

A comunidade do Grêmio Cultural Esportivo e Recreativo Escola de Samba Os Protegidos da Princesa e sua participação na identidade cultural gastronômica de Florianópolis - SC

Aluna: Camila Dias Garcia de Oliveira
Orientadora: Silvana Graudenz Müller

RESUMO

A pesquisa busca compreender a participação da comunidade do Grêmio Cultural Esportivo e Recreativo Escola de Samba Os Protegidos da Princesa e sua participação na identidade cultural gastronômica de Florianópolis. O trabalho teve como objetivo geral realizar um levantamento dos pratos tradicionais que existiam no início da escola de samba (1948) e dos pratos tradicionais que existem (2024) na comunidade. Os objetivos específicos foram: pesquisar, junto à comunidade, como se dava a alimentação no período do início da escola de samba até os dias atuais e suas transformações; investigar o significado desta alimentação tradicional para a comunidade; apontar quais pratos foram preservados e quais não foram; indicar qual o prato que tem mais significado entre os membros da escola de samba e as dificuldades e facilidades da produção destes alimentos. A metodologia utilizada foi a pesquisa qualitativa, a coleta e registro das informações aconteceram por meio de instrumento de entrevistas semiestruturadas e os x foram captados pelo método *snowball* ou "bola de neve". Os resultados apontaram que a feijoada, a galinhada, o carreteiro, o mocotó, o arroz e o feijão e a dobradinha são pratos preservados e presentes na cultura alimentar da escola de samba. Esses pratos estão ligados à resistência política de dar manutenção à cultura e aos saberes e fazeres afro-brasileiros em Florianópolis.

Palavras-chave: Cozinha afro-brasileira; Gastronomia tradicional; Cultura alimentar; Florianópolis.

ABSTRACT

This study investigates the role of the Grêmio Cultural Esportivo e Recreativo Escola de Samba Os Protegidos da Princesa community in shaping Florianópolis culinary-cultural identity. The research aimed to document traditional dishes historically associated with the samba school (from its founding in 1948 to the present day in 2024). The specific objectives were: to research, together with the community, how food was eaten from the beginning of the association to the present day and its transformations; to investigate the meaning of this traditional food for the community; to point out which dishes were preserved and which were not; to indicate which dish has the most meaning among the members of the association and the difficulties and facilities of producing these foods. A qualitative methodology was employed, utilizing semi-structured interviews for data collection. Participants were recruited via snowball sampling to ensure representation of intergenerational perspectives. Findings revealed that dishes such as feijoada, galinhada, carreteiro, mocotó, arroz e feijão, and dobradinha remain integral to the group's culinary traditions. These dishes are deeply intertwined with the samba school's history and reflect ongoing efforts to preserve African-derived knowledge and practices in Florianópolis.

Key-words: Afro-Brazilian cuisine; Traditional gastronomy; Food culture; Florianópolis.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação e a forma como nos alimentamos são elementos centrais para a construção da memória coletiva e da identidade cultural de uma comunidade, representando tradições, histórias e práticas que conectam indivíduos ao seu território, à sua história e às suas crenças. É um campo de conhecimento que reflete a interação entre culturas e a construção de identidades, sendo influenciado por processos históricos e sociais. A culinária brasileira é um exemplo dessa interação, formada a partir das contribuições africanas, indígenas e portuguesas.

Segundo Claude Fischler, a alimentação humana vai além da ingestão de nutrientes, envolve também a cultura, o imaginário e os significados compartilhados por meio de representações coletivas. Embora o valor nutricional de um alimento possa ser medido como uma fonte de energia que sustenta o corpo, o ato de se alimentar carrega, simultaneamente, um valor simbólico e cultural (Fischler, 2001, p. 20).

Costumes alimentares estão diretamente ligados a diversas esferas sociais e à construção da identidade. Produtos locais, feitos por meio de técnicas gastronômicas tradicionais, podem ser considerados "Pratos-Totens", pois integram a base da identidade cultural de uma região (Hernandez; Gracia - Arnaiz, 2005, p. 219).

A importância cultural da alimentação, que é parte de um espaço e tempo específico e característico de determinada localidade, vem sendo cada vez mais reconhecida como patrimônio, já que a comida atua como elemento de tradução e representação de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias (Muller; Fialho, 2011).

Em Florianópolis, a relação entre alimentação e cultura revela-se de maneira especial nas práticas de grupos comunitários, como as escolas de samba. A Agremiação Cultural Recreativo e Esportivo Escola de Samba Os Protegidos da Princesa, fundada em 1948, representa muito mais que um espaço de celebração do samba, é também um lugar de fortalecimento da cultura afro-brasileira e dos laços comunitários, em que a alimentação tem um papel central na união e na preservação de tradições. Este artigo propõe investigar como a Escola de Samba Os Protegidos da Princesa contribuiu e ainda contribui para a formação da identidade cultural gastronômica de Florianópolis.

A pesquisa tem como objetivo realizar um levantamento dos pratos tradicionais que existiam no início da escola de samba (1948) e dos pratos tradicionais que existem (2024). A análise das perguntas considerou o período passado no século XX, e o presente no século XXI. Para alcançar o objetivo geral, os objetivos específicos traçados foram pesquisar, junto à

comunidade, como se dava a alimentação no período do início da escola de samba até os dias atuais e suas transformações; investigar o significado desta alimentação tradicional para a comunidade; apontar quais pratos foram preservados e quais não foram; indicar qual o prato que tem mais significado entre os membros da escola de samba e as dificuldades e facilidades da produção destes alimentos.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 ALIMENTAÇÃO E CULTURA

A alimentação é uma das expressões mais marcantes na construção da identidade cultural de um povo. O ato de se alimentar não se limita apenas a satisfazer a fome ou atender às necessidades nutricionais, ele também exerce um papel significativo na comunicação e na construção cultural de cada indivíduo.

Segundo Amon e Menasche (2008), "[...] O que se come, com quem se come, quando, como e onde se come são definidos na cultura.[...]". A escolha dos alimentos, os métodos de preparo, as maneiras de servir e compartilhar as refeições são todas formas de comunicação cultural. O contexto sociocultural define a forma como cada comunidade se alimenta. Os costumes, crenças e a memória desses povos constroem uma cultura popular única em suas tradições.

Conforme Maciel (2004), as práticas alimentares estão diretamente vinculadas aos significados que cada sociedade atribui aos alimentos e ao ato de cozinhar. A forma como os alimentos são manipulados e preparados em uma cultura reflete não apenas habilidades específicas, mas também um modo de viver. Entendido como um processo de transformação, cozinhar vai além da mudança física dos alimentos e do uso de técnicas de preparo, integrando também dimensões simbólicas e culturais. A percepção física do objeto que é o alimento dá lugar ao ato de cozinhar e de transformá-lo em comida.

Braune (2012) ressalta que cada sociedade desenvolve sua gastronomia a partir dos recursos disponíveis em seu território, moldada por escolhas culturais que definem o que é adotado e valorizado em cada região. Embora determinados ingredientes possam estar presentes em várias localidades, são as tradições culturais que determinam o seu uso predominante. Esse aspecto evidencia que um prato não é apenas o conjunto de seus ingredientes, mas uma expressão de identidade cultural. Uma feijoada, por exemplo, nunca será um *cassoulet* feito com feijão preto, assim como um *cassoulet* não se tornará uma

feijoada com feijão branco. Os pratos tradicionais permanecem enraizados nas comunidades que os criaram, mesmo que, diante da globalização, tenham passado por modificações, representando uma ligação única entre alimento, cultura, identidade e também de transformação.

Ao relacionar a gastronomia tradicional à perspectiva do pensador quilombola Antônio Bispo dos Santos, compreende-se esta prática como uma expressão do saber orgânico, que valoriza a ancestralidade e as práticas culturais das comunidades. De acordo com Santos (2019), existem os saberes orgânicos e os sintéticos, que constituem características fundamentais na produção do conhecimento. O saber orgânico, contra-hegemônico e enraizado na ancestralidade, foi empobrecido pelo saber sintético, de natureza colonialista, que privilegia o poder, o domínio e o acúmulo. Esse empobrecimento impactou as comunidades tradicionais, que priorizam, de maneira mais orgânica, a construção do ser, do crer e do criar. O saber orgânico é construído de maneira ancestral nas comunidades quilombolas, por meio de práticas culturais, como rezas, celebrações, organizações sociais, manifestações religiosas e comidas tradicionais.

2.2 GASTRONOMIA TRADICIONAL

A gastronomia tradicional representa o conjunto de saberes e práticas tradicionais, as simbologias relacionadas às preparações culinárias e a maneira como os alimentos são consumidos e compartilhados. Esses aspectos refletem a organização social, os valores culturais, históricos e geográficos de cada região (Muller, 2012).

Para Brillat- Savarin (1995) a gastronomia não se limita apenas ao consumo e à degustação de pratos. Compartilhar uma refeição significa mais do que apenas se alimentar; a comida atua como um veículo de transmissão de conhecimentos culturais, promovendo interações e a convivência entre diferentes modos de vida. Para Maciel (2005), a gastronomia tradicional vai além dos pratos considerados típicos e representativos. Ela abrange toda a dimensão histórica, cultural e identitária de um grupo e devido ao seu caráter social dinâmico, é capaz de se reconstruir constantemente conforme as transformações da comunidade e de suas referências identitárias.

