

# SOLDA DE OVO E COXA DE VELHA: INVENTÁRIO DOS SABERES E FAZERES DE PATRIMÔNIOS CULTURAIS GASTRONÔMICOS DA LOCALIDADE DO SAMBAQUI, FLORIANÓPOLIS (SC)

Aldnei Luiz Silveira Filho<sup>1</sup>

## RESUMO

Certos conhecimentos tradicionais relativos à gastronomia têm se modificado frente a alguns fenômenos, tais como o hibridismo e sincretismo cultural e a globalização. Nesta conjuntura, os saberes e fazeres relacionados às preparações tradicionais da localidade do Sambaqui, oriundos de um processo histórico, vêm desaparecendo. Por essa razão, faz-se necessário registrar os patrimônios culturais gastronômicos. Diante disso, presente estudo tem como objetivo elaborar um inventário de duas produções gastronômicas tradicionais do Sambaqui. Para tanto, adotou-se como metodologia o Inventário de Referências Gastronômicas Culturais, desenvolvido por Müller (2012), composto por pesquisa bibliográfica preliminar, entrevista coletiva e individualizada e laboratório comunitário. Dessa maneira, foi possível identificar e registrar os hábitos alimentares dos moradores da localidade, bem como os saberes e fazeres da solda de ovo e da coxa de velha, produções gastronômicas tradicionais do Sambaqui selecionadas para o inventário.

Palavras-chave: patrimônio cultural gastronômico; gastronomia; Sambaqui; solda de ovo; coxa de velha.

## ABSTRACT

Certain traditional knowledge related to gastronomy has been modified in the face of some phenomena, such as cultural hybridity and syncretism and globalization. In this conjuncture, knowledge and practices related to the traditional preparations of the Sambaqui locality, arising from a historical process, have been disappearing. For this reason, it is necessary to register gastronomic cultural heritages. Therefore, the present study aims to elaborate an inventory of two traditional Sambaqui gastronomic productions. To this end, Inventory of Cultural Gastronomic References, developed by Müller (2012), was adopted as a methodology, consisting of preliminary bibliographical research, collective and individual interviews and community laboratory. In this way, it was possible to identify and register the eating habits of the residents of the locality, as well as knowledge and practices of *solda de ovo* and *coxa de velha*, Sambaqui traditional gastronomic products selected for the inventory.

Key words: gastronomic cultural heritage; gastronomy; Sambaqui; *solda de ovo*; *coxa de velha*.

---

<sup>1</sup> Graduando do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC).

## 1 INTRODUÇÃO

Sambaqui é um pequeno lugarejo à beira-mar situado ao norte da Ilha de Santa Catarina – Florianópolis. Pertencente ao Distrito de Santo Antônio de Lisboa, é um ambiente de exuberantes paisagens, com direito a um pôr do sol a ser considerado por muitos como o mais belo da cidade. Para mais, carrega um forte traço cultural da colonização açoriana marcado na arquitetura, no artesanato, na cultura popular, no linguajar ilhéu e na gastronomia (PEREIRA; PEREIRA, 2018).

A gastronomia tradicional do Sambaqui, tal qual a de Florianópolis, está alicerçada na assimilação dos saberes e fazeres de diferentes culturas alimentares. Müller (2012) a define como uma combinação das culturas gastronômicas dos indígenas guaranicarijós, dos portugueses, dos vicentistas, dos açorianos e dos negros escravizados.

Os conhecimentos tradicionais relativos à gastronomia, contudo, vem se modificando em meio a alguns fatores, percebidos com a passagem do tempo. Hall (2006) faz alusão ao hibridismo e sincretismo cultural. Para o autor, estes processos são responsáveis por fundir diferentes tradições culturais e produzir novas formas cultura. Outro elemento importante nessas modificações é o fenômeno da globalização. Seus efeitos, tais como a homogeneização dos mercados e a evolução tecnológica têm contribuído para a alteração significativa na produção e no preparo de alimentos que foram tradicionalmente desenvolvidos dentro de valores que constroem as identidades culturais, ao passo que também têm levado os indivíduos a esquecerem suas origens e a importância de sua cultura (GIUSTINA, 2009; RONCHETTI, 2015; RODRIGUES et al, 2017).

Contribuindo, Cascudo (2011) faz alusão também à alimentação fora do lar como uma das responsáveis pela decadência da refeição doméstica e consequente abandono dos pratos tradicionais na dieta de certos grupos sociais. Neste mesmo contexto, Silva et al (2010) aponta o fenômeno da McDonaldização<sup>2</sup> como um dos causadores desse afastamento dos indivíduos com suas raízes culturais alimentares.

Em virtude disso, emerge, em várias partes do mundo, movimentos de valorização e preservação das raízes culturais, movidos pelo interesse de se resgatar as tradições culinárias, o que acarreta a produção de patrimônios culturais gastronômicos locais (BELUZZO, 2004 apud RODRIGUES et al, 2017).

---

<sup>2</sup> “A McDonaldização é o processo pelo qual os princípios dos restaurantes fast-food estão se tornando dominantes cada vez mais nos setores da sociedade” (RITZER, 1983 apud Silva et al, 2010, p. 3).

Nessa conjuntura, os conhecimentos atrelados às preparações tradicionais da localidade do Sambaqui, oriundos de um processo histórico, encontram-se em vias de desaparecimento. Por conta disso, faz-se necessário valorizar e preservar seus patrimônios culturais gastronômicos, a fim garantir perpetuação da memória e da identidade na comunidade.

No Brasil, dentre as formas de proteção do patrimônio cultural nacional, previstas no Artigo 216 da Constituição Federal (1988), destacam-se o registro e o inventário para a salvaguarda dos patrimônios culturais imateriais, nos quais enquadram-se os patrimônios culturais gastronômicos. Estes, conforme define o IPHAN (2014), tratam-se de instrumentos de preservação que se propõem a identificar os diversos bens e manifestações culturais de natureza imaterial. Nessa mesma linha, Müller (2012, p. 69) faz menção a importância do inventário:

[...] se as manifestações gastronômicas regionais de pequena abrangência, nem por isso menos importantes, [como é o caso de Sambaqui] não forem inventariadas por algum órgão público ou privado, ligado à área de Alimentação e Cultura, possivelmente serão perdidas e esquecidas com o tempo.

Diante disso, o objetivo geral do presente estudo é elaborar um inventário de duas produções gastronômicas tradicionais do Sambaqui<sup>3</sup>. Para tanto, foram delineados os seguintes objetivos específicos: conhecer as memórias alimentares dos sujeitos de pesquisa; compreender os hábitos alimentares dos moradores da localidade; identificar produções gastronômicas tradicionais locais a serem inventariadas; registrar os saberes e fazeres das produções gastronômicas tradicionais da localidade selecionadas por moradores do bairro.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 Gastronomia

A gastronomia, no decorrer dos tempos, tem cada vez mais apresentado diferentes conceitos. Freixa e Chaves (2013) contam que esse termo surgiu pela primeira vez no século IV a.C., com Arquestrastus, poeta e viajante grego que percorreu vastos territórios, observando e provando as especialidades das cozinhas locais. De acordo com Franco,

---

<sup>3</sup>Vale esclarecer que, embora popularmente haja uma separação, oficialmente a localidade do Sambaqui abrange também o território que compreende a Barra do Sambaqui (FLORIANÓPOLIS, 2022). Assim sendo, não será feita, neste trabalho, distinção entre ambos os bairros.

conforme citado por Müller (2012), a gastronomia, etimologicamente, a partir de vocábulos gregos, é traduzida como o estudo das leis do estômago: “*gaster*” significa estômago, ventre; “*nome*”, lei; e “*ia*” é o sufixo que a transforma em um substantivo. A gastronomia, contudo, não está limitada à sua etimologia. Sua ampla definição pode ser compreendida sob diferentes perspectivas.

Em “Mini Aurélio: o dicionário da Língua Portuguesa”, Ferreira (2010), define a gastronomia como a arte de cozinhar de forma que se dê o maior prazer a quem come.

Brillat-Savarin (1995), por sua vez, traz uma percepção mais abrangente da gastronomia. Para o escritor, trata-se do conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem na medida em que se alimenta, tendo como objetivo zelar pela conservação do ser humano por meio da melhor alimentação possível. Está relacionada à história natural, à física, à química, à culinária, ao comércio e à economia política. Analogamente, Camiruaga (2015) insere a gastronomia em três áreas temáticas: ciências da alimentação, ciências sociais e humanísticas, ciências econômico-administrativas.

Em seu aprofundado estudo acerca da definição do conhecimento gastronômico, Koerich e Müller (2022) apontam que, nos últimos anos, as discussões envolvendo o conceito de gastronomia têm ganhado espaço, tanto na academia, por conta do surgimento de cursos na área, quanto na esfera social, de negócios e de entretenimento. E os estudos referentes ao tema, segundo os autores, têm se consolidado nas ciências sociais aplicadas, tendo em vista que a gastronomia trata-se uma necessidade biológica, satisfeita dentro de uma sociedade e uma cultura, que não pode ser devidamente estudada fora de uma estrutura sociocultural. Para Brillat-Savarin (1995), a gastronomia é compreendida como elemento identitário, pois está condicionada por valores culturais e códigos sociais, sob os quais as pessoas se desenvolvem.

Participando dessa discussão, Franzoni (2016) associa a gastronomia diretamente à cultura. Na visão da autora, gastronomia é o conjunto das práticas culturais relativas à alimentação. Em concordância, Ross e Becker (2011) assinalam que a gastronomia possui participação imprescindível na construção e continuidade de uma cultura, visto que pode ser considerada um importante veículo de divulgação da cultura e da história de um povo. Essa relação é fundamental para a identidade de um povo, pois, alimentar-se “[...] talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, já que consumir o alimento alheio parece mais fácil – mesmo que apenas na aparência – do que decodificar-lhe a língua” (MONTANARI, 2009, p.11).

Nesse cenário, a comida pode ser considerada também uma potente ferramenta de comunicação. Por meio dos alimentos e do ato de comer comunicam-se valores e cultura,

ao passo que se produzem significados relativos à identidade também mediante os hábitos alimentares individuais (FRANZONI, 2016).

Carvalho (2002, p. 108) aprofunda essa reflexão ao trazer a cozinha como “[...] um espaço de significação cultural, e a comida nela preparada possui uma narrativa própria dessa cultura, um discurso social que a reproduz”.

Em face do exposto, de forma sintética, Koerich (2020, p. 19) considera que a gastronomia

[...] representa um campo de estudos e atividades de produção, organização de ambientes, prestação de serviços, gestão, ofertas de produtos e atuações no contexto da cultura alimentar que, basicamente, é centrada na culinária e inclui produtos, organizações, estabelecimentos e afins.

Encerrando esse debate, Corrêa e Mello (2019) ressaltam que a gastronomia é uma ciência multidisciplinar, que engloba diversas áreas do conhecimento como Nutrição, Química, Física, Biologia, Botânica, Agronomia, Veterinária, Zootecnia, História, Geografia, Antropologia, Sociologia e Etnografia.

Levando em consideração a linha de pesquisa deste trabalho (patrimônio, gastronomia e cultura), apresenta-se abaixo o conceito de cultura.

## 2.2 Cultura

A cultura, dentro da ampla área das ciências humanas e sociais, possui significados que diferem aos das biológicas. Antropologicamente, Alves (2010) a define como sendo um conjunto de normas, valores, crenças e tradições de uma determinada coletividade, que carrega consigo uma identidade própria. Aprofundando este pensamento, pode-se dizer que a cultura marca a personalidade de um povo, posto que

[...] engloba tanto a linguagem com que as pessoas se comunicam, contam suas histórias, fazem seus poemas, quanto a forma como constroem suas casas, preparam seus alimentos, rezam, fazem festas. Enfim, suas crenças, suas visões de mundo, seus saberes e fazeres (BRAYNER, 2012, p. 7).

Em consonância ao que foi dito, Castro, Maciel e Maciel (2016) mencionam que a cultura está inserida em todos os grupos humanos. Os mesmos autores ainda falam que, ao produzir as diferenças e as particularidades, a cultura gera grande diversidade a partir de uma base biológica comum. Souza Filho (2005, p. 16) faz uma analogia à importância da cultura na vida do ser humano:

[...] um povo sem cultura ou dela afastado, é como colmeia sem abelha rainha, um grupo sem norte, sem capacidade de escrever sua própria história e, portanto, sem condições de traçar seu próprio destino.

No que diz respeito a seus elementos, a cultura pode ser classificada em dois grupos: material e imaterial. A primeira, segundo Comaru (2017), é marcada pela tangibilidade de seus componentes, ou seja, o palpável. É tudo o que o Homem constrói e modifica, isto é, os artefatos: enquadram-se “estruturas, objetos e modificações que compõem os nossos espaços de lazer, trabalho, moradia, entre inúmeras outras possibilidades” (FUNARI; CARVALHO, 2009, p. 4).

Por outro lado, encontra-se a segunda. Chama-se cultura imaterial o intangível. Associa-se a ela os saberes, as habilidades, crenças, práticas e modos de ser das pessoas (BRAYNER, 2012). Refletindo, Comaru (2017) expressa que ainda que a cultura imaterial seja intocável, ela pode ser sentida e vivenciada por meio das experiências que proporciona.

A cultura imaterial, na condição de construção coletiva, apresenta dinamismo. Para Veleda e Laborde (2009) e Campello (2016), possui características que configuram suas mudanças ao longo dos tempos. O chamado mecanismo adaptativo explica a capacidade de resposta do ser humano ao meio de acordo com a mudança de hábitos. Em outras palavras, as pessoas são capazes de mudar seus hábitos para se adaptarem ao meio em que vivem. Essa evolução cultural tende a ocorrer mais rapidamente do que uma possível evolução biológica: “o ser humano não precisou, por exemplo, desenvolver longa pelagem e grossas camadas de gordura sob a pele para viver em ambientes mais frios – ele simplesmente adaptou-se com o uso de roupas, do fogo e de habitações” (VELEDA; LABORDE, 2009, p. 186).

A cultura imaterial é, também, um mecanismo cumulativo, uma vez que, no decorrer de suas transformações, as gerações mais antigas transmitem as modificações ocorridas às seguintes. Nesse processo, perde-se alguns elementos, ao passo que incorpora-se outros (VELEDA E LABORDE, 2009; CAMPELLO, 2016).

Montanari (2013) reflete essa relação do passado com o presente e futuro. Para o autor, a cultura representa o encontro entre a tradição e a inovação. Os saberes, técnicas e valores transmitido de uma geração a outra (tradição) modificam a posição do Homem no meio em que vivem e dão a ele a capacidade de experimentar novas realidades (inovação). A tradição é uma inovação bem-sucedida (MONTANARI, 2013).

Sintetizando essas ideias, o mesmo autor (2009, p. 12) pontua que

[...] as identidades culturais não estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, mas incessantemente se modificam e são redefinidas, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato de culturas e identidades diversas.

Fica claro, pois, que a cultura não é uma manifestação engessada. Ela encontra-se em constante estado de evolução. E a gastronomia, enquanto cultura, também vivencia esses processos de atualização.

### **2.3 Patrimônio cultural**

Vinculado à cultura está o patrimônio cultural. Este, segundo Brayner (2012), representa os saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos relativos à história, memória e identidade de um grupo social. O artigo 216 da Constituição Federal Brasileira de 1988 estabelece que são Patrimônios Culturais Brasileiros:

[...] I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (BRASIL, 1988).

