

# TÉCNICAS DE SALGA E SECAGEM DA TAINHA NA ILHA DE SANTA CATARINA - PRESERVANDO SABERES E FAZERES

DAYNITTI VENTURA DE JESUS<sup>1</sup>

ORIENTADORA: SORAYA KOBARG OLIVEIRA<sup>2</sup>

## RESUMO

O presente artigo tem como objetivo estudar a pesca e os processos de salga e secagem da Tainha (*Mugil Liza*) e resgatar a técnica de preparo da Tainha ‘Escalada’ em comunidades pesqueiras da ilha de Santa Catarina, preservando os saberes e fazeres transmitidos de geração em geração, valorizando-os como Patrimônio Cultural Gastronômico. Trata-se de uma pesquisa exploratória, para a qual foi adotada uma abordagem qualitativa. O instrumento utilizado foi a entrevista individualizada, com questões fechadas e abertas. A metodologia utilizada para a seleção dos entrevistados foi à *snowball*, dessa forma o primeiro pescador entrevistados indica os demais a serem integrados nas entrevistas e assim por diante. A coleta foi realizada nas comunidades da Armação, Pântano do Sul, Ribeirão da Ilha e Sambaqui, de maio a junho de 2016, sendo que o número de entrevistas variou em cada comunidade (de 2 a 5), totalizando em 15. Os critérios de seleção dos entrevistados foram: Ter nascido na ilha de Santa Catarina; Conhecer a Tainha ‘Escalada’ e se disponibilizar em participar da entrevista. Cerca de 80% dos entrevistados gostariam que Florianópolis além de “Capital da Ostra” também fosse a “Capital da Tainha ‘Escalada’ – Salgada e seca no Sol”, pois dessa forma manteria a tradição e o saber fazer através da divulgação desse produto.

Palavras-chave: Salga; Secagem; Tainha (*Mugil Liza*); Patrimônio Cultural Gastronômico.

## ABSTRACT

This paper aims to study fishing and salting and drying processes of *Tainha* (*Mugil Liza*) as well as identify the old techniques of preparing the, so called, *Tainha ‘Escalada’* in fishing communities on the island of Santa Catarina, preserving the knowledge and practices transmitted from generation to generation, regarding them as Gastronomic Heritage. This is an exploratory study, for which a qualitative approach was adopted. The instrument used was the individual interviews with closed and open questions. A snowball technique was applied, so the first fisherman interviewed indicates the other to be integrated in the research and so on. The interviews were taken from May to June, 2016, in the following communities: Armação, Pântano do Sul, Ribeirão da Ilha e Sambaqui. The number of interviews varied in each community (2 to 5), totalizing 15. The criteria selections of respondents were: Being born on the island of Santa Catarina; Knowing the *Tainha ‘Escalada’*; and be available to participate in the interview. Almost 80% of them, would like Florianópolis to be known as the “Capital da Tainha ‘Escalada’” as well as the “Capital da Ostra”, as a way of preserve this tradition.

Keywords: fishing; salting and drying processes; *Tainha* (*Mugil Liza*); Gastronomic Heritage.

---

<sup>1</sup> Trabalho de conclusão do Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia - IFSC Campus Florianópolis – Continente.

<sup>2</sup> Professora Orientadora, mestre em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e coordenadora do Curso de Tecnologia em Gastronomia - IFSC Campus Florianópolis – Continente.

## 1. INTRODUÇÃO

O processo de conservação por meio da salga e da secagem em pescados foi um desenvolvimento tecnológico muito importante para a humanidade. De acordo com Zaitsev *et al.* (1969), esse processo remonta às civilizações do Antigo Egito e da Mesopotâmia, há 4000 a.C..

Para Beirão *et al.* (2000), os processos tecnológicos tem como objetivo manter as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos, tornando-os disponíveis ao consumo humano por um longo período. A conservação utilizando esses processos consiste em reduzir a quantidade de água livre presente nos alimentos, evitando a proliferação de micro-organismos que causam a deterioração nos alimentos, favorecendo a armazenagem do produto.

Dentre esses processos, os Açorianos desenvolveram o que se chama de Técnica de Escalar que, segundo Antonini (2003), visava garantir-lhes alimentos durante períodos de escassez de pescado. Para Simões (1999), escalar é após a retirada das escamas, a abertura do peixe pelas costas (dorso), cortando o rabo em direção à cabeça, retirando o espinhaço que está dentro e lavando em água corrente. Na sequencia são feitos cortes laterais pela pele do pescado, tempera-o com sal e deixa-o secar ao sol. E mais, durante a secagem utiliza-se uma gaiola com tela, recolhendo-se ao anoitecer.

Várzea em 1951 descreve o cenário dos varais repletos de peixes escalados:

Durante o inverno, quem atravessa os caminhos que cortam em várias direções as freguesias e arraiais, não encontra uma casinha ou choupana em cujo terreiro se não ostente a secar ao sol, em varais, uma multidão de peixe escalado – tainha, enchova, 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 linhas e horizontalmente sobre estacas a prumo, palpita vagamente ao vento, assemelhando-se de longe, enormes bandos de estranhas borboletas gigantescas, de uma cor térreo-avermelhada, que pousassem ao acaso entre verduras à frente de cada vivenda (VÁRZEA 1951, p.82-83).

Para Freitas (1997), por constituírem aspectos culturais da identidade local, representando a manifestação da organização social, as comidas são consideradas o simbolismo dos costumes e o registro do modo de pensar da sociedade. De acordo com este conceito, Garcia (1997) inclui ainda as preparações típicas, visto que o modo de cozinhar está ligado ao modo de vida de uma população. Ainda segundo Garcia (1999), é possível identificar a culinária de uma região ou nação como sua particularidade cultural, ainda mais quando, desde as etapas de preparação até o consumo, estão inclusos vários fatores de identidade cultural.

Diante deste contexto, o objetivo geral deste trabalho é estudar a pesca e as técnicas de preparo da salga e secagem da tainha na Ilha de Santa Catarina. Dentre os objetivos específicos estão: identificar a pesca e as técnicas de conservação – salga e secagem; analisar essas técnicas sob o ponto de vista higiênico-sanitário; e, por último, resgatar esses dois processos tradicionalmente conhecidos como Tainha ‘Escalada’, ou seja, Tainha Salgada e seca no Sol, utilizando os saberes e fazeres de cada comunidade valorizando-o como Patrimônio Cultural Gastronômico.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

### **2.1 Atividade Pesqueira no Brasil**

Segundo o Ministério da Pesca e da Aquicultura (MPA, 2011), a atividade pesqueira se difere conforme sua finalidade econômica e social, havendo três tipos de pesca no Brasil: amadora, artesanal e industrial.

- Pesca amadora: “é aquela praticada por lazer ou desporto, sem finalidade comercial”.

Ainda conforme o MPA, a licença para esse tipo de pesca é válida por 1(um) ano em todo território nacional e, uma vez licenciado, o pescador pode pescar em qualquer região do país. No entanto, as normas estaduais devem ser respeitadas quando forem mais restritivas do que a norma federal.

- Pesca artesanal: é exercida por pescadores autônomos, com objetivo de obtenção de alimento para suas famílias ou para fins comerciais.

É uma atividade baseada na simplicidade, na qual os próprios pescadores desenvolvem suas artes e instrumentos de pesca, auxiliados ou não por pequenas embarcações, como jangadas e canoas. Esses pescadores atuam na proximidade da costa, dos lagos e rios. Para o MPA, 1 (um) em cada 200 brasileiros são pescadores artesanais, sendo uma das atividades econômicas mais tradicionais do Brasil.

De acordo com o Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP) do Ministério da Pesca e Aquicultura,

Estima-se que existem hoje no Brasil quase um milhão de pescadores artesanais. Sendo assim, uma das atividades de maior impacto social e econômico no Brasil que usufrui da grande extensão litorânea e da biodiversidade pesqueira nas 12 grandes bacias hidrográficas brasileiras. Aproximadamente 45% de toda a produção anual de pescado desembarcada são oriundas da pesca artesanal (MPA,2011).

- Pesca industrial: “é exercida em grande escala, voltado para fins comerciais e representa grande relevância social e econômica para o Brasil”.

Segundo o Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP) do Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA), com relação a pesca industrial:

Trata-se de uma atividade de base, fornecedora de matéria-prima para as grandes indústrias de centros de distribuição de alimentos. Por isso, essa modalidade utiliza embarcações de médio e grande porte, exige infraestrutura portuária apropriada para o desembarque dos peixes e a relação de trabalho dos pescadores acontece por meio de vínculo empregatício com o responsável pela embarcação. Para a realização desta atividade que tem como objetivo a captura de grande número de pescado é necessário o uso de tecnologia sofisticada, diferente da pesca artesanal que é baseada em simplicidade (MPA, 2011).

Ainda segundo MPA (2011), a pesca industrial no Brasil é composta por cerca de 1.600 embarcações e envolve cerca de nove mil trabalhadores dentro destas embarcações, sendo os principais portos de desembarque da frota industrial ao longo da Costa Brasileira: Belém (PA), Fortaleza (CE), Rio de Janeiro (RJ), Santos (SP), Itajaí (SC) e Paranaguá (PR).

## **2.2 Pesca Artesanal**

Segundo Diegues (1999), a pesca artesanal brasileira tem origem nas interações de tradições indígenas com colonizadores europeus e escravos africanos, condição que contribuiu para o surgimento de várias culturas litorâneas ligadas à atividade pesqueira. Esse tipo de pesca agrupa grande diversidade de pescadores, os quais têm em comum a captura em pequena escala e o predomínio de trabalho não assalariado, com forte presença de laços familiares. De acordo com a Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca - SEAP (2006), os pescadores artesanais representavam a maior parcela dos 390.761 pescadores profissionais cadastrados.