A construção da gastronomia tradicional é o resultado dos laços estabelecidos entre a tradição, o significado simbólico dos alimentos, a história associada a eles, os diferentes saberes e fazeres, além dos conhecimentos culinários. Esses elementos intangíveis são responsáveis pela criação dos Patrimônios Culturais Imateriais relacionados à alimentação. De acordo com a autora, a comida é uma das mais importantes formas de expressão cultural, um

meio de comunicação simbólica e uma forma de ligação entre a memória e a identidade de um povo (Muller, 2012, p.23)

Fernandes (2013) afirma que a Gastronomia Brasileira é formada a partir da interação entre a cultura alimentar africana, indígena e portuguesa. Pratos da gastronomia tradicional africana, como o vatapá e o xinxim, incorporaram influências da dieta portuguesa, introduzindo elementos como galinhas e ovos. Das comidas e alimentos tradicionais indígenas incorporam-se insumos como a mandioca, as frutas e as ervas. Um exemplo proeminente desse caldo cultural é o prato afro-indígena brasileiro conhecido como caruru, originalmente composto apenas por ervas socadas em pilão. Com o passar do tempo, esse prato foi enriquecido com a adição de peixes e legumes cozidos. A chegada dos africanos ao Brasil não trouxe apenas novos alimentos e novas técnicas à culinária colonial, como também impactou profundamente sua própria cultura alimentar. Muitos dos pratos tradicionais da África, que foram refeitos e incorporaram ingredientes brasileiros devido à necessidade de adaptação aos insumos aos quais tinham acesso no Brasil, estão presentes até hoje na alimentação do continente africano.

Porém, é importante destacar que esse processo não deve ser romantizado e ressaltar que os africanos tinham como principal contribuição a força de trabalho para a execução dos pratos, pois eram privados de autonomia ou liberdade para selecionar os alimentos a serem usados e enfrentavam severas restrições alimentares no Brasil (FERREIRA, 2017).

Uma das práticas culturais que atuam como forma de resistência e afirmação da identidade negra no Brasil é o samba. A consolidação do samba como gênero musical urbano no Brasil deve-se, em grande parte, à capacidade da população negra de proteger e afirmar suas práticas culturais (JOST, 2015).

“O samba, enquanto manifestação cultural afro-brasileira, não se limita à música e à dança, mas também incorpora práticas alimentares que refletem a identidade e a resistência do povo negro no Brasil. Esse processo está diretamente ligado à ancestralidade africana e à luta pela preservação de suas tradições em um contexto de opressão histórica” (Gachet; Souza; Baião, 2016).

De acordo com Zubaran (2012), é inquestionável que expressões da cultura afro-brasileira devam ser priorizadas quanto ao direito de registro das suas etnias, memórias e patrimônios culturais, que por sua vez, ainda resistem mas tiveram grande parte de suas histórias marginalizadas e apagadas (ZUBARAN; SILVA, 2012).

De acordo com Muller (2012) os saberes e sabores das cozinhas tradicionais estão gradualmente perdendo determinadas características histórico-culturais, dado que a memória

coletiva e os conhecimentos adquiridos ao longo do processo de produção das preparações tradicionais estão se perdendo. Uma abordagem eficiente para identificar, documentar e registrar os saberes e fazeres é realizar a conversão do conhecimento subjetivo em conhecimento documentado. O registro destas práticas tradicionais como patrimônio cultural imaterial permite que o conhecimento mantido pelos detentores das tradições culinárias seja preservado, disseminado e utilizado de forma a agregar valor. O (IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2024), registrou elementos importantes dos saberes e fazeres da diáspora africana como patrimônio cultural imaterial afro-brasileiro. Entre eles, o ofício das Baianas de Acarajé na Bahia, o samba de roda do Recôncavo Baiano, o Samba do Partido Alto no Rio de Janeiro, a Roda da Capoeira e o ofício dos mestres de capoeira (Muller (2012).

2.3 FLORIANÓPOLIS E O SAMBA

Em Florianópolis, no início do século XX, durante as reformas urbanas e sanitárias, a população negra e de baixa renda foi deslocada para os morros da cidade, já que, nessa época, o processo de higienização e urbanização intensificava a segregação social e racial (PIMENTA; PIMENTA 2002).

O Rio da Bulha era composto por cinco afluentes e atravessava grande parte da margem leste do centro de Florianópolis. Durante muito tempo, foi utilizado pela população local para diversas atividades, como o fornecimento de água, a lavagem de roupas e o descarte de resíduos e dejetos humanos. No entanto, a população mais pobre, que habitava as áreas ao longo do rio, dependia dessa via para seu sustento e foi diretamente impactada pelas reformas implementadas pelo governo, sem que houvesse uma compensação social que resolvesse a escassez de moradias populares na cidade. Trabalhadores como carregadores de água, lavadeiras e soldados de baixa patente, que viviam da venda de sua força de trabalho e alugavam moradias simples, passaram a ser considerados obstáculos aos interesses das elites governantes (Lehen, 2021).

O enredo atual da escola de samba Os Protegidos da Princesa de 2025 faz uma alusão a essa marginalização:

Botaram abaixo os cortiços e sobrados,
mas resistimos subindo a ladeira
em batuques e candomblés.
Floripa também é dos pretos,
dos guetos e dos axés,

herdeira de vó lavadeira
 e mãe lutadora que pode ser mestra, atriz ou doutora
 com resiliência, talento e suor
 quilombos do cruz, bem perto do céu
 e meu mocotó.
 (Os Protegidos da Princesa, 2025).

A região hoje conhecida como Morro do Mocotó era anteriormente chamada de Morro do Governo. A mudança de nome ocorreu durante a construção da ponte Hercílio Luz, entre 1922 e 1926, quando o local passou a ser identificado como Morro do Mocotó. Situado no Centro de Florianópolis, dentro do conjunto do Maciço do Morro da Cruz. O nome do morro faz referência ao mocotó, prato preparado a partir do osso do boi, enriquecido com outras carnes e arroz. Durante a construção da ponte, os operários costumavam subir o morro para comprar esse alimento, tornando a localidade conhecida por sua identidade com o prato. Mais do que uma fonte de sustento, o mocotó representa um elemento de identidade para os moradores (Gonçalves, Beatrice. 2016).

Em 1940, a cidade foi sede do 5º Distrito Naval, recebendo assim muitos marinheiros do Rio de Janeiro e da região norte do Brasil. Esses marinheiros, que já celebravam o samba em sua cultura, junto com moradores dos morros, incentivaram a criação das primeiras escolas de samba da ilha e tinham como ponto de encontro a região de Canudinhos, hoje conhecida como Rua Major Costa. Oito anos depois, quatro amigos, moradores do Morro do Mocotó e do Morro da Caixa D'água: Libânio da Silva Boaventura, Íbio Rosa, Sílvio Serafim da Luz e Benjamin João Pereira fundaram O Grêmio Cultural Esportivo e Recreativo Escola de Samba Os Protegidos da Princesa, em 18 de outubro. Esta foi a primeira escola de samba de Florianópolis, surgindo duas décadas após a pioneira escola de samba no Rio de Janeiro (Fernandes, 2020).

As escolas de samba que nasceram em Florianópolis nas décadas de 1940 e 1950 estão diretamente ligadas à Rua Major Costa, próxima à Comunidade do Monte Serrat. A rua tornou-se ponto de encontro entre os sambistas e serviu como palco para as primeiras organizações de samba na cidade. As duas escolas mais antigas, Protegidos da Princesa e Embaixada Copa Lord, rivais, impulsionaram e influenciaram o carnaval e os desfiles de escolas de samba da cidade (Da Silva Pinheiro, 2014). Como aponta Cristiana Tramonte (1996), em um país tão hostil às pessoas negras, os "Protegidos da Princesa" foram os primeiros a ocupar as ruas, quebrando as barreiras do silêncio social imposto à essa população.

As rodas de samba eram ambientes familiares e acolhedores e foram um dos pilares da cultura negra, dando origem ao princípio do samba e, posteriormente, às escolas de samba. Esses espaços foram fundamentais à transmissão dos saberes e fazeres, incluindo a religiosidade, a música, a dança e a alimentação desse povo. Sendo assim, a comida desempenhava um papel além de nutrir o corpo, também tinha como propósito confortar, cumprir uma função ritualística dentro das religiões de matriz africana e, com isso, renovar a energia coletiva da comunidade (Andrade, 2023).

Em Florianópolis, as relações estabelecidas entre pessoas negras e moradores da comunidades foram essenciais para que sambistas, músicos de chorinhos e outros participantes fundamentassem a cultura musical da cidade. Criou-se assim eventos musicais de samba, com iniciativas comunitárias de apoio, de diversão e a criação de laços entre parentes e vizinhos durante as festas e também durante as refeições compartilhadas como nas feijoadas e buchadas. A preparação de alimentos, como o cuscuz e as roscas, bem como a compra e a preparação de bebidas, eram responsabilidades compartilhadas por todos os presentes, representando um esforço coletivo que fortalecia as relações interpessoais (Silva, 2012).

De acordo com Muller (2012), a gastronomia tradicional de Florianópolis surgiu da fusão de quatro influências culinárias: as práticas alimentares do Arquipélago dos Açores, as tradições dos africanos que chegaram à ilha, as contribuições dos indígenas Guarani e a gastronomia dos portugueses vicentistas. A partir dessa análise das influências que moldaram a culinária local, a autora identificou 20 pratos tradicionais em Santo Antônio de Lisboa, Sambaqui, Barra do Sambaqui, Pântano do Sul, Ribeirão da Ilha, Praia do Forte e Lagoa da Conceição, todos em Florianópolis, que necessitam ser incluído como patrimônio cultural imaterial da cidade, pois estão se tornando cada vez mais ausentes nas mesas dos moradores da cidade. Dentre elas, destaca-se a cacuanga, que apresenta maior urgência para ser inventariada, visto o risco de seu desaparecimento junto aos saberes e fazeres que a acompanham. Outros pratos tradicionais que também deveriam ser registradas incluem: a tainha escalada, a tainha frita, o peixe cozido no feijão, o peixe ensopado, a fritada de berbigão ou ostra da pedra, o berbigão com abóbora, o camarão com chuchu, a linguça frita com pirão, o taiá, o pirão, a farinha de mandioca, o aipim, a batata-doce, a galinha com mamão verde, o mané-pança, a consertada, o cuscuz, o beiju e a banana frita.

