

**Os saberes e fazeres e os significados socioculturais da produção
da dobradinha tradicional do Estreito, Florianópolis - SC**

FLORIANÓPOLIS
2022

MARCELO MARTIN FERIGATO

**OS SABERES E FAZERES E OS SIGNIFICADOS SOCIOCULTURAIS
DA PRODUÇÃO DA DOBRADINHA TRADICIONAL DO ESTREITO,
FLORIANÓPOLIS - SC**

Trabalho de Conclusão de Curso elaborado para aprovação no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - IFSC.

Orientadora: Prof. Dra. Silvana Graudenz Muller

**FLORIANÓPOLIS
2022**

Os saberes e fazeres e os significados socioculturais da produção da dobradinha tradicional do Estreito, Florianópolis - SC

RESUMO

O trabalho apresenta uma pesquisa sobre os saberes e fazeres e os significados socioculturais da produção da dobradinha tradicional do bairro do Estreito, situado na Cidade de Florianópolis/SC. A presente pesquisa teve como objetivo identificar o surgimento do prato no bairro Estreito, bem como verificar as diversas formas de aplicação do conhecimento tradicional no modo de preparo da dobradinha, elencar os ingredientes utilizados na produção e contextualizar os momentos em que é consumida, além das memórias relacionadas à preparação da dobradinha. A metodologia utilizada, com intuito de alcançar o objetivo proposto, foi embasada na pesquisa qualitativa e realizada por meio de pesquisa exploratória e descritiva. A coleta de dados ocorreu por meio de instrumento de entrevista semiestruturada. Quanto à delimitação do espaço, a pesquisa de campo aconteceu no bairro Estreito e regiões vizinhas que pertenceram ao bairro Estreito no passado. Os resultados apontam que a dobradinha é um prato ainda muito presente entre os moradores e carrega, além de muitas memórias afetivas, a preservação do mesmo modo de preparo e ingredientes usados no surgimento do consumo do bairro, quando existia um matadouro e os moradores tinham acesso às vísceras do animal, condição, a qual, que rendeu aos moradores do bairro o apelido de “tripeiros”.

Palavras chaves: Saberes e Fazeres; Dobradinha; Tradição; Estreito; Florianópolis/SC.

ABSTRACT

The paper presents a research on the knowledge and practices and the sociocultural meanings of the production of the traditional “dobradinha” at Estreito, Florianópolis/SC. This research aimed to identify the emergence of the dish in the Estreito neighborhood, as well as to relate the different forms of application of traditional knowledge in the way of preparing the “dobradinha”, to relate the ingredients used in the production and to contextualize the moments in which it is consumed, in addition to the memories related to the preparation of the “dobradinha”. The methodology used, in order to achieve the proposed objectives, was done through exploratory and descriptive research with data collection through semi-structured interviews. The field of research was the Estreito neighborhood and neighboring regions that belonged to the Estreito in the past. The results show that the “dobradinha” is a very present dish among the residents and carries, in addition to many affective memories, the preservation of the same method of preparation and ingredients used in the emergence of consumption in the neighborhood, when there was a slaughterhouse and the residents had access to the of the animal's viscera, a condition that earned the residents of the neighborhood the nickname “tripeiros”.

Keywords: Knowledge and Doings; Tripe; Tradition; Estreito; Florianópolis/SC.

1 INTRODUÇÃO

A dobradinha é um prato tradicional em várias regiões do país, e na cidade Florianópolis não seria diferente, pois o prato faz parte da tradição do bairro do Estreito, localizado na parte continental da cidade.

O assunto fez parte de uma mostra virtual, chamada “Comida de Fato”, que reuniu receitas e histórias sobre a dobradinha. O Instituto Federal de Santa Catarina - IFSC foi parceiro do projeto realizado pelo Grupo Sou Estreito, e foi justamente ao tomar conhecimento desse projeto que surgiu a ideia de pesquisar mais o fundo o significado dessa receita para os moradores do bairro bem como identificar o modo de preparo da receita tradicional do Estreito, pois trata-se de um registro cultural para a comunidade e para a cidade de Florianópolis que possui a chancela de Cidade Unesco da Gastronomia. Observou-se a importância da preservação dessa identidade cultural, para que não se perca com o passar do tempo.

Os hábitos alimentares, podem ser classificados, segundo Oliveira (2012), como patrimônio imaterial de um povo, pois é através da alimentação que se preservam tradições. A alimentação, enquanto memória, está ligada aos sentidos (visão, olfato, paladar e audição). Cada povo tem a sua culinária representada por hábitos alimentares que refletem a sua sociedade, como características geográficas, climáticas, socioeconômicas e culturais.

O bairro Estreito, situado na parte continental da cidade de Florianópolis, abrigou, no passado, um matadouro municipal e justamente por isso, a população do bairro que tinha acesso às vísceras que sobravam, eram conhecidos por “tripeiros”, E foi essa época que começou o consumo da dobradinha, já que o bucho era de fácil acesso e a partir daí foi sendo passado de geração para geração e construindo uma identidade gastronômica no bairro, uma vez que identidade é produto da história. A comida faz parte da cultura da localidade.

Para a realização dessa pesquisa, o objetivo geral proposto é investigar os saberes e fazeres e os significados socioculturais da produção da dobradinha tradicional do Bairro do Estreito na cidade de Florianópolis.

E para atingir esse objetivo, os objetivos específicos são:

- Identificar a época de início de produção e consumo da dobradinha no bairro do Estreito;

- Apresentar e contextualizar o espaço geográfico de início da produção e consumo;
- Relacionar as diversas formas de aplicação do conhecimento tradicional no modo de preparo da dobradinha;
- Identificar os elementos que compõem a receita tradicional da dobradinha dos moradores do bairro Estreito;
- Apresentar o contexto em que a refeição é preparada e consumida entre os moradores do bairro.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 COMIDA TRADICIONAL E IDENTIDADE LOCAL

O alimento, devido ao aspecto nutritivo e biológico, é universal e constitui tudo o que é selecionado por uma comunidade para se alimentar de acordo com a cultura da coletividade, uma vez que expressa as relações sociais. Através da alimentação, pode-se compreender o sentido de uma sociedade, ou seja, a relação do alimento com certas relações sociais (ROLIM, 2007). Rolim ainda cita que no Brasil, temos o exemplo da feijoada, como exemplo de comida com sociabilidade, já que geralmente é consumida entre grupos de amigos.

Montanari (2008) nos ensina que toda cultura, tradição e toda identidade é produto da história, bem como é dinâmico e instável, sendo fruto de troca e cruzamento. As práticas alimentares podem ser entendidas como o encontro de várias culturas, tendo surgido da circulação dos homens, mercadorias, técnicas e gostos de várias partes do mundo. O autor compara a nossa cultura alimentar a uma planta, com raízes profundas, que representa toda a nossa história, e também com as folhas abertas, expostas, representando a identidade cultural.

Segundo Brillat-Savarin (1995), a gastronomia é responsável pela criação da identidade de uma comunidade, agregando valores culturais e condutas sociais. O valor da gastronomia vai muito além do prazer do ato de comer, criando um sentido de coletividade e agrupamento social. A gastronomia representa a cultura de um povo ou uma localidade.

Para Ikeda (2004) e Millán (2002), a estrutura de uma sociedade está embasada na alimentação humana, através da interação social, socioambiental e

das representações socioculturais de uma mesma cultura. Ainda nesse sentido, Lody (2004) e Canesqui (2005) afirmam que comer é um ato que une memória, desejo, significado, sociabilidade e ritualidade. Comer é um ato simbólico de um povo. Traduz sinais, reconhecimentos formais de cores, de texturas, de temperaturas, dentre outras características.

O termo Gastronomia e Culinária surge para mudar o significado da alimentação, pois as pessoas deixam de comer por necessidade e começam a se alimentar por prazer (FAGLIARI, 2005).

Durante a evolução da humanidade, a comida acumulou vários símbolos e sentidos. Montanari (2008) explica que o ato de comer, construiu ideologias, definiu valores, e elaborou modelos de comportamento.

Alguns pratos, com valor simbólico peculiar, servem de indicadores de identidade, especificidades e diferenças. Hernandez (2005) chama esses pratos de “pratos totens”, ou seja, um prato representativo de uma comunidade, de um povo local, se tornando parte de um patrimônio de pertencimento daquela comunidade, servindo como importante indicador, para gerações futuras, de comida típica, de afeto, que identificam o seu povo.

Cozinhar é um modo de ligar, de amarrar a vida com simplicidade, define a escritora Nina Horta.

Ainda nos ensina Horta (1995), que é fundamental manter o autoconhecimento para se ter uma identidade gastronômica, ou seja, para ser possuidor de uma cultura gastronômica e de boa qualidade, deve-se ter orgulho na sua cultura e mais que isso, acreditar nela e transmitir para o mundo essa identidade cultural.

Braune (2012) nos ensina que cada povo criou a sua cozinha de acordo com os elementos disponíveis na região, bem como pelo fator cultural envolvido. Essas escolhas são culturais, uma vez que o mesmo elemento está disponível em várias regiões, mas é exatamente uma região específica que o adota, culturalmente, para ser mais consumido, como por exemplo o escargot e as rãs, que estão presentes na maior parte da Europa, mas foi a França que os escolheu. A autora ainda cita que uma feijoada jamais será um cassoulet feito com feijões pretos, bem como um cassoulet, jamais será uma feijoada de feijão branco. E é justamente por estar ligado à essa cultura criada pelo homem, que, mesmo com a globalização, os pratos regionais sempre estarão presentes em uma determinada comunidade.

Uma comida típica, é uma comida que faz parte da cultura de uma localidade. Quando falamos em preparações típicas, não estamos falando somente das receitas típicas, mas também de ingredientes, preparações, métodos, forma de sociabilização e significados de toda a experiência vivida. (MULLER, 2010).

Receitas regionais, segundo Ginani (2005), são preparadas com ingredientes nativos, reproduzindo hábitos de alimentação local e preparados com saberes e fazeres transmitidos de geração para geração. Esses mesmos saberes fazeres são reconhecidos pela UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura) como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial.

Segundo a UNESCO, Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial são as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - juntamente com os objetos, instrumentos, artefatos e lugares que lhe são associados - que as comunidades, os grupos e também os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Patrimônio este que é transmitido através das gerações e recriado de acordo com as disponibilidades locais, bem como a história em que a sociedade está inserida, e dessa forma, construindo um sentimento de identidade (IPHAN, 2006).