Müller e Fialho (2011) corroboram com tais definições ao apontar que o patrimônio cultural, no sentido amplo, abrange não somente as expressões culturais pelo Homem concebidas, como também os elementos que estabelecem a identidade de um grupo e os distinguem dos demais. Isto posto, entende-se que o patrimônio cultural está presente nas raízes de um povo.

O patrimônio cultural, tal qual a cultura propriamente dita, compreende bens materiais e imateriais. O patrimônio cultural de natureza material, seguindo a premissa da cultura material,

abarca bens – móveis ou imóveis – incluindo coleções arqueológicas e paleontológicas, acervos museológicos, documentais, artísticos, científicos, arquivísticos, bibliográficos, videográficos, fotográficos e cinematográficos; núcleos urbanos, monumentos naturais, sítios arqueológicos, paisagísticos e ecológicos e bens individuais (DISTRITO FEDERAL, 2017).

O patrimônio cultural imaterial, por sua vez, como o próprio nome já diz, está atrelado aos bens de natureza imaterial. Pereira (2015) entende por patrimônio imaterial

o conjunto de saberes, práticas, manifestações e elementos não-físicos transmitidos pela oralidade, dentro de cada geração que os detêm. Para a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) (2014, p. 4) abrange “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados”. Essa definição consta no artigo 2º da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, realizada em 2003. Schlüter (2006) cita como exemplos de patrimônio cultural imaterial as tradições orais, as línguas, os costumes, os rituais, as festas, a música, a dança e as artes culinárias.

Tratando-se de bens imateriais ligados aos saberes e fazeres, os patrimônios culturais imateriais, tais quais a cultura, são dinâmicos. Para Schlüter (2006), suas práticas, transmitidas oralmente ou mediante gestos, se modificam no passar do tempo por um processo de recriação coletiva. Conversando, Muller e Fialho (2011) indicam que o patrimônio cultural imaterial é uma construção coletiva e social, transmitida de geração para geração por meio de manifestações como tradição, cultos e ritos.

Os patrimônios culturais material e imaterial, ainda que didaticamente sejam colocados em divisão, na prática não traçam caminhos opostos. Telles (2010) traz a ideia de indissociabilidade ao refletir que todo patrimônio material carrega consigo um significado (imaterial), ao passo que não há patrimônio cultural imaterial que não utilize, ou que minimamente referencie, um suporte físico (material). Concordando, Fonseca (2003, p. 65) é categórica ao afirmar que

Quando se fala em patrimônio imaterial ou intangível, não se está referindo propriamente a meras abstrações, em contraposição a bens materiais, mesmo porque, para que haja qualquer tipo de comunicação, é imprescindível suporte físico. Todo signo (e não apenas os bens culturais) tem dimensão material (o canal físico de comunicação) e simbólica (o sentido, ou melhor, os sentidos), como duas faces de uma moeda.

Diante do exposto, é possível notar uma relação de reciprocidade e interdependência entre os patrimônios culturais tangíveis e intangíveis: um não “anda” sem o outro.

Essa conexão se evidencia, por exemplo, na gastronomia – mais precisamente na gastronomia tradicional. Os saberes e fazeres tradicionais associados à gastronomia constroem as identidades e são, portanto, patrimônios culturais (RONCHETTI, 2015). Na visão da autora, a imaterialidade da gastronomia se apresenta nas técnicas, saberes, fazeres, regras e conceitos de origem que são construídos a partir dos conhecimentos tradicionais, valores intangíveis de uma cultura. Ao mesmo tempo, além dos utensílios,

equipamentos e edificações utilizados nos processos, há “o que se come, como se come, com quem se come e onde se come”, materialidade dos conhecimentos tradicionais gastronômicos. Contudo, a gastronomia tradicional é, por via de regra, tratada como patrimônio cultural imaterial.

#### **2.4 Gastronomia tradicional como patrimônio cultural imaterial**

A gastronomia tradicional, para Müller (2012), trata-se do conjunto de produtos alimentares e processos produtivos inerentes a uma região, elaborados em conformidade com valores simbólicos, tradicionais e históricos, construídos e mantidos dentro de um espaço-tempo determinado e passados de geração para geração.

Rodrigues, Fernandes e Silva (2017) a consideram um marcador étnico, visto que identifica uma localidade e representa uma espécie de aliança cultural de formação, colonização ou da própria evolução. Isso, de acordo com Ronchetti (2015), se dá com base nas técnicas de preparação, ingredientes utilizados e nos conhecimentos envolvidos.

Nessa mesma linha de pensamento, Müller (2012) explica que a formação de uma gastronomia tradicional envolve a transmissão desses conhecimentos tácitos em forma de habilidades práticas que contribuem para a construção de identidades. Esse conjunto de saberes e fazeres é denominado conhecimento tradicional gastronômico.

Dito isso, compreende-se que os conhecimentos tradicionais relacionados à gastronomia se enquadram como bens intangíveis de uma cultura, logo são patrimônios culturais imateriais (RONCHETTI; MÜLLER, 2016).

Nesse contexto, Müller (2012) assinala que a Convenção da Salvaguarda do Patrimônio Imaterial de 2003, realizada pela ONU, foi o ponto de partida para o reconhecimento da gastronomia tradicional brasileira como patrimônio cultural.

Como já mencionado, uma das formas de preservação dos patrimônios culturais gastronômicos brasileiros é o registro. Este pode ser realizado via IPHAN, em que se aplica uma metodologia própria: o Inventário Nacional de Referências Culturais - INRC (IPHAN, 2014). De acordo com Silva (2018), que em seu estudo realizou um levantamento do registro de Patrimônios Culturais Gastronômicos brasileiros, são 8 os bens imateriais atrelados à gastronomia registrados pelo IPHAN, a citar como exemplo o Ofício das Baianas de Acarajé, do estado da Bahia, datado de 2004.

Segundo a mesma autora, o registro de bens de natureza imaterial pode ocorrer também via assembleias legislativas, via câmara dos vereadores, via secretarias estaduais de cultura ou secretarias municipais de cultura. A maioria destas, por sua vez, não

apresenta obrigatoriamente algum instrumento ou metodologia de pesquisa para o processo (SILVA, 2018). Pelos referidos meios, são 37 os Patrimônios Culturais Gastronômicos registrados, como é o caso do Bolo de Rolo, do estado de Pernambuco, datado de 2007. O município de Florianópolis, embora tenha uma rica bagagem cultural alimentar, não possui, ainda, nenhum Patrimônio Cultural Imaterial relacionado à gastronomia oficialmente registrado.

### 3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O presente estudo classifica-se como uma pesquisa de abordagem qualitativa e natureza aplicada. No modelo qualitativo a realidade é construída a partir do quadro referencial dos próprios sujeitos da pesquisa, e compete ao pesquisador decifrar o significado da ação humana, e não apenas em descrever comportamentos (SANTOS, 1999). Em sintonia, Gerhardt e Silveira (2009, p. 32) refletem que

os métodos qualitativos buscam explicar o porquê das coisas, exprimindo o que convém ser feito, mas não quantificam os valores e as trocas simbólicas nem se submetem à prova de fatos, pois os dados analisados são não-métricos (suscitados e de interação) e se valem de diferentes abordagens.

Os autores consideram também que uma pesquisa aplicada tem como objetivo gerar conhecimentos para aplicação prática, direcionados à resolução de problemas específicos e envolve, sobretudo, verdades e interesses locais.

Quanto aos objetivos, a pesquisa demonstra possuir caráter exploratório. Na visão de Gil (2017), a pesquisa exploratória visa proporcionar maior familiaridade do pesquisador com o problema da investigação a fim de torná-lo mais explícito e/ou de construir hipóteses pesquisáveis para estudos posteriores. O estudo também possui características de pesquisa descritiva. Andrade (1998, p. 104) define que pesquisa descritiva “é um tipo de pesquisa onde os fatos são observados, analisados, registrados e interpretados, sem que necessite que o pesquisador interfira neles”. Assim, quando observacional, além de observar, registrar, analisar e correlacionar dados, fatos e/ou fenômenos sem interferir e/ou manipular, também faz o cruzamento dos dados, buscando o conhecimento através das informações analisadas e estudadas (CERVO, BERVIAN E SILVA, 2007), permitindo ao pesquisador analisá-los, e contrapor com a literatura para inferir sobre seus resultados.

Para a realização deste estudo, adotou-se como base metodológica o Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC) desenvolvido por Müller (2012). Esse

método, de acordo com a autora, tem como proposta a identificação e sistematização dos saberes e fazeres da gastronomia tradicional, revelando a cultura de origem, o valor simbólico do bem gastronômico e as características dos produtos e processos. Nesta pesquisa, o método passou por adaptações, a fim de se adequar ao modelo de trabalho, que se trata de um Trabalho de Conclusão de Curso.

A aplicação do método divide-se em duas etapas de desenvolvimento, correspondendo a níveis sucessivos de aproximação, que são: a identificação e a sistematização do conhecimento tradicional existente nas elaborações gastronômicas tradicionais (MULLER, 2012).

A primeira etapa, denominada identificação local, consiste em realizar um levantamento preliminar de base bibliográfica e documental a fim de obter os dados secundários. Neste trabalho, esse passo ocorreu por meio da pesquisa bibliográfica em materiais como livros, artigos de periódicos científicos, monografias, dissertações e teses acerca do referido tema. Gonçalves (2005, p. 58) define esse momento como o princípio de qualquer tipo de pesquisa, cuja finalidade é “conhecer as diferentes contribuições científicas que se pretende estudar”.

Em convergência, Muller (2012) salienta a importância do levantamento preliminar, uma vez que, por mais que sejam incompletos os dados secundários nesse passo obtidos, é fornecida uma visão geral das produções gastronômicas a serem inventariadas em seu conjunto.

Permite indagar sobre o seu valor simbólico, compreender o contexto histórico e cultural em que ocorrem e identificar o grau de estabilidade ou mudança em que se encontra a gastronomia local, no momento do inventário (MULLER, 2012, p. 8).

Com o levantamento bibliográfico, foi possível obter um conhecimento prévio da localidade onde foram inventariadas as produções tradicionais, bem como identificar as culturas contribuintes para a formação da gastronomia local. Foi, também, o momento de planejar os próximos passos, refletindo sobre os assuntos pesquisados e formulando perguntas a serem feitas aos sujeitos de pesquisa no momento da pesquisa de campo.

A fase de pesquisa de campo é a ocasião em que o pesquisador acessa os sujeitos de pesquisa. Gil (2017, p. 53) explica que, nesse estágio,

[...] a pesquisa é desenvolvida por meio da observação direta das atividades do grupo estudado e de entrevistas com informantes para captar suas explicações e interpretações do que ocorre no grupo.

A metodologia do IRGC indica que na pesquisa de campo encontra-se a oportunidade de realizar a coleta de dados primários, por meio de laboratórios comunitários, entrevistas, questionários e gravações, e, também, pela observação direta da atividade de produção do bem gastronômico inventariado (MÜLLER, 2012).

A primeira ação desta fase foi a seleção da amostra. Para tal, o IRGC sugere que haja critérios para a seleção dos sujeitos de pesquisa. Para este trabalho foram as seguintes: os sujeitos de pesquisa devem pertencer a uma associação local (de moradores ou com propósitos religiosos, culturais, artísticos); ter uma convivência na comunidade de pelo menos 50 anos; e conhecer os modos alimentares locais.

Isto posto, o pesquisador, primeiramente, entrou em contato com uma representante da Associação do Bairro Sambaqui (ABS), explicando as intenções da pesquisa e solicitando auxílio no mapeamento dos possíveis sujeitos de pesquisa. Prontamente, ela indicou que as pessoas ideais seriam as rendeiras do bairro, já que tratam-se de pessoas que residem na localidade há muitos anos e estariam propensas a conhecer as tradições da gastronomia local. Dada a sugestão, o pesquisador dirigiu-se à sede da ABS, onde as referidas senhoras fazem suas rendas de bilro, para se apresentar, explicar o contexto da pesquisa, verificar se elas se enquadram nos requisitos acima mencionados, e então saber se estariam dispostas a participarem da pesquisa. Neste momento, constatou-se que as rendeiras estavam, sim, aptas a serem sujeitas de pesquisa e, felizmente, demonstraram-se animadas a contribuir com o estudo.

Deu-se início, portanto, à entrevista coletiva, primeira técnica para a coleta de dados primários. A entrevista, para Lakatos e Marconi (2017), pode ser entendida como um encontro entre pessoas, cuja finalidade é que uma delas (o entrevistador) obtenha informações a respeito de determinado assunto, mediante uma conversação de natureza profissional. Silva et al (2006) acrescenta que a entrevista busca obter uma compreensão detalhada das crenças, atitudes, valores e motivações, em relação aos comportamentos das pessoas em contextos específicos. Diante disso,

[...] as entrevistas mostram-se instrumentos valiosos para a investigação qualitativa, permitindo que o pesquisador obtenha material minucioso e profundo sobre uma questão de estudo, em particular sobre aspectos que não são capturáveis pela observação direta do fenômeno (LEITÃO, 2021, p. 7).

Kauark, Manhães e Medeiros (2010) apresentam dois tipos de entrevista: a direta e a indireta. A primeira é a que Gil (2017) define como face a face, isto é, dá-se pessoal e presencialmente. A indireta, por sua vez, ocorre à distância e recursos remotos são utilizados para obter respostas às indagações. A entrevista, nesse caso, pode ocorrer por

telefone, pela internet ou por meio do uso de outras tecnologias (KAUARK; MANHÃES E MEDEIROS, 2010).

Para esse estágio da pesquisa de campo, Müller (2012) orienta que seja utilizada a técnica da entrevista não-estruturada, a fim de permitir que os entrevistados falem livremente das produções gastronômicas que consideram ser uma referência cultural para sua comunidade. Severino (2007) diz que esse formato de entrevista deve ser, de preferência, um diálogo descontraído, no qual o informante possa ficar à vontade para expressar sem constrangimento suas representações. Contudo, “para que a entrevista se efetive com sucesso é necessário ter um plano para a entrevista, de forma que as informações necessárias não deixem de ser colhidas” (KAUARK; MANHÃES; MEDEIROS, 2010, p. 64).

A entrevista coletiva ocorreu na instalação da ABS, também conhecida como Casarão das Rendeiras. Às entrevistadas foi apresentado o *Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)*, que foi por elas devidamente assinado. Esse documento é apresentado no apêndice A. Neste momento, identificou-se as produções tradicionais que possuem potencial para serem inventariadas e para, então, organizar a oficina prática, segunda técnica para a obtenção de dados primários.

A entrevista foi gravada e, posteriormente, transcrita. Todo e qualquer registro visual ou auditivo pôde ser realizado e utilizado com a autorização das sujeitas de pesquisa por meio do TCLE. Esses documentos encontram-se nos arquivos do autor. Com isso, as sujeitas de pesquisa permitiram que o pesquisador pudesse identificá-las no trabalho. No decorrer dos resultados, foram mencionadas pelos seus apelidos, seguidos de suas respectivas idades, conforme exemplos: Margarete (60a) ou (MARGARETE, 60a).