Em 2011, a Secretaria de Comunicação Social do Governo Federal divulgou a existência de 941.469 pescadores profissionais ativos cadastrados no Registro Geral de Pesca (RGP). Desse total, mais de 600 mil pescadores enquadravam-se na categoria artesanal, os quais foram responsáveis por cerca de 60% das capturas de pescado em 2010: um montante de aproximadamente 500 mil toneladas.

Na figura 1 abaixo, temos a produção de pescado (t) nacional em 2010 e 2011:

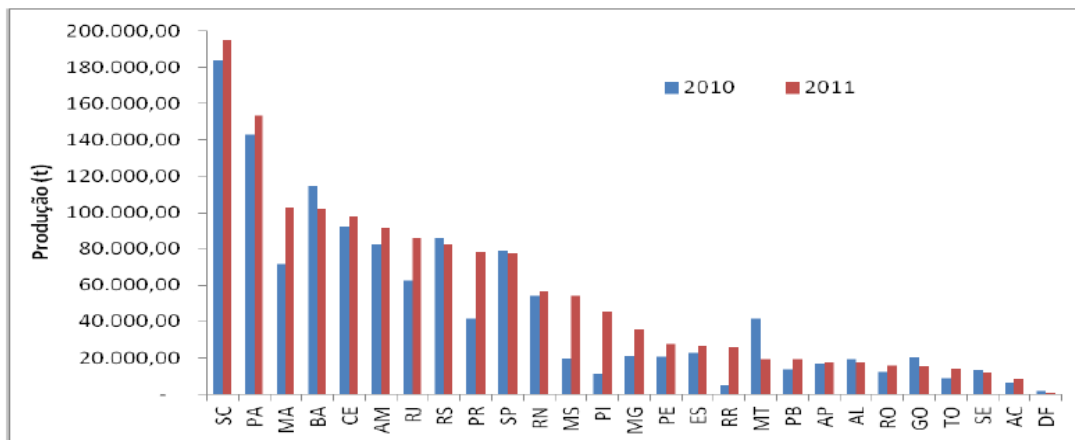


Figura 1: Produção de pescado (t) nacional em 2010 e 2011.

Fonte: Brasil. Boletim MPA, 2011. Disponível em: [http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/biblioteca/download/estatistica/est\\_2011\\_bol\\_bra.pdf](http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/biblioteca/download/estatistica/est_2011_bol_bra.pdf) acesso em março/2016.

Conforme Boletim MPA 2011, a Figura 1 representa a produção nacional de pescados, e podemos observar que o Estado de Santa Catarina se manteve como o maior produtor de pescado do Brasil, com 194.866,6 t (13,6%).

A costa oceânica de Santa Catarina possui 531 km de extensão (7% do total nacional), sendo o estado considerado o maior polo brasileiro de pesca. Em 2009, Santa Catarina foi responsável por 25% (148.907 t) das capturas marinhas nacionais. Essas capturas são praticadas por cerca de 32.500 pescadores profissionais catarinenses cadastrados no RGP nas categorias de pesca industrial e artesanal (MPA, 2011).

A pesca artesanal se distribui pelos 34 municípios litorâneos catarinenses, além de lagos e rios, onde estão localizadas 337 comunidades pesqueiras e 22.000 pescadores artesanais (SEAP/PROZEE/ IBAMA, 2006). De acordo com Martins (2012), nos municípios litorâneos situados entre Florianópolis e Laguna, as modalidades de pesca artesanal e industrial reúnem, respectivamente, 10.900 e 480 pescadores profissionais.

A pesca artesanal, segundo Muth (1996), se desenvolveu por grupos socioeconômicos de baixa renda que usam os recursos pesqueiros para venda na economia de mercado, mas também dependem dos produtos pesqueiros para consumo doméstico. Os pescadores artesanais normalmente utilizam a pesca para consumo e como produção para o mercado consumidor, não dependendo de tecnologias avançadas, mas sim do conhecimento social, técnico e da estratégia de pesca passada de geração a geração. Para Diegues (1993, p. 44), “este conjunto de conhecimentos faz parte dos meios de produção dos pescadores artesanais e, em geral, é transmitido de pai para filho”.

### 2.3 Pesca da Tainha

Segundo Borges (2009), desde a chegada dos imigrantes açorianos em 1840, que a pesca da tainha é praticada no litoral de Santa Catarina. Para Pinheiro *et al.* (2010), os açorianos presentes em Santa Catarina, intercalavam períodos de pesca, as safras, e períodos de agricultura e produção de farinha. A tainha era um importante recurso econômico, pois ela garantia a sobrevivência de suas famílias por alguns meses.

Diegues (2004) descreve a captura da tainha praticada pelos pescadores artesanais. O mais tradicional é o arrastão de praia, que apresenta características mantidas até hoje:

As comunidades se organizam em pontos de pesca, e cada ponto tem um pescador responsável. Olheiros se revezam na espreita e avisam os parceiros de pesca quando veem a aproximação do cardume. Avistados os peixes, as canoas a remo são lançadas ao mar por um grupo de pescadores, enquanto os demais permanecem na praia, segurando uma ponta da rede. A canoa avança para barrar a frente do cardume com a rede e o contorna, levando a outra ponta da rede de volta à praia. Os pescadores, em um esforço conjunto, começam então a puxar os peixes para a praia. Essa técnica demanda um grande número de participantes e esforço físico, já que não é permitido nenhum tipo de mecanização. O ganho é coletivo: cada pescador que ajudou tem direito a um quinhão (DIEGUES, 2004, p.315).

Ainda de acordo com o mesmo autor, a questão social e cultural também era muito forte durante a safra da tainha, pois os pescadores trabalhavam em grupos comunitários, o que reforçava laços de cooperação, companheirismo, partilha da produção e respeito à tradição.

Outra rica descrição da pesca e da secagem da tainha ao sol foi feita por Mussolini, em trabalho publicado originalmente em 1954:

O espetáculo do cerco da tainha é dos mais impressionantes. Os iniciados na pesca conhecem de longe quando o cardume se aproxima pela opacidade que forma n'água e pelo ligeiro marulhar, que ao leigo escapam. De vez em quando, uma ou outra salta com o dorso prateado reverberando ao sol, pela simples direção do salto, sempre para frente ou para rumos diferentes, sabem se ela está desgarrada ou em manta. Em geral, nas praias em que a tainha é abundante, há o “espia”, velho pescador que conhece muito bem não só os hábitos dos peixes como os “movimentos” do mar em sua praia. Do alto de uma pedra, passa o dia todo, durante a época da tainha, a viajar o mar. Avistada a manta, toca um búzio: é a “buzina da rede”. Abandonam todos o que estão fazendo e correm para a praia, atendendo ao chamado. Canoas e redes já estão prontas para serem roladas ao mar. Seguem as canoas que vão fazer o cerco e no encalço, as que vão “aparar”. O espia continua na praia controlando os movimentos. Dele partirá a ordem para o lançamento: um simples movimento de braços.

O toque do búzio tem que se dar quando o peixe está a uma distância suficiente para que haja tempo para tudo: puxada da canoa para o mar, embarque, emenda das redes. E tudo isso com um mínimo de

barulho (nas redes destinadas à tainhas, na tralha de chumbo, em lugar de chumbo, usam-se saquinhos de lona cheio de areia grossa, para evitar o barulho nos bordos da canoa e não espantar o peixe arisco) e o máximo de rapidez. Está formando o cerco.

[...] Terminado o cerco, desatam-se as redes e cada canoa volta recolhendo a rede e o peixe “emalhado”, e voltam à terra com o respectivo carregamento que vai se amontoar num lugar comum para a partilha. Pelos varais suspensos à frente das casas, por muito tempo se verão expostas ao sol, a secar, as tainhas salgadas que irão constituir a reserva nos momentos de escassez (MUSSOLINI, 1980, p.290).

Medeiro descreve a pesca da tainha realizada no Sul da Ilha de Santa Catarina, mas precisamente no Pântano do Sul:

Durante a pesca da tainha, de 1 de maio a 30 de junho, os cercos são retirados da água para que não haja uma captura desigual das espécies de tainha (MUGILIDAE). Inicia-se então uma pescaria coletiva durante o período. Para essa pescaria existem seis bateiras e seis redes. Para cada dia apenas uma embarcação deve sair para a captura. Cada proprietário tem uma série de “camaradas”, que são os pescadores registrados para fazer a pescaria no dia determinado. Os proprietários coordenam a divisão do pescado capturado. Independente da embarcação que realizou a pescaria, todas as demais embarcações irão participar na divisão do pescado. Primeiramente todo a produção é dividida em seis partes ( seis embarcações). Essa divisão é feita por peixe. Depois de dividida em seis partes cada proprietário dividirá igualmente entre os pescadores registrados em sua embarcação (MEDEIROS, 2001, p. 50).

Para Medeiros (2001), há muitas pessoas envolvidas em toda a pesca da tainha, os vigiais que são responsáveis por identificar e sinalizar a chegada dos cardumes de tainha à praia; as mulheres dos envolvidos, que preparam alimento para todos nessa atividade.