Outra medida importante para a conservação e preservação da gastronomia tradicional foi a aprovação do Projeto de Lei N.º 19217/2024, que instituiu o Mocotó como símbolo gastronômico do município de Florianópolis. A justificativa apresentada à Câmara Municipal

da cidade, destaca que os símbolos alimentares vão além de alimentos ou receitas, manifestando-se por meio de saberes e práticas transmitidos ao longo das gerações, e inseridos nos sistemas alimentares e nos conhecimentos tradicionais de grupos e comunidades. O reconhecimento do mocotó está ligado à sua história e à sua composição, que inclui o osso de boi, outras carnes e arroz. Embora o mocotó seja uma iguaria tradicional em várias regiões do Brasil, a versão florianopolitana destaca-se pela forte conexão com o território, especialmente com a região do Morro do Mocotó, sendo reconhecido como um símbolo de identidade para a comunidade local (Câmara Municipal de Florianópolis, 2024).

3. METODOLOGIA

Este estudo trata-se de uma pesquisa de natureza qualitativa. Segundo Oliveira (2011), a abordagem qualitativa investiga de forma detalhada o objeto de pesquisa, com intuito de identificar, por meio de estudos, o propósito e fundamento da própria pesquisa em si. Para tanto, é preciso compreender o objeto e o tema a serem pesquisados, utilizando ferramentas como entrevistas e aplicações de questionários.

A metodologia adotada no trabalho baseia-se no Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC). O método proposto por Müller (2012) busca identificar e sistematizar conhecimentos e práticas da gastronomia tradicional, por meio do registro da produção gastronômica reconhecida pelas comunidades locais como referência cultural, sendo atuais ou não, a fim de preservar e difundir as práticas culturais na Gastronomia.

Os sujeitos foram selecionados pelo método *snowball* "bola de neve". Segundo Bockorni & Gomes (2021), esta técnica vem sendo utilizada em pesquisas qualitativas por sua capacidade de alcançar comunidades pouco conhecidas e de acesso limitado. Essa técnica é constituída por um participante inicial (ou um pequeno grupo de participantes) que é identificado pelo pesquisador. Esses participantes indicam outros para participar da pesquisa que indicam mais pessoas e assim por diante. Ou seja, a amostra vai "crescendo" como uma bola de neve. Para as autoras, a amostra "bola de neve" é bem empregada em pesquisas não probabilísticas, nas quais os participantes não são escolhidos aleatoriamente. Essa técnica é frequentemente utilizada em pesquisas qualitativas que buscam compreender fenômenos em profundidade, como atitudes, comportamentos, experiências e percepções.

A condução da amostra inicia-se com o apoio de documentos e a contribuição de entrevistados primários, denominados sementes, e tem como objetivo localizar sujeitos com o perfil necessário para a pesquisa. É fundamental contar com uma amostra probabilística

inicial. Assim, as sementes auxiliam o pesquisador a localizar os sujeitos de pesquisa e a compreender a comunidade pesquisada. As pessoas indicadas pela sementes indicam novos participantes e a rede de contatos pode crescer a cada entrevista. (VINUTO, 2014, p.203)

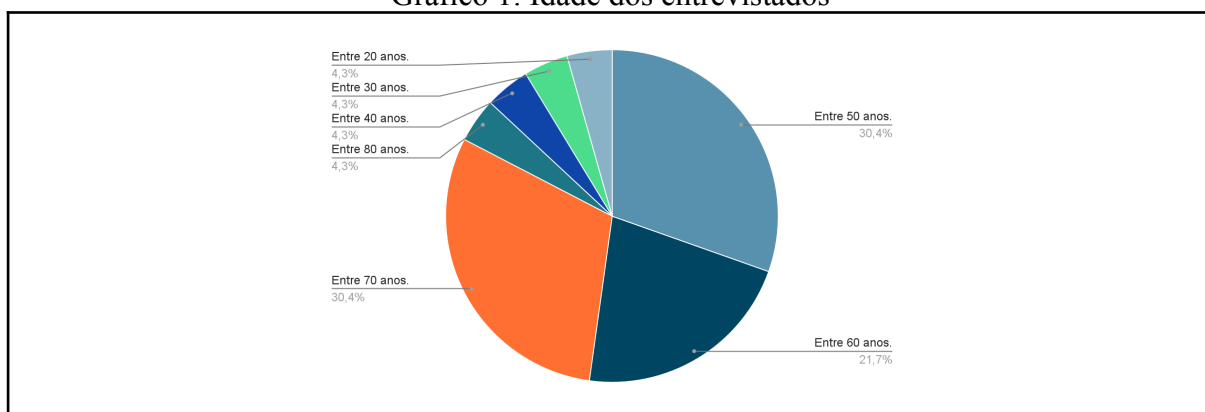
Os critérios de seleção dos sujeitos de pesquisa foram: a) ter sido integrante da escola por pelo menos vinte anos; b) conhecer as comidas tradicionais existentes enquanto comunidade da escola de samba. A pesquisa é de natureza aplicada com abordagem qualitativa e as entrevistas foram estruturadas por meio do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC). A coleta de dados se deu por meio de entrevistas semiestruturadas, explorando memórias culinárias, tradições alimentares, e a influência da alimentação atual e tradicional nas festividades da escola de samba. As entrevistas tiveram consentimento informado e garantia de anonimato. A pesquisa foi realizada na região da grande Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. Os sujeitos de pesquisa foram os integrantes da escola de samba Protegidos da Princesa, priorizando- se a participação de membros com mais de 60 anos de idade e que participaram do início da formação da escola de samba.

Por fim, apresenta- se de forma detalhada, como instrumento básico de pesquisa, o questionário estruturado com perguntas abertas e fechadas, aplicado de forma presencial. Os questionários foram arquivados com as autorizações de veiculação de imagem e conteúdo, permanecendo sob posse do pesquisador por cinco anos.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A respeito das características do perfil dos entrevistados, a faixa etária entre os participantes foi de: 1 entrevistado tem 80 anos, 7 estão na faixa de 70 anos, 5 na faixa dos 60 anos, 7 na dos 50 anos, 1 na dos 40 anos, 1 na dos 30 anos e 1 na dos 20 anos, conforme o Gráfico 1 abaixo.

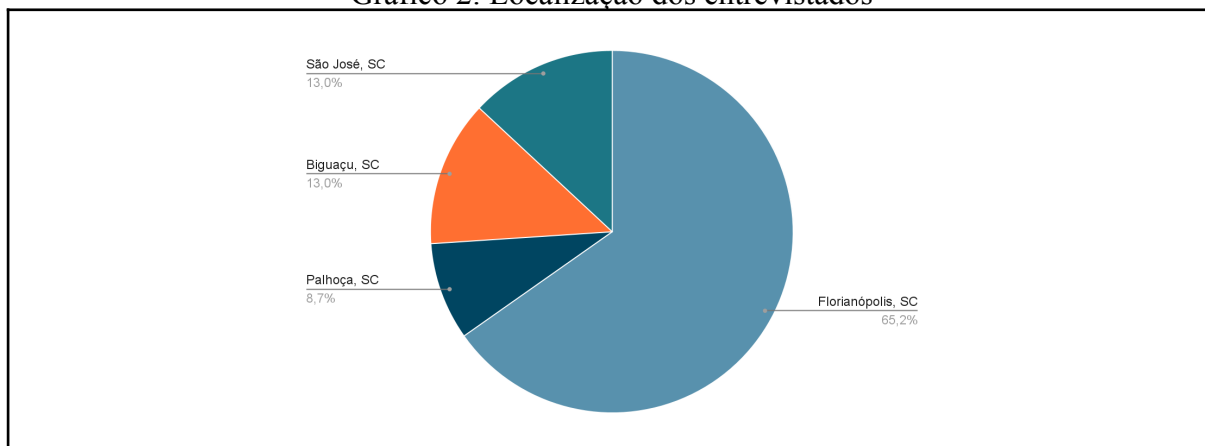
Gráfico 1: Idade dos entrevistados



Fonte: Autor, 2024.

Dos 23 participantes entrevistados, conforme o Gráfico 2, 15 entrevistados residem na cidade de Florianópolis, 3 residem em Biguaçu, 3 residem em São José e 2 em Palhoça.

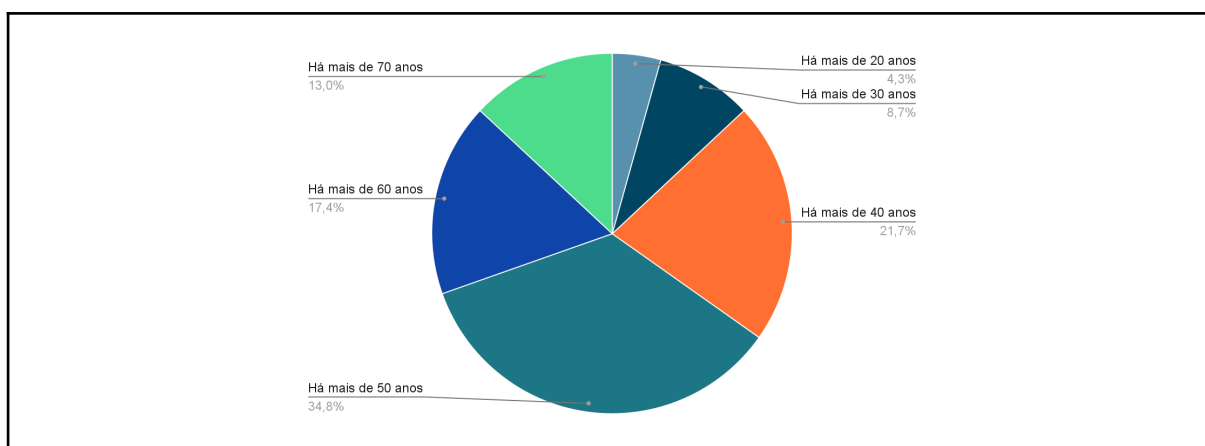
Gráfico 2: Localização dos entrevistados



Fonte: Autor, 2024.