Após a entrevista coletiva, uma nova pesquisa bibliográfica e documental foi feita para fundamentar a origem e a história da construção dessas produções gastronômicas tradicionais identificadas. Esse momento é o que Müller (2012) intitula investigação específica. Seria o momento de realizar uma pesquisa aprofundada de todas as produções gastronômicas mencionadas pelos sujeitos de pesquisa na entrevista coletiva. Neste estudo, no entanto, optou-se por restringir esse levantamento às preparações selecionadas para o inventário, tendo em vista que o número de preparações apontadas pelas rendeiras tornaria o trabalho extenso demais. Sendo assim, realizou-se uma pesquisa bibliográfica e documental referente ao contexto histórico e cultural das produções gastronômicas que compõem o inventário.

A oficina prática, também chamada por Muller (2012) de laboratório comunitário, é o momento em que ocorre coleta de dados por meio da observação participante. Para Kauark, Manhães e Medeiros (2010) e Lakatos e Marconi (2017), a observação participante dá ao pesquisador a oportunidade de incorporar-se ao grupo ou à comunidade pesquisados, participando da situação em que está estudando, sem que sua posição seja percebida pelos demais elementos envolvidos. Müller (2012) reforça a importância desse procedimento, visto que esse primeiro contato com os produtos e processos utilizados nas elaborações gastronômicas tradicionais proporciona ao pesquisador uma aproximação física do objeto da pesquisa. É nele, inclusive, que os conhecimentos tácitos dos sujeitos de pesquisa passam a compor também o conjunto de conhecimentos tácitos do pesquisador (MULLER, 2012).

Para estar à frente dessa prática gastronômica, além de encaixar-se nos critérios de seleção já mencionados, a sujeita de pesquisa responsável deveria saber fazer as preparações elencadas. Ao longo da realização do laboratório comunitário, o pesquisador registrou as etapas de produção por meio anotações, filmagens, fotografias e gravações de voz. Esses registros, de acordo com Müller (2012), são elementos comprobatórios da pesquisa realizada e compuseram o conjunto de dados e informações necessárias para a construção dos resultados.

Uma vez executada a oficina prática, realizou-se a entrevista individualizada, terceiro e último procedimento da pesquisa de campo para a coleta de dados. É também, nesta pesquisa, o último estágio da etapa de identificação local. Essa técnica tem como propósito esmiuçar as questões histórico-culturais das produções gastronômicas, tal como esclarecer algum procedimento técnico-tecnológico (MÜLLER, 2012). Optou-se por aplicar, nesse momento, a entrevista semiestruturada que, conforme Gil (2017), é norteada pela relação de pontos de interesse que o entrevistador explora no decorrer de seu curso. Leitão (2021) acrescenta que, apesar de conter um roteiro prévio, obedece a um fluxo espontâneo de conversa. A autora esclarece ainda que, comumente, de forma equivocada, referem-se ao roteiro de pesquisa utilizado em entrevistas como “questionário”. O primeiro faz parte de uma relação interativa entre entrevistador e entrevistado. A ele o sujeito de pesquisa não tem acesso, servindo somente como um guia desse entrosamento (LEITÃO, 2021). Em contraste, Lakatos e Marconi (2017) assinalam que o questionário é composto por uma série ordenada de perguntas a serem respondidas por escrito e sem a presença do entrevistador.

Na entrevista individualizada participou a sujeita de pesquisa responsável pela execução das produções gastronômicas no laboratório comunitário. Foi utilizado como

roteiro de pesquisa um instrumento, adaptado de Müller (2012), com questões norteadoras, intitulado *Instrumento para Entrevista Individualizada* (vide apêndice B). Essa fase, de acordo com Müller (2012), é a responsável pela conversão do conhecimento tácito em conhecimento explícito, por meio de narrativas, diálogos, analogias, hipóteses ou exemplos.

A segunda etapa do IRGC, chamada Etapa de Sistematização, neste trabalho, compreende a síntese e análise dos resultados. Müller (2012) traz que nesse estágio o conhecimento explícito torna-se conhecimento explícito sistêmico. Essa etapa junto às anteriores – levantamento preliminar, pesquisa de campo e investigação específica – compõem os resultados deste estudo.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 4.1 Levantamento Preliminar

O levantamento preliminar representa o primeiro passo da etapa de identificação local. Nele foi realizada pesquisas bibliográficas acerca dos seguintes assuntos:

#### 4.1.1 Florianópolis: a Ilha de Santa Catarina

Localizada no sul do Brasil, Florianópolis é a capital do estado de Santa Catarina. Com uma população de 537.213 habitantes (IBGE, 2023), a cidade é composta por uma parte insular (Ilha de Santa Catarina) e outra parte continental, incorporada à cidade em 1927, com a construção da ponte Hercílio Luz, que foi, por quase cinco décadas, a principal ligação entre as duas partes (FLORIANÓPOLIS, 2019). “Essa integração propiciou um rápido crescimento urbano dessa parte continental, fazendo que se tornasse um grande centro comercial” (SANTOS, 2011, p. 29).

Desde o início do povoamento, estiveram pela ilha diversos povos de diversas nacionalidades, tendo alguns realizado apenas passagens e outros feito desse espaço sua morada.

Estima-se, segundo Corrêa e Mello (2019), que a presença mais antiga que se tem registro é a de povos caçadores e coletores de recursos aquáticos, chamados sambaquieiros ou Homens do Sambaqui, há cerca de 5000 anos. Oliveira (2007, p. 32) acrescenta que “esses homens foram os primeiros a aportar na Ilha de Santa Catarina

com canoas, balsas ou outros meios aquáticos, além de formarem a primeira das três levas populacionais pré-coloniais que a ilha receberia”.

Milênios adiante, por volta do século IX, povoaram a ilha os primeiros horticultores e ceramistas: os jês (do sul), segundo agrupamento mais antigo da região, seguidos pelo povo Guarani, último ocupante pré-colonial. Este, conforme destaca Santos (2011), estabeleceu-se na ilha por volta do ano 1100. Desenvolvidos, tinham vida sedentária e eram grandes agricultores, guerreiros, ceramistas e cesteiros (CORRÊA; MELLO, 2019). Além disso, Pereira (2002) aponta que tinham profundo conhecimento de toda a região, do seu relevo, flora e fauna. Deram ao local o nome de *Meiembipe*, que significa “montanha ao longo do mar”, devido a seu formato quando observado do continente (SANTOS, 2011). Em contrapartida, Corrêa e Mello (2019, p. 48) trazem uma versão diferente: “segundo as crônicas quinhentistas europeias, esses indígenas chamavam a Ilha de Jurumirim, que em sua língua significa tamanduá ou boca pequena, uma clara alusão ao estreito que a separa do continente”.

Era esse grupo que dominava a região, quando, nas primeiras décadas após a invasão do território brasileiro pelos europeus (século XVI), de acordo com Santos (2011), chegaram à ilha os primeiros conquistadores ibéricos: comerciantes portugueses e exploradores espanhóis. Estes eram bem recebidos pelos carijós – assim batizados pelos estrangeiros. Conforme Pereira e Pereira (2018, p. 16), os indígenas, amistosos, ofereciam-lhes ajuda: “indicavam-lhes as fontes de água, abasteciam-nos com frutas, caça e peixe, e os ajudavam a conseguir a madeira necessária para o conserto dos navios”. Essa hospitalidade toda rendeu: ao longo do século XVI, *Meiembipe*, pelos estrangeiros batizada de Ilha dos Patos e em seguida rebatizada de Ilha Santa de Catarina, tornou-se um excelente ponto estratégico para abastecimento e recuperação das embarcações de diversas nacionalidades (SANTOS, 2011).

O clima de amistosidade e tranquilidade, no entanto, deu lugar a um clima de medo e instabilidade. Santos (2011) conta que a notícia de que bandeirantes vicentistas estariam na caça de indígenas para o trabalho escravo nos engenhos da Região Sudeste fez com que muitos fugissem para o interior do continente. E dos que ficaram, muitos foram capturados. O declínio populacional, frente a esse fato, foi numeroso. Além disso, as doenças trazidas pelos europeus que na ilha aportaram colaboraram também para o progressivo desaparecimento dos Guarani (PAULI, 1973).

No século XVII emerge uma figura importante na colonização da Ilha de Santa Catarina: Francisco Dias Velho. O paulistano, conforme Corrêa e Mello (2019), foi o responsável pelo início da formação de um pequeno povoado nessas terras, por volta de

1673. Santos (2011) relata que a pequena comunidade construiu algumas choupanas na região onde hoje se encontra a Catedral Metropolitana de Florianópolis. Foi construída também uma igrejinha, em devoção a Nossa Senhora do Desterro (PEREIRA; PEREIRA, 2018).

O pequeno vilarejo crescia e se desenvolvia até que seu fundador foi assassinado por piratas durante um confronto. Com a morte de Francisco Dias Velho e consequente partida de seus familiares, a população da Ilha de Santa Catarina reduziu gradativamente e os que nela permaneceram passaram a viver de maneira primitiva (CORRÊA, 2005).

No século XVIII, a ameaça espanhola era iminente e Portugal se viu obrigado a mobilizar-se. Entre as ações da coroa, de acordo com Pereira e Pereira (2018), esteve a construção dos famosos fortes e fortalezas, a fim de defender a ilha de possíveis invasões. Ademais, para consolidar a soberania portuguesa sobre essas terras era necessário povoá-las (CORRÊA, 2005). Sendo assim, deu-se início ao povoamento açoriano na Vila Nossa Senhora do Desterro, que deixaria marcas permanentes na cultura popular, na língua, na arquitetura e na culinária.

Além de técnicas e utensílios, [...] os açorianos legaram aos seus descendentes todo um jeito de ser e de viver, que ainda hoje é capaz de diferenciar o ilhéu de origem açoriana de todos os demais brasileiros. Um dos traços mais fortes dessa herança açoriana que formou a personalidade popular é a forte religiosidade. [...] Não apenas a religiosidade antiga, mas também lendas e mitos envolvendo bruxas, sereias, lobisomens, demônios, exorcismos e crendices. [...] Os pioneiros açorianos deixaram também danças como a ratoeira, o pau de fita e o fandango; cantigas provérbios, expressões figuradas, quadrinhas [...]; uma medicina simples de base homeopática, que incorpora rezas e benzeduras; e um rico artesanato. Deles também herdamos a maneira de falar: o linguajar ilhéu, com sua musicalidade, seus “cantares” e sua veloz flexão verbal (PEREIRA; PEREIRA 2018, p. 35).

A república foi proclamada e, logo nos primeiros anos, a situação já era conflituosa. O segundo presidente, Marechal Floriano Peixoto, esteve à frente de um massacre: “políticos e cidadãos que apoiavam as revoluções foram capturados e levados para a Fortaleza de Santa Cruz do Anhatomirim, onde foram fuzilados” (SANTOS, 2011, p. 25). Apesar disso, Floriano Peixoto foi homenageado: por meio da Lei nº 111, de 1º de outubro de 1894, Desterro passaria a ser denominada Florianópolis (CORRÊA, 2005).

O fim do século XIX e o início do século XX marcaram a chegada de imigrantes de diversas partes da Europa. De acordo com Melo (1991) e Pereira (2002), vieram para Florianópolis nesse período alemães, italianos, gregos, sírios e libaneses. Santos (2011) acrescenta que esses povos contribuíram para o desenvolvimento do comércio, da

indústria e da construção civil da cidade, promovendo nova expansão urbana e econômica.

Não se pode deixar de mencionar a presença daqueles que foram vítimas do regime escravocrata que pairou pelo Novo Mundo séculos a fio: os africanos. De acordo com Melo (1991), estes, na condição de escravos, já estavam presentes na ilha desde os tempos dos primeiros naufrágios. O autor relata que mais escravos vieram depois, com Dias Velho, para seu empreendimento agrícola-pastoril. Ao longo dos séculos em que foram reféns dessa triste condição social, os africanos escravizados estiveram presentes em todos os setores da economia: vendendo os produtos de seus senhores, trabalhando nos engenhos, construindo casas e igrejas (SANTOS, 2011).

Florianópolis, no início do século XX, passou por profundas transformações. A implementação do primeiro sistema de distribuição de água, instalação de energia elétrica e iluminação pública somados à construção da Ponte Hercílio Luz, que possibilitou o acesso rodoviário entre ilha e continente, foram marcos do processo de desenvolvimento urbano da cidade (JESUS, 2011; FLORIANÓPOLIS, 2022).

#### 4.1.2 Gastronomia tradicional de Florianópolis

Florianópolis é, desde 2014, uma das Cidades Criativas UNESCO da Gastronomia. A chancela, segundo Junqueira, Anjos e Gonzalez (2019), foi dada à cidade por conta do bom relacionamento da cadeia produtiva da gastronomia e suas instituições, tal como pela valorização e pelo fortalecimento do seu produto cultural local.

A gastronomia reconhecida como tradicional de Florianópolis, marcada pela multiculturalidade, é resultado da fusão de diferentes culturas alimentares, a serem abordadas a seguir.

Ao que tudo indica, nessa construção, foram os guaranis os primeiros contribuintes. Dos povos pré-históricos, este grupo foi sem dúvidas, o mais evoluído em termos de alimentação. Para Corrêa e Mello (2019), com os guaranis a culinária da Ilha de Santa Catarina diversificou consideravelmente. Eles caçavam, pescavam e plantavam. Santos (2011) comenta que esses indígenas eram exímios agricultores: desenvolviam plantações de abóbora, milho, algodão, amendoim, inhame e mandioca. Sua rica gastronomia era à base de peixe, crustáceos, moluscos, carnes, cereais, frutas e tubérculos (FARIAS, 2000). Da categoria dos tubérculos, os Guarani fizeram da mandioca sua principal fonte de carboidratos. “Com sua farinha eles preparavam o pirão, a paçoca, o mingau, e a farofa, alimentos que ainda hoje são amplamente consumidos e apreciados

no Brasil” (CORRÊA; MELLO, 2019). Esse legado, que se manteve com o passar das gerações, é o que Müller (2012) chama de reinado da mandioca. Segundo a autora, de contribuição indígena, destaca-se também o amendoim e o milho.

Dando continuidade à formação da gastronomia tradicional de Florianópolis, destacam-se os portugueses do continente e os povoadores vicentistas. Ao abarcar na ilha, introduziram espécies de plantas exóticas, que não eram cultivadas pelos indígenas, a mencionar a cana-de-açúcar e a bananeira (CORRÊA; MELLO, 2019). Flores (2000) acrescenta que o café chegou à ilha no final do século XVIII.

A relação estreita com a mandioca e seus produtos se manteria com os açorianos, colonização símbolo da Ilha de Santa Catarina. Santos (2011) relata que ao chegarem na região, os primeiros açorianos logo perceberam que o solo do novo território não era próprio para a plantação do trigo, cultura com a qual estavam familiarizados. O mesmo aconteceu com os vicentistas que já haviam povoado a ilha. Corrêa e Mello (2019, p. 119) contam a solução encontrada pelos açorianos:

O fracasso da triticultura no litoral catarinense obrigou os colonos a adaptarem suas técnicas agrícolas às culturas que há séculos cresciam bem nesta região: mandioca, milho, feijão, abóbora, batata e amendoim. Além dessas lavouras, os recém-chegados deram continuidade ao plantio da cana-de-açúcar, da cebola, e também das hortaliças e frutíferas que haviam sido introduzidas pelas levas colonizadoras anteriores. Mas o que garantiu seu sustento e os fez prosperar em seu novo lar do Atlântico Sul foi a mandioca, a “rainha dos trópicos”.

