

Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública

A transição alimentar de uma família açoriana
em Santa Catarina

Alessandra Nahra Leal

Dissertação apresentada ao Programa de Nutrição
em Saúde Pública para obtenção do título de
Mestre em Nutrição em Saúde Pública

Área de concentração: Nutrição em Saúde Pública

Orientadora: Prof^ª. Dra. Betzabeth Slater Villar

São Paulo
2023

A transição alimentar de uma família açoriana em Santa Catarina

Alessandra Nahra Leal

Dissertação apresentada ao Programa de Nutrição
em Saúde Pública para obtenção do título de
Mestre em Nutrição em Saúde Pública

Área de concentração: Nutrição em Saúde Pública

Orientadora: Prof^a. Dra. Betzabeth Slater Villar

Versão original
São Paulo
2023

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Catálogo da Publicação

Ficha elaborada pelo Sistema de Geração Automática a partir de dados fornecidos pelo(a) autor(a)
Bibliotecária da FSP/USP: Maria do Carmo Alvarez - CRB-8/4359

Leal, Alessandra Nahra

A transição alimentar de uma família açoriana em Santa Catarina / Alessandra Nahra Leal; orientadora Betzabeth Slater Villar. -- São Paulo, 2023.
105 p.

Dissertação (Mestrado) -- Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 2023.

1. Transição alimentar. 2. Agroecologia. 3. Sistemas alimentares. 4. Modernidade alimentar. I. Slater Villar, Betzabeth, orient. II. Título.

Agradecimentos

Este trabalho não teria visto a luz do dia não fossem as palavras certas de Rodrigo Reis. Amigo, devo inteiramente a ti a conclusão desse mestrado.

A Alexandra Rutowitsch Rodrigues, que abriu todas as portas e me botou para dentro da família Leal da Silveira. Gracias, amiga. Isso só existe por tua causa.

A toda a família Leal da Silveira. Foram extremamente generosos, abriram suas casas e seus corações e derramaram suas nem sempre agradáveis lembranças.

A Daniel e Murilo, que acompanharam toda a agonia de pensar em desistir, decidir retomar, e aguardar ser aceita de volta — e comemoraram comigo cada pequena vitória. E a Juli, que através do Murilo foi minha *personal* consultora sobre o mundo acadêmico.

A doutora Teresa Sacchet, que se indignou quando eu falei que estava pensando em desistir e passou a meia hora seguinte me dando sermão.

A minha prima Mariana Bertol Leal, que também foi mestranda da FSP e me mostrou que eu podia.

A minha orientadora Betzabeth Slater Villar, que aceitou e acolheu uma pessoa sem passado acadêmico e teve a maior paciência do mundo com meus acontecidos.

As professoras e professores do programa e as secretárias do curso, Cidinha e Alessandra, que tanto me ajudaram.

As minhas colegas de disciplinas e do grupo Sustentarea (uma vida de saudar a mandioca!). Elas me fizeram companhia nos dois anos de aulas e atividades online durante a pandemia da Covid-19 e o isolamento. Foi duro fazer um mestrado totalmente remoto, mas a gente segurou na mão umas das outras e foi.

Aos professores e professoras com quem estudei agroecologia, permacultura, agrofloresta, questão agrária. A galera das hortas comunitárias de São Paulo e da permacultura popular periférica. Meus amigos com quem plantei, podei, nutri, colhi, e celebrei depois dos mutirões.

Toda a galera (e o pensamento) do MST, movimento que foi sempre minha grande inspiração. Especialmente dona Hilda, que nos acolheu sempre com amor no Assentamento Sepé Tiaraju.

As minhas amigas, conhecidas, e *influencers* que falam sobre comida e veganismo popular, com quem aprendi tanto.

A todo mundo que foi minha aluna na época em que eu dava cursos, oficinas e workshops sobre agroecologia. Aprendi muito com vocês.

As profissionais de saúde que me acompanham: a médica Maria Fernanda Cavinatto e a psicanalista Ana Lúcia Moutinho (se estou minimamente inteira e funcional, é graças a ela).

A meu pai e minha mãe, que me trouxeram à vida e me ofertaram todas as muitas condições que eu tive de poder sempre fazer o que me dava na telha.

A todas as pessoas que nem por um segundo pensaram que eu ia desistir. Eu duvidei de vocês, mas no fim estavam certas. Vocês acreditam em mim mais do que eu.