Medeiros (2001) destaca ainda, que a pesca artesanal da tainha no litoral de Santa Catarina, além de desempenhar alta relevância econômica e social, agrega heranças e valores relacionados à identidade cultural, por ser uma pesca tradicionalmente abundante e restrita a um curto período do ano. Ainda segundo o mesmo autor, Florianópolis vem se destacando nacionalmente como um importante polo turístico, devido a sua beleza natural, infraestrutura hoteleira e aos restaurantes. E através das manifestações culturais, a pesca artesanal vem ganhando espaço como um importante atrativo turístico.

Em 06 de dezembro 2012, o governo do estado decretou através da lei n 15.922, a pesca artesanal da tainha como patrimônio histórico, artístico e cultural do Estado de Santa Catarina.

## 2.4 Patrimônio Cultural Gastronômico

Para Hernandez e Grácia-Arnaiz (2005), as cozinhas regionais estão perdendo a sua identidade, uma vez que os sabores e os gostos das preparações tradicionais podem estar desaparecendo. A falta de identidade dessas preparações nasce o interesse em resgatar os patrimônios gastronômicos regionais e a revalorização dos sabores tradicionais, classificando a cozinha regional como Patrimônio Imaterial.

A Constituição Federal do Brasil (1988) define como Patrimônio Imaterial os modos de criar, fazer e viver, expressos em rituais, celebrações entre outros, garantindo a preservação do Patrimônio Imaterial brasileiro. Da mesma forma, a UNESCO (1989), diz que Patrimônio Imaterial consiste na porção intangível da herança cultural dos povos, distinguindo-se entre si. Baseia-se na ideia que as tradições, o folclore, os saberes, as línguas, as festas e outras manifestações de um povo são capazes, por meio de sua transmissão oral ou gestual, expressar muito mais que os objetos, a história de um povo, sendo fonte de identidade.

De acordo com a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, aprovado pela UNESCO em 17 de outubro de 2003, entende-se por Patrimônio Cultural Imaterial:

As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade, contribuindo para a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN, 2005).

Segundo IPHAN (2005), destacam-se entre os patrimônios gastronômicos brasileiros o cuscuz à paulista, o barreado (culinária paranaense), o pato no tucupi (culinária amazonense), o pão de queijo (culinária mineira), entre outros.

Para Freitas (2007), as comidas constituem aspectos culturais e da identidade local, representando a manifestação da organização social, o simbolismo dos costumes e o registro do modo de pensar da sociedade. Garcia (1999) inclui que a estrutura culinária é um conjunto de regras e normas relacionadas à alimentação, desde a escolha dos alimentos, a organização do cardápio, as técnicas de preparo e temperos (responsáveis pela caracterização dos sabores mais marcantes), sendo possível identificar a culinária da região ou nação como sua particularidade

cultural. Ainda mais quando, desde as etapas de preparação até o consumo, estão incluídos vários fatores de identidade cultural.

De acordo com Teixeira (2004), os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar, mas expressa sua história, geografia, clima e organização social. Beluzzo (2004, p. 242) ressalta ainda que “a tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias são geradores da formação das culturas regionais”. Que há uma tendência das sociedades à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ou seja, a revalorização das raízes culturais.

Nesse sentido, Garcia (1997) ressalta a ligação da gastronomia com a identidade regional, sendo a alimentação uma linguagem relacionada à cultura regional pelos costumes e comportamentos de um povo. Incluindo suas preparações, pois o modo de cozinhar está ligado ao modo de vida de uma população. Ainda segundo Garcia (2003), a comida regional não é apenas comida nativa. Mas sim, uma fusão cultural de formação, colonização ou da própria evolução. O resgate dos processos artesanais de preparação, bem como a valorização das preparações típicas, não representa necessariamente uma volta às origens, mas um resgate do conceito da tradição como um argumento de venda. Mesmo com o resgate de técnicas antigas, o prato típico ainda conta com as facilidades da tecnologia e da modernidade.

Para Beluzzo (2004), as tradições familiares permitem a transmissão e a repetição de receitas que correspondem à restauração da cozinha familiar, promovendo a afetividade, desde a sua preparação até a sua degustação, evocando a magia e o espírito do lugar.

De acordo com Rauolt-Wack (2001), a cozinha típica permite simbolizar uma cultura. Não envolvendo somente uma questão técnica ou de ingredientes, mas a integração das crenças, das práticas, das representações compartilhadas por um mesmo grupo de indivíduos. Como uma língua, a cozinha é portadora da identidade cultural, individual ou coletiva.

Para Maciel *et al.* (2005), a culinária regional Brasileira é bastante rica e diversificada em função da sua variada formação étnica e cultural. Desta forma, faz-se necessário explorar um pouco da história do litoral de Santa Catarina.

Segundo Farias (2000), Florianópolis constitui-se num dos três núcleos mais antigos de ocupação luso-brasileira no território catarinense, ao lado de São Francisco do Sul e Laguna. Antes que os portugueses, espanhóis, franceses, ingleses e navegadores de outras nacionalidades comessem a aportar na Ilha – a partir das navegações marítimas do século XVI – a região era

habitada por índios da grande nação tupi-guarani e pelos povoadores vicentistas (bandeirantes paulistas oriundos da Capitania de São Vicente), que fundaram Nossa Senhora do Desterro em 1673.

Para Piazza (1992) o que levou os açorianos a se deslocarem do arquipélago dos Açores para Santa Catarina, foram à escassez de alimentos, devido ao crescimento populacional em suas Ilhas e da situação econômica desfavorável para a maioria da população e a crescente miséria e opressão feudal, além de terremotos, esses foram os motivos para migrar para outro lugar buscando melhores perspectivas de vida.

De acordo com Caruso (2000, p. 101), “os açorianos que aqui se estabeleceram aprenderam a pescar com novos métodos e equipamentos, como a rede de arrasto e a tarrafa”. Neste sentido, Farias (2000) descreve que passaram a viver da pesca artesanal, da agricultura de subsistência e da criação de gados em pequena escala. E no litoral, devido às várias dificuldades em encontrar os produtos e temperos da sua culinária original, adaptaram-se a uma gastronomia de base indígena, e com um cardápio com muitos peixes, crustáceos e moluscos.

Ainda segundo Farias (2000) e Antonini (2003), a gastronomia tradicional de Florianópolis se destaca como uma gastronomia de referencia cultural, formada pelos costumes dos açorianos (peixes assados, fritos, ensopados, inhames e couves, cozidos de carne e verdura, massa sovada de mandioca, arroz doce) e do índio (mandioca, beiju, cuscuz de milho, pamonha e milho). E que o litoral catarinense apresenta um conjunto de receitas gastronômicas que refletem a adaptação culinária dos diferentes povos que habitaram a região.

Para Silva *et al.* (2000), a culinária da Ilha esta estruturada basicamente em receitas ligadas aos frutos do mar. A tainha tem presença marcante no litoral catarinense, principalmente nos meses de abril a julho. É preparada assada, recheada ou escalada, sempre acompanhada de pirão d'água ou de feijão. O uso do peixe escalado (aberto, salgado e seco ao sol) ainda é muito comum entre os descendentes de açorianos.

Antonini (2003) destaca ainda que a gastronomia tradicional, ou seja, da ilha, a partir da década de 60, teve a influência também dos descendentes de alemães, italianos e sírio-libaneses provenientes do interior do estado. Essa mesma autora ressalta que, nos Açores, numa determinada época do ano, o vento conhecido como “Lestado”, fazia com que os peixes desaparecessem da região, obrigando os açorianos a fazerem estoques e a desenvolverem a técnica de escalar os peixes e camarões. Este processo consistia da salga dos peixes, garantindo a alimentação durante o período do “Lestado”.

Essa técnica, segundo Simões foi muito utilizada no litoral catarinense, que consistia:

Retiradas às escamas são feitos cortes (lanhado) laterais pela pele. Na abertura do peixe pelas costas (dorso), cortando o rabo em direção à cabeça, retirando o espinhaço que está dentro e lavando em água corrente. Tempera-se com sal (pode-se ou não usar limão) e deixar secar ao sol, em camadas sobrepostas, durante alguns dias, para posteriormente conservá-lo em um recipiente e local fresco, em camadas polvilhadas com sal. Na secagem, usa-se uma gaiola construída com tela plástica (tipo mosquiteiro), sempre recolhendo ao anoitecer. O tempo de secagem é variado, podendo ser de três dias consecutivos ou até que o peixe esteja bem “curtido”. Na ilha o peixe escalado era conservado em pequenos balaios pendurados no fumeiro sobre o fogão a lenha, na safra da tainha, principalmente para evitar as moscas (SIMÕES, 1999, p. 107).

Ainda segundo Simões (1999), o peixe podia ser conservado de um ano para o outro e, quando consumido, pode ser degustado cru, cozido ou assado.

Para Botelho (2006), registros de articulação culinária de um determinado grupo, tem importância significativa, especialmente nas sociedades urbano-ocidentais, onde os traços tradicionais tendem a desaparecer, sendo um meio de vínculos a essas tradições e a identidades sociais e culturais.

## 2.5 Tainha

De acordo com Menezes (1983), a tainha (*Mugil platanus*) é uma espécie pertencente à família *Mugilidae*, com grande importância comercial nas regiões Sul e Sudeste brasileiros, sendo conhecido apenas no Atlântico Sul Ocidental, desde o Rio de Janeiro até a Argentina. Enquanto a *Mugil Liza* encontrava-se da Flórida até Rio de Janeiro. Com estudos genéticos, Menezes *et al.* (2010) percebeu que *Mugil platanus* e *Mugil Liza* pertencem a mesma espécie, a partir de então o nome atribuído a tainha deve ser considerada *Mugil Liza*. Segundo Menezes (1983), a tainha tem seu ciclo de vida em regiões estuarinas, sendo criadouro natural da espécie, podendo alcançar 1 metro de comprimento e 6 kg de peso.