O reconhecimento dos saberes e fazeres da gastronomia, como Patrimônio Cultural Imaterial, é fundamental para a preservação e reconhecimento e proteção do conhecimento tradicional gastronômico. Esse conhecimento cultural compreende os saberes e fazeres transmitidos de pais para filhos. (RODRIGUES, 2017)

A Cidade de Florianópolis recebeu, em 2014, o título de Cidade Unesco da Gastronomia, tendo como objetivo no seu dossiê de candidaturas, preservar e valorizar os saberes e fazeres das cozinhas locais.

2.2 BAIRRO ESTREITO E A CRIAÇÃO DO MATADOURO

Florianópolis, capital do Estado de Santa Catarina, é um município, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, com área de aproximadamente 675 km², e com uma população estimada de 516 mil habitantes. A área do município é dividida em duas porções, uma insular e outra continental. Segundo Neves (2017), 97% do território está localizado na ilha. A parte continental é separada da ilha por um estreito de 500 m, correspondendo a uma área de 12 Km². O bairro Estreito é o bairro mais próximo à área insular, fazendo divisa com os bairros Coqueiros e

Balneário. A divisão oficial registrada pelo Ipuf, por meio da Lei 5.504, de 21 de julho de 1999, relaciona os 11 bairros que compõem o subdistrito do Estreito: Estreito; Balneário; Canto; Jardim Atlântico; Coloninha; Monte Cristo; Capoeiras; Abraão; Bom Abrigo; Itaguaçu e Coqueiros.

Ao longo da história, e por questões políticas, o Bairro Estreito já pertenceu ao município de São José. Por estar localizado na parte mais “estreita” entre ilha e continente, explica Soares (1990), os moradores do bairro davam passagem às canoas que pretendiam chegar até a ilha de Santa Catarina, a sede do Governo. Posteriormente, aconteceu a organização de empresas para fazer o transporte, utilizando botes e lanchas a vapor.

Antes da construção da Ponte Hercílio Luz, que aconteceu somente em 1926, o bairro do Estreito concentrava todos os viajantes que queriam chegar à Ilha de Santa Catarina. Como o tempo nem sempre ajudava na travessia, coube ao Bairro Estreito a construção de hotéis e casas de pensão para alojamento dos viajantes até que as condições climáticas permitissem a travessia do canal. O Estreito se tornou um grande centro comercial de produtos para abastecimento da ilha, bem como para exportação. Dentre os produtos, destaca-se: feijão, arroz, milho, batatas, café, frutas, aves, ovos, carne-seca e couro (SOARES, 1990).

Em janeiro de 1842, foi inaugurado o matadouro do Estreito. Segundo Soares (1990), era muito difícil transportar o gado para o abate na ilha, uma vez que a travessia era feita a nado, e muitas vezes, algumas cabeças de gado eram perdidas no mar. E é justamente pela presença do matadouro oficial no bairro, que os moradores do Estreito receberam o apelido de “Tripeiros”, fazendo referência às partes menos nobres do animal e que eram consumidas pela população local.

O matadouro era o local mais movimentado do estreito, uma vez que não havia açougues. Todo o abate era para atender o mercado de Florianópolis. Quem quisesse comprar carne verde teria que ir até a capital para adquirir no mercado público. O transporte de toda a carne era feito em canoa, embarcação grande, conhecida popularmente pelos moradores, como a canoa da carne (SILVA, 1990, p. 28).

Silva (1990, p. 28) relata ainda suas lembranças do tempo em que era comerciante no Bairro Estreito:

O antigo matadouro ficava onde é hoje o mercado público, à rua Fúlvio Aducci, esquina com a Heitor Blum. Era um rancho aberto, do tamanho de um engenho de farinha. Ao lado existia uma mangueira, de onde os animais eram puxados para cima de um vagão de ferro e conduzidos para o local do abate. A área onde atualmente fica o Balneário era conhecida como o Pasto do Gado, pois ali ficava parte dos animais que se destinavam ao matadouro municipal. Esse gado vinha de Lages, a pé. Tropa de cinquenta a cem animais, que levava vários dias de viagem.

O bairro se destaca pela presença da Escola de Aprendizes de Marinheiros, pelo Estádio Orlando Scarpelli, sede do Figueirense Futebol Clube, local que serve de palco para alguns dos maiores eventos culturais da cidade, bem como pela Escola de Samba Unidos da Coloninha, que tem forte ligação com o bairro Estreito, já que antigamente não existia essa divisão geográfica de bairros como existe atualmente, além disso, os ensaios da Coloninha são realizados dentro do Estádio de futebol devida a proximidade do mesmo com a sede da Escola. Conhecida como a Gigante do Continente, por ser a única escola de samba florianopolitana situada na região continental, a Coloninha foi campeã pela décima vez em 2010 com o título: *"Sou tripeiro com muito orgulho!" Prazer, Sou a Gigante do Continente!"*.

3. METODOLOGIA

No intuito de alcançar os objetivos propostos, optou-se pela pesquisa de natureza qualitativa, tendo como método básico a pesquisa exploratória e descritiva. Quanto às estratégias de coleta de dados, a parte da fundamentação teórica, com os dados secundários, foi realizada por meio de pesquisa bibliográfica e para a coleta dos dados primários, foram realizadas pesquisas semiestruturadas por meio de contato telefônico ou através de formulário online, disponível na plataforma google forms, onde o entrevistado, além de respostas pré-definidas, tinha a possibilidade de respostas livres e espontâneas. Foram realizadas entrevistas com 18 pessoas e 10 proprietários de restaurante. O critério de seleção foram moradores do bairro ou pessoas que tenham forte ligação com a Dobradinha do Bairro do Estreito. Em relação aos restaurantes, o critério foi a localização no bairro.

Primeiramente foi entrado em contato, por conveniência, com 4 pessoas conhecidas e moradoras do bairro para a aplicação do questionário. Com o intuito de captar novas pessoas, foi feita divulgação em comunidade do bairro em mídia social

(facebook), onde conseguiu-se mais 2 entrevistas. Procurou-se por um centro cultural para formação de jovens no bairro, porém não houve aderência. Outra opção foi entrar em contato com a escola de samba do bairro, que prontamente atendeu o pedido e divulgou o questionário nos meios de contato oficiais, bem como passou o contato de algumas pessoas específicas da escola de samba. Ao contrário dos outros métodos, onde se encontrou muita dificuldade para a realização das entrevistas, as pessoas se mostraram interessadas e responderam prontamente o questionário, totalizando 12 pessoas. Também foi feito contato, via ouvidoria e mídia social (instagram) com o time de futebol do bairro, porém sem resposta. Em relação aos restaurantes contou-se com o apoio da ONG “Sou Estreito” que indicou 5 proprietários de restaurante para entrevista. Os demais restaurantes foram escolhidos através de busca de restaurantes do bairro.

O questionário para os entrevistados foi composto por 14 perguntas, sendo formado por perguntas fechadas e algumas abertas. Já para os proprietários de restaurante, foram realizadas 5 perguntas, também com questões fechadas e abertas.

Lobiondo-Wood & Haber (2001) nos ensina que as entrevistas podem ser compostas por perguntas dissertativas e por múltipla escolha, sendo realizado pessoalmente ou por telefone. Em relação ao questionário semiestruturado, aplicado na entrevista, Silva et al (2006) explica que o questionário utilizado pelo entrevistado possui questões abertas e fechadas, sendo essas em número menor, porém dando oportunidade para que o entrevistado possa discorrer sobre determinada pergunta. Segundo May (2004), na pesquisa semi estruturada, o caráter aberto é a qualidade central da pesquisa.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A pesquisa bibliográfica e as entrevistas realizadas foram essenciais para investigar os saberes e fazeres e os significados socioculturais da produção da dobradinha tradicional do Bairro do Estreito.

Dos 18 participantes entrevistados, 44% de pessoas eram do sexo masculino e 55,6% de pessoas do sexo feminino, com idade entre 27 e 92 anos, conforme gráficos abaixo.