Utilizando seus conhecimentos tecnológicos, aprimoraram a fabricação da farinha de mandioca a partir da construção de engenhos. A produção de farinha de mandioca tornou-se a principal atividade econômica (SANTOS, 2011). De acordo com Müller (2003), os colonos açorianos construíram também engenhos destinados à produção de açúcar, com alambiques ao lado para a produção de aguardente.

Com esses imigrantes, difundiram-se também os temperos e condimentos. Destacam-se a salsa, cebolinha verde, alfavaca, coentro, orégano, hortelã, cebola de cabeça, alho, pimenta-do-reino, cravo, canela, urucum (colorau), e noz-moscada (MÜLLER, 2012).

Os açorianos, em seu novo território, trabalhavam tanto na terra quanto no mar. Na pesca muitos deles encontraram o seu sustento. Santos (2011) revela que, embora vivessem em ilhas antes da emigração, foi na Ilha de Santa Catarina que os colonos açorianos conheceram e aprenderam as técnicas da pesca artesanal. Esta prática “desempenhou função primordial e tornou-se, com o passar dos anos, a principal

atividade dos ilhéus para obtenção de proteína” (CORRÊA; MELLO, 2019). Sousa (2010) associa esse fato à abundância de peixes somado à dificuldade em criar gado.

Esses imigrantes, de fato, deixaram uma herança emblemática à gastronomia tradicional de Florianópolis. Tornou-se algo simbólico a ponto de causar mal-entendidos. Corrêa e Mello (2019) levantam uma discussão ao declarar que, aos olhos da maioria dos descendentes de açorianos e, também, de alguns turistas, tudo que é antigo na ilha é considerado açoriano. Nisso inclui-se a arquitetura, a religiosidade, o folclore, o artesanato e, evidentemente, a gastronomia. Entretanto, diferentemente do que se dissemina, a gastronomia tradicional de Florianópolis não se limita e tampouco pode ser considerada açoriana. Müller (2012) aponta que essa apropriação equivocada, na realidade, se dá por conta do chamado etnocentrismo gastronômico europeu. Os modos de vida e alimentação nos Açores era outro. Como já apontado, os imigrantes açorianos tiveram que se moldar à nova realidade, deixando para trás seus modos alimentares de origem.

Se houve adaptações nos cultivares, logo, houve adaptações nos hábitos alimentares e, por conseguinte, na gastronomia. Stemmer (1995, apud Farias, 2000) relata algumas mudanças ocorridas: a farinha de trigo foi substituída pela farinha de mandioca e, conseqüentemente, produtos derivados de uma deram lugar aos derivados da outra. Um exemplo é o pão, que foi substituído pelo cuscuz e pelo beiju. Foi a farinha de mandioca também a responsável por substituir a cevada e o centeio. O peixe substituiu a carne bovina e o caldo de carne deu lugar ao caldo de peixe e ao de camarão. Os pratos básicos do colono açoriano e seus descendentes eram todos à base de peixes, frutos do mar, farinha de mandioca, feijão, milho e café (STEMMER, 1995 apud FARIAS, 2000).

Além dos indígenas guaranis, que deram início a essa construção, dos vicentistas e dos açorianos, contribuíram também para a formação da gastronomia tradicional de Florianópolis os africanos escravizados. Segundo Farias (2000), da necessidade de virar-se com produtos pouco consumidos pelo homem branco e, por vezes, com restos de alimentos dos seus senhores, desenvolveram preparações saborosas e de grande valor nutritivo, sendo a feijoada, o mocotó e o nego deitado alguns exemplos.

Dito isso, Farias (2000) define que a gastronomia multicultural de Florianópolis é de base açoriana. Antonini (2003), por sua vez, esclarece que essa gastronomia, dita de base açoriana, na realidade, trata-se de misturas culturais que os povoadores açorianos adaptaram a seus hábitos alimentares. Concordando, Corrêa e Mello (2019, p. 121) reforçam: Florianópolis tem “uma culinária com bases indígenas, africanas e portuguesas, formatada ao longo de 270 anos pelas mãos de descendentes de açorianos”. Há também

o registro da presença de outras culturas gastronômicas a serem estudadas com mais profundidade, a saber: a alemã, italiana, sírio-libanesa e grega (FARIAS, 2000).

#### 4.1.3 Sambaqui

O município de Florianópolis é, atualmente, dividido em 12 distritos, sendo o de Santo Antônio de Lisboa, localizado a oeste da região norte da ilha, composto pelas localidades de Santo Antônio de Lisboa, Cacupé e Sambaqui (FLORIANÓPOLIS, 2022).

Historicamente, conforme Santos (2011), a chegada dos imigrantes açorianos propiciou a fundação das chamadas freguesias açorianas. Estas atuavam como unidades políticas, administrativas e religiosas (CARDOSO, 2013). Ferreira (2006) e Cardoso (2013) relatam que, com a Proclamação da República, em 1889, e consequente separação entre Igreja e Estado, as paróquias tornaram-se as unidades religiosas e os distritos, as administrativas. O Distrito de Santo Antônio de Lisboa era, portanto, intitulado como Freguesia de Nossa Senhora das Necessidades e Santo Antônio, a segunda mais antiga a ser fundada. O povoamento daquele território pelo homem branco, no entanto, teve início anterior à diáspora açoriana. De acordo com Ferreira (1998), a ocupação luso-brasileira deu-se início em 1698 com 20 casais que se instalaram na região onde hoje é conhecida como Barreira, construindo choupanas e derrubando a mata para poderem plantar.

O sítio entrou a cobrir-se de pequenas palhoças e ranchos, erguidos em meio às primeiras lavouras, desde a Praia Comprida à Ponta de Sambaqui, isto até 1714, data em que chegando a essas plagas o sargento-mor Manuel Manso de Avelar, aí se estabeleceu, aumentando a povoação (VÁRZEA, 1984, p.106).

O adensamento populacional da região, no entanto, ocorreu a partir de 1745 com a instalação dos casais vindos do Arquipélago dos Açores. A presença desses imigrantes na freguesia deixou um traço marcante que permanece inapagável até hoje: a açorianidade (FERREIRA, 1998). Contudo, o próprio autor, em sua tese de doutorado de 2006, constata a também expressiva presença de africanos escravizados na freguesia, cerca de 20% da população local.

Sambaqui, uma das localidades do Distrito, cenário deste estudo, possui sua história anterior à ocupação europeia insuficientemente explorada. Para Comerlato (2008), o sítio arqueológico presente na Ponta do Sambaqui marca a ocupação de populações litorâneas pré-coloniais. Entretanto, “infelizmente, este sítio ainda não foi alvo de pesquisas arqueológicas que poderiam reconstituir um pouco mais sobre o modo de vida destes antigos povos litorâneos” (COMERLATO, 2008, não paginado). O

referido sítio, segundo a autora, foi considerado pela equipe do Museu Universitário da UFSC um sambaqui de pequenas dimensões. Fossari (2004) reporta, a partir de cacos de cerâmica coletados na mesma região, a presença do povo pré-colonial Jê.

De acordo com Corrêa e Mello (2019), sambaqui é uma palavra tupi-guarani que significa “montes de conchas”. De forma mais detalhada, Comerlato (2008, não paginado) traz a seguinte designação:

**Sambaqui:** sítio arqueológico que apresenta vestígios culturais (objetos, sepultamentos, fogueiras, restos de animais) em meio a camadas com alta densidade de conchas e moluscos, trazidas por populações de pescadores-coletores-caçadores.

A arqueóloga ainda aponta que, com aproximadamente 5000 anos de idade, o sambaqui mais antigo da Ilha de Santa Catarina está localizado no bairro Rio Vermelho.

Observando as definições de sambaqui e a presença desses sítios arqueológicos na área em questão, é possível deduzir o porquê de o bairro Sambaqui ser assim chamado. E Várzea (1984, p. 108) afirma tal hipótese:

O nome do arraial proveio de um grande casqueiro que ali existiu em outro tempo, tomando toda a Ponta do Luz, cujo casqueiro foi totalmente consumido em caieiras, que são, como no Saco dos Limões, uma das principais indústrias dos habitantes do lugar.

Sambaqui já foi palco de bastante movimento no passado. Ferreira (2010) relata que o português Sargento-Mor Manoel Manso de Avelar, segundo povoador da ilha após Dias Velho, estabeleceu-se na localidade por volta de 1700, fixando morada bem junto ao córrego que fornecia água potável aos navios que por ali passavam. Segundo o mesmo autor, este contato com navios estrangeiros propiciou um rico comércio entre os moradores e estas tripulações. Diante de tais condições, instalou-se o porto de Sambaqui, “um dos melhores Império”, conforme apontado pelo relatório de um oficial, datado de 1887, apresentado por Várzea (1984).

Ademais, em 1907, conforme retrata Ferreira (1998), começou a funcionar no bairro o Posto Aduaneiro, que atuava no recebimento de mercadorias que chegavam em navios estrangeiros (ingleses, alemães, franceses, estadunidenses, holandeses, argentinos, entre outros). O autor ainda conta que, entre 1924 e 1925, numerosos navios ingleses e estadunidenses traziam ao porto materiais para a construção da Ponte Hercílio Luz. O Posto da Alfândega de Sambaqui, juntamente com o porto, foi extinto em 1968 e, a partir de então, o prédio passou a servir de arquivo morto da Receita Federal, função que

desempenhou até 1987, ano em que o casarão se tornou sede da Associação do Bairro de Sambaqui (ABS) (FERREIRA, 1998).

Tanto o porto de Sambaqui quanto o Posto da Alfândega foram imprescindíveis para a economia do norte da ilha, principalmente no século XIX e início do século XX. Jesus (2011) justifica que a exportação de produtos oriundos das áreas de pequena produção mercantil e a forte atividade portuária foram importantes para alguns pequenos agricultores que traziam para o local frutas ou algum tipo de criação para comercializar.

Sambaqui tinha potencial para desenvolvimento. Conforme o relato de Paulo Pires de Andrade, narrado por Ferreira (1998), o governador Hercílio Luz era frequentador assíduo de Sambaqui e se comprometeu a construir uma estrada para que veículos motorizados pudessem passar e uma via ferroviária que seria o porto de desembarque. Pauli (1973) conta que essa estrada de ferro ligaria o porto de Florianópolis ao interior do estado. O autor ainda aponta o interesse do governador em construir um sistema de bondes elétricos em Sambaqui. Nenhum desses projetos foram executados. Mas fica claro, mais uma vez, a importância da localidade, tal qual do distrito como um todo, no processo de formação econômica e social de Florianópolis (JESUS, 2011).

Na segunda metade do século XX, porém, o Distrito de Santo Antônio de Lisboa sofreu um processo de estagnação econômica. Para Jesus (2011), a crescente expansão de Florianópolis foi a principal responsável por isso. Dentre outros fatores associados ao desenvolvimento da cidade, a abertura da SC-401 causou uma espécie de descentralização do distrito. Pereira (1998) e Jesus (2011) mencionam que a construção da rodovia na década de 1970 trouxe aos moradores do distrito a oportunidade de trabalharem na cidade, já que o acesso pelas estradas foi facilitado. O comércio do Distrito de Santo Antônio enfraqueceu, dado que, por já trabalharem na cidade, era mais fácil comprar por lá mesmo (PEREIRA, 1998; JESUS, 2011).

A partir da década de 1980, o mesmo processo de urbanização e modernização que quebrou a veia comercial da região trouxe melhorias para os bairros do distrito. Cardoso (2013) sinaliza que nesse período houve a instalação do sistema de abastecimento de água, energia elétrica e telefone. E o fornecimento desses serviços básicos, somados ao acesso facilitado de Santo Antônio a outras partes da ilha pela SC-401, atraiu novos moradores e propiciou, dentre outros fatores consequentes, o desenvolvimento para o turismo (PEREIRA, 2013).

O processo de valorização da cultura, por meio de políticas públicas de proteção aos patrimônios culturais, foi, sem dúvida, determinante para instaurar e fortalecer o turismo histórico e cultural no distrito (PEREIRA, 2013). As associações de moradores

dos bairros foram de suma importância na preservação da região frente à massiva urbanização que ameaçava o território e todo seu legado cultural. Também foram fundamentais para essa conservação os grupos folclóricos da localidade (RANCK, 2017). Além de defender seus espaços e edificações, estes têm se encarregado de manter vivas certas práticas culturais como as rendas de bilro e as danças folclóricas.

Na década de 1990, o Distrito de Santo Antônio de Lisboa (e conseqüentemente Sambaqui) transformou-se. Com o surgimento de vários restaurantes de frutos do mar, quase todos de pescadores nativos, a região tornou-se corredor gastronômico bastante conhecido na Ilha (FERREIRA, 1998). A ascensão e consolidação do distrito enquanto via gastronômica veio na década seguinte, com a criação da Rota Gastronômica do Sol Poente, em 2007, conforme detalha o estudo realizado por Goulart (2014) em seu trabalho de conclusão de curso.

## **4.2 Pesquisa de campo**

O segundo componente da etapa de identificação local é a pesquisa de campo. Esta compreende as fases de entrevista coletiva, laboratório comunitário e de entrevista individualizada, respectivamente. Os resultados da aplicação desses passos serão apresentados abaixo.

### **4.2.1 Entrevista coletiva**

Nesta fase da pesquisa de campo, participaram quatro integrantes do grupo das rendeiras: Benta, de 78 anos; Maria da Glória, de 74 anos, sempre chamada de Glorinha; Rosa, de 87 anos, mais conhecida como Rosinha e Valdete, de 88 anos, carinhosamente apelidada de Dedé. Todas são nativas de Florianópolis e vivem na localidade do Sambaqui há mais de 70 anos. As entrevistadas, em meio a narrativas de suas antigas rotinas, foram compartilhando suas memórias alimentares. Juntas, refletiram sobre o seu passado individual e mútuo. Foi interessante observar o intercâmbio de lembranças entre elas. A memória alimentar mais viva de determinada comida em uma das senhoras acabava por despertar a mesma memória, porém mais remota, nas demais. E esse momento coletivo de memórias alimentares foi responsável por revelar os hábitos alimentares das entrevistadas, que muito possivelmente eram os mesmos dos moradores da localidade. A todo momento elas frisaram que seus modos alimentares eram bastante semelhantes. *“Meu filho, como ela foi criada, eu fui a mesma coisa. A comida era a*

*mesma porque era tudo, assim, gente pobre né. Então o que a mãe dela fazia a minha mãe também fazia” (DEDÉ, 88a).*

As rendeiras contaram que sua alimentação diária era baseada no que plantavam, criavam e pescavam. Da terra, consumiam cozidos o aipim, a batata doce e a abóbora. Os dois últimos eram também consumidos assados. A abóbora também, tal como o chuchu, era consumida em preparações ensopadas. Rosinha (87a) menciona alguns dos cultivares de seu pai: *“eu plantei arroz, no meu tempo de infância. Plantei arroz, plantava feijão, plantava café, cebola, mandioca, cana, isso tudo...”*. O excedente era comercializado ou trocado por outros alimentos. De acordo com as entrevistadas, o consumo de pão era muito raro: *“naquela época a venda era muito longe” (BENTA, 78a).*

A proteína animal girava predominantemente em torno dos pescados. Peixes de variadas espécies, camarão, ostra, marisco e berbigão estavam quase sempre presentes à mesa dos moradores do Sambaqui. O peixe era preparado fresco ou escalado. O camarão, além de fresco, poderia ser defumado. Dedé (88a) conta: *“a mãe cozinhava, botava numa peneira e botava acima do fogão de lenha e secava aquele camarão com fumaça”*. Benta (78a) complementa: *“minha mãe, depois de secar na fumaça, ela socava no pilão. Ela botava palha de milho, pro camarão não pular, peneirava, saía a casca, aí ela lavava, botava os temperos e fazia um ensopadinho de camarão”*.