Segundo Vieira & Scalabrin (1991), as tainhas migram para o mar aberto para desovar, onde formam grandes cardumes, após desovarem no oceano, voltam para o estuário para se alimentar. A desova ocorre entre o final do outono e início do inverno. Quando os estuários estão com baixa salinidade, a tainha adulta não forma grandes cardumes quando migra para o mar, havendo menor captura do pescado. Ainda conforme autor, as tainhas jovens se desenvolvem na Lagoa dos Patos no Rio Grande do Sul, durante certo período de seu ciclo de vida, procurando águas costeiras, penetrando em estuários onde se desenvolvem, a medida que crescem, migram para o mar.

Conforme o MPA, a tainha em 2011 esteve entre as cinco espécies de peixes marinhos mais capturados, num total de 18.045,9 toneladas correspondendo a aproximadamente 3,8% do total de peixes capturados no país.

## **2.6 Tecnologia de Alimento – Técnicas de Salga e Secagem**

Sabemos que o pescado é uma fonte riquíssima em proteína. De acordo com Ogawa & Maia (1999), o músculo do pescado contém cerca de 20% de proteína, porém, muito susceptível à deterioração, devido à alta atividade de água. Já a quantidade de lipídios no músculo do pescado classifica-o como magro ou gordo. Geralmente, peixes de carne vermelhada apresentam alto teor de lipídio, e os de carne branca apresentam baixo teor de lipídeos, abaixo de 1%. E a quantidade de carboidratos em peixes é de 0,3 a 1%. Ainda de acordo com os autores, o sabor é influenciado pela visão (cor e formato), paladar, olfato e textura. E que dependendo do estado de saúde e psicológico do consumidor, afetarão a avaliação geral do produto. Já o odor, parâmetros como sabor, aroma são fatores determinantes na aceitação e preferência do produto.

A tecnologia de alimentos, segundo Ordóñez (2005), visa transformar uma matéria-prima em um alimento seguro e atrativo para o consumidor. Beirão *et al.*, (2000), relata que o peixe além de ser um alimento atrativo, não deve sofrer modificações em suas características nutricionais e sensoriais, devem apenas sofrer modificações químicas, enzimáticas e microbiológicas, permitindo que seja retardada a deterioração.

Para Jesus *et al.* (2002), o pescado é um produto que se deteriora mais rápido, reduzindo o tempo necessário à distribuição e a venda. Por ser um alimento altamente perecível quando *in natura*, sendo susceptível à contaminação microbiológica e diminuição do tempo de vida útil, é necessário que se aplique um método de conservação.

A salga de peixe é um dos métodos mais antigos usados pelo homem para preservar alimentos, segundo Cutting (1962) e Ribeiro *et al.* (2007), documentos escritos na Idade clássica e na Idade Média já relatavam como era feito esses processos de salga e secagem.

Com o aparecimento de modernos métodos de conservação de alimentos, Evangelista (2001) relata que a salga perdeu muito de sua importância como processo de conservação; mas a aplicação de sal ainda se faz intensamente, pela razão de estabelecer a cura do produto, que se caracteriza por modificações organolépticas do alimento, de grande agrado aos consumidores.

Para Ogawa & Maia (1999) e Evangelista (2001), o processo de salga aumenta o poder de conservação do pescado, havendo inibição da atividade enzimática, tanto de enzimas próprias do

pescado como de bactérias. Essa queda de umidade e a presença de sal, segundo Machado (1994) é que confere ao produto uma textura, sabor e odor típico da salga e secagem.

Já para Lourenço *et al.* (2001), esse método de conservação pela salga reduz o conteúdo de água, mas não o suficiente para que haja uma preservação por longo tempo à temperatura ambiente, fazendo-se necessária uma complementação para a redução de umidade, por meio de secagem do produto.

Nesse sentido, Bastos (1988) relatou que o sal possui uma ação preventiva extraíndo água ao mesmo tempo em que penetra nos tecidos do pescado, fazendo com que as proteínas coaguláveis estabilizam e os tecidos se contraem pela perda de água.

De acordo com Chiralt *et al.* (2001), o objetivo da salga é a diminuição da atividade água do produto, visando aumentar a sua estabilidade microbiana, química e bioquímica e também contribuir para o desenvolvimento de características desejáveis de aroma e sabor. A operação de secagem, de acordo com Ferreira *et al.* (2002), consiste em dois fenômenos físicos distintos: a evaporação da água na superfície, e a água localizada no centro do produto que se deseja secar.

Segundo BRASIL (2000), esse processo de secagem pode ser natural ou artificial. A secagem natural é expor o peixe ao sol e ar. Para que o peixe seja salgado e seco, o produto deve ser elaborado com peixe limpo, eviscerado, com ou sem cabeça e tratado com sal, não podendo conter mais de 40% de umidade para as espécies gordas, tolerando-se 5% a mais de umidade para as espécies magras. Nos produtos secos e salgados elaborados a partir de peixes gordos, segundo Ogawa & Maia (1999), podem aparecer, durante a estocagem, coloração amarelada ou laranja-avermelhada na parte abdominal e nas guelras – chama-se “rusting”. A diferença entre a rancificação e “rusting” é que o segundo ocorre, além da inferioridade do paladar e do aroma, mudança na coloração do produto (para marrom).

A secagem natural do pescado ao ar livre, para Castro (2009) só é efetiva quando a umidade relativa é baixa juntamente com a presença do calor e da movimentação do ar. Para Silva (2000), a secagem natural é um dos processos mais empregados pelo homem e vem sendo utilizada desde os tempos pré-históricos. Já para Bastos (1988), esse processo está relacionado com a utilização da energia solar, sendo um método econômico. E que para o pescado ser considerado seco, deve conter uma umidade residual inferior a 25%, já o produto parcialmente desidratado deve conter uma umidade residual de 50%. E será um produto ótimo, o que apresentar umidade entre 35% a 40%.

## 2.7 Segurança Alimentar do Pescado

Para Arruda (1998), o principal atributo da qualidade de um alimento é a sua condição sanitária, que é reflexo das características da matéria-prima e dos processos produtivos utilizados.

Já para Lima Filho (2002), a qualidade higiênico-sanitária depende do controle atribuído aos perigos químicos, físicos e biológicos que estão presentes em todas as etapas da cadeia produtiva, desde o pré-preparo até a distribuição.

Para garantir um produto final com qualidade, Pereira (2008) ressalta que é importante que a matéria-prima seja certificada e que todos os procedimentos utilizados nos processos não ofereçam risco a segurança e a qualidade do produto. De acordo com BRASIL (1984), o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA, o peixe fresco próprio para consumo deve apresentar algumas características organolépticas, como segue na figura abaixo:






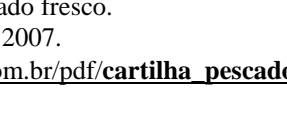
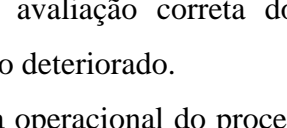
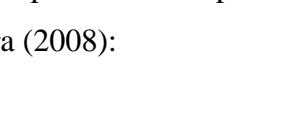

Pescado Fresco		Pescado Deteriorado
Pele brilhante, úmida, tonalidade viva, sem lacerações		Pele pálida e sem brilho
Muco ausente. Quando característico da espécie, deve ser aquoso		Muco presente ou com espessura aumentada
Escamas unidas entre si, fortemente aderidas a pele, translúcidas e com brilho		Escamas soltam-se facilmente, são opacas e sem brilho
Carne firme, elástica e aderida aos ossos		Carne leitosa, amarelada e com má aderência aos ossos
Operculo (membrana que reveste guelras) rígido, deve oferecer resistência a sua abertura		Operculo não oferece resistência a abertura
Guelras roseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes. Ausência ou discreta presença de muco translúcido		Guelras pálidas e/ou com presença de muco intenso e espesso
Órgãos internos bem definidos; odor suave		Órgãos internos manchados; odor ácido
Olhos salientes, transparentes e brilhantes		Olhos fundos, opacos e sem brilho
Odor suave ou ausente		Odor intenso, desagradável, característico de alteração

Figura 2: Avaliação correta do pescado fresco.

Fonte: Brasil. Cartilha de pescados, 2007.

Disponível em: [http://www.abras.com.br/pdf/cartilha\\_pescado.pdf](http://www.abras.com.br/pdf/cartilha_pescado.pdf) acesso em maio/2015.

A Figura 2 nos auxilia na avaliação correta do pescado fresco, pois temos uma comparação entre o pescado fresco e o deteriorado.

Abaixo temos um fluxograma operacional do processamento do pescado salgado e seco, realizada por ABRAS (2007) e Pereira (2008):

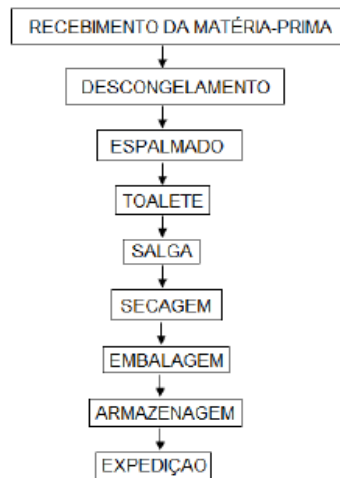


Figura 3: Fluxograma operacional do processamento do pescado salgado e seco.  
 Fonte Adaptada: ABRAS (2007) e Pereira (2008).