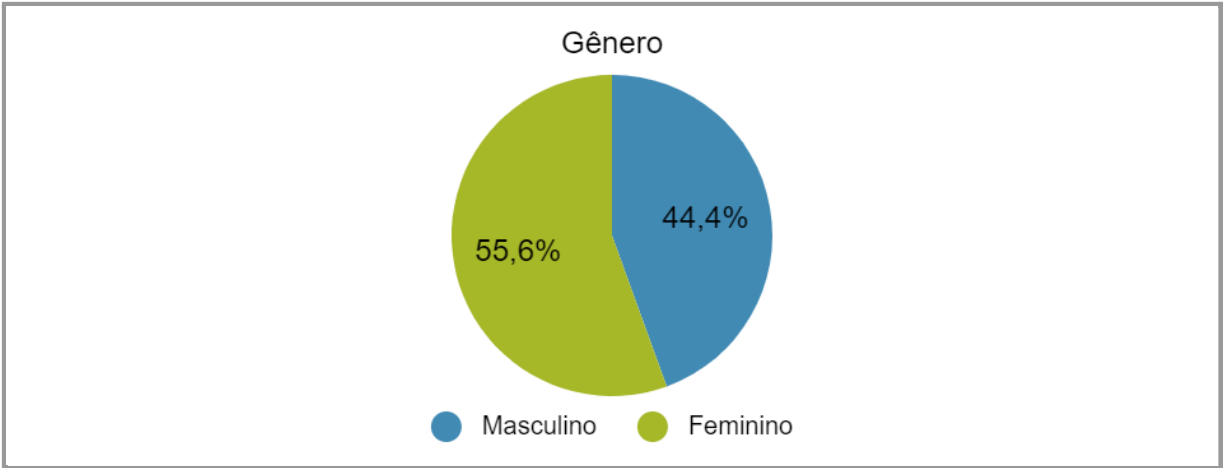


Gráfico 1: Gênero
Fonte: Autor, 2022

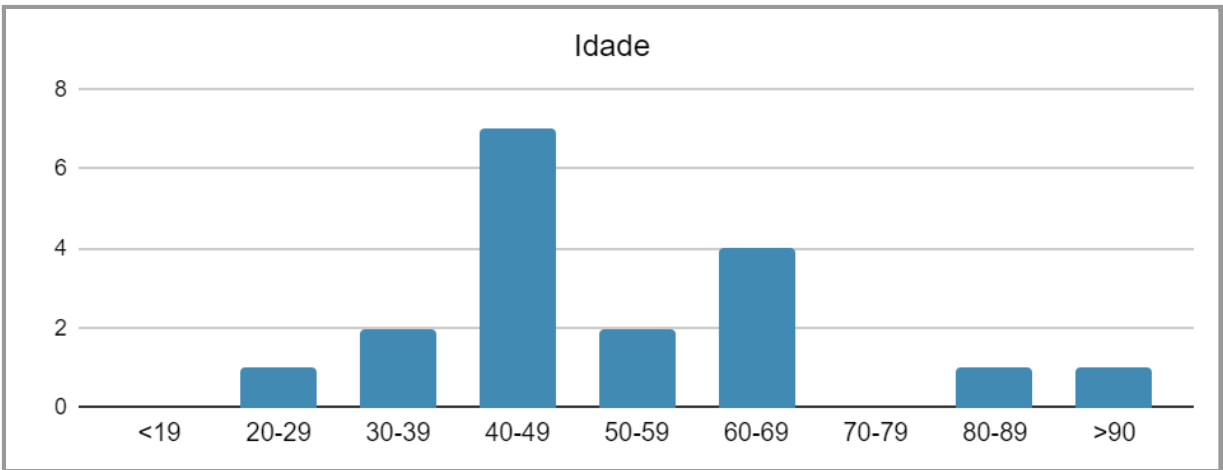


Gráfico 2: Idade
Fonte: Autor, 2022

A primeira pergunta feita foi a respeito da dobradinha, foi se o entrevistado conhecia o prato dobradinha, e 100 % das pessoas conhecem o que é a dobradinha.

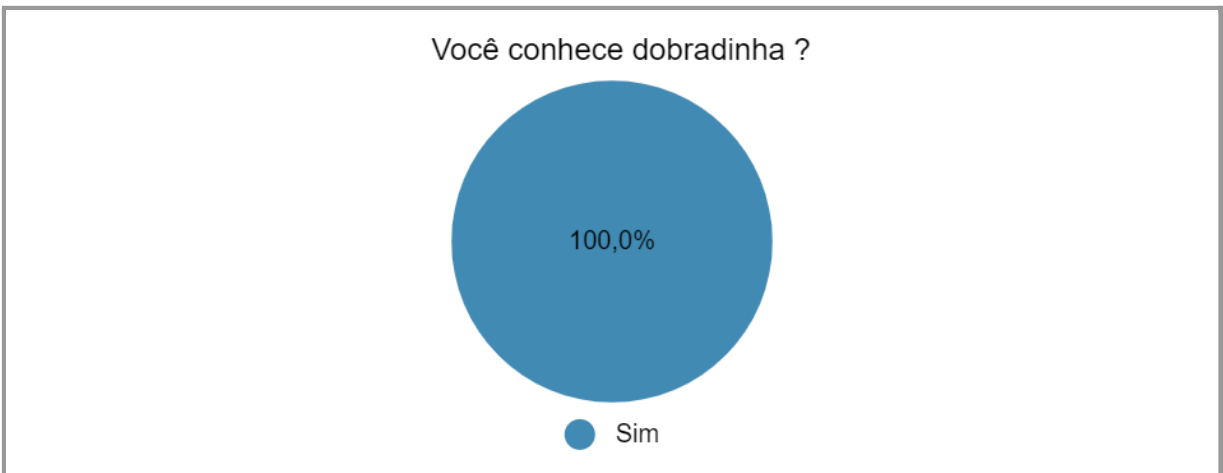


Gráfico 3: Você conhece dobradinha ?
Fonte: Autor, 2022

Dobradinha, dobrada, tripa, bucho, dentre outros nomes espalhados pelo país, trata-se de um ensopado ou sopa grossa à base do estômago do boi. Trazida pelos colonizadores portugueses, a receita se popularizou em várias regiões do Brasil tendo como ingrediente dominante o rúmen ou pança, que é o maior dos quatro estômagos do boi, mas também pode ser usado o omaso ou folhoso, também chamado de “livro”, o terceiro estômago do boi. Além do bucho, acrescenta-se ao ensopado, dentre outros ingredientes, feijão branco e defumados, como costelinha e linguiça. Conhecida em Portugal como tripas à moda do Porto ou simplesmente ‘dobras’, a receita teria sido criada em 1415 com as sobras dos bois abatidos para abastecer a frota portuguesa, comandada por D. João I (LOPES, 2019).

A segunda pergunta era a respeito do consumo da dobradinha e a maioria dos entrevistados respondeu que consome a dobradinha, totalizando 88,9% das pessoas, sendo que apenas 11,1% não consomem dobradinha.

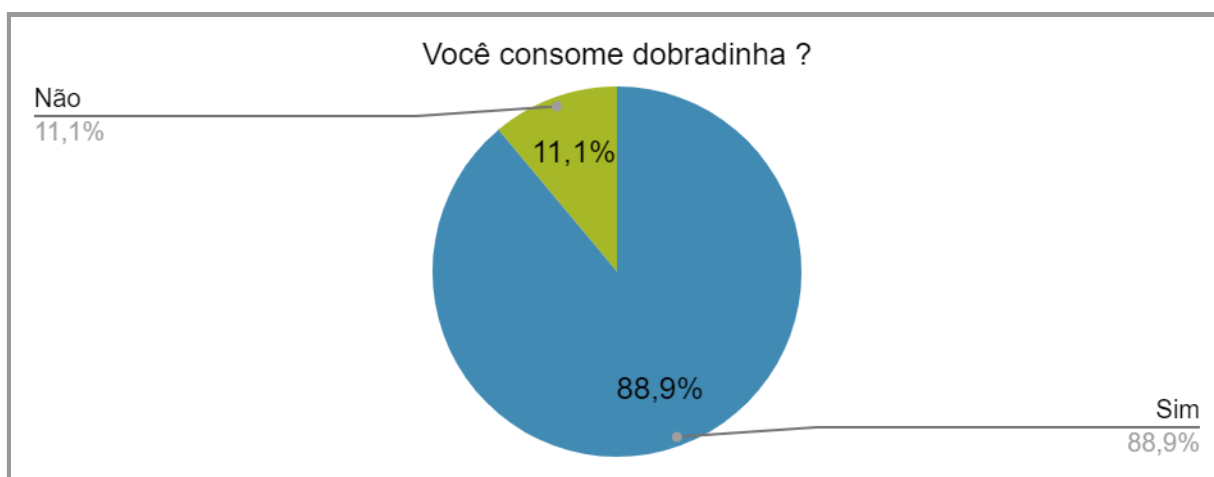


Gráfico 4: Você consome dobradinha ?
Fonte: Autor, 2022

Quando perguntado, na terceira questão, desde quando a pessoa come dobradinha, observa-se que a grande maioria come desde criança, ou seja, desde criança já foram inseridos à cultura alimentar do grupo a que pertencem.

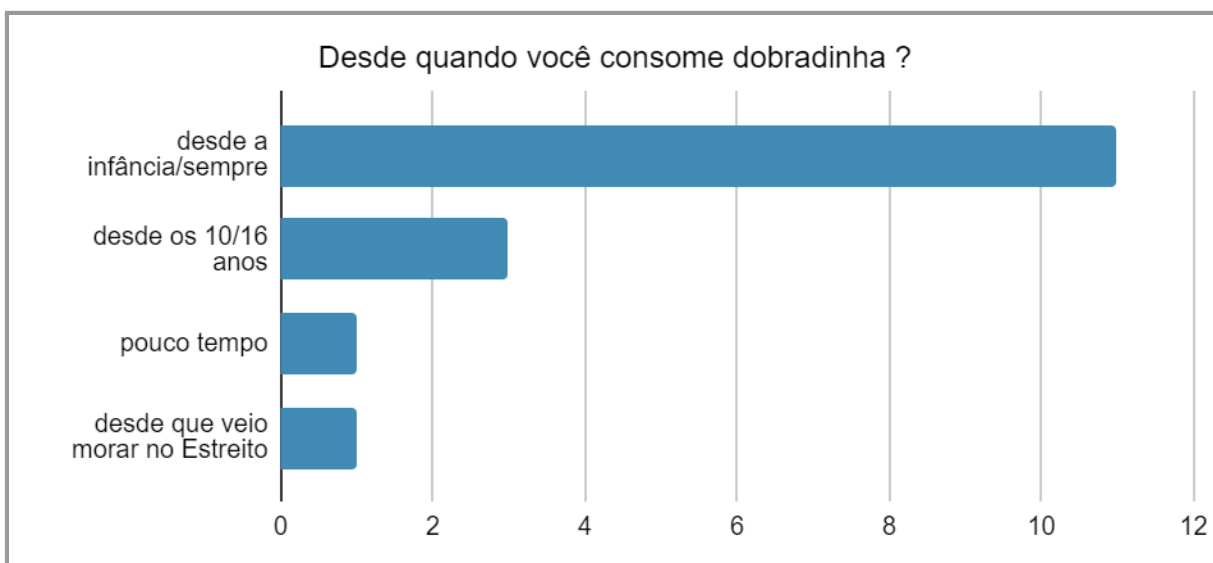


Gráfico 5: Desde quando você consome dobradinha ?
 Fonte: Autor, 2022

Segundo Freyre (1997), as nossas preferências de paladar são condicionadas pelas sociedades a que pertencemos, pelas culturas de que participamos e pelas ecologias em que vivemos os anos decisivos da nossa existência.

A quarta pergunta era a respeito do preparo da dobradinha e caso a pessoa não soubesse preparar, foi perguntado quem preparava a dobradinha. De todas as pessoas que comem dobradinha, 55,6% sabem preparar a dobradinha e 44,4% não sabem preparar. Das pessoas que não sabem preparar, 60% comem com as preparações feitas pela própria família e 40% consomem fora de casa, em restaurantes ou eventos.

