha que pertenciam aos seu familiares. Dentre todas as lembranças de produções gastronômicas à base de farinha de mandioca, Dona Maria descreveu a produção do “maneca da folha”, um bolo composto de massa de mandioca crua, ovos, açúcar e temperos a gosto, preparado no broto da bananeira, onde suas pontas eram amarradas e levadas para assar no forno a lenha. Relatou também, muitas outras preparações feitas com farinha de mandioca e afirma que estas ainda estão

presentes em sua mesa e são consumidas frequentemente por seus filhos e netos.

#### **4.1.6 JULITA COSTA DE SOUZA**

A pesquisa deu continuidade com a entrevista realizada com a senhora Julita Costa de Souza, atualmente com 77 anos de idade, nascida em Governador Celso Ramos-SC e residente do bairro do Jordão. Dona Julita relatou suas experiências adquiridas na adolescência e contou que aos seus 14 anos de idade já auxiliava sua mãe nos afazeres de casa. A entrevista foi focada em produções gastronômicas tradicionais e sobre isso afirmou, que dentre os muitos pratos consumidos naquela época, a maioria era utilizado a farinha de mandioca, e descreveu umas das preparações mais produzidas por ela, chamada de “rosca de massa”, composta por: massa de mandioca, ovos, água ou leite de vaca, açúcar, sal, banha de porco e temperos a gosto. A rosca era coberta por folhas de bananeira e levada para o forno a lenha para assar. Dona Julita relata que atualmente em alguns lugares se encontra a rosca de massa e ela ainda consome, porém afirma que o sabor é incomparável ao daquela época.

#### **4.1.7 ANTONIETA LUIZA M. OLIVEIRA**

A sétima e última entrevistada foi Antonieta Luiza Miranda Oliveira, 83 anos de idade, nasceu em Governador Celso Ramos-SC e reside no bairro de Ganchos do Meio. “Dona keta”, assim conhecida pela comunidade, relatou os tempos de dificuldades enfrentadas em sua mocidade. Entre 13 e 14 anos de idade ajudava sua mãe na cozinha e, assim como as outras entrevistadas, não tinha muito acesso a variados insumos, tendo como principal alimento em sua casa a farinha de mandioca. Uma das preparações mais produzidas e consumidas foi o tradicional “bolinho de farinha de guerra”, composto por farinha de mandioca, ovos, água e açúcar, fritos na banha de porco. Antonieta afirma que, mesmo em meio a tantas variedades de insumos, a utilização da farinha de mandioca continua sendo indispensável em suas preparações.

#### **4.1.8 RESULTADOS DA OFICINA**

A primeira oficina foi realizada com Aurêa Jorge Oliveira, moradora de Ganchos do meio, sendo selecionada uma das preparações mais consumidas por ela, chamada “bolo de farinha de guerra”. Na produção foram utilizados: ovos caipira, açúcar refinado branco, farinha de mandioca branca, cravo e água fervendo, o bolo foi envolto em folhas de bananeira e

assado em uma chapa de ferro. A segunda oficina foi realizada com a senhora Maria Lidia da Costa moradora do Bairro do Jordão, das preparações mais lembrada e preferida pela senhora foi escolhido o “bolo de manapança”. Para a produção utilizou-se: massa de mandioca encalada, ovos caipira, açúcar natural demerara, cravo e erva doce. O manapança também foi assado em chapa de ferro.

Nos resultados pode-se observar que em ambas as preparações, os bolos não ficaram iguais aos de antigamente, pois as técnicas e utensílios vêm sendo modificados gradativamente.

Após as entrevistas e oficinas práticas, as senhoras autorizaram a exposição de fotos e concordaram com o registro e publicação de seus relatos para fins acadêmicos por meio de assinaturas em documento de permissão de veiculação de nome e imagem, arquivada pelo entrevistador.

## **4.2 ANÁLISE GERAL DOS RELATOS DO CONSUMO DA FARINHA DE MANDIOCA**

Ao retornar ao passado de Governador Celso Ramos por meio de pesquisas e entrevistas, pode-se idealizar

como subsistiam seus antigos moradores (MELO, 2012).

Durante as histórias expostas por mulheres idosas, foram relatadas as memórias dos hábitos alimentares e das produções gastronômicas consumidas durante o século XX. Para Santelle (2008, p. 231), “Cada estrutura culinária é única, e resulta da evolução social e cultural dos povos e regiões”.

Das muitas lembranças foram narradas as dificuldades enfrentadas, os aprendizados adquiridos com mãe e com a avó na troca de experiências, e atividades rotineiras que faziam parte do dia a dia dessas mulheres.