De acordo com o fluxograma, temos primeiramente o recebimento da matéria-prima congelada, na sequência é feito o descongelamento do pescado e abre-se o ventre (espalmado). Após a limpeza do pescado (toailete) é realizada a salga e secagem. Depois embalado, armazenado e está pronto para a distribuição do produto.

Segundo ABRAS (2007), Bastos (1988), Gonçalves (2011) e Salvador (2009) a qualidade do pescado salgado e seco, está diretamente relacionada à qualidade da matéria-prima, ao método de salga, ao controle de temperatura e umidade durante a secagem, estocagem, transporte, ou seja, durante todo o processamento do pescado.

### 3. METODOLOGIA

#### 3.1 Natureza da Pesquisa

No presente trabalho a abordagem de estudo foi prática, ou seja, pesquisa aplicada que visa gerar conhecimentos para aplicação prática e resolver um problema concreto. Segundo Silva e Menezes (200, p.20), pesquisa aplicada é aquela que “objetiva gerar conhecimentos para aplicação prática dirigida à solução de problemas específicos. Envolvendo verdades e interesses locais”.

O ponto de vista da forma de abordagem do problema foi qualitativo, pois foram feitas as descrições detalhadas de comportamentos; citações diretas de pessoas sobre suas experiências; gravações ou transcrições de entrevistas e discursos; dados com maior riqueza de detalhes e profundidade. Para Godoy (1995), essa abordagem valoriza o contato direto com o ambiente e a situação estudada, além de preocupar-se com o processo e não simplesmente com os resultados.

A escolha quanto aos objetivos foi exploratória, na visão de Diehl e Tatim a pesquisa exploratória:

[...] tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses. Na maioria dos casos, envolve o levantamento bibliográfico, a realização de entrevistas com pessoas que possuem experiência prática com o problema pesquisado e a análise de exemplos que estimulem a compreensão (DIEHL e TATIM, 2004, p. 53-54).

Dessa forma, proporciona maior esclarecimento sobre o assunto, no sentido que busca resgatar a técnica de preparo da Tainha ‘Escalada’, ou seja, Tainha Salgada e seca no sol, valorizando o Patrimônio Cultural Gastronômico, aplicando técnicas, saberes e fazeres a serem preservados, na Ilha de Santa Catarina.

Quanto aos procedimentos técnicos, à pesquisa foi bibliográfica de levantamento de campo, pois se deseja conhecer como as pessoas das comunidades pesquisadas realizam a técnica de salga e a secagem de peixes e se comercializam os mesmos.

### 3.2 Procedimentos para coleta de dados

Para obter dados referentes à Tainha ‘Escalada’ na Ilha de Santa Catarina foram escolhidas 4 comunidades que realizam a pesca artesanal, conforme figura abaixo. As comunidades Armação e Pântano do Sul foram selecionadas, pois se destacam pela forte atividade pesqueira durante a safra da Tainha, que se inicia de 01 de maio a 15 de julho e as comunidades Sambaqui e Ribeirão da Ilha por ainda guardarem a tradição do preparo da Tainha ‘Escalada’.



Figura 4: Mapa das praias de Florianópolis.

Fonte: Brasil Turismo.

Disponível em: <http://www.brasil-turismo.com/santa-catarina/mapas/mapa-florianopolis.htm>

Acesso em maio/2016.

A coleta de dados foi precedida de um contato inicial em cada comunidade selecionada. O universo amostral foram os pescadores artesanais da Tainha e alguns membros dessas comunidades, que nasceram na ilha de Santa Catarina e que conhecem a Tainha ‘Escalada’.

O instrumento utilizado foi à entrevista individualizada para a coleta de dados na pesquisa de campo, pois o objetivo é obter o maior número possível de informações e detalhar a técnica de preparo da salga e secagem da Tainha ‘Escalada’. Essas entrevistas foram aplicadas por meio de questionários com questões fechadas e abertas. Foi utilizado um roteiro padronizado, garantindo uma segurança na hora de tabular os dados, pois as perguntas serão as mesmas a todos os entrevistados.

### **3.3 Coleta de dados**

A coleta foi realizada entre os meses de maio a junho de 2016. O número de entrevistas variou em cada comunidade (de 2 a 5), totalizando em 15, sendo 2 na Armação, 3 no Pântano do Sul, 5 no Ribeirão da Ilha e 5 no Sambaqui, respeitando a disponibilidade dos entrevistados. Os critérios para a seleção dos entrevistados foram: 1) Ser natural da ilha de Santa Catarina; 2) Conhecer a Tainha ‘Escalada’; e 3) se disponibilizar em participar da entrevista.

A metodologia utilizada para a seleção dos entrevistados foi à snowball, ou seja, bola de neve. Para Bandin e Munhoz (2011, p.332), “é uma forma de amostra não probabilística utilizada em pesquisas sociais, onde os participantes iniciais de estudo indicam novos participantes, que por sua vez, indicam novos participantes, até alcançar o objetivo proposto”. Assim, o primeiro pescador entrevistados indica os demais a serem integrados nas entrevistas e assim por diante. Esta técnica de amostragem é importante quando se trabalha com uma amostragem não probabilística, em que os pescadores e comunidade são escolhidos de forma intencional, ou seja, os sujeitos da pesquisa são os que obtêm muitas informações sobre o tema estudado, atendendo as características da pesquisa.

## **4. APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS**

Foram feitas um total de 15 entrevistas entre os meses de maio a junho de 2016. De acordo com os dados dos entrevistados, temos:

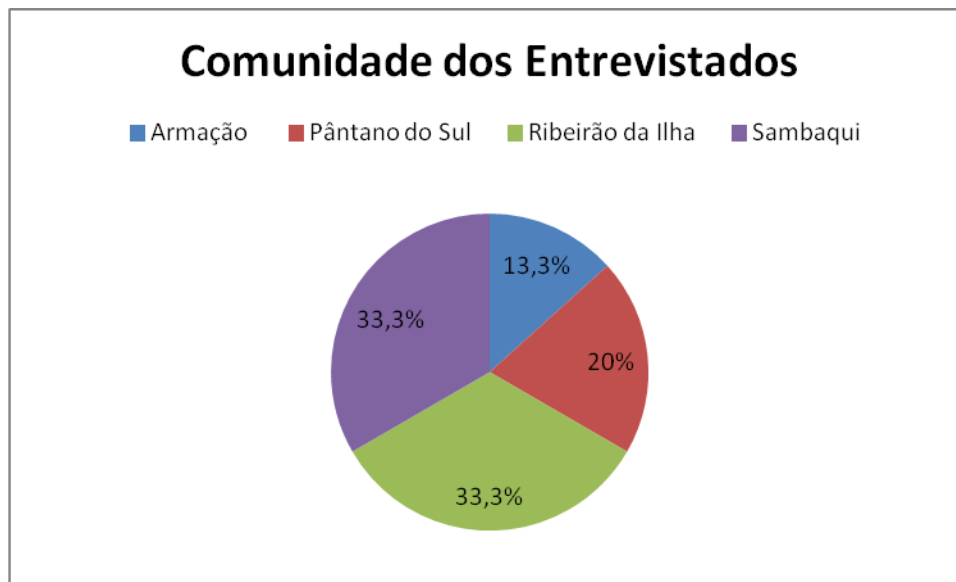


Gráfico 1: Comunidade dos entrevistados

Conforme o Gráfico 1, temos que 13,3% dos entrevistados são naturais da Armação, 20% do Pântano do Sul, 33,3% do Ribeirão da Ilha e 33,3% do Sambaqui, ou seja, todos os entrevistados são naturais da Ilha de Santa Catarina.

Com relação ao gênero dos entrevistados, 53% são do gênero feminino e 47% são do gênero masculino. Quanto à idade dos entrevistados, temos que 33,3% tem idade entre 50 e 60 anos e 66,7% acima de 60 anos.

Na comunidade da Armação foram entrevistados um pescador artesanal e um consumidor da Tainha. E no Pântano do Sul foram entrevistados um pescador artesanal e dois consumidores da Tainha. Como a rede é o instrumento utilizado para a pesca desse peixe, mais de 20 pessoas se envolvem durante a safra da Tainha. Quando a quantidade capturada desse peixe é boa, todos os consumidores de Tainha participam da pesca ajudando a puxar a rede.

Já no Ribeirão da Ilha foram entrevistados um pescador amador e quatro consumidores da Tainha e no Sambaqui foram entrevistados um pescador amador, três consumidores da Tainha e um empreendedor. Nessas duas últimas comunidades só é permitida a pesca da Tainha utilizando a tarrafa, por esse motivo os pescadores possuem a licença de amador para pescar e só eles participam da pesca desse peixe. Ou seja, são poucas as pessoas que se envolve durante a pesca, até dez pessoas.

Todos os entrevistados, ou seja, 100% conhecem o peixe Tainha – *Mugil Liza*.

De acordo com os entrevistados que participa da pesca da Tainha, ou seja, 47% dos entrevistados, toda Tainha capturada durante a safra é armazenada para o próprio consumo e/ou vendida para comunidade.