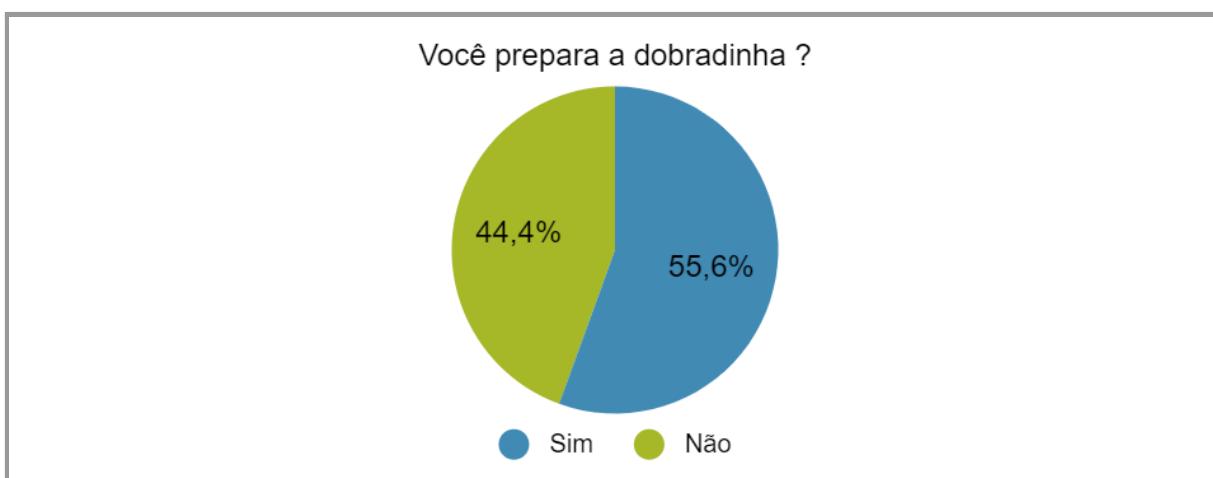


Gráfico 6: Você prepara dobradinha ?
 Fonte: Autor, 2022

Quando perguntado como é o preparo da dobradinha, na quinta pergunta, as respostas são bem parecidas e enfatizam a limpeza do bucho como primordial para se fazer uma boa dobradinha.

McGee (2011) nos ensina que muitas carnes de órgãos, contém materiais estranhos, e por conta disso, são geralmente cortadas e aparadas antes da cocção, passando por um processo de "branqueamento" ou cobertas por água fria para depois ser levada a cozimento em fogo baixo. O aquecimento lava a proteína e leva todas as sujidades e microrganismos para a superfície da água, podendo, dessa forma, serem escumados. O branqueamento também ajuda a diminuir o cheiro forte dessas carnes.

“Preparo de véspera, limpando o bucho, colocando de molho em água com limão para tirar o cheiro, também coloco as costelinhas de molho no dia anterior para tirar o sal”. (ENTREVISTADO 03)

Além dos músculos esqueléticos, que perfazem 50 % do esqueleto animal, existem outros órgãos e tecidos que também são nutritivos e apresentam sabores e texturas peculiares. Os músculos não esqueléticos, como estômago (bucho), fígado, língua, coração, contém três vezes mais tecido conjuntivo que as carnes comuns e por isso devem ser cozidos lentamente em meio úmido para dissolver o colágeno (MCGEE, 2011).

Fervo o “fato” seis vezes com limão. Na sétima fervura é feito apenas com água e acrescento o feijão branco. Em outra panela refogo bacon, costelinha suína, linguiça calabresa, lombo suíno, cebola, cominho, muito alho, colorífico e tempero verde! Após o cozimento do feijão acrescento todos os “condutos” já refogados e adiciono mais água fervente! A mágica vai acontecendo e o caldo vai engrossando! Por fim acrescento azeitonas sem caroço e um belo vidro de ovos de codorna. (ENTREVISTADO 04)

Observa-se que a escolha de um bom produto e o branqueamento do bucho, feito com limão, é essencial para o preparo de uma boa dobradinha.

Inicialmente uma boa dobradinha começa com a compra de um bom bucho, ou seja, sem gordura. Corto em tamanho uniforme. Fervo com limão duas vezes. Coloco para cozinhar com cebola, tomate e colorau na panela de pressão. Após pegar pressão cozinho por 20 minutos. Depois de abrir a panela acrescento o pimentão vermelho, costelinha defumada, linguiça calabresa, azeitona e acerto o tempero com sal e pimenta do reino. Cozinho em fogo baixo, por mais ou menos 30 minutos, mexendo sempre para não grudar no fundo. Separadamente eu cozinho o feijão branco com o lombinho defumado. Por fim misturo tudo e deixo descansar por uma hora e

meia. Sirvo com farofa de salsa, ovo cozido ralado e queijo parmesão ralado. (ENTREVISTADO 18)

Na pergunta seis foi questionado, dentre os entrevistados que cozinham a dobradinha, com quem aprendeu a cozinhar e 66,6% relatam que aprendeu dentro do núcleo familiar, seja com mãe, pai ou tio.

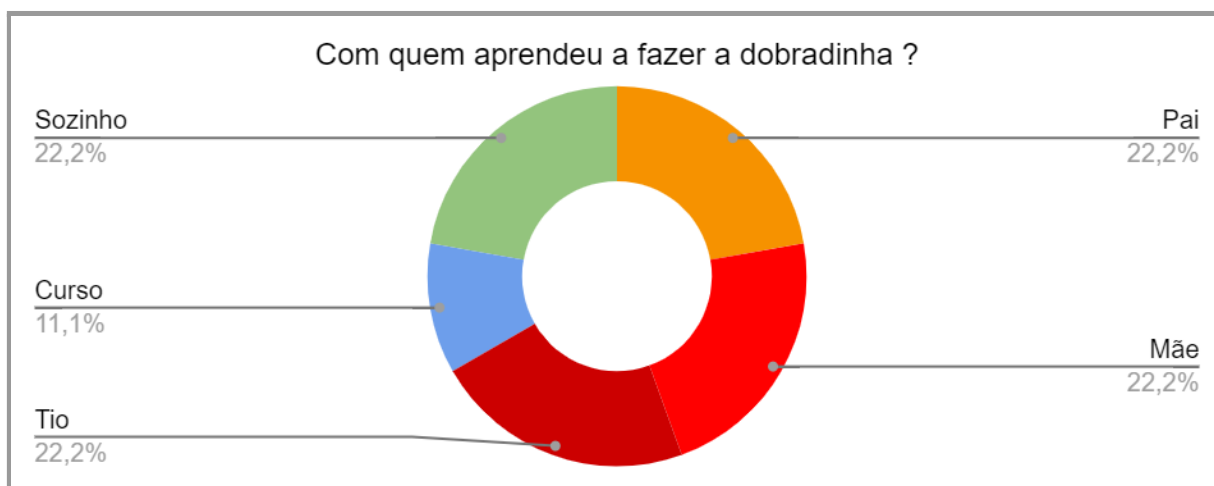


Gráfico 7: Com quem aprendeu a fazer a dobradinha ?
Fonte: Autor, 2022

Em relação ao modo de preparo, na sétima pergunta foi questionado se houve alguma mudança no modo de preparo e 75% das pessoas entrevistadas relatam que não houve alteração no modo de preparo, 18,8% responderam talvez e apenas 6,3% relataram como mudança no modo de preparo, o uso da panela de pressão. Antigamente era feito em grandes panelas e cozido por muito tempo. Hoje o tempo é otimizado com o uso da panela de pressão para o cozimento do bucho.

A oitava pergunta era em relação aos ingredientes utilizados na receita da dobradinha. Não houve grandes alterações pela grande maioria dos entrevistados. Importante se faz destacar o relato de uma entrevistada que se recorda do tempo mais antigo em que aprendeu a comer a dobradinha no bairro do Estreito:

Lembro do tempo em que se comprava o bucho direto no matadouro. Tinha dia certo para comprar, pois só tinha no dia em que matavam os bois. Quando vim para o estreito peguei o finalzinho dessa época. Ainda havia pastos na região, mas que logo acabaram e começaram a surgir casas. Naquela época era feito apenas um ensopado com o bucho e outros miúdos, como o bofe (pulmão). Foi assim que aprendi a comer. Era feito um refogado com cebola, alho e tomate, e o bucho era cozido como um ensopado. Não existiam outros ingredientes. Era comido com pão de trigo fatiado. Posteriormente que conheci a dobradinha como é feita hoje, com adição de linguiça, carne e feijão branco. (ENTREVISTADO 17)

A relação dos ingredientes utilizados foi bem parecida entre as respostas, ocorrendo variação entre os defumados e inclusão de algum legume no preparo.

Dobradinha é comida pra se fazer em grande quantidade, porque muita gente gosta e sempre vai chegando mais alguém pra comer (ou pra comprar, no caso quando faço para vender). Então a receita que faço é para 30 pessoas. Aprendi a receita com o meu pai, que sempre foi considerada a melhor dobradinha do Estreito. Tenho orgulho de manter essa receita. Meu pai cozinhava para grandes eventos da Coloninha e já participou até de programa de televisão, na década de 90 representando a dobradinha do Estreito. Para a minha receita utilizo 9 kg de bucho, 2 kg de tomate, 2 kg de cebola, ½ kg de pimentão vermelho, colorau, 1 kg e meio de linguiça calabresa, 1 kg e meio de costela defumada, 1 kg de lombinho defumado e 0,7 kg de azeitona verde. Para a guarnição utilizo 12 ovos cozidos ralados, 5 maços de salsinha e 222 g de queijo parmesão ralado. (Entrevistado 18)