Os métodos de cocção dos pescados variavam entre cozido, ensopado, frito e assado. Consumiam também muito ovos. A carne bovina, segundo as entrevistadas, era consumida única e especialmente nas datas comemorativas, como natal e ano novo. Da disponibilidade de uma galinha, a sacrificavam e preparavam para a refeição do dia.

As entrevistadas relataram também que consumiam bastante pirão, preparado com farinha de mandioca escaldada em líquido fervente. Este poderia ser caldo de feijão, de peixe, de camarão, de vegetais, ou simplesmente água. A farinha de mandioca, segundo as rendeiras, era de produção artesanal e local.

Além disso, as senhoras fizeram uma importante observação: os nomes das refeições no passado eram trocados. O que hoje é o café da manhã, era chamado de almoço. Janta era como se referiam ao almoço de hoje. E ceia era o que hoje é chamada de janta.

Desse diálogo foi possível identificar as produções gastronômicas tradicionais a serem inventariadas. Esse levantamento geral das possibilidades resultou em um conjunto de 24 produções gastronômicas:

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>1.</b> Beiju                   | <b>13.</b> Marisco ensopado              |
| <b>2.</b> Berbigão ensopado       | <b>14.</b> Mingau de farinha de mandioca |
| <b>3.</b> Bolinho assado na chapa | <b>15.</b> Mocotó cozido no feijão       |
| <b>4.</b> Bolinho de chuchu       | <b>16.</b> Ostra ensopada                |
| <b>5.</b> Bolinho de chuva        | <b>17.</b> Peixe cozido no feijão        |
| <b>6.</b> Cacuanga                | <b>18.</b> Peixe ensopado                |
| <b>7.</b> Coxa de velha           | <b>19.</b> Pirão de café                 |
| <b>8.</b> Farinha de amendoim     | <b>20.</b> Pirão de feijão               |
| <b>9.</b> Farofa de açúcar        | <b>21.</b> Pirão d'água                  |
| <b>10.</b> Farofa de banana       | <b>22.</b> Rosca de polvilho             |
| <b>11.</b> Galinha ensopada       | <b>23.</b> Roupa velha                   |
| <b>12.</b> Mané pança             | <b>24.</b> Solda de ovo                  |

As entrevistadas, em consenso, selecionaram duas produções para serem inventariadas: a solda de ovo e a coxa de velha. Para elas, ambas preparações tendem a cair no esquecimento. Uma vez elencadas as produções para o inventário, Glorinha (74a) demonstrou-se disposta a prepará-las no laboratório comunitário. Ademais, Benta (78a) declarou não lembrar como se faz e Dedé (88a) e Rosinha (87a) já não cozinham mais.

Antes da execução da oficina prática, porém, o pesquisador realizou uma pesquisa bibliográfica e documental acerca dos aspectos histórico-culturais de origem das produções da solda de ovo e da coxa de velha, produções selecionadas para o inventário.

#### 4.2.2 Investigação específica

##### 4.2.2.1 Solda de ovo

A solda ou sorda, de acordo com Rodrigues Filho e Wendhausen (1996), consiste em um cozido de ovos com tempero verde. Para Antonini (2003), Sousa (2010) e Müller (2012), esse prato está diretamente associado às açordas. Ou melhor dizendo, trata-se de uma versão ilhéu desse prato. A açorda, segundo Müller (2003), representa a base da culinária popular açoriana, tal como o pão, os caldos e as sopas. Consiste em uma sopa bastante rala, cujos ingredientes são: água, sal, gordura de porco e temperos diversos. É servida sobre pedaços esmigalhados de pão de trigo ou de milho e pode ser comida com peixe seco assado ou frito (MÜLLER, 2003).

A palavra açorda, todavia, pode se referir a distintas preparações. Rei (2016, p.149) esclarece que, em Portugal,

[...] enquanto a chamada “açorda alentejana” se pode considerar uma sopa, as outras açordas são basicamente uma pasta à base de pão (a açorda, propriamente dita), a que se acrescenta o elemento que acaba por dar o nome ao prato. No Alentejo estas outras açordas são genericamente designadas como “migas”.

O mesmo autor ainda explica a origem dessa palavra. Derivada do idioma árabe, o termo açorda, dadas algumas variações, pode significar “pão migado e ensopado”, “pão migado, carne e caldo”, “sopa de pão”, “sopa de pão e carne”, ou ainda “sopa de pão, carne e abóbora”. (REI, 2016). Diante do exposto, percebe-se que, independentemente do tipo de açorda, da região em que é preparada ou da variação no nome, há um fato: o pão é a base deste prato que originou a solda de ovo, que não tem o pão como base.

#### 4.2.2.2 *Coxa de velha*

A coxa de velha, segundo Rodrigues Filho e Wendhausen (1996), é um bolinho frito na gordura, cujos ingredientes são: farinha de mandioca, açúcar, cravo e água quente (sem escaldar a farinha). O preparo pode conter ovos. (JORGE; MÜLLER, 2017). Esse quitute é também chamado de coxinha de velha, bolinho de chuva com farinha de mandioca ou bolinho de farinha de guerra (ANTONINI, 2003; MARTINS, 2014; JORGE; MÜLLER, 2017).

Cabe acentuar que nenhum dos materiais teóricos encontrados nesta fase de investigação específica da coxa de velha abordou sua história de origem, seu processo produtivo e o porquê de a preparação ter esse nome.

#### 4.2.3 Laboratório comunitário

O preparo das duas produções gastronômicas tradicionais foi realizado no mesmo dia. Além do pesquisador e de Glorinha (74a), estiveram presentes na oficina, para assisti-la e degustar os pratos, as demais sujeitas de pesquisa, com exceção de Benta (78a) e mais três pessoas convidadas. Os insumos necessários para a realização da oficina foram providenciados pelo pesquisador.

#### 4.2.3.1 Solda de ovo

A oficina teve início com o pré-preparo dos vegetais. O tomate e o cheiro verde foram lavados, as folhas e talos menores da salsinha foram separados dos talos mais grossos e a cebola e os dentes de alho foram descascados e cortados em pedaços menores. Tudo foi triturado em um processador, o que resultou em uma mistura “pedaçuda”. Quando questionada sobre o uso do processador de alimentos elétrico, Glorinha (74a) diz utilizá-lo porque torna mais fácil o preparo das refeições. Além disso, afirma não gostar de picar temperos. Porém, “*antigamente era tudo picado separadinho*” (GLORINHA, 74a).

Figura 1 – Vegetais no copo do processador de alimentos



Figura 2 – Mistura de vegetais processada



Fonte: Elaborada pelo autor

Em seguida, o restante dos ingredientes do refogado foi porcionado: banha de porco, colorau e cominho.

Figura 3 – Banha de porco e mistura de vegetais processada



Figura 4 – Colorau e cominho



Fonte: Elaborada pelo autor

Em uma panela, a banha foi bem aquecida em fogo alto e a mistura de vegetais foi adicionada. Glorinha (74a) disse que é importante deixar *fritar* bem. Precisa murchar. Antigamente, porém, sendo os vegetais picados separadamente, respeitava-se uma ordem no refogado:

*Primeiro, ia o alho e a cebola de cabeça, a cebola picadinha, que é mais durinha, que é pra ficar mais mole. Aí depois, de um pouquinho, da cebola tá um pouquinho na gordura quente, aí bota os temperinho verde, aí o restante do tempero (GLORINHA, 74a)*

No meio do processo, foram acrescentados ao refogado o cominho e o colorau. Este último, de acordo com Glorinha (74a), era preparado em casa por elas. Müller (2003, p. 120), descreve o preparo do colorau, também chamado de urucum:

[...] pegava-se o urucum seco e retiravam-se as baguinhas vermelhas da casca. Batiam-se as baguinhas no pilão e peneiravam-se. Se o urucum estivesse verde, então se misturavam as baguinhas com banha e farinha de mandioca, antes de socá-las no pilão e coá-las.

Na sequência, Glorinha (74a) adicionou a água em temperatura ambiente, o sal, mexeu e tampou a panela.

Figura 5 – Banha de porco sendo aquecida



Figura 6 – Vegetais sendo refogados



Figura 7 – Vegetais refogados com os temperos



Figura 8 – Água sendo acrescentada ao refogado



Fonte: Elaborada pelo autor

Quando o caldo estava bem aromático e saboroso, Glorinha (74a) foi quebrando os ovos, um a um, em um recipiente e os despejando dentro da panela. Segundo ela, a quantidade de ovos variava de acordo com a quantidade de pessoas. Se 5 pessoas fossem comer, 5 ovos eram escalfados no caldo. Os aromas que saiam da panela parecem ter despertado o sentimento de saudade dos tempos de infância. “*Ah, como era bom... A gente*

*chegava da escola, já tava lá, o caldinhoquentinho com o ovo esperando. Era só fazer o pirão e comer. Tempo bom...” (GLORINHA, 74a).*

Figura 9 – Ovo sendo quebrado



Figura 10 – Ovo sendo adicionado ao caldo



Fonte: Elaborada pelo autor

Os ovos ficaram cozinhando no caldo por aproximadamente 5 minutos. Quando questionadas sobre o ponto da gema, Rosinha (87a) prontamente respondeu: “*gema mole? Não gosto dessas coisas*”. Glorinha (74a) complementou, dizendo que normalmente se comia a solda com a gema firme mesmo. Uma vez escalfados os ovos, o caldo está pronto.

Figura 11 – Caldo da solda pronto



Fonte: Elaborada pelo autor

A etapa seguinte foi o preparo do pirão. Glorinha (74a), Dedé (88a) e Rosinha (87a) contaram, no entanto, que havia quem preferisse tomar só o caldinho com o ovo.

Com o auxílio de uma caneca, Glorinha (74a) colocou uma quantidade de caldo, sem o ovo, no prato. No momento de preparar o pirão, o pesquisador a auxiliou, colocando, aos poucos, a farinha de mandioca sobre o caldo enquanto ela mexia ligeiramente. Glorinha (74a) diz gostar de despejar a farinha no caldo com a mão, a fim de evitar grumos. Mas isso, segundo ela mesma, ficava a critério de cada um. Também ficava a critério de cada um a quantidade de farinha de mandioca a ser colocada no pirão. “*Quem gostava mais molinho, colocava menos farinha. Quem gostava mais firminho,*

*colocava mais*” (GLORINHA, 74a). Por fim, pegou um ovo de dentro do caldo, colocou sobre o pirão e finalizou com um pouco de cheiro verde picado.

Figura 12 – Preparo do pirão



Figura 13 – Preparo do pirão



Fonte: Elaborada pelo autor

Figura 14 – Solda sendo finalizada com o ovo escalfado



Figura 15 – Solda de ovo pronta



Fonte: Elaborada pelo autor

Antes da degustação, as rendeiras, com todos em pé, cantaram uma canção de agradecimento ao alimento presente na mesa e de boas-vindas aos convidados que se juntaram a elas na refeição.

Após experimentar, o pesquisador pôde constatar que a solda de ovo é realmente deliciosa. É uma comida que traz conforto, além do que, é de preparo simples e leva ingredientes bastante acessíveis, em termos de disponibilidade e preço. Glorinha (74a) ainda comentou que cabem substituições dos ingredientes de acordo com a disponibilidade. Se não tiver banha, por exemplo, pode-se utilizar algum óleo vegetal. Uma vez finalizada a oficina prática da solda de ovo, deu-se início a da coxa de velha.

#### 4.2.3.2 Coxa de velha

O início dessa oficina prática se deu com o porcionamento dos ingredientes, que são os seguintes: ovos, açúcar mascavo (a que chamavam de açúcar grosso), sal, leite, farinha de mandioca e fermento químico.

Figura 16 – Ingredientes da coxa de velha



Fonte: Elaborada pelo autor

Para o preparo da massa da coxa de velha, Glorinha (74a) solicitou a colaboração do pesquisador, pois, quando realizado sem o auxílio de eletrodoméstico, como é o caso, exige-se maior esforço mecânico. Primeiramente, ele separou as claras das gemas. Depois, com um garfo, bateu as claras em neve. Acrescentou as gemas e continuou batendo até incorporá-las bem. Em seguida, colocou o açúcar e bateu novamente até a mistura ficar leve e espumosa. Na sequência foram adicionados o leite e o sal. Por fim, Glorinha (74a) foi colocando colheradas da farinha de mandioca na mistura líquida enquanto o pesquisador misturava até homogeneizar. Por último foi adicionado o fermento. Todas essas etapas foram supervisionadas e orientadas por Glorinha (74a). As etapas seguintes do preparo foram executadas por ela.

Figura 17 – Claras em neve



Figura 19 – Ovos e açúcar mascavo batidos

Figura 18 – Gemas e claras em neve batidas



Figura 20 – Mistura de ovos, açúcar, leite e sal

Fonte: Elaborada pelo autor

Figura 19 – Ovos e açúcar mascavo batidos



Figura 20 – Mistura de ovos, açúcar, leite e sal



Figura 21 – Farinha sendo adicionada à mistura líquida



Figura 22 – Massa pronta



Fonte: Elaborada pelo autor

Como é possível visualizar na figura 22, a massa, imediatamente após a mistura final, ficou com um aspecto de talhada. Visualmente, parecia que não ia dar certo, pois a massa não tem liga como tem o bolinho de chuva, por conta da farinha de trigo.

Glorinha (74a) colocou para aquecer a banha de porco, em quantidade suficiente para imergir pelo menos metade de cada um dos bolinhos. Quando percebeu que as coxas de velhas seriam fritas na banha de porco, empolgou-se: “*ah, coisa boa! Vai ser frita na banha!*” (GLORINHA, 74a). Quando questionada sobre a demonstração de surpresa, Glorinha (74a) afirmou que não se fritaria mais por imersão em banha de porco: “*hoje é tudo frito no azeite*”. Sobre a coxa de velha, ela diz: “*pode fritar com o azeite. Mas na época era só com banha mesmo. Era o que a gente tinha né*” (GLORINHA, 74a). É importante esclarecer que Glorinha (74a) quando fala em azeite está se referindo ao óleo vegetal, como o de soja e não ao azeite de oliva.

Foi interessante observar, que enquanto a banha de porco aquecia, a massa ficou “descansando” e acabou mudando de textura. Foi daquele aspecto de pirão sem liga ao de areia de praia molhada, isso porque, nesse curto período, a farinha de mandioca absorveu boa quantidade dos líquidos da massa. Glorinha (74a) comenta que “*é normal mesmo, filho. A farinha chupa bastante a água*”. Ela ainda complementa dizendo preferir fritar

os bolinhos com a massa mais sequinha, para não ficar tão deformada e não absorver tanta gordura. “*Mas isso vai de cada um*” (GLORINHA, 74a).