Todos os entrevistados têm o hábito de comer Tainha durante a safra e conhecem a Tainha ‘Escalada’ – Salgada e seca no sol. Já com relação à frequência que consome a Tainha ‘Escalada’, os pescadores da Armação e Pântano do Sul (13,3%) responderam que consome uma vez por semana durante a safra, e os outros três membros (20%) dessas comunidades relataram que consomem uma vez a cada 15 dias. Nas comunidades de Sambaqui e Ribeirão da Ilha, todos (66,7%) relataram que consomem 2 a 3 vezes por ano a Tainha ‘Escalada’.

Todos, ou seja, 100% dos entrevistados fazem a Tainha ‘Escalada’. Sobre o preparo, 93,3% relataram que aprenderam com parentes, mãe ou pai. Apenas o proprietário de um restaurante no Sambaqui relatou que aprendeu no trabalho, “aos 17 anos fui trabalhar nas embarcações de pesca como cozinheiro, e como não havia geladeira, todo o peixe capturado tinha que ser ‘Escalado’, ou seja, salgado e seco no Sol”.

Quanto aos pratos que produzem com a Tainha ‘Escalada’, as comunidades da Armação, Pântano do Sul e Ribeirão, ou seja, 66,7% relataram que fazem na brasa ou frita. Apenas a comunidade do Sambaqui, ou seja, 33,3% relataram que além de fazerem na brasa ou frita, também fazem desfiada e ensopada. Relataram ainda, “para fazer na brasa ou frita, coloca-se menos sal e o tempo para secar no sol é de 1 a 2 dias, já para fazer desfiada e ensopada, coloca-se mais sal e o tempo para secar no sol é de 3 a 4 dias”.

Segundo os entrevistados da comunidade do Sambaqui, a preparação da Tainha ‘Escalada’ desfiada e ensopada acontecia, quando o peixe oxidava, para ter o que comer se aferventava bem a Tainha para retirar a rancidez, e depois desfiava e ensopava.

Todos os entrevistados fazem a Tainha ‘Escalada’ a mais de 25 anos.

Apenas o proprietário do restaurante no Sambaqui vende a Tainha ‘Escalada’, o mesmo relatou que vende o peixe congelado ou preparado no seu restaurante. Nas comunidades da Armação, Pântano do Sul e Ribeirão da Ilha, nenhum pescador ou membro dessas comunidades conhecem algum restaurante que vende a Tainha ‘Escalada’. Somente os entrevistados da comunidade do Sambaqui (33,3%), citam o restaurante entrevistado.

Quando questionados, quantas pessoas vocês conhecem que faz a Tainha ‘Escalada’, 100% responderam que menos de 5 pessoas, e relataram ainda: “só o pessoal antigo que faz”.

Quanto à compra da Tainha ‘Escalada’ na peixaria, 93,3% dos entrevistados dizem que não comprariam, pois sabem e preferem fazer.

Para 100% dos entrevistados, esse Patrimônio Imaterial, ou esse saber fazer está se perdendo porque além dos jovens de hoje em dia não quererem aprender, pois dá trabalho, hoje tem o *freezer* para conservar o alimento. Todos relataram “que esse saber fazer era necessário, pois pela escassez de comida ou se ‘Escalada’ ou não teria o que comer”.

Mussolini (1980) relata essa escassez:

[...] Pelos varais suspensos à frente das casas, por muito tempo se verão expostas ao sol, a secar, as tainhas salgadas que irão constituir a reserva nos momentos de escassez (MUSSOLINI, 1980, p.290).

Cerca de 80% dos entrevistados gostariam que Florianópolis além de “Capital da Ostra” também fosse a “Capital da Tainha ‘Escalada’”, pois segundo os entrevistados, “dessa forma manteria a tradição e o saber fazer através da divulgação desse produto”.

Ao descreverem como a Tainha ‘Escalada’ era feita, os entrevistados da Armação, Pântano do Sul e Ribeirão da Ilha, relataram o mesmo procedimento:

Primeiramente tirava-se a escama, depois abria pelas costas, tirava-se as vísceras, as nadadeiras e as brânquias, fazia-se lanhos (cortes) e em seguida lavava. Depois se colocava o sal e deixava escorrer uns 15 minutos e pendurava no varal, ao sol. Deixava secar por 3 dias. Nos tempos de chuva, colocava-se varas de bambu no teto da cozinha, pois nas casas não havia forro, e pendurava as Tainhas. Depois de secas, as Tainhas eram armazenadas num balaio e fazia camadas de Tainha ‘Escalada’ e folhas de bananeira, para se manterem secas. Esse balaio era pendurado em cima do fogão a lenha.

Ainda segundo os pescadores dessas três comunidades, o peixe seco, assim como a Tainha era comercializada no centro da cidade, “para vender na cidade, se empilhava as Tainhas ‘Escaladas’ em montes de uma arroba, ou seja, de 15 em 15 kg”.

Segundo Jesus (2011, p. 135), as feiras de peixe seco eram frequentes no centro de Desterro, conforme figura abaixo.



Figura 5: O comércio de peixe seco no centro de Desterro.

Fonte: Jesus, G.V. , 2011, p. 135.

Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/.../95796/295359.pdf>

Ainda segundo Jesus (2011), o peixe seco era exportado no final do século XIX e início do século XX, representando, em 1901, metade da exportação do pescado brasileiro, de acordo com a tabela abaixo.

Produto	1895/96				1901			
	Florianópolis		Brasil		Florianópolis		Brasil	
	Quant. Kg	Valor	Quant. Kg	Valor	Quant. Kg	Valor	Quant. Kg	Valor
Peixe Seco	11.510	4.179.620	—	—	5.000	2.500.000	10.626	7.849.000

Tabela 1: Exportação de Peixe Seco na Ilha de Santa Catarina

Fonte: Jesus, G.V., 2011, p. 135.

Já os entrevistados da comunidade do Sambaqui, repetem somente parte do que já foi relatado:

Primeiramente se tirava a escama, depois abria pelas costas, tirava-se as vísceras, as nadadeiras e as brânquias, se fazia lanhos (cortes) e em seguida lavava. Depois se colocava o sal e deixava escorrer uns 15 minutos e pendurava no varal no sol. Deixava secar por 3 dias. Depois de secas, as Tainhas eram armazenadas num balaio e esse balaio era pendurado em cima do fogão a lenha.

Como naqueles tempos não havia geladeira ou *freezer*, o peixe tinha que ser bem seco, por esse motivo ficava no sol durante 3 dias, independente da preparação que seria feita posteriormente.

Quando questionados, como você faz a Tainha ‘Escaladas’ hoje, os entrevistados relataram: “Primeiramente se tira a escama, depois abre pelas costas, tira-se as vísceras, as nadadeiras e as brânquias, se faz lanhos (cortes) e em seguida lava-se a Tainha em água corrente”. Após esse processo, 6,7% relataram que colocam sal, limão, alho e vinagre, 33,3% dos entrevistados relataram que colocam sal e limão e 60% relataram que colocam apenas sal. Em seguida, os entrevistados relataram: “deixa escorrer uns 15 minutos. Após esse processo, pendura-se a Tainha na gaiola com tela (apropriada para secagem de peixe) e coloca-se no Sol”. Segundo os entrevistados da comunidade do Sambaqui, “se for para fazer a Tainha ‘Escalada’ na brasa ou frita, coloca-se menos sal e o tempo para secar no sol é de 1 a 2 dias, e para fazer a Tainha ‘Escalada’ desfiada e ensopada, coloca-se mais sal e o tempo para secar no sol é de 3 a 4 dias. Depois de seca, coloca-se dentro de um saco plástico e congela-se”.

Pode-se observar que todos os entrevistados relataram que utilizam a Gaiola especial para secar peixe, para evitar a proliferação de moscas e insetos.

Segundo Silva Junior (2001), tempo, temperatura e higiene, são necessários para o sucesso da produção de peixes para o consumo, visto que deles dependem da segurança e qualidade do produto final.

Germano (2003) salienta também o papel desempenhado pelo manipulador de alimentos como origem do problema para os consumidores, e grandes responsáveis pela contaminação cruzada.

A partir do que foi relatado pelos entrevistados, segue uma ficha técnica da preparação da Tainha ‘Escalada’ sob o ponto de vista higiênico-sanitário:

### **Ficha Técnica da Tainha ‘Escalada’**

#### **Ingredientes:**

2kg de tainha  
Sal  
Limão a gosto

#### **Utensílios:**

Tábua a corte  
Faca  
Travessa  
Gaiola especial para secar peixe

## Preparo:

- 1) Lavar as mão, os utensílios que serão utilizados, e as superfícies que entrarão em contato com o peixe.
- 2) Lavar o peixe em água corrente para retirar as sujidades presentes.
- 3) Apoiar o peixe na tábua de corte e retirar as escamas.
- 4) Após esse processo, limpe a tábua, retirando as escamas presentes.
- 5) Em seguida, apoie o peixe na tábua limpa e com o auxílio da faca eviscerar o peixe, ou seja, retire a cabeça, no sentido longitudinal pela parte da espinha (costas), retirar as vísceras, as nadadeiras, às brânquias, e a espinha.
- 6) Lanhar o peixe, ou seja, fazer cortes superficiais no sentido vertical, para favorecer a penetração do calor.
- 7) Lavar novamente o peixe em água corrente para eliminar o sangue proveniente do abate e limpeza.
- 8) Colocar o peixe na travessa.



Figura 6 – Tainha aberta pelas costas.  
Fonte: Jesus, D.V, 2014.

- 9) Colocar o sal. Deixe descansar por 15 minutos.



Figura 7 – Tainha sendo salgada.  
Fonte: Jesus, D.V, 2014.