Todos os participantes são componentes da escola de samba há, no mínimo, 20 anos, de acordo com o Gráfico 3, 1 entrevistado representa esse tempo mínimo de participação, 2 são componentes há mais de 30 anos, 5 há mais de 40 anos, 8 há mais de 50 anos, 4 há mais de 60 anos e 3 são componentes há mais de 70 anos.

Gráfico 3: Há quanto tempo é integrante da escola



Fonte: Autor, 2024.

Ao serem questionados sobre o posto que ocupavam no início de sua história na escola de samba e o posto que ocupam atualmente, muitos entrevistados responderam que fazem parte da escola de samba desde que nasceram e que começaram a desfilar de mãos dadas com seus pais e tios e, posteriormente passaram a desfilar na ala das crianças. Dessa forma, os membros relataram ter feito parte de diferentes alas da escola, incluindo a ala das crianças, a

ala das baianas, a equipe responsável pelos adereços e fantasias, a diretoria, a harmonia, os assistentes, a velha guarda, a ala de frente, outros componentes, o destaque de chão, a função de porta-bandeira, a bateria, o destaque de carro e o grupo de compositores.

A participação de Dona Did (Figura 1), primeira cozinheira e conselheira mulher da Escola de Samba Protegidos da Princesa, reflete essa tradição, unindo culinária e cultura dentro da escola de samba. Dona Didi nasceu em Biguaçu e foi criada em Florianópolis. Era casada com o estivador Antonio Fornalha e juntos, mantinham uma pensão onde recebiam marinheiros e viajantes. Os entrevistados relatam que entre a década de 1950 e 1960 os preparativos e trabalhos para o desfile de carnaval aconteciam na pensão e se recordam de grandes panelões de comida e de muita fartura. Uma fala marcante de um entrevistado é que quando tinham fome e não tinham o que comer iam até a Dona Didi, pois ela sempre tinha o que oferecer. Muitos dos participantes da pesquisa a reconhecem como a matriarca da escola de samba. Dona Didi pode ser considerada uma das fundadoras da escola de samba, embora seu nome não conste oficialmente entre os fundadores. Pois, naquela época e até 1962, as mulheres ainda precisavam de autorização para trabalhar fora, comprar ou vender imóveis, assinar documentos e até mesmo para viajar (Jusbrasil, 2025).

Figura 1 - Dona Didi



Fonte: Os Protegidos da Princesa (Instagram), 2024.

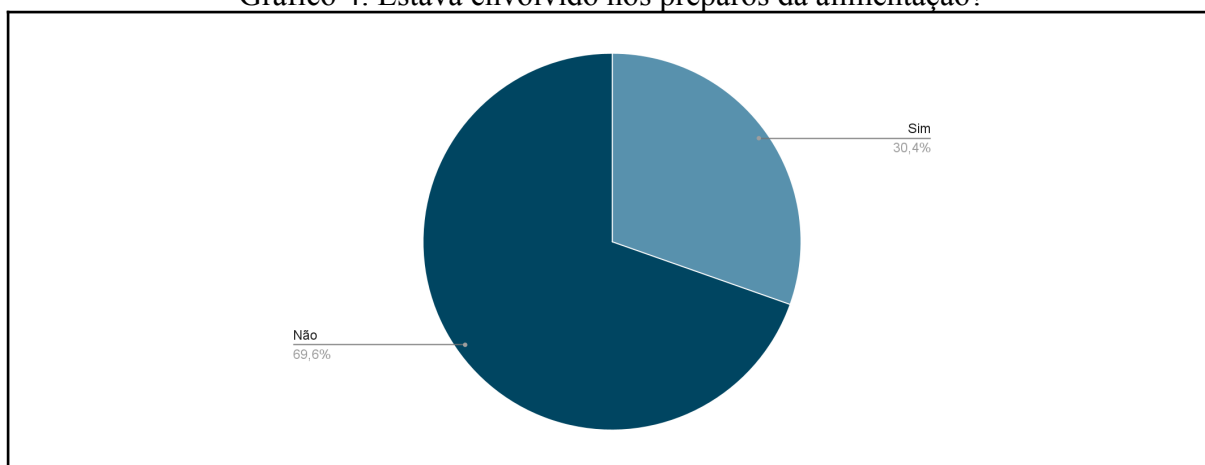
Para Araújo (2019), no samba, a cozinha desempenha um papel simbólico importante, sendo o espaço onde alimentos específicos são preparados para estabelecer uma conexão com o universo cultural dos participantes. A figura da "tia baiana", que também atua nestes espaços como cozinheira, é essencial nesse contexto, pois ajuda a fortalecer a relação entre o samba e a alimentação. Segundo o autor, surgem, nesse ambiente, figuras fundamentais para a

construção dessa ligação, e é nesse contexto que emergem personalidades que refletem as características desse universo simbólico.

O questionário teve início com a investigação dos pratos tradicionais presentes no início da escola de samba. A primeira pergunta realizada foi: "existia alimentação no início da formação da escola samba? Em quais momentos e frequência com que ela acontece?" Todos os entrevistados responderam que sim, existia alimentação no início de sua atividade. Quanto aos momentos e à frequência com que a alimentação era oferecida. Segundo 11 dos entrevistados as refeições eram servidas na pensão da Dona Didi. Com o crescimento do carnaval, 3 dos entrevistados relataram que a alimentação passou a ser oferecida nas escolas estaduais e municipais, espaços que passaram a receber os integrantes para trabalhar na construção do desfile de carnaval antes da existência do barracão. Segundo um ex- diretor, em 1979, a prefeitura de Florianópolis doou o terreno onde hoje existe o barracão. A construção foi concluída em dois anos e o local passou a ser utilizado como espaço de convivência e trabalho a partir de 1981 para realizar o carnaval de 1982. Dos entrevistados, 9 se lembraram de que havia alimentação no barracão ao longo dos preparativos para o desfile do carnaval.

Quando perguntados se os entrevistados estavam envolvidos ou não no preparo da alimentação, observou-se no Gráfico 4 que uma maioria, 16 dos entrevistados não participavam do preparo, mas estavam presentes durante as refeições. Uma minoria, 7 entrevistados estava envolvida tanto no preparo dos alimentos quanto no momento da refeição.

Gráfico 4: Estava envolvido nos preparos da alimentação?



Fonte: Autor, 2024.

As seguintes perguntas tinham como objetivo compreender como era a alimentação no início da escola de samba, em que data e o local que os participantes se recordavam dos pratos tradicionais. Os entrevistados relataram ter consumido os pratos nas seguintes proporções ao

longo das décadas: 2 entrevistados referiram suas respostas na década de 1950; 8 na de 1960; 3 na de 1970; 4 na de 1980; 3 na de 1990.

O prato mais mencionado pelos entrevistados em relação ao início da escola foi a feijoada, que se destacou com 18 menções. Em seguida, a dobradinha e as preparações com peixes foram citadas 15 vezes cada. O mocotó e o arroz com feijão foram mencionados 11 vezes, e o berbigão ensopado recebeu 7 menções. A galinha ensopada foi citada 5 vezes, seguida pela carne de panela, canja, carne moída e churrasco, todos com 4 menções. A galinhada, o cozido de legumes e carne, a macarronada e a rabada foram mencionados 2 vezes cada, enquanto o carreteiro teve 1 menção.

Quanto à forma de aquisição dos insumos para as preparações culinárias, estes eram obtidos por meio de compras ou doações.

Nos anos 1950 a 1995, 12 dos entrevistados relataram que os alimentos eram obtidos por meio de doações e 12 disseram que eram comprados pela diretoria. Os entrevistados relataram diversas vezes que as contribuições eram coletivas, fornecidas pelos próprios componentes, pelos diretores e por admiradores da escola, seja por doações de insumos ou pela divisão do custo total das refeições. É importante destacar que membros da diretoria informaram que até hoje o repasse da verba pública não contempla os gastos com alimentação.

O Quadro 1 a seguir apresenta um levantamento dos pratos tradicionais, incluindo o ano e o local, com base nas respostas dos entrevistados e em suas lembranças sobre os pratos no período inicial da escola. Além disso, são destacadas as formas de obtenção dos alimentos, por meio de compras ou doações.

Quadro 1 - Ano, local, pratos tradicionais e formas de obtenção de insumos no início da escola de samba - Florianópolis, 2025.

Ano	Local	Pratos tradicionais	Alimentos obtidos por compras ou por doação
1950	Pensão da Dona Didi	Mocotó; Dobradinha; Carreteiro; Feijoada; Peixe ensopado	Compras
1958	Pensão da Dona Didi	Mocotó; Feijoada; Dobradinha, Rabada; Peixe ensopado; Berbigão ensopado; Galinha ensopada e arroz e feijão	Doação e compras
1960 ¹	Pensão da Dona Didi	Feijoada; Peixe frito; Galinha ensopada; Canja	Compras

¹ Um entrevistado deu duas respostas em datas diferentes.