Por meio das pesquisas, pode-se observar que a cidade de Governador Celso Ramos mantém várias características dos antepassados, entretanto, devido ao desenvolvimento industrial, os hábitos alimentares e o modo de cozinhar vêm sendo modificado.

No decorrer das entrevistas citou-se o uso do fogão a lenha, que devido às novas tecnologias, foi praticamente excluído das casas das entrevistadas. O fogão a lenha era um utensílio culinário quase que indispensável para algumas das preparações gastronômicas daquela época.

Após a entrevista houve a preparação do “bolo de farinha de guerra”

e do “bolo de manapança”. As duas produções eram realizadas até meados do século XX em fogão a lenha e o método de cocção foi substituído pelo fogão industrial, pois as entrevistadas não possuem mais o fogão a lenha em casa. Em ambas as preparações utilizou-se uma chapa de ferro, semelhante a dos fogões a lenha, porém nos resultados, pôde-se observar que devido às substituições dos utensílios os resultados não são os mesmos.

Segundo Assunção (2009), atualmente não se encontra mais espaço para o fogão a lenha na cozinha, pois houve a substituição pelos valores da modernidade, que diferentemente do passado, tudo deve ser preparado com praticidade e rapidez.

Complementando esta informação, Gôndara (2009) ressalta que o ritmo agitado do dia a dia demanda refeições mais práticas e rápidas, resultando no afastamento dos padrões mais tradicionais da alimentação.

Contribuindo, Oliveira (2017, p. 799) afirma que:

(...) as escolhas e preferências alimentares podem ser muito diferentes e levando em conta aspectos que não são econômicos. Podem ser por suas percepções

sobre a saúde, podem ser por questões de gosto, estritamente psicológicas, podem ser por aspectos de organização do trabalho, podem ser por razões estéticas ou médicas ou, no caso de vegetarianos, podem ser por motivações filosóficas.

Entretanto, após conhecer a identidade gastronômica gancheira e analisar tantas produções sendo substituídas, foi relevante o registro de práticas alimentares com a utilização da tradicional farinha de mandioca. Segundo Gôndara (2009), é através de manifestações que se formam a identidade gastronômica cultural de uma região, permanecendo ao longo do tempo os ingredientes, técnicas de preparo e rituais relacionados à degustação.

De acordo com Müller (2012, p. 116):

O reinado da mandioca vem acompanhando gerações e gerações nas suas mais variadas formas de preparo. Todavia, algumas preparações elaboradas com farinha de mandioca, comumente consumidas há décadas atrás, vêm sendo substituídas por produções feitas com farinha de trigo.

Para Santos e Bezerra (2014), identificarmos as memórias à cultura

alimentar da cidade e se aprofundar na história compreendendo seus rituais, desejos e preferências, podemos conhecer o principal alimento consumido pelos moradores de Governador Celso Ramos-SC, que é a farinha de mandioca. Esse alimento é o principal legado dos povos indígenas aos europeus que aqui vieram morar, na busca por fortuna e amor.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo deste estudo foi analisar a gastronomia tradicional da cidade de Governador Celso Ramos-SC, juntamente com suas práticas e conhecimentos alimentares. Por meio das pesquisas pôde-se observar a forte influência do uso de determinados insumos, como a mandioca, que pertenciam em épocas pré-colombianas aos hábitos alimentares dos povos ameríndios e atualmente são encontrados nos hábitos alimentares do povo gancheiro.

A metodologia adotada, através de entrevistas junto com mulheres idosas nascidas na região - considerando suas experiências vividas, seus saberes e fazeres - possibilitou a compreensão dos resultados. Sobre as práticas alimentares, observou-se o uso frequente da mandioca em preparações tanto doce quanto salgada, podendo ser considerado um alimento

indispensável na mesa dos moradores de Governador Celso Ramos.

Conforme as pesquisas e relatos das entrevistadas, no século XX, o peixe e a mandioca eram as principais fontes de renda e consumo dos nativos. A troca de produtos nos bairros onde não havia pesca era realizada com o cultivo de mandioca. Assim todos os moradores tinham acesso aos derivados da mandioca e aos peixes e frutos do mar.

Com o propósito de valorizar práticas alimentares vivenciadas há décadas na cidade de Governador Celso Ramos-SC, por meio de entrevistas e oficinas práticas registradas, foi possível analisar as modificações e substituições de utensílios culinários por equipamentos modernos, tornando as preparações mais rápidas e práticas. Observa-se também que os resultados das produções não são iguais aos de antigamente. As modificações dos utensílios alteram o gosto e aspecto final da preparação.

Ademais, é relevante ressaltar a importância do registro de práticas alimentares vivenciadas há anos, que gradativamente vêm sendo modificadas, porém jamais esquecidas. Como implicações estratégicas derivadas desses resultados, podemos apontar a possibilidade de contribuições vindas das

instituições de ensino, envolvidas nos processos de pesquisa e extensão na área da Gastronomia Brasileira.