- 10) Escorra o peixe, coloque uma fôrma embaixo do peixe, para que não suje a tela e não pouse moscas.



Figura 8 – Tainha na gaiola.  
Fonte: Jesus, D.V, 2014.

- 11) Coloque-o na gaiola e deixe-o exposto ao sol de 1 dias à 3 dias.



Figura 9 – Tainha na gaiola exposta ao sol.  
Fonte: Jesus, D.V, 2014.



Figura 10 – Tainha na gaiola após 3 dias exposta ao sol.  
Fonte: Jesus, D.V, 2014.



Figura 11 – Tainha ‘Escalada’  
Fonte: Jesus, D.V, 2014.

Essas imagens da Tainha ‘Escalada’ foram realizadas na Unidade Curricular de Cozinha Brasileira em 2014.2.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho buscou estudar a pesca e as técnicas de preparo da salga e secagem da tainha, além de analisar as técnicas sob o ponto de vista higiênico-sanitário e resgatar esses dois processos tradicionalmente conhecidos, utilizando os saberes e fazeres de cada comunidade visitada valorizando-o como Patrimônio Cultural Gastronômico.

Como resultado da pesquisa, verificou-se que independente da comunidade estudada, as técnicas de preparo da salga e secagem da Tainha são muito semelhantes. Todos os entrevistados relataram que utilizam a gaiola especial para secar peixe, para evitar a proliferação de moscas e insetos.

Pode-se observar também que, para os entrevistados, o termo Tainha ‘Escalada’ sempre foi utilizado para se referir a Tainha aberta pelas costas, salgada e seca no sol. Entretanto, pode-se observar que atualmente este termo refere-se somente a Tainha aberta pelas costas.

Cerca de 80% dos entrevistados gostariam que Florianópolis além de “Capital da Ostra” fosse a “Capital da Tainha “Escalada” – Salgada e seca no Sol”, pois dessa forma manteria a tradição e o saber fazer através da divulgação desse produto, pois conforme o trabalho realizado verificou-se que a Tainha - *Mugil Liza* apresenta grande potencial para ser comercializado e utilizado gastronomicamente sob a forma ‘Escalada’, ou seja, salgada e seca no sol.

## 6. REFERÊNCIAS

ABRAS; Cartilha Orientativa, Comercialização do Pescado Salgado e Pescado Seco. Apoio: ANVISA, Ministério da Saúde, MAPA, 2007.

ANTONINI, B.O. A Gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina: Um elemento de importância para o turismo cultural. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2003.

ARRUDA, G.A.. Manual de Boas Práticas Volume II – Unidades de Alimentação e Nutrição, 1 ed. São Paulo: Ponto Crítico, 1998.

BALDIN, N.; MUNHOZ, E.M.B.. Snowball (Bola de Neve): uma técnica metodológica para pesquisa em educação ambiental comunitária. In: Congresso Nacional de Educação, 10, Curitiba, PR, 2011.

Disponível em: [http://educere.bruc.com.br/CD2011/pdf/4398\\_2342.pdf](http://educere.bruc.com.br/CD2011/pdf/4398_2342.pdf). Acesso em Maio 2016.

BASTOS, J. R. Processamento e Conservação do Pescado. In: Manual sobre Manejo de Reservatórios para produção de Peixes. Programa Cooperativo Governamental, FAO: Itália, 1988.

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil: promulgada em 5 de outubro de 1988. Brasília: Senado Federal, Centro Gráfico, 1988.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. RIISPOA: Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto n. 120.691; 1984.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Portaria n 52, de 29 de dezembro de 2000. Regulamento Técnico de identidade e Qualidade de peixe Salgado e Peixe Salgado Seco.

BRASIL. Cartilha de pescados, 2007. Disponível em: [http://www.abras.com.br/pdf/cartilha\\_pescado.pdf](http://www.abras.com.br/pdf/cartilha_pescado.pdf) acesso em maio/2015.

BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura. Boletim estatístico da Pesca e aquicultura 2011. Disponível em: [http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/biblioteca/download/estatistica/est\\_2011\\_bol\\_bra.pdf](http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/biblioteca/download/estatistica/est_2011_bol_bra.pdf) > acesso em março/2016.

BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA). Disponível em:<  
<http://www.mpa.gov.br/pesca>> Acesso em: março de 2016.

BRASIL. Estado de Santa Catarina, Lei Ordinária N 15922, de 6 de dezembro de 2012. Disponível em: < <http://www.leisestaduais.com.br/sc/lei-ordinaria-n-15922-2012-santa-catarina-declara-integrante-do-patrimonio-historico-artistico-e-cultural-do-estado-de-santa-catarina-a-pesca-artesanal-da-tainha>> Acesso em março de 2016.

BEIRÃO, L. H.; TEIXEIRA, E.; MEINERT, E. M.; SANTO, M.L.E.. Processamento e Industrialização de Moluscos. In: Seminário e Workshop, Tecnologia para aproveitamento integral do pescado, Campinas, 2000.

BELUZZO, R.. A valorização da Cozinha Regional. In: 1 Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília – DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.

BORGES, J.. Sustentabilidade econômica da atividade pesqueira em Santa Catarina. Revista de Ciências Humanas. Vol.43, 2009.

BOTELHO, R.A. Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável. 2006. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, DF, 2006.

CARUSO, M.M.L.. Índios, baleeiros e imigrantes: a aventura histórica catarinense. Tubarão: Editora Unisul, 2000.

CASTRO, G. L. M.; Avaliação da qualidade sanitária do pescado seco comercializado nas feiras livres de Belém – PA, 2009. Tese (TCC de higiene e inspeção de produtos de origem animal – HIPOA). Universidade Castelo Branco, Centro de Ciências Agrárias, Belém, 2009.

CHIRALT, A.; FITO, P.; BARAT, J.M.; ANDRES, A.; GONZALES-MARTINEZ, C.; ESCRISHE, I.; CAMACHO, M.M.. Use of vacuum impregnation in food salting process. Journal Food Engineering London, 2001. Disponível em:  
[http://www.academia.edu/24162214/Use\\_of\\_vacuum\\_impregnation\\_in\\_food\\_salting\\_process](http://www.academia.edu/24162214/Use_of_vacuum_impregnation_in_food_salting_process) >  
Acesso em: março de 2016.

CUTTING, C.L. Historical aspects of fish. In: Borgstrom, G. Fish as food. V. 2. Academic Press, New York, 1962.

DIEGUES, A.C.S.. A pesca artesanal no litoral brasileiro: cenário e estratégias para sua sobrevivência. Série: Documentos e Relatórios de Pesquisa, São Paulo, USP/CEMAR, 1993.

DIEGUES, A. C. S.. A sócio-antropologia das comunidades de pescadores marítimos no Brasil. Revista Etnográfica, Lisboa, v. 3, n. 2, 1999.

DIEGUES, A.C.S.. A pesca construindo sociedades: A história ecológica da tainha no Litoral Sudeste – Sul Brasileiro. In: A pesca construindo sociedades. NUPAUB (USP) – São Paulo, 2004.

DIEHL, A.; TATIM, D.. Pesquisa em ciências sociais aplicadas: métodos e técnicas. São Paulo. Pearson Prentice Hall, 2004.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

FARIAS, V.F.. Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo: 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental. 2 ed. Florianópolis, Edição do autor, 2000.

FERREIRA, M.W.; SILVA, V.K.; BRESSAN, M.C.; FARIA, P.B.; VIEIRA, J.O.; ODA, S.H.I.. Pescados Processados: maior vida de prateleira e maior valor agregado. Boletim de Extensão Rural. Universidade Federal de Lavras, 2002.

FREITAS, M.C.S. Educação Nutricional: aspectos sócios-culturais. Revista de Nutrição. Campinas, v.1, n.10, jan./fev., 1997.

GARCIA, R.W.D.. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. Cadernos de Saúde Pública. Rio de Janeiro, v.13, n.3, jul./set., 1997.

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

GARCIA, R.W.D.. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre mudanças na alimentação urbana. Revista de Nutrição. Campinas, v.16, n.4, 2003.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S.. Higiene e vigilância sanitária de alimentos, 2. Ed. São Paulo: Varela, 2003.

GODOY, A. S.. Introdução a Pesquisa Qualitativa e suas Possibilidades. Revista de Administração de Empresas. V.35, n.2, mar./abr., São Paulo, 1995.

GONÇALVES, S.M.N.S.. Bacalhau Salgado Seco: Influência de demolha e do tratamento culinário na sua qualidade. Tese (Mestrado em tecnologia e Segurança Alimentar). Faculdade de Ciência e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa, 2011.

HERNANDEZ, J.C.; GRÁCIA-ARNAIZ, M.. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

IPHAN. Patrimônio Imaterial. Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, 2005. Disponível em: < <http://iphan.gov.br/bens/Imaterial.htm> > Acesso em março de 2016.

JESUS, G.V., Formação Socioespacial do distrito de Santo Antônio de Lisboa (Florianópolis/SC): passado e presente. Dissertação (Mestrado em Geografia). Centro de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2011.

JESUS, R. S., MÁRSICO, E.T.; SOUZA, G.X.W.; LESSI, E.; SÃO CLEMENTE, S.C.. Comparação entre os processos de salga em salmoura e salga mista do curimatã (*Phochilodus nigricans*) na região Amazônica. Revista Brasileira de Ciência Veterinária, v.9, n. 3, 2002.

LIMA FILHO, J.B.. A evolução da legislação sobre as Boas Práticas e Prestação de Serviço na área de Alimentos/ Alimentação. Revista Nutrição em Pauta. São Paulo. N.53. mar./abr., 2002.