1960	Pensão da Dona Didi	Dobradinha; Mocotó; Berbigão ensopado; arroz e feijão; feijoada	Doação
1962	Pensão da Dona Didi	Canja; Dobradinha; Mocotó; Berbigão; Arroz e feijão; Churrasco; peixe assado; Cozido de legumes e carne	Doação
1963	Pensão da Dona Didi	Feijoada; Dobradinha; Mocotó; Berbigão ensopado; Peixe frito; Cozido de legume e carne	Doação
1965	Pensão da Dona Didi	Mocotó; dobradinha; feijoada; berbigão ensopado	Doação
1965	Pensão da Dona Didi	Dobradinha; Mocotó; Feijoada; Peixe; Arroz e feijão	Compras
1967	Pensão da Dona Didi	Carne de panela; Dobradinha; Mocotó; Feijoada; ensopado de peixe	Compras
1968	Pensão da Dona Didi	Arroz e feijão; Carne de panela; Peixe; Dobradinha; Feijoada	Doação
1969	Pensão da Dona Didi	Peixe ensopado; Berbigão ensopado; Feijoada; Dobradinha e mocotó	Compras
1970 ²	Escolas	Feijoada; Peixe ensopado; Peixe frito; arroz e feijão	Compras
1979	Escolas.	Feijoada; Dobradinha; Canja e mocotó	Compras
1980	Escolas	Arroz e feijão; Canja; Galinha ensopada; Peixe assado; Carne moída; Churrasco; Feijoada; Dobradinha	Doação e compras
1982	Barracão	Arroz e feijão; carne moída; galinha ensopada; peixe; feijoada e dobradinha.	Doação e compras
1982	Barracão	Macarronada; Galinhada; Carne de panela; Peixe frito; Dobradinha; Feijoada; Berbigão ensopado	Compras
1982	Barracão	Feijoada e galinhada	Doação
1985	Barracão	Rabada (fato); dobradinha; mocotó e feijoada	Doação
1988	Barracão	Arroz e feijão; frango; Carne moída; Carne de panela e churrasco	Doação
1990	Barracão	Arroz e feijão; Ensopado de peixe; Carne moída	Compras
1995	Barracão	Arroz e feijão; Peixe; Galinha ensopada; Feijoada; Macarronada	Doação

Fonte: Autor, 2024.

² Um entrevistado deu duas respostas em datas diferentes.

Ao questionar os participantes sobre a alimentação no início da formação da escola, observou-se a existência de um padrão alimentar comum, evidenciado pela recorrência de menções aos mesmos pratos tradicionais, mesmo em períodos distintos. Isso indica que ao se tornarem membros da escola de samba, os membros traziam consigo os pratos tradicionais de suas comunidades, compartilhando entre si os métodos de preparo e reproduzindo-os também no contexto da escola de samba.

Para Franco (2010), a prática de partilhar uma refeição simboliza os conceitos de hospitalidade e de comensalidade em diversas culturas. O ato de receber, acolher e compartilhar alimentos permite que os integrantes de uma comunidade fortaleçam sua identidade, seus laços, suas interações sociais, valores e responsabilidades mútuas. Dessa forma, atua como instrumento para promover uma sociedade mais solidária, comunitária e atenta ao cuidado com o bem-estar coletivo.

Conforme os relatos dos entrevistados, a alimentação também se transformou com o tempo dentro da escola de samba. Com uma concentração menor de componentes trabalhando no barracão a necessidade de se reunir e providenciar as refeições diminuíram, assim como os eventos organizados e promovidos pela escola também foram reduzidos. A ausência de apoio financeiro público que contemplasse a alimentação das escolas de samba em Florianópolis contribui para uma maior dependência de recursos privados, doações e parcerias, que nem sempre são suficientes para realizar as atividades voltadas à gastronomia tradicional. Dessa maneira, a falta de repasse governamental compromete a preservação das práticas alimentares tradicionais das escolas de samba. Outro motivo apontado pelos entrevistados pelo qual as atividades alimentares diminuíram ao longo do tempo é que as mulheres e esposas de diretores da escola deixaram de cozinhar voluntariamente. A feijoada feita em comemoração ao aniversário da escola, em 2024, foi contratado um espaço com *buffet*, cujo *chef* responsável era um homem branco. Diante disso, Andrade (2023) menciona que um dos marcadores da hierarquia de raça e gênero no campo da gastronomia é a desvalorização profissional das mulheres que atuam como cozinheiras, especialmente das mulheres pretas. Com a profissionalização e a mercantilização do ato de cozinhar, o trabalho da mulher na cozinha foi associado a tarefas invisíveis e não reconhecidas. O espaço da cozinha doméstica ocupado majoritariamente por mulheres no Brasil deixou de ter importância e a cozinha profissional passou a ter maior valorização e foi em grande parte apropriada por homens brancos, atualmente reconhecidos como *chefs*.

Ao investigar a existência de algum tipo de alimentação na escola de samba atualmente, também buscou-se identificar em quais momentos e com que frequência ela

ocorre. Todos os entrevistados afirmaram que atualmente ainda existe alimentação na escola de samba e para 19 dos participantes, a alimentação continua sendo oferecida no barracão durante o período de trabalho para realização do desfile de carnaval; 16 deles dizem que, a alimentação atual acontece também em eventos, com destaque para feijoada servida em comemoração ao aniversário da escola e para 1 entrevistado a alimentação atual acontece na Escola Alferes Tiradentes, onde se concentram as aderecistas para confecção dos figurinos. Atualmente no ano de 2024, apenas os carros alegóricos são construídos no barracão, o que significa que a escola é responsável apenas pela alimentação desses trabalhadores, as aderecistas e costureiras, por sua vez, trabalham em suas próprias casas e cuidam da sua própria alimentação.

Para Antonio Bispo dos Santos (2023) a gastronomia tradicional vinculada às festas populares torna-se mais sólida e resistente a sociedade moderna, diferentes comemorações no Brasil que estão profundamente conectadas com certos pratos culinários, sem esses pratos não há festa e sem essas festas também não existem essas comidas. Sejam celebrações culturais, religiosas ou de plantio, estas festividades atuam como recurso para preservar o modo tradicional de se alimentar de uma comunidade, a comida para quem festeja não é só comida, ela alimenta o corpo e o espírito.

O questionário também incluiu questões voltadas a identificar quais pratos tradicionais estão presentes no contexto atual da escola de samba, além da data e o local em que os entrevistados relataram ter consumido esses pratos. De acordo com os entrevistados, atualmente todos os serviços relacionados à alimentação são contratados e remunerados, incluindo a aquisição de insumos ou de pratos prontos, a contratação de cozinheiras e cozinheiros, bem como a locação do espaço para a realização de eventos que envolvem alimentação.

Quando questionados sobre os pratos que costumam consumir atualmente no barracão ou em eventos, os entrevistados mencionaram a feijoada como a mais frequente, com 24 menções. O arroz com feijão aparece 15 vezes, seguido pela dobradinha, citada 13 vezes, e pela galinhada, com 10 menções. A marmita pronta foi apontada 8 vezes, enquanto o carreteiro, a carne de panela, o frango ensopado e a macarronada foram mencionados 7 vezes cada. O churrasco teve 6 menções, a carne moída foi citada 3 vezes, e as saladas, pizzas, preparações com peixe e o mocotó foram lembrados 2 vezes cada. Por fim, o risoto foi mencionado 1 vez. Quanto ao período em que os participantes se lembram de ter consumido ou presenciado eventos com esses pratos, todas as respostas situam-se no século XXI, entre os anos de 2001 e 2024.

O Quadro 2 expõe um levantamento sobre os pratos tradicionais atuais da escola de samba, o ano e o local. São descritos os anos em que as preparações são realizadas, bem como os locais em que são oferecidas, como o barracão ou em casa de eventos.

Tabela 2 - Ano, local e pratos tradicionais atuais - Florianópolis 2025.

Ano	Local	Pratos tradicionais
2001	Barracão; Eventos	Marmitas; Dobradinha e Feijoada
2005 ³	Barracão; Eventos	arroz e feijão; carne de panela; carne moída; macarronada; galinhada; feijoada; dobradinha.
2006 ⁴	Barracão	Macarronada; galinhada
2006	Barracão; Eventos	Marmitas; Dobradinha; Feijoada
2007	Barracão; Eventos	Arroz e feijão; Frango ensopado; galinhada; Churrasco; Saladas;
2007 ⁵	Escola Alferes Tiradentes	arroz e feijão; carne de panela galinhada; feijoada; dobradinha
2010	Barracão Eventos	Marmitas; Arroz e feijão; Macarrão, Galinhada; Carreteiro; carne de panela; Risoto; Feijoada
2014	Barracão Eventos	Marmitas. Feijoada; Carreteiro; Galinhada
2018	Barracão Eventos	Arroz e feijão; Marmitas; Feijoada
2018	Barracão; Eventos	Arroz e feijão; Marmitas; Feijoada; Churrasco; saladas.
2020	Barracão; Eventos	Frango ensopado; Carne de panela; Arroz e feijão; Macarronada. Feijoada
2021	Barracão;	Arroz e feijão; Carne de panela; Galinhada; Carreteiro; Feijoada
2022	Barracão; Eventos	Arroz e feijão; Macarronada; Peixe frito e assado; Feijoada; Dobradinha; Mocotó e carreteiro
2023	Eventos	Galinhada; Dobradinha; Feijoada
2023	Eventos	Marmitas; Carreteiro; Feijoada
2023	Barracão; Eventos	Carne de panela; Arroz e feijão; Frango ensopado. Feijoada e dobradinha

³ Três pessoas responderam duas respostas referente a comida na atualidade.

⁴ Três pessoas responderam duas respostas referente a comida na atualidade.

⁵ Três pessoas responderam duas respostas referente a comida na atualidade.