Figura 23 – Massa pronta após descansar



Fonte: Elaborada pelo autor

Uma vez aquecida a banha, Glorinha (74a) foi, com o auxílio de um garfo, modelando a massa em uma colher, formando bolinhos e fritando na banha quente. Enquanto fritava as coxas de velhas, ela e Rosinha (87a) comentaram sobre a origem do quitute e o porquê desse nome. Segundo elas, o trigo era artigo de luxo e tinha que ser comprado no mercadinho do seu Isid Dutra, o único da localidade. Então, a coxa de velha surgiu da falta da farinha de trigo. “*Quem tinha trigo, fazia bolinho de chuva. Quem não tinha, fazia coxa de velha*” (GLORINHA, 74a). A coxa de velha leva esse nome porque, diferentemente do bolinho de chuva, não sustenta o formato arredondado. Segundo Glorinha (74a), “*não fica bonitinho, redondinho, bem charmosinho igual ao bolo de chuva. Fica meio amassadinho, ele fica meio abatidinho, meio franzidinho... aí apelidaram de coxa de velha*”. Rosinha (87a), concordando, fala que “*é coxa de velha, porque as coxa da velha tão meio encarquilhada*”. Ela ainda frisou que se o bolinho não for comido logo após ser frito fica ainda mais parecido com uma coxa de velha: “*Se faz na hora e come, ele tá bom. Mas depois vai ficando murchinho. Então é por isso que chamam. A coxinha da velha é tão murchinha...*” (ROSINHA, 87a).

Figura 24 – Modelagem dos bolinhos na colher



Figura 26 – Rosinha (87a) observando os bolinhos sendo fritos enquanto conversa com Glorinha (74a)



Figura 28 – Fritura dos bolinhos



Figura 30 – Coxas de velha prontas



Figura 25 – Fritura de bolinho



Figura 27 – Rosinha (87a) contando histórias ao pesquisador enquanto Glorinha (74a) fritava as coxinhas de velha



Figura 29 – Rosinha (87a) passando o café



Figura 31 – Coxa de velha



Fonte: Elaborada pelo autor

As coxas de velha foram degustadas com um café preparado por Rosinha (87a). Ao observar a aparência do quitute, pôde-se notar seu aspecto enrugado, como o

mencionado pelas senhoras. O sabor e textura finais observados pelo pesquisador impressionaram: ficou delicioso, crocante por fora e compacto por dentro. Combinou muito com o café.

Ainda na produção da solda de ovo, Glorinha (74a) demonstrou-se preocupada com a aceitabilidade da coxa de velha por parte do pesquisador e dos convidados. “*Eu acho que vocês não vão gostar*” (GLORINHA, 74a). Ela chegou a trazer de casa um pacote de farinha de trigo e sugeriu que a coxa de velha fosse preparada com metade de farinha de trigo e metade de farinha de mandioca. Nesse momento, o pesquisador reforçou o propósito do laboratório comunitário, o que a deixou mais tranquilizada.

Figura 32 – Da esquerda para a direita: Valdete, Rosa, Maria da Glória, o pesquisador e os convidados



Fonte: Elaborada pelo autor

O processo produtivo dos bens inventariados é representado, de forma sistematizada, no modelo de ficha técnica. Nela estão descritos os ingredientes utilizados, suas respectivas quantidades, as unidades de medida e o modo de preparo do prato. As fichas técnicas da solda de ovo e da coxa de velha encontram-se no apêndice C.

Após a realização das oficinas práticas, foi o momento de aplicar a entrevista semiestruturada a fim de detalhar as questões histórico-culturais e técnico-tecnológicas importantes para a preservação dos saberes e fazeres da solda de ovos e da coxa de velha.

#### 4.2.4 Entrevista individualizada

A entrevista individualizada ocorreu logo após as oficinas práticas. A entrevistada foi Glorinha (74a), a responsável pela produção da solda de ovo e da coxa de velha. A entrevista durou em média 15 minutos.

Foi aplicado para cada preparação o *Instrumento para Entrevista Individualizada*, apresentado no apêndice B, com questões norteadoras referentes ao bem inventariado. O instrumento da entrevista semiestruturada foi dividido em tópicos, nos quais foram abordados os seguintes aspectos:

#### 4.2.4.1 Processo ensino-aprendizagem da elaboração da produção gastronômica

De acordo com Glorinha (74a), por volta dos cinco anos de idade, ela aprendeu a fazer com a mãe dela tanto a solda de ovo, quanto a coxa de velha. Essa transferência de saberes e fazeres estava vinculada à necessidade de auxiliar a mãe nas tarefas domésticas.

*É que naquela época, as filha ajudavam a mãe. Era tudo é... o trabalho era de roça, apanhar café, era... farinha, tinha que fazer farinha. Então as filha tavam sempre com a mãe e ali elas ensinavam. A gente ficava em casa fazendo, pra eles trabalharem na roça. Então elas ensinavam a gente a fazer (GLORINHA, 74a).*

Quando questionada se transferiu tais conhecimento a outras pessoas, isto é, se ensinou alguém a preparar a solda de ovo e a coxa de velha, a entrevistada respondeu que não. Segundo ela, ninguém, até então, havia tido interesse em aprender.

#### 4.2.4.2 Aspectos relacionados ao consumo

Glorinha (74a) conta que, no passado, por volta da década de 50, a solda de ovo era quase sempre consumida na falta de peixe. A escassez desse pescado era, normalmente, ocasionada pela ação dos ventos.

*A gente comia muito em dia de vento sul. Quando dava vento sul, não dava peixe. Então nós comia muito! Naquele caldo, em vez de botar o peixe, a gente botava o ovo [...] depois fazia o pirãozinho com a farinha de mandioca, como faz com o caldo de peixe, aquele pirãozinho mole e comia. Aí já tinha tirado o ovinho separado lá com a espumadeira e aí cada um com o seu ovinho e aquele caldinho... Ai é uma delícia, isso é bom! (GLORINHA, 74a).*

Além disso, Glorinha (74a) fala que, em sua casa, nos dias mais frios, a solda também era preparada: “quando dava frio, quase sempre. Às vezes também a gente não queria comer peixe naquele dia. Tinha ovo? A gente fazia”. Embora no passado estivesse bastante presente em sua alimentação, a entrevistada afirmou não mais consumir a solda de ovo.

Seguindo a mesma linha, a coxa de velha, à mesma época, era habitualmente preparada na falta de outros alimentos para *tomar café*. “*Quando não tinha outra coisa, não tinha biju, não tinha um... é... batata cozida, aipim cozido, aí a gente fazia a coxa de velha*” (GLORINHA, 74a). Ao ser questionada se gostava da coxa de velha e do porquê de o quitute ser normalmente preparado na ausência de outras coisas para comer, Glorinha (74a) responde que não era uma regra:

*A gente gostava sim. Era tão bom tomar com um cafezinho. Tu visse. A gente fazia quando não tinha as outras coisinha porque era mais fácil assar uma batatinha doce do que fritar bolinho. Mas a gente gostava sim. Se dava vontade a gente fazia também.*

Embora tenha feito parte da alimentação de sua família no passado, a coxa de velha, bem como a solda de ovo, não é mais consumida por Glorinha (74a).

#### 4.2.4.3 Histórias e produções associadas

A entrevistada desconhece a origem da solda de ovo. Para ela, essa preparação tem como produção associada o pirão do caldo de peixe, do qual o ovo foi a proteína animal substituta do pescado.

A coxa de velha, por sua vez, como já descrito e explicado por ela e Rosinha (87a), surgiu como uma adaptação do bolinho de chuva, em que a farinha de trigo era substituída por farinha de mandioca. Segundo a entrevistada, essa preparação originária, tal como o bolinho assado na folha de bananeira sobre a chapa do fogão à lenha são as produções associadas à coxa de velha. O bolinho assado na chapa, apesar do método de cocção distinto, levava os mesmos ingredientes.

#### 4.2.4.4 Especificidades das matérias-primas das produções gastronômicas inventariadas

Este item diz respeito à origem e às formas de aquisição das matérias-primas, tanto no passado, quanto no presente. Considerando o uso de ingredientes em comum para ambas as preparações, optou-se por apresentar esse tópico de maneira indiscriminada.

Os ingredientes de origem animal, como a banha de porco, o leite de vaca e os ovos de galinha eram provenientes da criação desses animais. De acordo com Glorinha (74a), “*todo mundo tinha sua galinhazinha... quase todas as famílias tinham sua vaquinha de leite*”. Ela conta também que quem não tivesse, poderia trocar por algum outro produto de sua posse.

Os hortifrutis, como alho, cebola, tomate e cheiro verde, eram orgânicos. Eram plantados, colhidos e utilizados frescos na solda de ovo. Segundo Glorinha (74a), novamente: em caso de necessidade, poderiam também ser trocados entre os moradores da localidade.

Temperos, como o colorau e o cominho, tinham suas sementes colhidas e processadas para então serem empregados nas preparações. “*A gente socava no pilão*” (GLORINHA, 74a).

O sal, fermento químico e o açúcar grosso eram os insumos comprados no já mencionado mercado do seu Isid. Os dois primeiros vinham de fora e o último era de produção artesanal e local, bem como a farinha de mandioca. Esta era obtida por meio da troca ou do trabalho de terço<sup>4</sup>.

Nos dias atuais, ainda que a solda de ovo e a coxa de velha não estejam mais presentes na sua alimentação do dia a dia, Glorinha (74a) diz que praticamente todos os ingredientes dessas produções são comprados: “*quem tem uma hortinha, planta um temperinho verde... uma salsinha, uma cebolinha. Mas só. Hoje em dia tudo tem no mercado*”.

### 4.3 Análise e discussão dos resultados

Reunindo os dados primários coletados na pesquisa de campo aos secundários obtidos no levantamento preliminar e na investigação específica foi possível fazer os seguintes apontamentos:

O fato de a produção de farinha de mandioca ter sido, por séculos, a principal atividade econômica da ilha refletiu na mesa dos colonos açorianos e seus descendentes. Foi possível perceber, a partir dos relatos das sujeitas de pesquisa que, de modo geral, a farinha de mandioca compunha todas as refeições das entrevistadas. No almoço e no café da tarde, por exemplo, a consumiam nas farofas de açúcar e de banana, no pirão de café, no bolinho assado na chapa e na coxa de velha. Tanto na janta, quanto na ceia, estava presente no pirão (d’água, de feijão, do caldo e solda de ovo).

Pode-se perceber a partir dos relatos das sujeitas de pesquisa que o escambo foi uma prática muito comum entre os moradores da localidade no passado. Essa atividade, segundo Ferreira (1998; 2010), perdurou até o fechamento do porto de Sambaqui, em

---

<sup>4</sup>“Quem não tinha terra ou engenho trabalhava de terça ou terço. Quem tinha a terra e levasse a mandioca a um engenho, deixava com o dono um terço da farinha produzida. Plantar em terras emprestadas rendia ao proprietário um terço da mandioca” (MARTINS, 2014, p. 22).

meados dos anos 60. “Trocava-se farinha de mandioca, beiju, feijão, milho, amendoim, frutas, passarinhos e rendas de bilro por fazendas (tecidos), sal e querosene” (FERREIRA, 2010, não paginado).

A solda de ovo consiste em um caldo aromático de ovos, do qual se prepara um pirão com farinha de mandioca. Durante a oficina prática dessa produção foi identificada uma mudança no modo de preparo da solda de ovo de Glorinha (74a), por conta da utilização do processador de alimentos elétrico, visando a praticidade. Essa tecnologia, nos tempos antigos, era totalmente desconhecida pelos moradores do Sambaqui, além do que seria impossível fazer uso desse equipamento, tendo em vista que o sistema de energia elétrica foi instalado na localidade na década de 1980.

Embora Glorinha (74a) não soubesse, tomou-se conhecimento, na investigação específica, da origem da solda de ovo. Com os imigrantes açorianos, o prato surgiu na ilha como uma adaptação da açorda, na qual substituiu-se o pão pela farinha de mandioca. Esta, como já abordado na pesquisa bibliográfica, é um produto de origem indígena. Sendo assim, a solda de ovo é uma produção gastronômica tradicional de Florianópolis de origem luso-brasileira.

A coxa de velha é um bolinho frito na banha de porco, que tem como ingredientes: farinha de mandioca, açúcar grosso e água ou leite. Ovos, especiarias e fermento químico são opcionais. Trata-se também de uma produção gastronômica tradicional de Florianópolis de origem luso-brasileira. Ingredientes como açúcar e especiarias, bem como a técnica da fritura, são uma herança portuguesa, enquanto a farinha de mandioca, como já abordado, é de origem indígena guarani.

O preparo da coxa de velha era bastante flexível quanto a substituição, acréscimo ou corte de ingredientes. Glorinha (74a) e Rosinha (87a), na entrevista coletiva, comentaram que a adição do fermento químico deixava o bolinho mais macio, tornando-o mais agradável ao paladar. O líquido a ser acrescentado poderia ser água ou leite. Os ovos poderiam ser retirados da preparação. Glorinha (74a) ressalta também que as especiarias, embora incrementassem o sabor da coxa de velha, eram opcionais. Antigamente, segundo as sujeitas de pesquisa, a única gordura disponível para fins alimentares era a banha. Atualmente, conforme Glorinha (74a), para realizar a fritura por imersão, técnica de cocção utilizada no preparo da coxa de velha, dá-se preferência por utilizar o óleo vegetal, como o de soja.

A solda de ovo e a coxa de velha foram selecionadas pelas sujeitas de pesquisa pois estão sendo esquecidas. Na entrevista individualizada, Glorinha explicou que a falta de interesse das gerações posteriores à dela em aprender a fazer desencadearam a não-

transmissão desses saberes e fazeres relativos às preparações do inventário e seu conseqüente esquecimento. No entanto, ao analisar os relatos das entrevistadas, pode-se afirmar que ambas as produções eram preparadas e consumidas na falta de outros ingredientes e/ou pratos. Na solda de ovo, o peixe, a ser cozido no caldo (ou preparado de outra forma), era substituído por ovos. Além disso, cabe lembrar que o pão esmigalhado da açorda deu lugar a farinha de mandioca do pirão da solda. Já na coxa de velha, a farinha de mandioca substituiu a de trigo. Essa produção era consumida também na falta de beiju, batata doce e aipim, itens estes que compunham o café da manhã dos moradores da localidade. Essas circunstâncias, talvez, justifiquem o fato de não serem mais consumidas por Glorinha (74a) e pelas demais sujeitas de pesquisa. Com a facilidade de se obter a farinha de trigo, dá-se preferência por preparar, por exemplo, bolinhos de chuva. Mais prático ainda é poder comprar pães e outros quitutes em padarias ou quaisquer mercados próximos.

Além disso, Glorinha relatou que as meninas precisavam aprender a cozinhar muito cedo para a auxiliar os pais em casa. Pode-se interpretar que isso era um fato, independentemente se gostavam ou não de preparar refeições. O contexto social da localidade era outro. As crianças, nos dias de hoje, de modo geral, devem obrigatoriamente estar na escola e não necessitam aprender a cozinhar com tão pouca idade – salvo exceções. Se as entrevistadas não tivessem a obrigação de cozinhar, teriam interesse em aprender?