LOURENÇO, L.F.H.; FERNANDES, G. M.L.; CINTRA, I.H.A. Características físicas, químicas e microbiológicas da pescada-branca *Plagioscion squamosissimus* (Heckel) Salgada e seca em secador solar. Boletim Técnico Científico CEPNOR/IBAMA. Belém. V.1. n.1., 2001.

MACHADO, I.C.. Métodos de salga. In: Simpósio e Workshop: Tecnologia de Salga e Defumação. Guarujá – Campinas, 1994.

MACIEL, M.E.. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R.W.D.. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. 1 ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005

MARTINS, A. Das baleias aos humanos: interfaces da apropriação da área de proteção ambiental da baleia franca. Dissertação (Mestrado em Geografia). Centro de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

MEDEIROS, R.P.. Estratégias de pesca e usos dos recursos em uma comunidade de pescadores artesanais da Praia do Pântano do Sul (Florianópolis, Santa Catarina). Dissertação (Mestrado em Ecologia). Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP, Campinas, 2001.

MENEZES, N.A.. Guia prático para conhecimento e identificação das tainhas e paratis (*Pisces, Mugilidae*) do litoral brasileiro. Revista Brasileira de Zoologia, v.2, n. 1, 1983.

MENEZES, N.A.; OLIVEIRA, C.; NIRCHIO, M.. Na old taxonomic dilemma: the identity of the western south Atlantic lebranche mullet (Teleostei: Perciformes: Mugilidae) Zootaxa, New Zealand, n2519, 2010.

MUSSOLINI, G.. Ensaios de antropologia indígena e caiçara. Corone, E. (Org.). Editora Paz e Terra. Coleção Estudos Brasileiros, Rio de Janeiro, 1980.

MUTH, R.M.. Subsistence and Artisanal Fisheries Policy: Na International Assesment. In: MEYER, R.M.; ZHANG, C.; WINDSOR, M.L.; McCAY, B.J.; HUSHAK, L.J. e MUTH, R.M.. Fisheries resource utilization and policy. Proceedings of the World Fisheries Congress, Theme 2. New Delhi: Oxford & Publishing Co. PVt.Ltd, 1996.

OGAWA, M.; MAIA, E.L.. Tecnologia do Pescado. In: OGAWA, M; MAIA, E.L. Manual de Pesca: Ciência e Tecnologia do Pescado. Vol. 1. São Paulo: Varela, 1999.

ORDÓÑEZ, J. A.. Tecnologia de alimentos – Componentes dos Alimentos e Processos. Editora Artmed. Rio Grande do Sul, Brasil. Vol. 1, 2005.

PEREIRA, I. E. M.; Modelo de implantação da metodologia HACCP na indústria do bacalhau seco e salgado. Tese (Relatório do Trabalho de Fim de Curso, em Engenharia Biológica e Alimentar). Instituto Politécnico de Castelo Branco – escola Superior Agrária. Castelo Branco, 2008.

PIAZZA, W.F.. A epopeia Açórico-Madeirense 1747 – 1756. Florianópolis: Editora da UFSC, Editora Lunardelli, 1992.

PINHEIRO, L.; LANA, P.C.; ANDRIGUETTO FILHO, J.M. e HANAZAKI, N.. Pesca de Pequena Escala e Gestão Patrimonial: O caso da Pesca da Tainha no Litoral Paranaense. Desenvolvimento e Meio Ambiente. Editora UFPR. N.1, Vol. 21. 2010.

RAUOLT-WACK, A.L.. Dis-moi ce que tu manges... Paris:Art de vivre, 2001.

RIBEIRO, S.C.A.; RIBEIRO, C.F. A.; PARK, K. J.; ARAÚJO, E. A. F.; TOBINAGA, S.. Alteração da cor da carne de mapará (*Hypophthalmus edentatus*) desidratada osmoticamente e seca. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, Campinas, v.9, n.2, 2007.

RGP. Cartilha do usuário do Registro Geral da Pesca - RGP. SEAP/PR, 2011. Disponível em: <<http://sinpesq.mpa.gov.br/rgp/>> Acesso em março de 2016.

SALVADOR, A.M.C.. Efeito de alta pressão no processo de demolha de bacalhau. Tese (Mestrado em Bioquímica e Química dos Alimentos). Departamento de Química, Universidade de Aveiro, 2009.

- SEAP/PROZEE/IBAMA. Relatório final do Projeto de Monitoramento da atividade pesqueira no litoral do Brasil - Projeto Estatpesca. Brasília: SEAP/PROZEE/IBAMA. 2006.
- SEAP. Resultado do recadastramento nacional dos pescadores no Brasil. Registro Geral da Pesca. Brasília, 2006.
- SILVA, J.A. Tópicos da tecnologia de alimentos. São Paulo: Varela, 2000.
- SILVA JUNIOR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4 ed. São Paulo: Varela, 2001.
- SILVA, E.F.; SALVADOR, N.T.M.; LENZI, Z.M.. Sabor/Saber: Habitos alimentares tradicionais no Estado de Santa Catarina. In: Simpósio Sul Brasileiro de Alimentação e Nutrição: História, Ciência e Arte, Florianópolis – SC, 2000.
- SILVA, E.L.; MENEZES, E.M.. Metodologia da Pesquisa e elaboração de dissertação. Florianópolis: Laboratório de Ensino a Distância da UFSC, 2000.
- SIMÕES, A.. O pirão nosso de cada dia... 1 ed. Florianópolis: Lunardelli, 1999.
- TEIXEIRA, E.D.. Receita qualquer um traduz. Será? A Culinária como área técnica de tradução, 2004. Dissertação (Mestrado em Inglês) – Programa de Estudos Linguísticos e Literários em Inglês, USP, São Paulo, 2004.
- UNESCO. Recomendação sobre a vanguarda da Cultura Tradicional e Popular, 1989. Disponível em: Disponível em: <http://www.unesco.org.br> acesso em maio/2015.
- VÁRZEA, V.. A salga do peixe. Florianópolis, ano 2, número 8, junho de 1951.
- VIEIRA, J.P.; SCALABRIN, C.. Migração reprodutiva da “tainha”(*Mugil platanus* Günther, 1880) no sul do Brasil. Atlântica, Rio Grande, v.13, n.1, 1991.
- ZAITSEV, V. Salting and Marinading. In: Fish Curing Processing, Moscow, Mir. Publishers, 1969.

**7. APÊNDICE: ROTEIRO ESTRUTURADO PARA A ENTREVISTA SOBRE A  
TAINHA ‘ESCALADA’**

**Aluna Responsável: Daynitti Ventura de Jesus**

**Professora Orientadora: Soraya Kobarg Oliveira**

**Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2016.**

### Roteiro Estruturado

<p>1. Nome: _____</p> <p>2. Local: _____</p> <p>3. Você é natural de Florianópolis? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não</p> <p>4. Gênero: <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F</p> <p>5. Idade: <input type="checkbox"/> Menos que 40 anos <input type="checkbox"/> 40 – 50 anos <input type="checkbox"/> 51 – 60 anos <input type="checkbox"/> Acima de 60 anos</p> <p>6. Você já ouviu falar do peixe <i>Mugil liza</i> – Tainha? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não</p> <p>7. Você é: <input type="checkbox"/> Pescador <input type="checkbox"/> Dono de Restaurante <input type="checkbox"/> Dono de Peixaria <input type="checkbox"/> Consumidor da Tainha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se for pescador, você possui licença para pescar? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não</li><li>• Se responder Sim, então você é: <input type="checkbox"/> Amador <input type="checkbox"/> Artesanal <input type="checkbox"/> Industrial</li></ul> <p>8. Você participa da pesca da Tainha? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se sim, quantas pessoas se envolvem aproximadamente na pesca da Tainha? <input type="checkbox"/> Até 10 pessoas <input type="checkbox"/> 11 – 20 pessoas <input type="checkbox"/> mais de 20 pessoas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• O que é feito com a Tainha capturada na safra? <input type="checkbox"/> Dá para os amigos <input type="checkbox"/> Guarda todas para próprio consumo <input type="checkbox"/> Vende para a comunidade <input type="checkbox"/> Vende para as peixarias do bairro</li></ul> <p>9. Você tem o hábito de comer Tainha durante a safra? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não</p> <p>10. Você já ouviu falar de Tainha “Escalada” – Salgada e seca no Sol? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não</p> <p>11. Você já consumiu ou consome a Tainha “Escalada” – Salgada e seca no Sol? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Em caso afirmativo, com que frequência você consome a Tainha “Escalada”? <input type="checkbox"/> 1 vez por semana durante a safra <input type="checkbox"/> 1 vez a cada 15 dias <input type="checkbox"/> 1 vez por mês <input type="checkbox"/> 2 a 3 vezes por ano <input type="checkbox"/> 1 vez por ano</li></ul> <p>12. Você faz a Tainha “Escalada” – Salgada e seca no Sol? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Com quem você aprendeu? <input type="checkbox"/> Parentes (Mãe, Pai, Avó, Avô, Tia, Tio) <input type="checkbox"/> Amigos <input type="checkbox"/> No trabalho. <input type="checkbox"/> Outro: _____</li><li>• Que pratos você produz com a Tainha “Escalada”? <input type="checkbox"/> Na brasa <input type="checkbox"/> frita <input type="checkbox"/> Desfiada e ensopada <input type="checkbox"/> Outros: _____</li></ul>
--	---