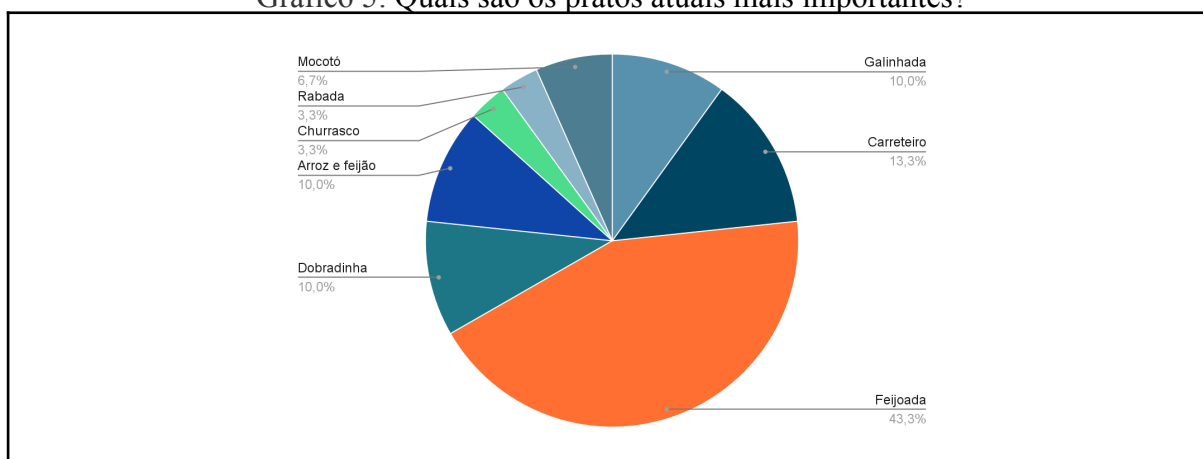
2023	Barracão; Eventos	Arroz e feijão; Macarronada; Frango ensopado; Galinhada; Carne moída; Peixe; feijoada; Dobradinha
2023	Barracão; Eventos	Arroz e feijão; Churrasco Feijoada; Dobradinha; Frango ensopado
2023	Barracão; Eventos	Arroz e feijão; Macarronada; Carne moída; Carne de panela; Frango ensopado; Carreteiro; Feijoada; Dobradinha
2023	Barracão; Eventos	Arroz e feijão; Macarronada. Carreteiro; Churrasco; Feijoada; Dobradinha
2023	Barracão; Eventos	Marmitas; Churrasco. Feijoada; Dobradinha e mocotó
2023	Eventos	Feijoada e Pizza
2023	Eventos	Galinhada; Churrasco e feijoada
2023	Eventos	Feijoada; Dobradinha
2023	Eventos	Feijoada e Pizza
2024	Barracão; Eventos	Arroz e feijão; Frango ensopado e Feijoada

Fonte: Autor, 2024.

Comparando a tabela 1, que apresenta como era a alimentação no início da escola de samba, percebe-se que alguns pratos importantes para a alimentação tradicional de Florianópolis deixaram de ser mencionadas pelos participantes, como a rabada e o berbigão ensopado. Ao serem questionados sobre o motivo pelo qual esses pratos deixaram de ser feitos, os entrevistados da pesquisa responderam que é devido ao alto custo, ao tempo prolongado de preparo e à falta de conhecimento sobre o modo tradicional de fazê-las.

Em relação aos pratos atuais mais importantes, conforme o Gráfico 5, a feijoada feita no aniversário da escola foi a mais citada, com 13 menções. O carreteiro mencionado 4 vezes, seguido pela galinhada, dobradinha e arroz com feijão, referidos 3 vezes cada. O mocotó foi destacado 2 vezes, enquanto a rabada e o churrasco tiveram apenas uma menção cada. Além disso, alguns entrevistados destacaram que, embora o mocotó não esteja mais presente no contexto atual da escola, esse prato símbolo de Florianópolis é reconhecido pelos componentes como um prato tradicional da escola de samba. Isso se deve ao sentimento de pertencimento e de identidade com a comunidade do Mocotó, em Florianópolis. Por muitos anos, é nessa comunidade que se prepara o tradicional mocotó do Morro do Mocotó, feito por Dona Dete, também membro da escola.

Gráfico 5: Quais são os pratos atuais mais importantes?



Fonte: Autor, 2024.

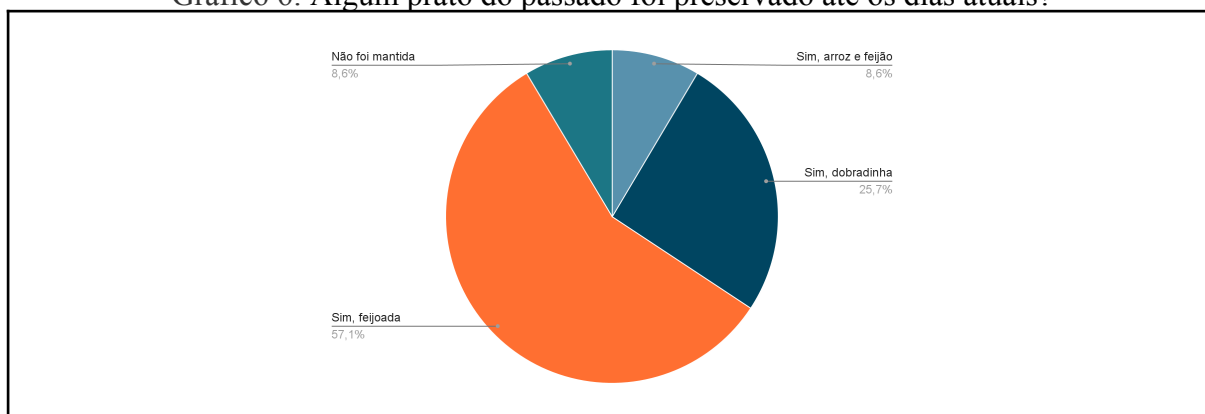
Segundo a pesquisadora Gonçalves Beatrice (2015), o Morro do Mocotó recebe esse nome devido ao seu significado identitário, que representa o mocotó feito tradicionalmente na comunidade. Para os moradores, o prato simboliza a sustância, o acolhimento, o pertencimento e a identidade coletiva entre esse grupo social.

Sabe-se que pratos da gastronomia tradicional são desvalorizados, uma vez que essas preparações não utilizam formas de apresentação contemporâneas ditadas pela cozinha francesa e são apresentadas geralmente em panelões ou grandes tachos, contrariando as apresentações individualizadas dos pratos. A feijoada, a dobradinha e o mocotó são exemplos de pratos que requerem técnicas tradicionais difíceis e específicas que por muito tempo foram transmitidas apenas de forma oral de geração em geração. Entre essas técnicas incluem-se o cozimento lento, o branqueamento, a dessalga, o refogado, a maceração de temperos e ervas, o cozimento de ossos e partes rígidas do animal, as etapas e camadas de cocção dos alimentos, o espessamento e a habilidade de transformar esses ingredientes de difícil manuseio em pratos saborosos e nutritivos.

A pesquisa também investigou se algum prato do passado foi preservado até os dias atuais e se não, o porquê de não ter se mantido? O prato mais mencionado como preservado, segundo os entrevistados, foi a feijoada, com 20 menções. A dobradinha foi citada 9 vezes, enquanto o arroz com feijão apareceu em 3 respostas. Além disso, 3 pessoas afirmaram que nenhuma dessas preparações foi mantida. Um dos entrevistados destacou que, embora alguns pratos ainda sejam preparados simbolicamente em festividades, eles não seguem mais o modo tradicional de preparo. Para ele, essa transformação ocorreu porque, no passado, o trabalho era voluntário e coletivo, enquanto hoje é remunerado e contratado. Outro participante apontou que nenhum prato foi mantido, pois as refeições atuais precisam ser práticas, rápidas

e de baixo custo. Além disso, um dos entrevistados mencionou que, após o falecimento de Dona Didi e Ênio, cozinheiros da escola, as comidas tradicionais do início da escola deixaram de ser preparadas.

Gráfico 6: Algum prato do passado foi preservado até os dias atuais?



Fonte: Autor, 2024.

De acordo com Maciel (2004), existem atualmente diferenças entre a feijoada comum preparada em casa e no dia a dia da feijoada completa, presente em festividades, comemorações e hoje em diversos restaurantes. Essa feijoada completa é preparada com diversas carnes como carne seca, pé, orelha, rabo, pele, toucinho, linguiça e paio, e é acompanhada de arroz branco, farinha de mandioca e laranja. Mas segundo a autora, o que faz diferença não são qualidade, quantidade e variedade de ingredientes, mas o significado simbólico dado ao prato, o que faz da feijoada um prato único e característico da cultura brasileira não são somente suas técnicas de preparo e os insumos utilizados, mas seu significado e sua simbologia (MACIEL, 2004). É fundamental ressaltar que uma das entrevistadas, a sobrinha de um dos fundadores, e que já foi cozinheira da escola, se recorda da feijoada servida na pensão da Dona Didi e a descreve como:

"Naquela época, por volta de 1960, a feijoada era mais um feijão preto "gordo", feito com ossos de caracu, com (banha) gordura para encorpar e couros, pois antigamente os porcos eram matados em casa e essas partes iam para esse feijão."
(ENTREVISTADA 2)

Por meio do instrumento de entrevista individualizada, baseado na metodologia IRGC de Muller (2012) utilizada neste trabalho, foi possível reconstituir técnicas culinárias da feijoada elaborada por Dona Didi em sua pensão entre a década de 1958 a 1970. A sistematização das narrativas orais permitiu elaborar uma ficha técnica detalhada dessa preparação, destacando não apenas a sua dimensão material, como o uso do fogão a lenha,

panelas de ferro fundido, cortes suínos específicos, diferentes legumes e tripa de boi, mas também os saberes imateriais envolvidos, incluindo diferentes técnicas repassadas apenas de forma oral e formas de servir. Através da ficha técnica no Quadro 3, é possível registrar o contexto sócio-histórico da prática, incluindo a função da pensão da Dona Didi como espaço de sociabilidade para sambistas e moradores locais, onde a feijoada era o prato de destaque .