Essa contribuição pretende aperfeiçoar os métodos de identificação e sistematização dos conhecimentos desta área, de modo a implementar formas de salvaguarda, que resultem na disseminação, valorização e preservação dos patrimônios Gastronômicos locais para as novas gerações.

Salvaguardar um bem cultural de natureza imaterial é apoiar sua continuidade de modo sustentável. É atuar no sentido da melhoria das condições sociais e materiais de transmissão e reprodução que possibilitam sua existência.

O conhecimento gerado durante os processos de pesquisa é o que permite identificar de modo bastante preciso as formas mais adequadas de salvaguarda. Uma maneira de salvaguardar esses saberes e fazeres é com projetos de extensão nas próprias localidades, financiados pelas prefeituras locais, para ensinar as novas gerações que já desconhecem grande parte da identidade gastronômica local.

Os saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional precisam urgentemente de ações de pesquisa, valorização e disseminação que



possibilitem sua preservação, não só com intuito da manutenção e desenvolvimento da identidade local, mas também para fomentar as diferenças locais e contribuir para o desenvolvimento regional e para uma economia criativa.

### Referências

ASSIS, Valéria de; GARLET, Ivori José. **Análise sobre as populações guarani contemporâneas: demografia, espacialidade e questões fundiárias.** Paraná, v. LXIV, n. 230 Págs. 35-54, 2004. Revista de Índias. Disponível em: <<http://revistadeindias.revistas.csic.es/index.php/revistadeindias/article/viewFile/409/477>>. Acesso em: 10 nov. 2017.

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. **Alimentação e sociabilidade: apontamentos a partir e além da perspectiva simmeliana.** Florianópolis/SC, V. 43, n. 2, p. 523-535, Outubro de 2009, Revista de Ciências Humanas, EDUFSC. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/revistacfh/article/view/2178-4582.2009v43n2p523/12493>>. Acesso em: 28 set. 2017.

AUZANI, Symone Cortese da Silva; GIL, Laura Perez; GIORDANI, Rubia Carla Formigheri. **Políticas públicas em contextos escolares indígenas: repensando a alimentação escolar.** Espaço Ameríndio. Porto Alegre, v. 4, n. 2, p. 25-51, jul./dez. 2010. Disponível em: <<http://www.seer.ufrgs.br/index.php/EspacoAmerindio/article/view/10105/10497>>. Acesso em: 02 out. 2017.

BEZERRA, José Arimatea Barros; SANTOS, Alice Nayara dos. **Sabores, comidas e memórias no município de Pedro II, Piauí/Brasil.** São Cristóvão, n.

2, Edição Especial, p. 124-138, Ago/2014. Revista Geonordeste. Disponível em: <<https://seer.ufs.br/index.php/geonordeste/article/view/3103/pdf>>. Acesso em: 27 set. 2017.

DALFOVO, Michael Samir; LANA, Rogério Adilson; SILVEIRA, Amélia. **Métodos quantitativos e qualitativos: um resgate teórico.** Revista Interdisciplinar Científica Aplicada, v.2, n.4, p.01- 13, Sem II. Blumenau, 2008.

DARELLA, Maria Dorothea Post. **Territorialidade e territorialização guarani no litoral de santa catarina.** Revista tellus, n.6, abril 2004.

FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA. **Governador Celso Ramos/SC** <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/governador-celso-ramos/panorama>>. Acesso em 09 out. 2017.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** Editora Atlas S.A., 6ªed.. São Paulo, 2008.

GÔNDARA, José Manoel Gonçalves; MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin. **Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos.** Disponível em: <<http://www.uesc.br/revistas/culturaeturismo/ano9-edicao1/3.pdf>>. Acesso em: 22 out. 2017.

GÜNTHER, Hartmut. **Pesquisa Qualitativa Versus Pesquisa Quantitativa: Esta é a questão?** Universidade de Brasília Psicologia: Teoria e Pesquisa, Vol. 22 n. 2, p. 201-210. Brasília, 2006.

LACERDA, Eugênio P.; ALVES, Joi Cletison. **Mapeamento do patrimônio cultural das comunidades açorianas de**

**Santa Catarina.** Tese de mestrado em Antropologia Social e Cultural, apresentada à Universidade de Lisboa, através do Instituto de Ciências Sociais em 2010. Disponível em: <[http://nea.ufsc.br/files/2012/08/Artigo-jo\\_i\\_eugenio.pdf](http://nea.ufsc.br/files/2012/08/Artigo-jo_i_eugenio.pdf)>. Acesso em: 21 out. 2017.