Isto posto, a ampla disponibilidade e fácil aquisição de outros produtos e produções, oriunda do processo de globalização, somada a reorganização da sociedade, que eximiu a obrigatoriedade de crianças em aprender a cozinhar, fez com que, tanto a coxa de velha quanto a solda de ovo, perdessem seu lugar na mesa dos moradores do Sambaqui.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste estudo foi elaborado um inventário dos saberes e fazeres da solda de ovo e da coxa de velha, produções tradicionais do Sambaqui. Para tal, foi aplicada a metodologia IRGC, dividida nas etapas de levantamento preliminar, pesquisa de campo e síntese e análise dos resultados. Na primeira, foi feita uma pesquisa bibliográfica acerca dos temas que fundamentaram este trabalho. Na pesquisa de campo foram realizadas entrevistas coletiva e individualizada e uma oficina prática. Essas fases ocorreram de maneira leve, orgânica e fluida. No desenvolver das conversas, as entrevistadas foram

compartilhando suas memórias sem engessar ou perder a espontaneidade. Observou-se que o diálogo, por ser coletivo em quase todos os momentos, facilitou o acesso às lembranças. Além disso, estar em contato novamente depois de anos com aqueles pratos despertou memórias muito boas nas senhoras, segundo elas mesmas. Foi muito gratificante essa experiência.

Dentre as fases da pesquisa de campo realizou-se uma segunda pesquisa bibliográfica e documental para identificar os contextos histórico-cultural e técnico-tecnológico das produções gastronômicas selecionadas para o inventário. Neste segundo levantamento, pode-se notar uma carência de dados e informações referentes a solda de ovo e a coxa de velha. Isso reforça ainda mais a importância de se realizar pesquisas a respeito dessas e de outras produções gastronômicas que tendem a cair no esquecimento.

As sujeitas de pesquisa ressaltaram por vezes no decorrer de seus relatos que suas famílias não tinham dinheiro. Isso é um fator bastante relevante na alimentação de um grupo social. Diante disso, seria interessante também realizar uma pesquisa comparativa que levasse em consideração o poder aquisitivo dos sujeitos de pesquisa.

Neste trabalho foram identificadas 22 outras produções gastronômicas tradicionais além da coxa de velha e da solda de ovo. Embora estas tenham sido as selecionadas pelas sujeitas de pesquisa, as demais não são possuem menos valor ou são menos dignas de serem registradas. Portanto, seria importante realizar inventários dessas outras 22 preparações.

Frente à justificativa da pesquisa e aos resultados obtidos, pode-se inferir que este estudo poderá servir como um material a ser compartilhado com as futuras gerações, para que possam conhecer os hábitos alimentares de seus antepassados. Contudo, sozinho, não é capaz de preservar a produção e consumo das produções inventariadas. Fica nítido que um registro oficial nos moldes do IPHAN, por leis ou decretos pouca utilidade teria, uma vez que o processo de esquecimento já ocorreu. Como abordado no levantamento bibliográfico deste estudo, essas transformações fazem parte do processo evolutivo da cultura.

Sendo assim, uma opção para se valorizar esses saberes e fazeres seria realizar um registro em forma de livro, por exemplo. Um livro a ser disseminado nas escolas de educação básica e de ensino superior, nos cursos da área de turismo e hospitalidade. Um livro a ser apresentado a turistas que têm interesse em conhecer a história da cidade.

Além disso, escolas de gastronomia poderiam contribuir também para a perpetuação dessas memórias com a inserção das referidas preparações em aulas práticas de Gastronomia Regional.

Outra possibilidade encontra-se em uma tentativa de resgate. Em parceria com proprietários de restaurantes típicos e chefes de cozinha, a inserção da solda de ovo em cardápios de inverno poderia ser proposta, por exemplo.

Em suma, independentemente da ação a ser tomada, todas contribuiriam, de alguma forma, para a preservação do patrimônio cultural gastronômico da região. É importante conhecer essas produções gastronômicas tradicionais que fizeram parte da vida da comunidade e fazem parte da história da localidade.

## REFERÊNCIAS

ALVES, Elder Patrick Maia. Diversidade cultural, patrimônio cultural material e cultura popular: a Unesco e a construção de um universalismo global. **Sociedade e estado**, v. 25, p. 539-560, 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/se/a/ngLws5Chz4nfv6qxw7hHGnS/?lang=pt#>. Acesso em: 13 out. 2022.

ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à Metodologia do Trabalho Científico**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 1998. 3.

ANTONINI, Bianca Oliveira. **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. Disponível em: <https://observagastronomia.fecomercio-sc.com.br/publicacoes/academicas/>. Acesso em: 02 mai. 2023.

BRASIL. Constituição (1988). Artigo 216. Brasília: [s. n.], 1988.

BRAYNER, Natália Guerra; INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (BRASIL). **Patrimônio cultural imaterial: para saber mais**. 3. ed. Brasília, DF: IPHAN, MINC, 2012. 35 p. ISBN 9788573342109. IPHAN (org.).

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CAMIRUAGA, Aldo Ivan Bernáldez. **Gastronomía y estudios gastronómicos: una aproximación conceptual y epistemológica**. 2015. 162f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Posgrado en Estudios Turísticos CIETUR UAEM. Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, 2015. Disponível em: <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/32680?show=full>>. Acesso em: 14 fev. 2023.

CAMPELLO, Ana Regina e Souza. Juventude e cultura surda. **Revista Interinstitucional Artes de Educar**, v. 2, n. 1, p. 104-115, 2016. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/riae/article/view/24888/17854>. Acesso em: 20 mai 2023.

CARDOSO, Jaqueline Henrique. **Políticas de Turismo, Patrimonialização e Tensões Identitárias**: Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis, SC (1966-2012). Mestrado em História. Universidade do Estado de Santa Catarina. 2013. Disponível em: [http://www.faed.udesc.br/arquivos/id\\_submenu/784/jaqueline\\_henrique\\_cardoso.pdf](http://www.faed.udesc.br/arquivos/id_submenu/784/jaqueline_henrique_cardoso.pdf). Acesso em: 15 mar. 2023.

CARVALHO, Liliane Edira Ferreira. **Do balcão à mesa: imigrantes e descendentes de sírios e libaneses na construção de uma identidade na Grande Florianópolis (1910-1950)**. Dissertação de Mestrado. UFSC, 2002.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p., il. ISBN 9788526015838.

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 18-27, 14 out. 2016. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7389>. Acesso em: 17 out. 2022.

CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A.; SILVA, Roberto. (2007) **Metodologia científica**. 6 ed. São Paulo: Editora Pearson.

COMARU, Lucas Fernandes. **O Incentivo à Cultura Material e Imaterial nas Escolas como um Formador de Identidade Pessoal**. Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento. Edição 9. Ano 02, Vol. 05. pp 51-57, Dezembro de 2017. ISSN:2448-0959. Disponível em: <https://www.nucleodoconhecimento.com.br/educacao/cultura-material#:~:text=O%20contato%20com%20diversas%20pessoas,da%20identidade%20pessoal%20do%20discente>. Acesso em: 25 set 2022.

COMERLATO, Fabiana. O sambaqui de Sambaqui: a presença de populações pré-coloniais na Ponta do Sambaqui. **Sambaqui na Rede**. Florianópolis, 18 nov. 2008. Elaborado por Celso Martins. Disponível em: [http://sambaquinarede.blogspot.com/2008/11/o-sambaqui-de-sambaqui\\_18.html](http://sambaquinarede.blogspot.com/2008/11/o-sambaqui-de-sambaqui_18.html). Acesso em: 10 abr. 2023.

CORRÊA, Carlos Humberto P. **História de Florianópolis ilustrada: Nossa Senhora do Desterro**. 2. ed. rev. ampl. Florianópolis: Insular, 2005. 383 p. ISBN 8574742503.

CORRÊA, Narbal de Souza; MELLO, Amílcar D'Avilla. **E vem do mar: breve história dos alimentos e da culinária na Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis: Lilás, 2019. 282 p., il. color. ISBN 9788552989028.

DISTRITO FEDERAL. SECRETARIA DE ESTADO DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA DO DISTRITO FEDERAL (SECEC). (org.). **Patrimônio material**. 2017. Disponível em: <https://www.cultura.df.gov.br/patrimonio-material/>. Acesso em: 13 out. 2022.

FARIAS, Vilson Francisco de. **Dos Açores ao Brasil Meridional: uma viagem no tempo; 500 anos, litoral catarinense: V. 2: para o ensino fundamental**. Florianópolis: Ed. do Autor, 2000. 503p.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Mini Aurélio**: o dicionário da língua portuguesa. 8. ed. Curitiba: Positivo, 2010. 856 p. ISBN 9788538542407.

FERREIRA, Sérgio Luiz (org.). **Histórias quase todas verdadeiras**: 300 anos de Santo Antônio e Sambaqui. Florianópolis: Editora das Águas, 1998. 176 p., il.

FERREIRA, Sergio Luiz. **Nós não somos de origem**: populares de ascendência açoriana e africana numa freguesia do sul do Brasil (1780-1960). Florianópolis, 2006. 261 f. Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em História. Disponível em: <http://www.tede.ufsc.br/teses/PHST0272.pdf>. Acesso em: 08 abr. 2023.

FERREIRA, Sérgio Luiz. **Santo Antônio entre as águas**. 2010. Disponível em: <https://www.baiacudealguem.com.br/santo-antonio-entre-as-aguas/>. Acesso em: 10 abr. 2023.

FLORES, Maria Bernardete Ramos (org.). **Povoadores da fronteira**: os casais açorianos rumo ao sul do Brasil. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000. 84 p., il. (Rebento). ISBN 853280196X.

FLORIANÓPOLIS. Prefeitura Municipal de Florianópolis (org.). **Revisão do Plano Diretor**: Florianópolis. Florianópolis. 2022. Disponível em: <http://ipuf.pmf.sc.gov.br/pd2022/>. Acesso em: 16 abr. 2023.

FLORIANÓPOLIS. Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). **A cidade**. 2019 Disponível em: <https://forgepe.ufsc.br/cidade-de-florianopolis/a-cidade/>. Acesso em: 08 fev. 2023.

FONSECA, Maria Cecília Londres. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A**, v. 28, p. 59-79, 2003. Acesso em: 17 out. 2022.

FOSSARI, Teresa Domitila. **A população pré-colonial Jê na paisagem da Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis, 2004. 1 v. Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Geografia. Disponível em: <http://www.tede.ufsc.br/teses/PGCN0242.pdf>

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação). Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. Universidade Nova de Lisboa. 2016. Disponível em: [https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/\\_ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural\\_,%20s%C3%ADmbolo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf](https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/_ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural_,%20s%C3%ADmbolo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf). Acesso em: 13 out. 2022.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013. 300 p., il. ISBN 9788574582832.

FUNARI, Pedro Paulo; CARVALHO, Aline Vieira de. Cultura material e patrimônio científico: discussões atuais. **II Seminário Internacional-Cultura Material e Patrimônio da Ciência e da Tecnologia-Mast**, p. 1-13, 2009. Disponível em: <http://www.mast.br/projetovalorizacao/textos/livro%20cultura%20material%20e%20pat>

rim%C3%B4nio%20de%20C&T/2%20ARTIGO%20Pedro%20Paulo%20Funari.pdf.  
Acesso em: 18 out. 2022.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. **Métodos de pesquisa**. Plageder, 2009.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017. 173 p. ISBN 9788597012613.

GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza Della. A culinária como patrimônio cultural imaterial. **Revista Cadernos do Ceom**, v. 22, n. 31, p. 45-68, 2009. Disponível em: <https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rcc/article/view/535>. Acesso em: 03 jun. 2023.

GONÇALVES, Hortência de Abreu. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. São Paulo: Avercamp, 2005. 142 p. ISBN 9788589311281.

GOULART, Mariana. **“Rota Gastronômica do Sol Poente”**: Turismo e a construção da comida “típica” em restaurantes dos bairros de Cacupé, Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui – Florianópolis – SC. 2014. 126 f. TCC (Graduação) - Curso de História, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/124800>. Acesso em: 15 mar 2023.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. DP&A Editora, 1ª edição em 1992. Rio de Janeiro, 11ª edição em 2006. 102p. Tradução: Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro.

IPHAN (org.). **Inventários de bens culturais**. 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/421>. Acesso em: 03 jun. 2023.

JESUS, V. Giselli. **Dinâmica socioespacial no Distrito de Santo Antônio de Lisboa (Florianópolis/SC)**: passado e presente. Florianópolis, 2011. Mestrado em Geografia do Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/95796>. Acesso em: 15 mar. 2023

JORGE, Thuize Costa; MÜLLER, Silvana Graudenz. **Do Guarani ao Açoriano**: A construção dos hábitos alimentares e da cultura gastronômica de Governador Celso Ramos. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Superior de Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina. Disponível em: <https://repositorio.ifsc.edu.br/handle/123456789/990?show=full>. Acesso em: 27 mai. 2023

JUNQUEIRA, Luiz Daniel Muniz; ANJOS, Francisco Antônio dos; GONZALEZ, Maria Velasco. Análise da percepção acerca das relações político-institucionais do grupo gestor de Florianópolis/SC: Cidade criativa UNESCO da Gastronomia. **Turismo: Visão e Ação**, v. 21, p. 22-45, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/tva/a/RZryjwxGGTgy6MJZrWC7Nmz/abstract/?lang=es>. Acesso em: 23 abr. 2023

KAUARK, Fabiana da Silva; MANHÃES, Fernanda Castro; MEDEIROS, Carlos Henrique. **Metodologia da pesquisa**: um guia prático. Itabuna: Via Litterarum, 2010. 88p.

KOERICH, Guilherme Henrique. Conhecimento da Marca Gastronômica de Florianópolis na Mídia Turística com a chancela UNESCO de Cidade Criativa. 2020. 254f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, 2020. BTD EGC. Disponível em: <<http://btd.egc.ufsc.br/?p=2942>>. Acesso em: 10 fev. 2023.

KOERICH, Guilherme Henrique; MÜLLER, Silvana Graudenz. Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, p. 100581, 2022.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017. 346 p. ISBN 9788597010121.

LEITÃO, Carla. A entrevista como instrumento de pesquisa científica: planejamento, execução e análise. **Metodologia de Pesquisa Científica em Informática na Educação: Abordagem qualitativa de Pesquisa**, v. 3, 2021.

MARTINS, Celso. **O tempo da farinha**: Projeto Cantares e Fazeres - inventário do patrimônio imaterial do Distrito de Santo Antônio de Lisboa. Florianópolis: Insular, 2014. 64 p., il. ISBN 9788574748177.

MELO, Osvaldo Ferreira de. CLUB DOZE DE AGOSTO. INSTITUTO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO DE SANTA CATARINA. **História socio-cultural de Florianópolis**. Florianópolis: Clube Doze de Agosto: IHGSC: Lunardelli, 1991. 214p.

MONTANARI, Massimo (Org). **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: SENAC, 2009. 255 p. ISBN 9788574481722.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. 207 p., il. ISBN 9788539603701.

MULLER, Silvana Graudenz. A engenharia do conhecimento e os patrimônios culturais gastronômicos. **Revista Sodebras**, Curitiba, v.7, n.73, 2012.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Avaliação de não-conformidades no preparo e no receituário de pratos da gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis**. Florianópolis, 2003. 181 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico. Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio Cultural Gastronômico**: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais, 288 f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/96414>. Acesso em: 13 out. 2022

MULLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antonio Pereira. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. **Travessias**, v. 5, n. 1, 2011. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/travessias/article/view/5274>. Acesso em: 17 out. 2022.