Quadro 3 - Ficha técnica da Feijoada servida na Pensão da Dona Didi.

FICHA TÉCNICA - FEIJOADA	
Ingrediente	Quantidade
Alho	1 cabeça
Cebola	2 unidades
Louro	3 folhas
Cominho em pó	1 colher de chá
Sal	1 colher de sopa rasa de sal
Feijão preto	1,0 Kg.
Orelha	1 Unidades.
Rabo	1 rabo.
Pé	1 pé.
Costela suína	2 ripas (300 g).
Linguiça Blumenau	1kg.
Toucinho	1kg.
Carne de peito de boi.	1kg.
Joelho do boi (Chiquito)	1kg.
Carne seca de boi	500 gramas.
Carne de sol de boi	500 gramas.
Caracu (Tutano)	2 tutanos.
Salsinha	1 maço de salsinha.
Cebolinha	1 maço de cebolinha.
Dobradinha (fato)	1kg.
Chuchu	1,0 kg.
Abóbora	1,0 kg.

Batata Doce	1,0 kg.
Aipim (mandioca)	1,0 kg.
Repolho	2,0 kg.
Cenoura	1,0 kg.
Couve mineira	4 maços
Nabo branco	1,0 kg.
Modo de preparo	
1° Deixar o feijão de molho de um dia para o outro. 2° Dessalgar as carnes; Limpar e higienizar da dobradinha (fato) ou tripa 3° Refogar alho, cebola, folhas de louro, cominho e feijão e cozinhar por um tempo. Em seguida, colocar as carnes já dessalgadas mais duras. Depois, adicionar as carnes mais moles e o caracu. 4° Cozinhar junto com o feijão, chuchu, abóbora, batata-doce, cenoura, aipim, nabo branco, repolho e couve-mineira. Quando estiverem cozidos, retirar e reservar. 5° Quando pronto, acrescentar salsinha e cebolinha. 6° Para servir, Dona Didi retirava a comida dos panelões de ferro fundido do fogão à lenha e a colocava em travessas, que permaneciam sobre o fogão durante todo o dia para manter o alimento quente. A feijoada era composta por feijão com carnes, sendo os legumes servidos separadamente. Como acompanhamento, havia pirão de feijão, farofa de couve e salada de tomate.	

Fonte: Autor 2024.

A feijoada citada pela maioria dos entrevistados como um dos pratos que permanece como comida tradicional para os componentes, é preservada por ser um símbolo da comemoração do aniversário da escola e está sempre associada à memória desta celebração.

Segundo Gachet (2016), a feijoada e o samba destacam-se como símbolos marcantes da identidade cultural afro-brasileira. Nos ambientes de samba, o alimento desempenha um papel que vai além do simples ato de nutrir: ele também atua como mediador das interações entre os membros da comunidade, fortalece relações, transmite valores e tradições e evidencia a alimentação como um indicador cultural de diferentes regiões do Brasil. Atualmente, as escolas de samba são um dos espaços que representam a dinâmica cultural das comunidades brasileiras e a feijoada, além de seu significado simbólico, é elemento comunicativo da tradição cultural e contribui para o fortalecimento da existência das escolas de samba. Como aponta Silva (2019), o barracão onde era servida a feijoada e também onde são preparados os carros alegóricos é um ambiente de trabalho e festividade coletiva e apresenta-se como um mundo distante da perspectiva branca dominante. Este local abriga e acolhe corpos diversos. É o território de uma negritude emancipada, que celebra sua espiritualidade, sua cultura e seus sujeitos.

Para Câmara Cascudo (1983, p. 503), "a feijoada não é um simples prato, mas sim um cardápio inteiro". Sendo assim, podemos observar que mesmo com todos os processos de modernização na alimentação, a feijoada ainda resiste e é uma preparação importante na cultura alimentar do Brasil, pois é o prato que reflete a história do brasileiro e um dos pratos culinários que representa a gastronomia tradicional do nosso país.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O contato com a comunidade da Escola de Samba Os Protegidos da Princesa, as entrevistas realizadas com os componentes e a pesquisa bibliográfica foram fundamentais para aprofundar o estudo sobre a cultura alimentar local afro-brasileira e a sua participação para a identidade cultural gastronômica de Florianópolis.

Com um senso coletivo de responsabilidade, as escolas de samba estimulam práticas educativas por meio de atividades sociais, políticas, culturais, artísticas e éticas, possibilitando, assim, o reconhecimento e o desenvolvimento pessoal dos indivíduos. Para a pesquisadora Tramonte (1995), a escola de samba é uma das instituições sociais populares mais relevantes para o país. As escolas surgem como espaços que representam a cultura afro-brasileira articulando-se de maneira estratégica e contribuindo para o fortalecimento social e cultural da população negra.

A cultura alimentar da escola de samba, sendo um fenômeno dinâmico, se modifica, se refaz e se adapta ao longo do tempo. Com o passar dos anos, à medida que o carnaval foi crescendo e se modificando, a alimentação destes espaços também se transformou. Durante as entrevistas com os vinte e três membros da escola, percebeu-se que as lembranças dos alimentos tradicionais variavam conforme a idade de cada entrevistado, e que os pratos que marcaram a vida dessas pessoas dentro da escola também mudavam conforme a época e o local onde eram preparados. Todos os participantes eram integrantes da escola há, no mínimo, vinte anos, sendo que muitos deles disseram ter "nascido" dentro do barracão.

Os pratos tradicionais mais mencionados entre os entrevistados referente ao início da formação da escola, por volta do século XX foram a feijoada, o arroz com feijão, a dobradinha, o peixe frito ou ensopado, o mocotó, o berbigão ensopado e a galinhada. Ao perguntar da alimentação atual, como referência aos anos 2000, os mais mencionados foram a feijoada, o arroz e feijão, a dobradinha, a galinhada, a carne assada ou ao molho, o carreteiro e a macarronada. Pratos como o berbigão ensopado, que faz parte das comidas tradicionais de Florianópolis, atualmente deixou de ser produzido nas atividades da escola de samba de

acordo com as respostas dos entrevistados. A rabada também deixou de ser preparada. No início da escola de samba, apenas alguns entrevistados mencionaram esse prato tradicional e, ao serem questionados sobre as preparações atuais, nenhum o citou.

Os pratos atuais da Escola de Samba Os Protegidos da Princesa mais importantes para os entrevistados foram a feijoada, o carreteiro, a galinhada, a dobradinha, o arroz e feijão e o mocotó. Apesar do mocotó ser uma preparação que não foi citada entre as preparações atuais, sua simbologia e seu significado ainda é presente na memória dos entrevistados. Para eles, o prato mantém-se como um dos pratos mais importantes. Embora a escola não tenha sido fundada no Morro do Mocotó, dois de seus fundadores, assim como muitos de seus membros, eram ou ainda são parte dessa comunidade que mantém uma forte ligação de identidade com a escola de samba. Para eles, o Morro do Mocotó representa um espaço de pertencimento da escola, sendo a comunidade que acolheu e fortaleceu Os Protegidos da Princesa.

Os entrevistados relataram que muitos pratos deixaram de ser feitos devido a necessidade atual de preparações mais ágeis, de um trabalho coletivo que a vida moderna não nos permite mais, ao preço dos alimentos que cada vez é mais caro e a falta de investimentos financeiros governamentais para alimentação, seja dos integrantes e trabalhadores da escola ou para incentivo de celebrações tradicionais da escola. A falta desse incentivo público que contemple a alimentação nas escolas de samba reforça o processo de apagamento da cultura alimentar tradicional afro-brasileira da Escola de Samba Os Protegidos da Princesa, assim como das demais escolas da cidade. Essa ausência de apoio contribui para o empobrecimento da pluralidade histórico-cultural das diferentes comunidades da cidade, dificulta o reconhecimento e o fortalecimento da identidade coletiva e representa a perda dos saberes e fazeres locais, levando ao desaparecimento de conhecimentos e práticas que são únicos e que não podem ser facilmente recuperados.

As preparações presentes no início da escola que foram mantidas e preservadas até hoje segundo os 23 entrevistados foram a feijoada, a galinhada, o carreteiro, o mocotó, a dobradinha e o arroz e feijão, mesmo que tenham passado por alterações com o tempo.

É importante destacar que entre os participantes o prato apontado como o mais importante da escola foi a feijoada. Essa preparação é parte essencial da história do início da história da escola, sendo originalmente feita pela memorável baluarte Dona Didi, a feijoada permanece até hoje como um marco nas comemorações do aniversário da escola e simboliza a história da escola, suas conquistas, suas lutas, seus ancestrais e sua identidade. Símbolo da culinária afro-brasileira, a feijoada torna-se, dentro do universo do samba, veículo de conexão entre comunidade, música e gastronomia. O prato é capaz de promover a interação social,

estabelecer trocas culturais e fortalecer o acolhimento da comunidade negra, contribuindo para a construção e o fortalecimento da identidade coletiva. A feijoada estabelece um elo entre o povo negro e o samba e reafirma o papel e o poder dessas manifestações na construção da diversidade cultural do Brasil.

Processos colonialistas e de hierarquização racial descaracterizam valores importantes para a cultura alimentar brasileira. A tentativa de anular a participação e a colaboração indígena na nossa história, assim como a necessidade de impedir que o imaginário brasileiro construa uma narrativa que atribua a origem das feijoadas aos afro-brasileiros, ressalta a importância de estudos no campo da gastronomia, sendo essenciais para construir uma linguagem decolonial que valorize as pluralidades culturais brasileiras (ANDRADE, 2023).