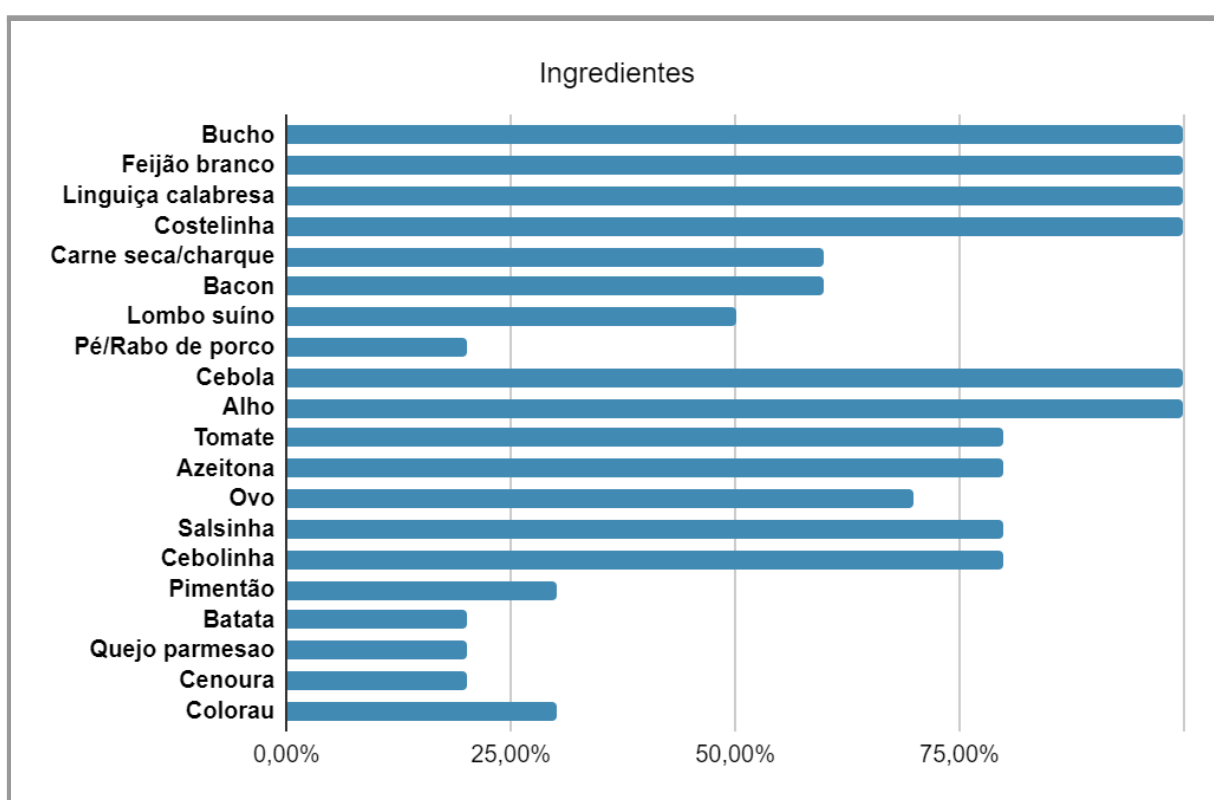


Gráfico 8: Ingredientes citados
Fonte: Autor, 2022

Franco (2010) relata que as refeições, muitas vezes, são realizadas para comemorar datas festivas ou com o simples objetivo de reunir familiares. Na maioria das culturas a refeição é símbolo de hospitalidade e de amizade. Sempre foi vista como meio de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo. Entre os que comem e bebem juntos há, em geral, vínculos de amizade e

obrigações mútuas, pois a fraternidade e a afinidade são inerentes à comensalidade. A comensalidade é sinal de paz e de confiança.

A pergunta nove questionava se o entrevistado associava a dobradinha a alguma ocasião especial e 61,1% das pessoas não associam o prato a ocasiões especiais. Já 27,8% dos entrevistados, relatam que a dobradinha remete a encontros de família, ou reuniões de amigos.

“Na minha família não é em alguma data especial, mas sempre no final de semana, pois nestes dias minha vó, antes de se aposentar, estaria em casa de folga, tinha tempo de preparar e a família se reunia em sua casa para almoçar”. (ENTREVISTADO 02)



Gráfico 9: É preparada em alguma ocasião especial ?
Fonte: Autor, 2022

Entre os entrevistados que associaram a dobradinha a alguma ocasião especial, 37,5% citaram as festas da Escola de Samba Coloninha como ocasião para comer o prato, 25% a eventos e 37,5% citaram que comem dobradinha em reunião de amigos ou familiar.

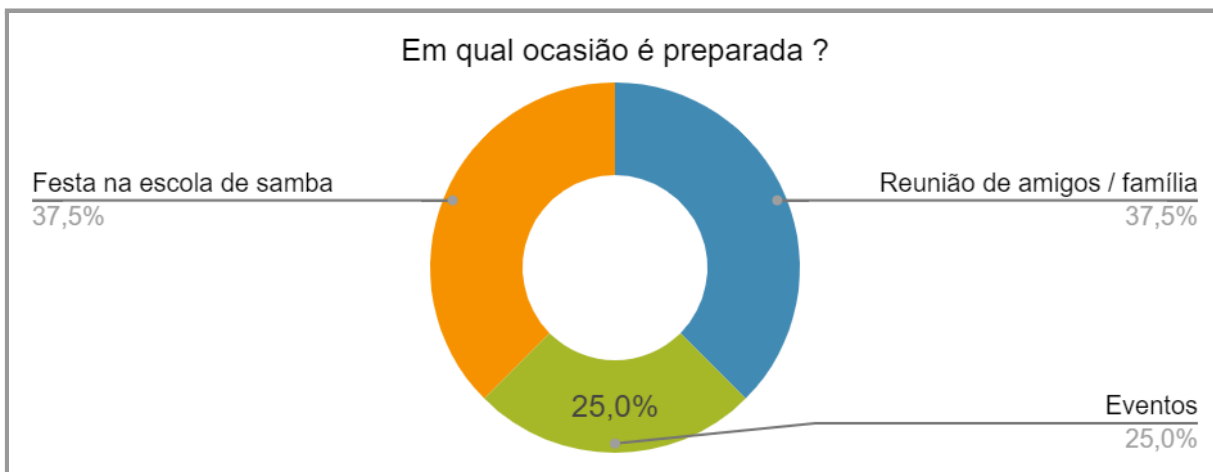


Gráfico 10: Em qual ocasião é preparada ?
Fonte: Autor, 2022

Na décima questão, foi perguntado ao entrevistado se ele se lembrava, se em alguma época mais remota, a dobradinha era feita em outra ocasião e 80% dos entrevistados não soube responder e apenas 20% relatou que nos tempos remotos era feita em reunião de amigos.

Foi perguntado, na questão 11, se o entrevistado tinha conhecimento de que a comunidade consumia a dobradinha em casa e 72,2% dos entrevistados relataram que a comunidade consumia a dobradinha em casa, conforme gráfico abaixo.

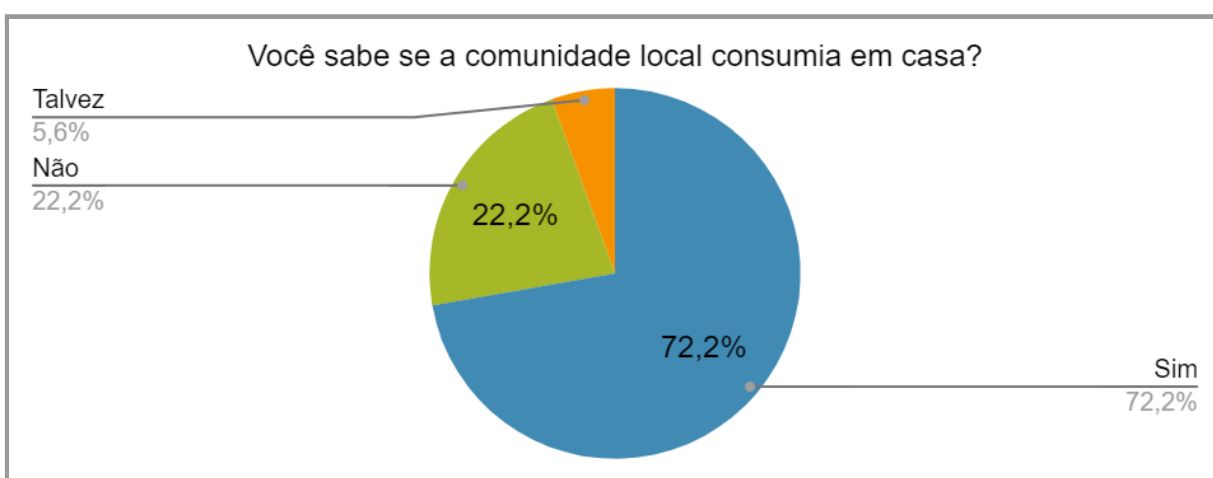


Gráfico 11: Você sabe se a comunidade local consumia em casa ?
Fonte: Autor, 2022

Já em relação ao consumo em bares ou restaurantes, na questão 12, 61,1% dos entrevistados acreditam que a comunidade coma em restaurante, porém quando perguntado se conhece algum restaurante que sirva dobradinha, 38,9% não sabe informar, conforme mostra o gráfico abaixo.

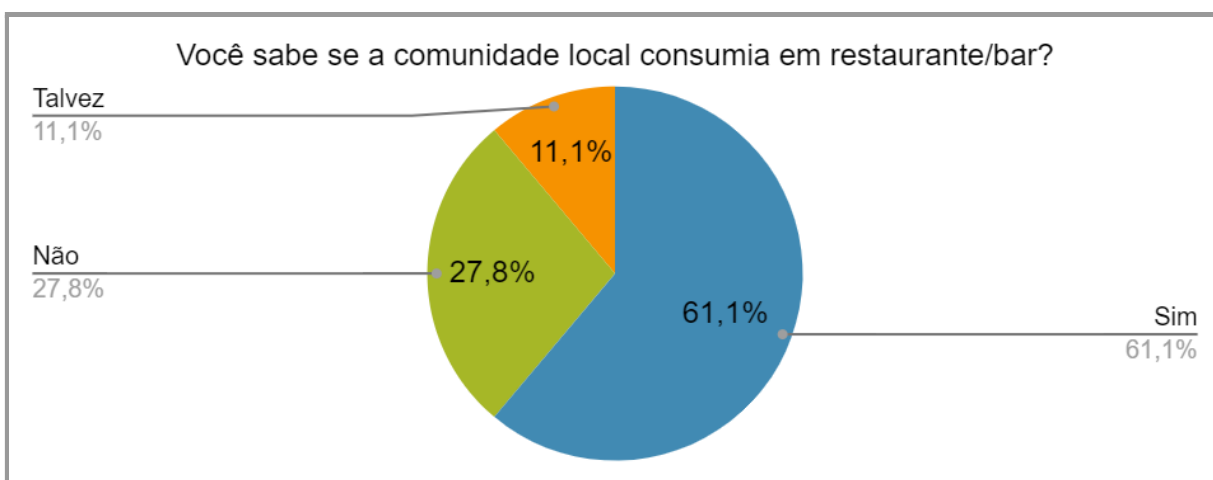


Gráfico 12: Você sabe se a comunidade local consumia em restaurante/bar ?
Fonte: Autor, 2022