LEITÃO, Emília. **A influência da religião na alimentação: Estudo exploratório.** p.76, 2016. Dissertação de Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar apresentada à Universidade Aberta. Disponível em: <<https://repositorioaberto.uab.pt/handle/10400.2/6262>>. Acesso em: 10 out. 2017.

LISBOA, Patrícia. **Turismo cultural e patrimônio sob a perspectiva da gastronomia: o caso da mandioca.** Revista de Turismo Contemporâneo – RTC, Natal, v.3, n. 1, p. 1-15, jan./jun. 2015. Disponível em: <<https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/article/view/6059>>. Acesso em: 15 out. 2017.

MELO. Adauto Jorceli de. **Ganchos, memória do ontem: vida, linguagem e identidades.** Governador Celso Ramos, 2012.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais.** Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento Florianópolis, SC, 2012. Disponível em: <<http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/96414>>. Acesso em: 20 out. 2017.

OLIVEIRA, Anelise Rizzolo de. **Entre comidas, subjetividades, ciência e**

**antropologia: um caminho acadêmico de Jesus Contreras.** Between meals, subjectivities, science and anthropology: an academic path of Jesus Contreras. Entrevista conduzida por Anelise Rizzolo de Oliveira. Universidade de Brasília. Revista Demetra (2017). Disponível em: <<http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/29917#.Wj1PuNKnHIU>>. Acesso em: 24 Nov. 2017.

OLIVEIRA, Verônica M. DE; MARTINS, Maria de F.; VASCONCELOS, Ana C. F. **Entrevistas “em profundidade” na pesquisa qualitativa em administração: pistas teóricas e metodológicas.** 15º SIMPOI, São Paulo, 2012. Disponível em: <[http://www.simpoi.fgvsp.br/arquivo/2012/artigos/E2012\\_T00259\\_PCN02976.pdf](http://www.simpoi.fgvsp.br/arquivo/2012/artigos/E2012_T00259_PCN02976.pdf)>. Acesso em: 29 set. 2017.

PREFEITURA DE GOVERNADOR CELSO RAMOS. Aspecto Histórico. Disponível em: <<http://www.governadorcelso Ramos.sc.gov.br/municipio/index/codMapaItem/33829>>. Acesso em: 07 out. 2017.

PREFEITURA DE GOVERNADOR CELSO RAMOS/SC. **Cultura Açoriana: identidade do povo gancheiro.** Secretaria Municipal de Educação e Cultura. São José/SC: Premier, 2011.

PREFEITURA DE GOVERNADOR CELSO RAMOS/SC. Turismo. Disponível em: <<http://governadorcelso Ramos.sc.gov.br/turismo/>>. Acesso em: 07 out. 2017.

QUEZADA, Sergio Eduardo Carrera. **A terra de Nhanderu: organização sociopolítica e processos de ocupação territorial dos Mbyá-Guarani em Santa Catarina, Brasil.** Dissertação apresentada como requisito parcial à obtenção do grau de Mestre em Antropologia Social pela

Universidade Federal de Santa Catarina.  
Florianópolis/SC, 2007.

RÉVILLION, Anya Sartori Piatnicki. **A Utilização de Pesquisas Exploratórias na Área de Marketing**. RIMAR - Revista Interdisciplinar de Marketing, v.2, n.2, p. 21-37, Jul./Dez. 2003.

SAGÁS, Claudirene Bernardina. **Resgatando a história da localidade de palmas no processo ensino-aprendizagem da criança** Universidade do Vale do Itajaí. Biguaçu, 2003.

SANTELLE, Odete. **Antropologia e Alimentação Saúde Coletiva**, São Paulo, Brasil, vol. 5, n. 26, janeiro/fevereiro, p. 231, 2008. Editorial Bolina. Disponível em:  
<<http://www.redalyc.org/pdf/842/84202602.pdf>>. Acesso em: 21 out. 2017.

SIMÃO, Miguel João. **Ganchos: Pesca, Maricultura e Turismo**. Blumenau: Nova Letra, 2012.

SOENTGEN, Jens; HILBERT, Klaus. **A química dos povos indígenas da América do Sul**. São Paulo, vol.39, n.9, Nov. 2016. Disponível em:  
<[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-40422016000901141&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-40422016000901141&script=sci_arttext)>. Acesso em: 23 out. 2017.

SOUSA, Rose Maria Martins Gomes de. **Alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa - Florianópolis (Ilha de Santa Catarina - Brasil)**. Tese de mestrado em Antropologia Social e Cultural, apresentada à Universidade de Lisboa, através do Instituto de Ciências Sociais em 2010. Disponível em:  
<<http://repositorio.ul.pt/handle/10451/2377>>. Acesso em: 17 out. 2017.