A pesquisa identificou contribuições relevantes no âmbito da preservação cultural da gastronomia tradicional de Florianópolis, destacando o papel da Escola de Samba Os Protegidos da Princesa na valorização de práticas alimentares afro-brasileiras em Florianópolis. De modo autônomo, a escola de samba promove diferentes celebrações que articulam gastronomia, memória e identidade, com ênfase na feijoada, reconhecida por seus membros como elemento da história e símbolo da cultura alimentar local da comunidade. A participação coletiva no preparo e no consumo desse prato reforça mecanismos de transmissão entre gerações, assegurando a preservação da gastronomia tradicional da comunidade e fortalecendo vínculos comunitários. Essa dinâmica evidencia a função social da gastronomia como patrimônio cultural imaterial, na medida em que práticas alimentares tradicionais se entrelaçam com expressões musicais e rituais coletivos, constituindo espaços de convivência e ressignificação histórica.

Sendo assim, podemos considerar a feijoada, por sua recorrência nas comemorações da escola de samba e permanência na memória afetiva dos entrevistados, como prato tradicional das escolas de samba de Florianópolis. Os pratos relatados, frequentemente preparados em celebrações e encontros, são mais do que alimentos: representam manifestações de identidade e história das comunidades que deram vida ao samba na cidade. Preservar essas práticas é essencial para valorizar os saberes e fazeres de matriz africana da região. Para isso, são necessários incentivos locais, tanto por meio de políticas públicas quanto iniciativas privadas, que apoiem essas práticas culturais. Algumas ações essenciais incluem, o registro os pratos tradicionais das escolas de samba de Florianópolis, a organização de oficinas para ensinar o preparo dessas receitas, garantindo a transmissão dos saberes e fazeres da gastronomia tradicional às novas gerações, e a destinação de recursos públicos que contemplem a alimentação, viabilizando mais espaços de celebração para a Escola de Samba

Os Protegidos da Princesa. Tais medidas fortalecem os laços comunitários, possibilitam a arrecadação de fundos para sustentar e valorizar a gastronomia e toda a cultura que a escola representa, a fim de assegurar sua continuidade e dar manutenção na sua participação na identidade cultural gastronômica de Florianópolis.

A pesquisa também revelou que, além dos pratos litorâneos à base de peixes e frutos do mar, Florianópolis possui uma diversidade gastronômica que inclui preparações com carne bovina, suína e legumes, especialmente nas comunidades dos morros do centro, cujas tradições alimentares foram pouco pesquisadas. Sendo a escola de samba um importante espaço de sabedoria, celebração e resistência do povo negro, preservar estes os pratos tradicionais da escola de samba significa proteger práticas da gastronomia tradicional local que contribuíram para a construção da identidade da culinária tradicional de Florianópolis.

REFERÊNCIAS

- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e cultura**, v. 11, n. 1, p. 15, 2008. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/703/70311103.pdf>. Acesso em: 26 jun. 2023.
- ANDRADE, Jéssica Alexandre Mello de. **Identidade gastronômica das escolas de samba no Rio de Janeiro: as mulheres e a confecção das feijoadas**. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) - Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2023.
- ARAÚJO, Francisco de; Fábio et al. Experiências de Consumo no Samba: Um estudo sobre o processo de significação da Feijoada Portelense. **Alceu; Revista de Comunicação, Cultura e Política**, v. 20, n. 38, 2019.
- BISPO DOS SANTOS, Antônio. **A terra dá, a terra quer**. Ubu Editora, 2023.
- BISPO DOS SANTOS, Antônio. **Colonização, Quilombos: Modos e Significações**. Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia, 2019.
- BOCKORNI, Beatriz Rodrigues Silva; GOMES, Almiralva Ferraz. A amostragem em snowball (bola de neve) em uma pesquisa qualitativa no campo da administração. **Revista de Ciências Empresariais da UNIPAR**, v. 22, n. 1, 2021.
- BRAUNE, R. **O que é Gastronomia?** São Paulo: Brasiliense, 2012
- BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. Primeira edição de 1826, França. Edição brasileira. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- CÂMARA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS**. Projeto de Lei N.º 19217/2024. Florianópolis, 2024. Disponível em: cmf.sc.gov.br. Acesso em: 21 de jan. 2025.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 2a edição. Belo Horizonte; São Paulo: Ed. Itatiaia, Ed. da USP, 1983 (2 vols.).
- DA SILVA PINHEIRO, Hilton Fernando. **Enredos da vida: entre memórias e histórias da velha guarda da Escola de samba Embaixada Copa Lord**. 2014. Tese de doutorado. Universidade Federal de Santa Catarina.
- FERNANDES, Jéssica Juliane Lins de Souza et al. **A voz do morro: narrativas etnomatemáticas produzidas no Carnaval de escolas de samba de Florianópolis**. 2020. Tese de Doutorado. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

FERNANDES, GEZIANE APARECIDA MARTINS. **Turismo gastronômico como fator de desenvolvimento local na comunidade quilombola de São Miguel, Município de Maracaju, MS.** Dissertação de mestrado. Disponível em <https://site.ucdb.br/public/md-dissertações/12550-dissertação-entregue-geziane.pdf> (acessado em 09 de novembro de 2023), 2013.

FERREIRA, C. B. G. **Feijoada carioca: Um estudo de caso sobre a modificação dos patrimônios culturais imateriais.** 2017. 101 f. Dissertação (Mestrado em Museologia e Patrimônio) - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

FISCHLER, Claude. **L'omnivore.** Paris: Poche Odile Jacob, 2001.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet : uma história da gastronomia.** 5a ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

Gachet, Bruno; Souza, Raquel; Baião, Antonio. "Ancestralidade africana da cultura e da identidade do samba". **Revista de Psicologia**, v. 6, n. 1, p. 14-29, 2016. Disponível em: pepsic.bvsalud.org. Acesso em: 21 jan. 2025.

GACHET, Gabriella Fernandes. **Comida e Samba: a feijoada no Cacique de Ramos.** Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN). Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2016.

GONÇALVES, Beatrice Corrêa de Oliveira. **O ensopado que alimenta, identifica e dá nome ao Morro do Mocotó,** Florianópolis-SC. 2015. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Florianópolis, 2015.

HERNANDEZ, J. C.; GRACIA-ARNAIZ M. **Alimentação e Cultura: Perspectivas antropológicas;** Barcelona. Ariel 2005, p. 219.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Ação nas redes sociais destaca bens culturais de matrizes africanas.** Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/5446/acao-nas-redes-sociais-destaca-bens-culturais-de-matrizes-africanas>. Acesso em: 04 nov. 2024.

JOST, Miguel. A construção/invenção do samba: mediações e interações estratégicas. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, p. 112-125, 2015.

JUSBRASIL. **As conquistas da mulher brasileira na legislação brasileira.** Disponível em: <https://www.jusbrasil.com.br/artigos/as-conquistas-da-mulher-brasileira-na-legislacao-brasileira/818669002>. Acesso em: 21 fev. 2025.

LEHNEN, Matheus Aloisio et al. **Os impactos da política de urbanização e higienização no Centro de Florianópolis: um olhar a partir das desapropriações no Beco Irmão Joaquim (1900–1930).** 2021.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação. **Antropologia e nutrição.** 2005.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

MULLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais.** 2012. Tese (doutorado) Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/96414/302019.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 24 jun. 2023.

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.

OS PROTEGIDOS DA PRINCESA. Dona Didi. Florianópolis, 06 jun. 2024. Instagram: @osprotegidosdaprincesa. Disponível em: www.instagram.com/p/C74wnu4vxjw/. Acesso em 20 jan. 2025.

OS PROTEGIDOS DA PRINCESA. *Floripa também é dos pretos, dos guetos e dos axés: samba-enredo de 2025.* Compositores: João Silva, Maria Souza e Pedro Oliveira. Intérprete: Carlos Nunes. Florianópolis, 2025. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=-97biwbUZI0>. Acesso em: 15 fev. 2025.

PIMENTA, Margareth de Castro A.; PIMENTA, Luís F. Políticas Públicas e Segregação Sócio-Espacial: o caso do maciço central em Florianópolis. **ENCONTRO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ESTUDOS POPULACIONAIS**, v. 13, 2002. **Jogos de escalas: a experiência da microanálise.** Tradução: Débora Rocha – Rio de Janeiro: Editora Fundação Getúlio Vargas, 1998.

SILVA, Elaine da et al. **Mãos na quadra, pés na avenida: trabalho e tempo no processo de confecção do carnaval na escola de samba Embaixada Copa Lord.** 2019.

SILVA, M. D. **Ué gaúcho, em Floripa tem samba?: uma antropologia do samba e do choro na Grande Florianópolis ontem e hoje.** Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. 2012.

TRAMONTE, C. **O samba conquista passagem: as estratégias e a ação educativa das escolas de samba de Florianópolis.** Florianópolis: Núcleo de Publicações do Centro de Educação da Universidade Federal de Santa Catarina, 1996.

TRAMONTE, C. A. **A pedagogia das escolas de samba de Florianópolis : a construção da hegemonia cultural através da organização do carnaval.** Dissertação (mestrado) - Centro de Ciências da Educação. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1995. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/76328>. Acesso em: 03 out 2024.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, v. 22, n. 44, p. 203-220, 2014.

ZUBARAN, Maria Angélica; SILVA, Petronilha Beatriz Gonçalves. Interlocuções sobre estudos afro-brasileiros: pertencimento étnico-racial, memórias negras e patrimônio cultural afro-brasileiro. **Currículo sem fronteiras**, v. 12, n. 1, p. 130-140, 2012.