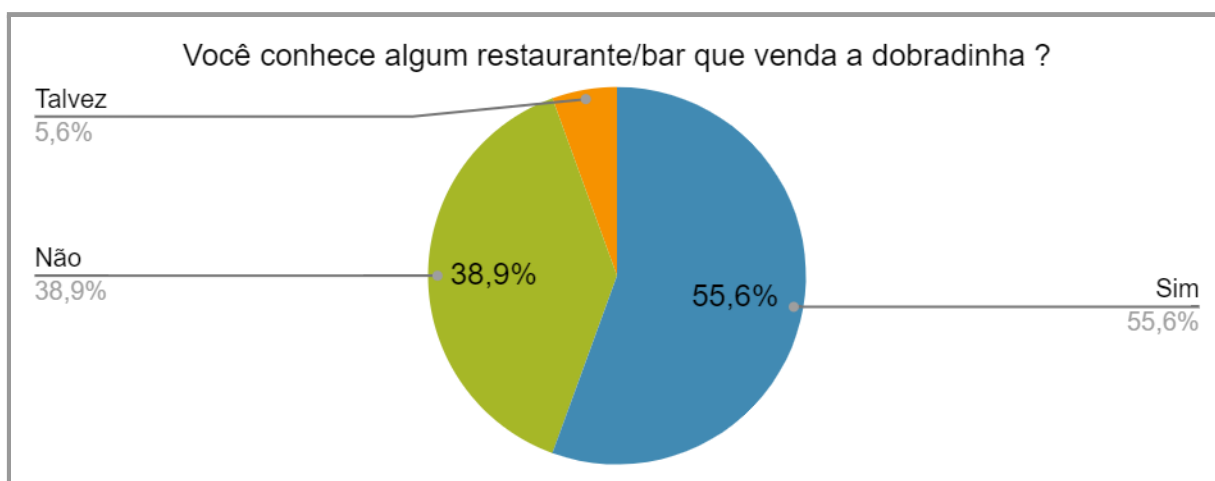


Gráfico 13: Você conhece algum restaurante/bar que venda a dobradinha ?
Fonte: Autor, 2022

Na pergunta número 13, foi questionado se o entrevistado conhece algum restaurante/bar que sirva dobradinha e a maioria das pessoas entrevistadas, lembram da sede da Escola de Samba coloninha, como lugar para se consumir o prato fora de casa e vários outros lugares lembrados não ficam no bairro do Estreito.

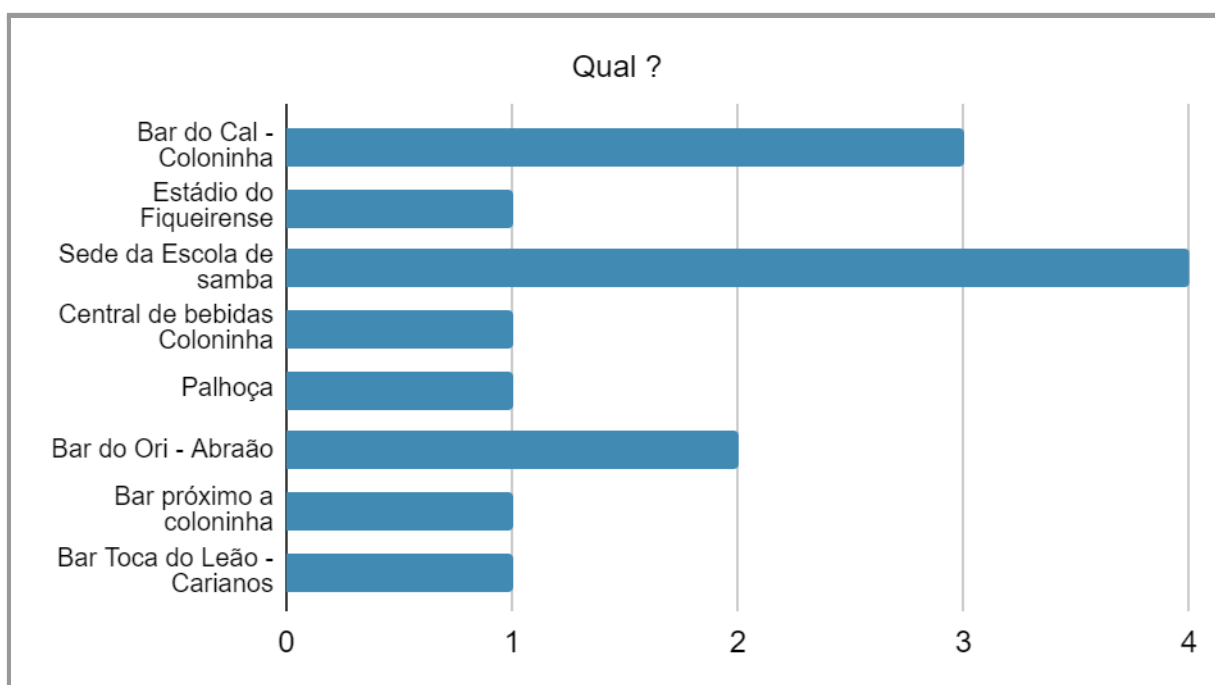


Gráfico 14: Qual Restaurante/bar ?
Fonte: Autor, 2022

Segundo a pesquisadora Tramonte (1995), em seu estudo sobre a hegemonia cultural através da organização cultural do carnaval, as escolas de samba podem

ser consideradas como umas das mais significativas organizações sociais populares brasileiras, sendo que as escolas de samba de Florianópolis dinamizam processos educativos de caráter social, político, cultural, artístico e ético, possibilitando desenvolvimento e visibilidade social à milhares de pessoas que ali frequentam.

Ao perguntar, na questão 14, o que a dobradinha significa para o entrevistado ou para a sua família, 23,8% relatam que não significa nada ou que apenas é um alimento. Já para 76,2%, a dobradinha remete a comida de afeto, de tradição e de reunião, seja de amigos ou familiares.

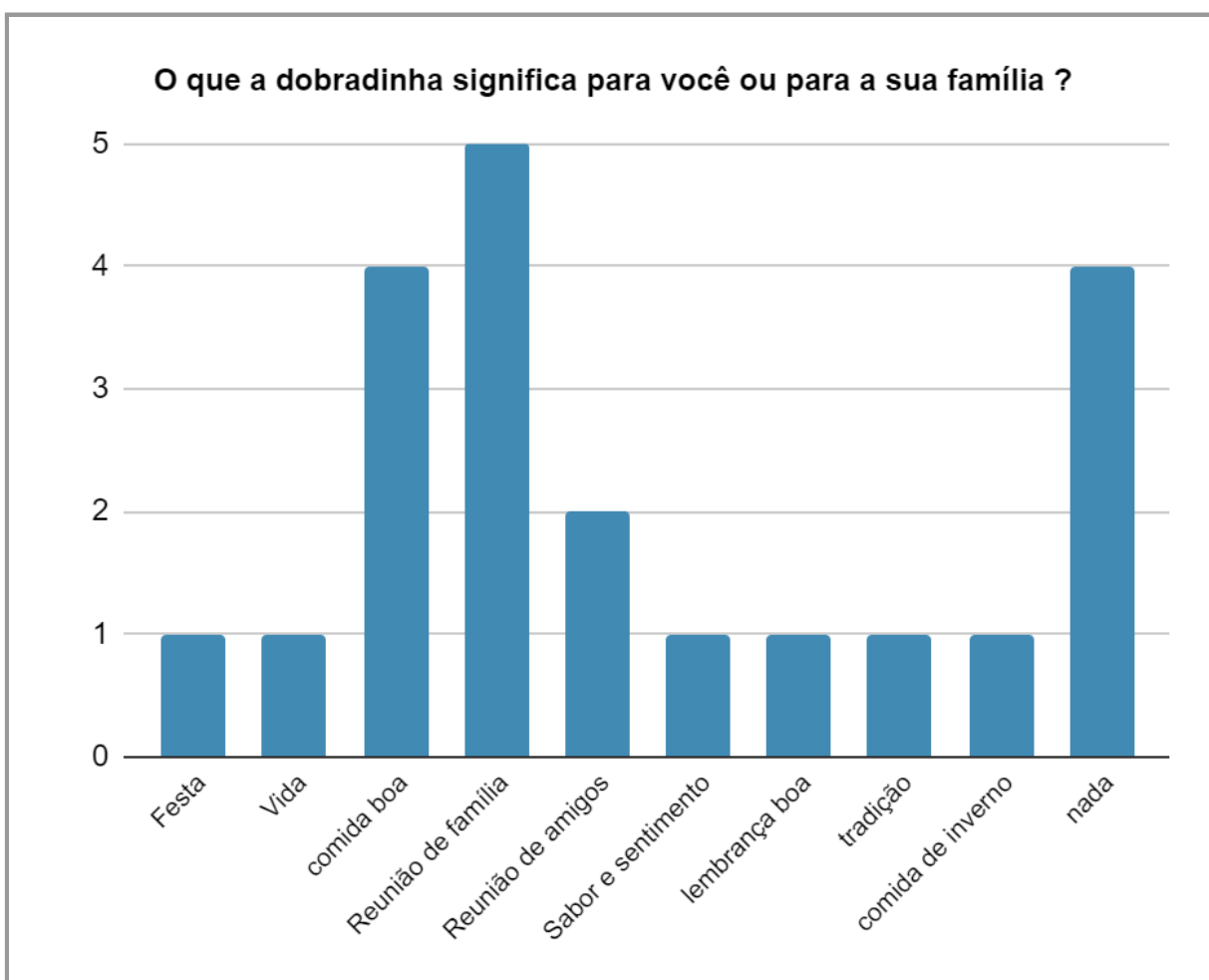


Gráfico 15: O que a dobradinha significa para você ou para a sua família ?
Fonte: Autor, 2022

“A dobradinha significa ter a família reunida, mesmo não sendo uma data especial”. (ENTREVISTADO 02)

“Dobradinha é uma comida afetiva, lembra reunião de família. Meu irmão fazia uma panelada enorme no fogão à lenha. A família toda se reunia para comer e ainda levava um pouco para casa”. (ENTREVISTADO 17)

Significa a continuidade de uma história de uma boa cozinha, pois a receita do meu pai era considerada a melhor dobradinha da cidade, chegamos a fazer 400 dobradinhas aos sábados. Hoje faço em torno de 150 quentinhas por semana. (ENTREVISTADO 18)

Braune (2012) nos explica que nos tempos remotos, a preparação e a partilha de carnes, sempre reunia um grande grupo de pessoas, tornando-se um ritual de compartilhamento. A função social da gastronomia está presente nos momentos de troca, prazer, socialização e momentos de obrigação mútua entre os que comem e que bebem.