OLIVEIRA, Diego Rafael Morato de. O cotidiano das populações pré-coloniais na Ilha de Santa Catarina. **Revista Santa Catarina em História**, Florianópolis, v. 1, n. 2, p.30-36, jan. 2007. Disponível em: <http://seer.cfh.ufsc.br/index.php/sceh/article/viewFile/52/109>>. Acesso em: 20 fev. 2023.

PAULI, Evaldo. **A fundação de Florianópolis**. Florianópolis: EDEME, 1973. 162p

PEREIRA, Maria Antonieta. Do Titicaca ao Rio: imagens culturais de uma tradição. **Memorandum: Memória e História em Psicologia**, [S. l.], v. 10, p. 131–135, 2006. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/memorandum/article/view/6738>. Acesso em: 8 mar. 2023.

PEREIRA, Mário; PEREIRA, Laura Cardoso. **História de Florianópolis para ler e contar**. 3. ed. rev. Florianópolis: Cuca Fresca, 2018. 53 p., il., col. Inclui bibliografia. ISBN 9788587140135.

PEREIRA, Nereu do Vale (org.). **A Ilha de Santa Catarina: espaço, tempo e gente**. Florianópolis: Instituto Histórico e Geográfico de Santa Catarina, 2002. 2 v.

PEREIRA, Rodrigo. O Candomblé no Rio de Janeiro: Patrimônio Cultural Imaterial. **Cultura Histórica e Patrimônio**. v. 3, n. 1, 2015. Disponível em: [https://publicacoes.unifalmg.edu.br/revistas/index.php/cultura\\_historica\\_patrimonio/article/view/02\\_art\\_v3n1\\_pereira](https://publicacoes.unifalmg.edu.br/revistas/index.php/cultura_historica_patrimonio/article/view/02_art_v3n1_pereira). Acesso em: 16 mar. 2023.

**Perguntas frequentes: o que é o registro de bens culturais imateriais?** 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/perguntasFrequentes?categoria=25>. Acesso em: 03 jun. 2023.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo 2022: População e Domicílios - Primeiros Resultados**. Florianópolis: IBGE, 2023. Disponível em: [https://censo2022.ibge.gov.br/panorama/?utm\\_source=ibge&utm\\_medium=home&utm\\_campaign=portal](https://censo2022.ibge.gov.br/panorama/?utm_source=ibge&utm_medium=home&utm_campaign=portal). Acesso em: 29 jun. 2023.

RANCK, Elisabeth. **Geografia da Ponta do Sambaqui (Florianópolis, SC): Parque Urbano ou Unidade de Conservação?**. 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/185357>. Acesso em: 28 fev. 2023

REI, António. A Açorda. Uma sopa de pão, da Alta Idade Média à atualidade. **Revista Diálogos Mediterrânicos**, n. 10, p. 148-157, 2016. Disponível em: <https://run.unl.pt/bitstream/10362/20916/1/acorda.pdf>. Acesso em: 13 mar. 2023

RODRIGUES FILHO, Ilson Wilmar; WENDHAUSEN, Renato. **Dicionário de regionalismos da Ilha de Santa Catarina e arredores**. Florianópolis: Fundação Franklin Cascaes, Lunardelli, 1996 143 p.

RODRIGUES, Linda Maria; FERNANDES, Elaine Cristina Silva; SILVA, Luana Isthael Carvalho. Saberes e fazeres da gastronomia tradicional: um estudo sobre as características histórico-culturais aplicadas à produção do “Doce de Espécie” no município de Alcântara. MA. **Ágora**, v. 19, n. 1, p. 85-99, 2017. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7008>. Acesso em 03 jun. 2023

RONCHETTI, Anita de Gusmão. **Instrumentos de captura, sistematização e disseminação de conhecimento tradicional e sua aplicabilidade em gastronomia**. 2015. 118 p. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento, Florianópolis, 2015. Disponível em: <http://www.bu.ufsc.br/teses/PEGC0405-D.pdf>. Acesso em: 16 fev. 2023

RONCHETTI, Anita de Gusmão; MÜLLER, Silvana Graudenz. Identidade e comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. **Revista Memorare**, v. 3, n. 3, p. 37-53, 2016. Disponível em: [https://portaldeperiodicos.animaeducacao.com.br/index.php/memorare\\_grupep/article/view/4368](https://portaldeperiodicos.animaeducacao.com.br/index.php/memorare_grupep/article/view/4368). Acesso em: 02 jun. 2023.

ROSS, Alana; BECKER, Elsbeth Léia Spode. A gastronomia alemã como fonte de atração turística e de desenvolvimento local no município de Agudo – RS. **Disciplinarum Scientia**. Série: Ciências Humanas, Santa Maria, v. 12, n. 1, p. 33-45, 2011. Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumCH/article/view/1716/1620>. Acesso em: 17 out. 2022.

SANTOS, Cristina. **Florianópolis: a capital em uma ilha**. 1. ed. São Paulo: Cortez, 2011. 31 p. (Coleção Nossa Capital). ISBN 9788524916953.

SANTOS, Sílvia R. Métodos qualitativos e quantitativos na pesquisa biomédica. **J pediatr**, v. 75, n. 6, p. 401-406, 1999.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2006. 94 p. ISBN 85-85887-79-6.

SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 24. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 317 p. ISBN 9788524913112.

SILVA, Grazielle Roberta Freitas et al. Entrevista como técnica de pesquisa qualitativa. **Online Brazilian Journal of Nursing**, v. 5, n. 2, p. 246-257, 2006. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/3614/361453972028.pdf>. Acesso em: 12 mar 2023.

SILVA, Mônica Cintia da. et al. **Mudanças no hábito alimentar: O fenômeno da McDonaldização**. XIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. 2010, Universidade do Vale da Paraíba. Disponível em: [https://www.inicepg.univap.br/cd/INIC\\_2010/anais/arquivos/0906\\_0974\\_01.pdf](https://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2010/anais/arquivos/0906_0974_01.pdf). Acesso em 01 jun. 2023.

SILVA, Sabrina Elisângela da. **Patrimônio Cultural Imaterial e os Registros dos Saberes e Fazeres da Gastronomia Tradicional Brasileira**. 2018.

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)**. Mestrado em Antropologia Social e Cultural. Universidade de Lisboa. Instituto de Ciências Sociais. 2010. Disponível em: <https://repositorio.ul.pt/handle/10451/2377> Acesso em: 22 mar. 2023.

SOUZA FILHO, Carlos Frederico Mares de. **Bens culturais e sua proteção jurídica**. 3. ed. rev. atual. Curitiba: Juruá, 2005. 177 p. ISBN 853621046X. Disponível em: <https://www.lexml.gov.br/urn/urn:lex:br:redes.virtual.bibliotecas:livro:2005;000737711>. Acesso em: 16 out. 2022.

TELLES, Mário Ferreira de Pragmácio. Patrimônio cultural material e imaterial-dicotomia e reflexos na aplicação do tombamento e do registro. **Políticas Culturais em Revista**, v. 3, n. 2, 2010. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/pculturais/article/view/5014>. Acesso em: 17 out. 2022.

UNESCO. **Basic Texts of the 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage**. Publicado em 2014 pela UNESCO. Disponível em <<http://unesdoc.unesco.org/images/0023/002305/230504e.pdf>>. Acesso em: 17 out. 2022.

VÁRZEA, Virgílio. **Santa Catarina: a ilha**. Florianópolis: IOESC, 1984. 241 p.

VELEDA, Luciana Rodrigues; LABORDE, André Luiz Portanova. Patrimônio Cultural: uma possibilidade de intervenção histórica no âmbito do ensino. **Ágora**, Santa Cruz do Sul, v. 15, n. 1, p. 181-193, jan. 2009. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/1794/0>. Acesso em: 15 maio 2023.

“Ser mané (..) é saber que açorda é um tipo de caldo de ovo e que concertada é uma bebida em que se mistura cachaça com café. É saber que coxinha de velha não é uma parte do corpo de uma senhora idosa, mas sim um tipo doce feito com farinha de mandioca”

– Renato Mafra, A Arte de Ser Mané.

## APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA  
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

O (A) Senhor (a) está sendo convidado (a) para participar, como voluntário(a), de uma pesquisa científica. Por favor, leia este documento com bastante atenção antes de assiná-lo. Caso haja alguma palavra ou frase que o (a) senhor (a) não consiga entender, converse com o pesquisador responsável pelo estudo para esclarecê-los.

O TCLE em questão se refere à pesquisa “**Patrimônio Cultural Gastronômico: Inventário dos Saberes e Fazeres de Produções Gastronômicas Tradicionais da Localidade do Sambaqui, Florianópolis, SC**”, cujo objetivo é identificar e realizar um registro acadêmico das produções gastronômicas tradicionais do Sambaqui, bairro integrante do Distrito de Santo Antônio de Lisboa. Justifica-se a pesquisa pela carência de dados referentes aos saberes e fazeres da cultura alimentar em questão. Essa manifestação cultural de natureza imaterial, oriunda de um processo histórico que está se perdendo, por conta da globalização e homogeneização dos mercados.

Isto posto, o pesquisador solicita a autorização formal para a realização da entrevista e gravação desta, como também, autorização legal para o uso dos dados coletados para a elaboração de vídeos didáticos, de artigos técnicos e científicos e publicações. O pesquisador está ciente de que o (a) senhor (a) pode retirar seu consentimento em qualquer fase da pesquisa, sem prejuízo ou penalização. O (A) senhor (a) concederá a entrevista no dia e horário que mais lhe convier, tendo o pesquisador que se adequar ao seu tempo. É importante salientar que o (a) senhor (a) não terá nenhum tipo de despesa por conta dessa pesquisa e os procedimentos a serem utilizados não implicam em riscos para o (a) senhor (a).

---

Pesquisador

### CONSENTIMENTO DE PARTICIPAÇÃO

Eu, \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, concordo em participar voluntariamente do presente estudo como participante. Permito que o pesquisador utilize e publique as imagens e entrevistas para fins acadêmicos. Estou ciente de que não serei remunerado pelo uso destas imagens. Entendo que poderei ser reconhecido por leitores e que as imagens poderão ser veiculadas na internet pelo público em geral por meio de vídeos, artigos técnicos e científicos e de publicações em geral.

---

Assinatura

Telefone: ( ) \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

## APÊNDICE B – INSTRUMENTO PARA ENTREVISTA INDIVIDUALIZADA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA  
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

### INSTRUMENTO PARA ENTREVISTA INDIVIDUALIZADA

#### 1. Identificação da produção gastronômica inventariada

Nome:

Outras denominações:

Data:

#### 2. Localização

Localidade:

Município/UF:

#### 3. Identificação do entrevistado(a)

Nome:

Como é conhecido(a):

Onde mora:

Ocupação/profissão:

Onde nasceu:

Desde quando mora na localidade:

Na sua opinião, qual a sua descendência?

#### 4. Processo ensino-aprendizagem:

4.1. Com quem aprendeu?

4.2. Quando aprendeu?

4.3. Por que aprendeu?

4.4. Transmitiu este conhecimento a outros? Se sim, para quem? Se não, por quê?

#### 5. Quanto ao consumo:

5.1. No passado, qual era a frequência de consumo dessa produção?

5.1.1. Época (ano/década)

5.2. Consome esta produção no período atual?

5.2.1. Época (ano/década)

5.2.2. Com que frequência?



**APÊNDICE C – FICHAS TÉCNICAS DAS PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS  
TRADICIONAIS DO SAMBAQUI INVENTARIADAS**

<b>FICHA TÉCNICA 1</b>		
<b>Nome da Produção: SOLDA DE OVO</b>		
<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>
Banha de porco	2	colheres de sopa
Cebola	1	unidade
Dentes de alho	2	unidades
Tomate	1	unidade
Salsinha	¾	maço
Cebolinha	¾	maço
Cominho	1	colher de chá
Colorau	1,5	colher de chá
Sal	Q.B. <sup>5</sup>	-
Água	2	litros
Ovos	Q.B.	-
Farinha de mandioca	Q.B.	-
<b>Modo de Preparo:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Em um processador, triture grosseiramente a cebola, o alho, o tomate e o cheiro verde. A mistura deverá ficar “pedaçuda”.</li> <li>2. Aqueça bem a banha em uma panela, adicione a mistura acima e refogue.</li> <li>3. Acrescente o cominho e o colorau e deixe refogar por mais alguns minutos.</li> <li>4. Adicione a água, o sal e deixe ferver até o caldo ficar saboroso e aromático. Corrija o sal se necessário.</li> <li>5. Quebre o ovo em um recipiente, coloque-o no caldo e deixe cozinhar por uns 5 minutos.</li> <li>6. Com o auxílio de uma concha ou caneca, coloque o caldo em um prato fundo.</li> <li>7. Vá adicionando a farinha de mandioca aos poucos com a mão enquanto mexe rapidamente, até formar um pirão.</li> <li>8. Sirva com o ovo cozido no caldo.</li> </ol>		
<b>Observações</b>		
<p>→ A quantidade de ovos varia de acordo com a quantidade de pessoas. Se 5 pessoas forem comer, cozinhe 5 ovos no caldo.</p> <p>→ A quantidade de farinha de mandioca no pirão varia conforme o gosto de cada um.</p> <p>→ O tempo de cozimento dos ovos pode variar. Se a pessoa gosta da gema mole, deverá deixar cozinhar por menos tempo.</p>		

<sup>5</sup> Quanto baste, a gosto.

<b>FICHA TÉCNICA 2</b>		
<b>Nome da Produção: COXA DE VELHA</b>		
<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>
Ovos	2	unidades
Açúcar mascavo	6	colheres de sopa
Leite integral	1	xícara
Sal	1	pitada
Farinha de mandioca	2	xícaras
Fermento químico	1	colher de sopa
<b>PARA FRITAR</b>		
Banha de porco	Q.B.	-
<b>Modo de Preparo:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Separe as claras das gemas.</li> <li>2. Bata as claras em neve. Junte as gemas e bata até incorporá-las bem.</li> <li>3. Adicione o açúcar e bata novamente. A mistura deverá estar leve e espumosa.</li> <li>4. Acrescente a banha, o sal e o leite e misture.</li> <li>5. Aos poucos, vá adicionando a farinha de mandioca e misture até homogeneizar.</li> <li>6. Junte o fermento e misture.</li> <li>7. Para fritar, aqueça a banha.</li> <li>8. Com o auxílio de um garfo, preencha uma colher de sopa com a massa e coloque na banha quente.</li> <li>9. Quando dourar levemente, vire os bolinhos para que friteem na parte superior também.</li> <li>10. Coloque sobre um papel absorvente.</li> </ol>		
<b>Observações</b>		
<p>→ A farinha de mandioca tem um alto poder de absorção de líquidos. Sendo assim, quanto mais tempo demorar para fritar, mais seca ficará a mistura. Se for o caso, acrescente mais um pouco de leite ou água.</p> <p>→ A quantidade de farinha de mandioca pode variar conforme o gosto. Uma massa mais mole resultará em bolinhos mais alongados e disformes.</p>		