Nos ensina Deram (2018) que compartilhar a comida é umas das felicidades do ser humano, pois o prazer de comer é um dos mais essenciais da vida. Sentar-se à mesa com família e amigos, é momento de compartilhar momentos do dia a dia, e com o ato de comer, é possível aliviar o estresse, e até mesmo tem a capacidade de enxergar os problemas com um distanciamento maior. O alimento é responsável pela harmonia nas nossas relações.

Alguns proprietários de restaurantes também foram entrevistados e a primeira pergunta era referente à dobradinha e 100% respondeu conhecer o prato dobradinha, porém na segunda pergunta foi questionado se era conhecida a dobradinha do Estreito, e 40% desconhecem a dobradinha tradicional do bairro do Estreito. No entanto, quando questionado, na pergunta três, onde se aprendeu a preparar, 70% relatam que aprenderam a fazer receita de dobradinha com moradores do bairro do estreito.

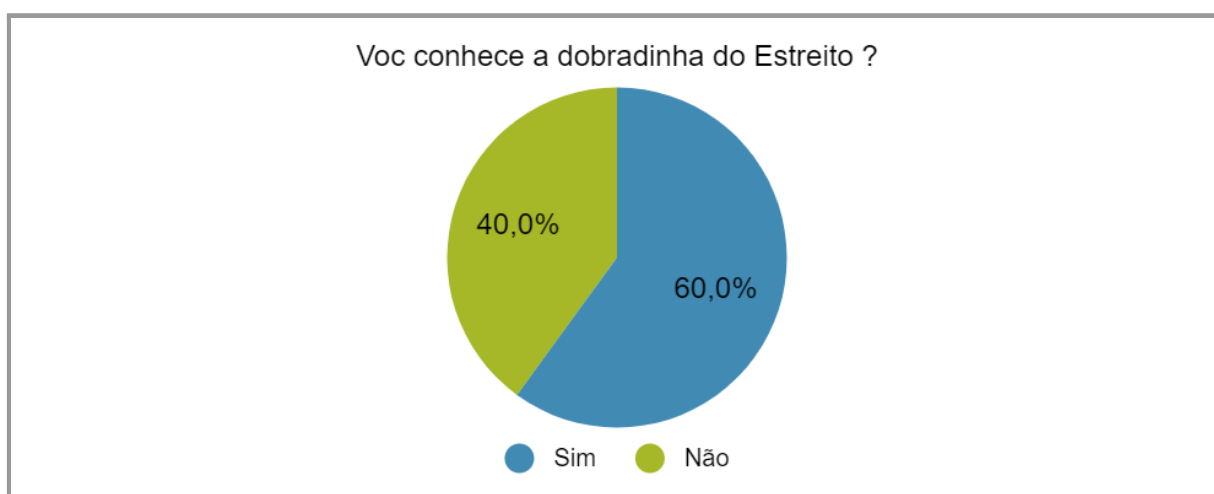


Gráfico 16: Você conhece a dobradinha do Estreito ?
Fonte: Autor, 2022

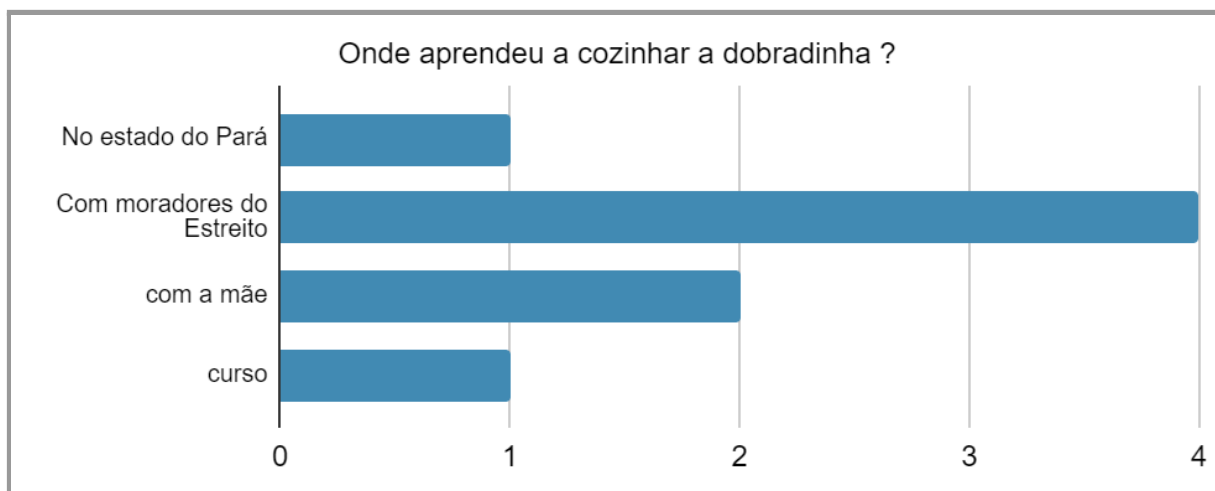


Gráfico 17: Onde aprendeu a cozinhar a dobradinha ?
Fonte: Autor, 2022

A quarta pergunta diz respeito a qual o momento em que se aprendeu a fazer a dobradinha e ressalta-se que apenas 12,5% aprendeu a fazer recentemente, conforme gráfico abaixo.

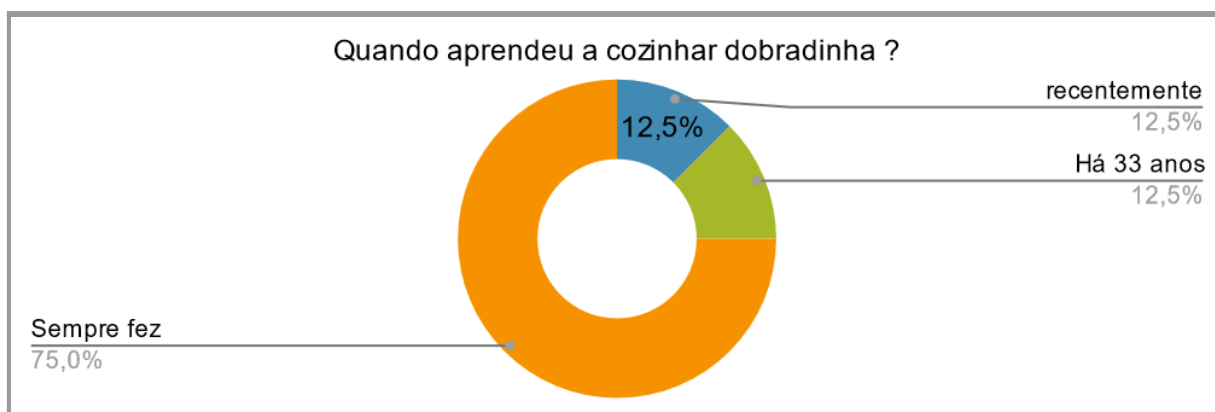


Gráfico 18: Quando aprendeu a cozinhar a dobradinha ?
Fonte: Autor, 2022

Na quinta e última pergunta, foi se o restaurante servia a dobradinha e o porquê da resposta. 70% têm a dobradinha do cardápio e relatam que tem muita saída, enquanto 30% relatam que não têm interesse em colocar o prato no cardápio, pois não venderia, não tem saída.

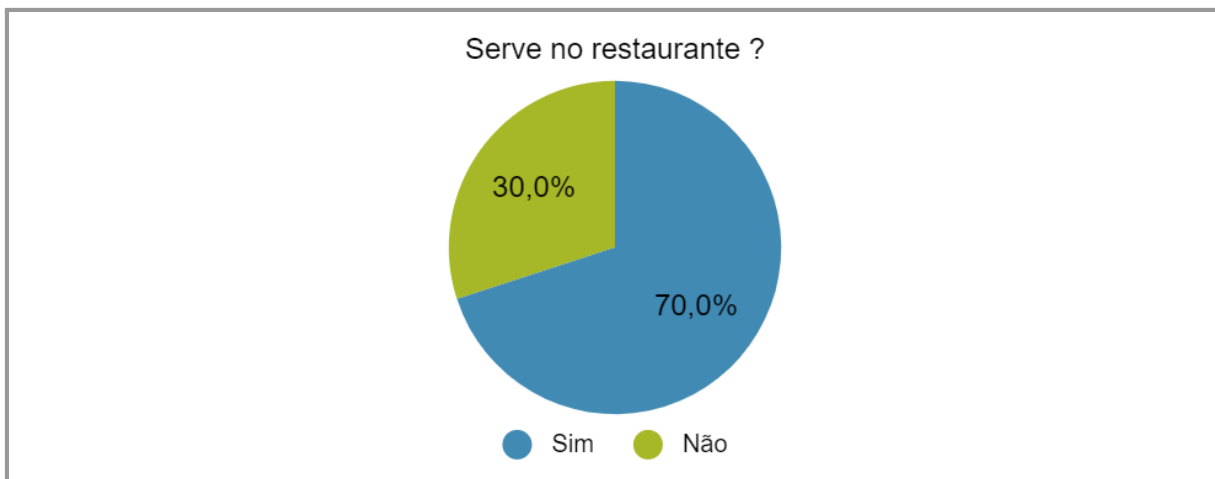


Gráfico 19: Serve no restaurante ?
Fonte: Autor, 2022

Possuo Restaurante há mais de 33 anos no estreito. Minha mãe aprendeu a receita com moradores do bairro. Fui um dos primeiros restaurantes a fazer dobradinha no Estreito. A dobradinha sempre está no cardápio e vende muito bem quando está no buffet. (RESTAURANTE 02)

“Normalmente faço dobradinha nas quintas feiras. Sempre vende muito bem. Antigamente só fazia no inverno, mas hoje faço até mesmo no verão e vende bastante”. (RESTAURANTE 03)

“Faço somente em dias específicos, geralmente nos sábados, e tem uma grande procura pela dobradinha”. (RESTAURANTE 07)

“Fizemos no restaurante poucas vezes, umas 3 vezes somente, pois é um prato que não agrada a todos. Acredito ser um prato mais nordestino e do Norte”. (RESTAURANTE 01)

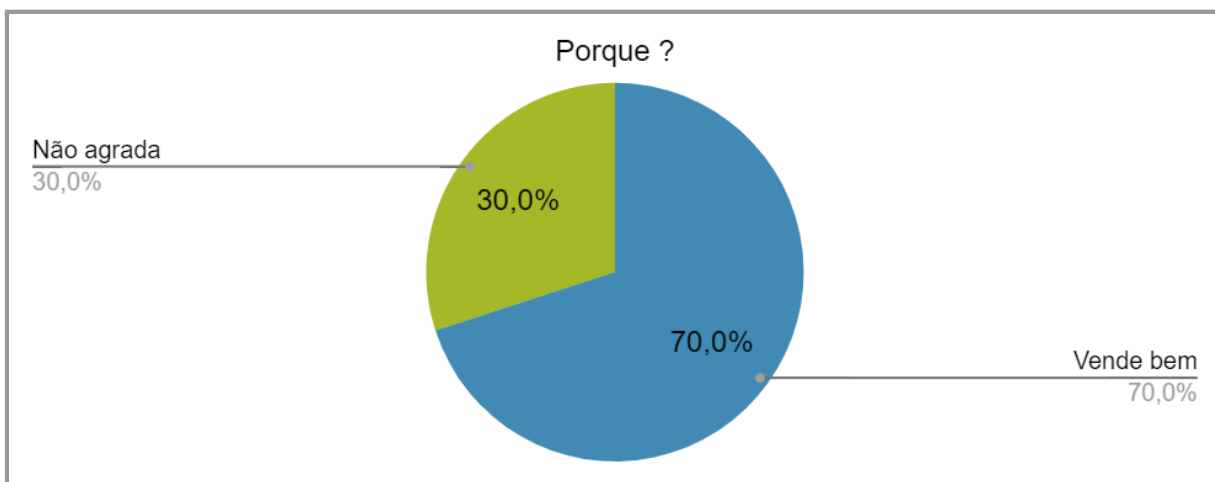


Gráfico 20: Porque ?
Fonte: Autor, 2022

Dória (2014) nos conta que pesquisas apontam que o consumo de comida tipicamente nacional em casa vem diminuindo. Ao mencionar produtos locais da dieta cotidiana, os índices foram bem baixos, como por exemplo, apenas 1,4% das pessoas de Fortaleza mencionaram tapioca no seu cardápio, 4,1% mencionaram polenta em Porto Alegre e 0,3 % em São Paulo. A cidade com maior consumo de itens regionais foi Recife, com 57,1% para o consumo de cuscuz. Segundo o autor, este consumo está ligado a uma lembrança coletiva, a uma referência a antigos hábitos familiares que foram sendo seguidos dia a dia. É estratégia de alguns cozinheiros e donos de restaurante, buscar formas de trazer para o presente o prazer e a satisfação que já existiu no passado com certos pratos que fizeram parte, em algum momento, da vida nacional.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observou-se na pesquisa, que a dobradinha tradicional do bairro do estreito é um prato ainda muito presente entre os moradores da região e mantém a sua importância cultural e tradicional. Os vínculos culturais com o prato se estabeleceram desde a infância da maioria das pessoas do bairro, pois já cresceram conhecendo e consumindo o prato, o que mostra um vínculo alimentar duradouro.

Pode-se observar que dentre as pessoas que sempre comeram a dobradinha e aprenderam a cozinhar no núcleo familiar, carregam muitas memórias afetivas com o prato, trazendo lembranças boas de reunião de amigos e de família. Dessa forma, percebe-se a importância da necessidade da transmissão dessa cultura alimentar para as próximas gerações.

Através da pesquisa bibliográfica e das entrevistas, foi possível perceber que o surgimento do prato está intimamente relacionado a instalação do matadouro na região e através disso começou a se consumir a dobradinha e foi sendo passado de geração para geração. O modo de fazer e os ingredientes utilizados pouco foi alterado, segundo o relato da maioria dos entrevistados e nesse ponto se faz importante a manutenção desses saberes e fazeres para que se perpetue o prato no bairro. Importante ressaltar que a Cidade de Florianópolis foi eleita como cidade criativa Unesco da Gastronomia e o estudo da dobradinha tradicional do bairro do Estreito se torna uma contribuição para a atividade turística da cidade, bem como

para a perpetuação da prática cultural, evitando que a dobradinha tradicional do bairro do Estreito não seja esquecida por gerações futuras.

Importante mencionar o papel da Escola de Samba Unidos da Coloninha na formação cultural da população do continente, uma vez que grande parte dos entrevistados remetem o consumo da dobradinha às festas ou eventos na sede da Escola de Samba.

Em relação à manutenção da cultura alimentar, notou-se a importância dos restaurantes da região, pois muitos servem a dobradinha e relatam o grande consumo por parte dos moradores do Estreito.

Como contribuição da análise pós pesquisa, acredita-se que a valorização e preservação dos saberes e fazeres da dobradinha tradicional do Estreito depende de incentivos locais, como uma política pública e privada de valorização de saberes e fazeres tradicionais da dobradinha do estreito, como workshops na comunidade para se perpetuar os saberes e fazeres da dobradinha, bem como buscar o reconhecimento do prato dobradinha do Estreito, através de inventário e projeto de lei, como prato típico do bairro, ou ainda fomentar feiras ou eventos com a dobradinha para despertar o interesse entre a comunidade, promovendo, assim, a manutenção da tradição cultural do prato.

REFERÊNCIAS

BRAUNE, R. **O que é Gastronomia ?** São Paulo: Brasiliense, 2012

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

CANESQUI, A. M. **Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação.** In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. 1º ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

DAMIÃO. C. **Quando a ilha de Santa Catarina avançou para o continente próximo.** NDmais. Florianópolis, 16/02/2019. Disponível em: <<https://ndmais.com.br/noticias/quando-a-ilha-de-santa-catarina-avancou-para-o-continente-proximo/>>. Acesso em: 04 de jan de 2022.

DERAM, S. **O peso das dietas.** Rio de Janeiro: Sextante, 2018

DÓRIA, C. A. **Formação da culinária brasileira.** São Paulo: Três Estrelas, 2014

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação: Análises introdutórias**. Ed. Roca, São Paulo, 2005.

FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Paris. Ed. Fayard, 1996.

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

FREYRE, G. **Açúcar: uma sociedade do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Companhia da Letras, 1997.

GINANI, V. **Índice de Aceitação de Preparações Regionais com Teor Lipídico Reduzido**. Dissertação de mestrado. Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2005.

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

HERNANDEZ, J. C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

HORTA, N. **Não é sopa: crônicas e receitas de comida**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

IKEDA, J.P. Culture, food and nutrition in increasingly culturally diverse societies. In: **A sociology of food and nutrition: The social appetite**. @ed. Oxford University Press: National Library of Australia, 2004.

IPHAN (2006). **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguarda.pdf>> Acesso em: 15 dez 2021.

LOBIONDO-WOOD, G.; HABER, J. **Pesquisa em enfermagem: métodos, avaliação e utilização**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

LODY, R. **Comer é pertencer**. In: 1a Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília, DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.

LOPES, J. A. D. **Dobradinha: amor é ódio**. Revista Veja. Jun 2019. Disponível em: <<https://veja.abril.com.br/coluna/dias-lobes/dobradinha-amor-e-odio/>> Acesso em: 06 jan 2022.

MAY, T. **Pesquisa social: questões, métodos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

MCGEE, H. **Comida e cozinha: ciência e cultura da culinária**. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes. 2011.

MILLÁN, A. **Malo para comer, bueno para pensar. Crisis en la cadena socioalimentaria.** In: GRÁCIA-ARNAIZ, M. Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Ariel, 2002.

MONTANARI, M. **Comida como cultura.** São Paulo: Senac São Paulo, 2008

MULLER, Silvana Graudenz. **PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais.** 2012. 288 f. Tese (Doutorado) - Curso de Pós-graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012. Disponível em: <<http://btd.egc.ufsc.br/wp-content/uploads/2012/05/Silvana-Graudenz-Müller.pdf>>. Acesso em: 05 out 2021.

MULLER, S. G., FIALHO, F. A. P. **A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional do Brasil.** Travessias, v. 5, n. 1, 2011

NEVES, J. et. al. **Mapeamento do uso e cobertura da terra da ilha de Santa Catarina, Brasil, com base em imagem de alta resolução espacial.** Geosul, Florianópolis, v. 32, n. 65, p. 213-238, set./dez. 2017. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/geosul/article/download/2177-5230.2017v32n65p213/35398/181660>> Acesso em 18 nov. 2021.

OLIVEIRA, S. R. M. **Uma ação educativa na área de gastronomia** in Seminários Comida & Identidade. Pernambuco: Senac 2012.

POULAIN, J. P. **Sociologia da Alimentação.** Florianópolis. Editora da UFSC, 2006.

RODRIGUES, L. M.; FERNANDES, E. C. S.; SILVA, L. I. C. **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. Santa Cruz do Sul, v.19, n. 01, p. 85-99, jan./jun. 2017. Disponível em: <<https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7008/0>>. Acesso em: 24 nov 2021.

ROLIM, M. C. M. B.; GIMENES, M. H. S. G. **Do patrimônio gastronômico: o papel da história da alimentação na valorização das comidas tradicionais no Brasil.** In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 24., 2007, São Leopoldo, RS.

SILVA, G. R. F. et al. **Entrevista como técnica de pesquisa qualitativa.** Online Brazilian Journal of Nursing, v. 5, n. 2, p. 246-257, 2006.

SILVA, Q. R. **Memórias de um comerciante do estreito.** In: SOARES, Iaponan (org.). Estreito, vida e memória de um bairro. Florianópolis: Fundação Franklin Cascaes, 1990.

SOARES, I. **Estreito, vida e memória de um bairro.** Florianópolis: Fundação Franklin Cascaes, 1990.

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: 04 jan 2022.