E também a todas aquelas que me disseram que eu podia desistir. Que desistir é ok. Era o que eu precisava ouvir no momento em que eu tinha certeza que não ia conseguir continuar.

Eu queria desistir em paz, mas não me deixaram.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.

LEAL, A. N. **A transição alimentar de uma família açoriana em Santa Catarina.** 2023. Dissertação - Faculdade de Saúde Pública da USP, São Paulo, 2023.

RESUMO:

Introdução: As transformações nos hábitos de consumo e alimentares no Brasil a partir da segunda metade do século XX foram significativas. Grupos populacionais deixaram de consumir alimentos tradicionais e passaram a adotar produtos industrializados, resultando no abandono de práticas agrícolas de subsistência nas áreas rurais e periurbanas. A modernidade, caracterizada pela industrialização, urbanização e êxodo rural, impactou os padrões de alimentação. As mudanças acarretaram a perda da tradição alimentar baseada em alimentos frescos, locais e sazonais, e a substituição de práticas agroecológicas por métodos de agricultura intensiva. No litoral brasileiro, a introdução do turismo e a abertura das fronteiras territoriais levaram a globalização para comunidades tradicionais. O estudo proposto se concentra na história da transformação dos hábitos alimentares de uma família na Guarda do Embaú, litoral de Santa Catarina, a partir da introdução do turismo na região. **Objetivos:** contar a história da transição alimentar da família Leal da Silveira e entender como a chegada do turismo impactou os hábitos de consumo e cultivo na comunidade. **Métodos:** Estudo de caso através da Pesquisa Qualitativa Genérica, com aportes da etnografia, tendo como instrumento de campo entrevistas em profundidade semi-estruturadas. **Resultados:** A entrada do turismo na comunidade proporcionou oportunidades de trabalho remunerado e opções de comércios de alimentos, o que fez com que a família abandonasse o auto cultivo de alimentos e adotasse a alimentação moderna. **Conclusão:** O que comemos é determinado por uma série de fatores, a maioria deles alheios a nós. No caso da família, não houve um momento de decisão: o que houve foram as contingências da vida. A alimentação mudou porque a vida mudou, em uma escala global e massiva que acabou com fronteiras locais.

Descritores: Transição alimentar, Sistemas alimentares, Agroecologia, Modernidade alimentar

LEAL, A. N. **The dietary transition of an Azorean family in Santa Catarina.** 2023. Dissertação - Faculdade de Saúde Pública da USP, São Paulo, 2023.

ABSTRACT:

Introduction: Transformations in consumption and eating habits in Brazil from the second half of the twentieth century were significant. Population groups stopped consuming traditional foods and started to adopt industrialized products, resulting in the abandonment of subsistence agricultural practices in rural and peri-urban areas. Modernity, characterized by industrialization, urbanization and rural exodus, has impacted food patterns. The changes led to the loss of the food tradition based on fresh, local and seasonal foods, and the replacement of agroecological practices by intensive farming methods. On the Brazilian coast, the introduction of tourism and the opening of territorial borders led to globalization for traditional communities. The proposed study focuses on the history of the transformation of the eating habits of a family in Guarda do Embaú, on the coast of Santa Catarina, since the introduction of tourism in the region. **Objectives:** to tell the story of the food transition of the Leal da Silveira family and understand how the arrival of tourism impacted consumption and cultivation habits in the community. **Methods:** Case study through Generic Qualitative Research, with contributions from ethnography, using semi-structured in-depth interviews as a field instrument. **Results:** The arrival of tourism in the community provided opportunities for paid work, which led the family to abandon self-growing and adopt modern food. **Conclusion:** The entry of tourism in the community provided opportunities for paid work and options for food stores, which made the family abandon self-growing food and adopt modern food. What we eat is determined by a number of factors, most of them outside our control. In the case of the family, there wasn't a moment of decision: What happened were the contingencies of life. Food has changed because life has changed, on a massive global scale that does away with local borders.

Keywords: Food transition, Food systems, Agroecology, Food modernity

Índice

1. Introdução.....	13
2. Objetivos.....	16
3. Metodologia.....	17
4. Justificativa.....	19
5. Meu envolvimento com tudo isso.....	24
6. Descrição do território e sua população.....	26
7. A família Leal da Silveira da Guarda do Embaú.....	33
7.1 Apresentação da família.....	33
7.2 Onde e como viviam - memórias do território.....	35
7.3. Hábitos alimentares.....	42
7.4 As refeições.....	45
7.5 Agricultura.....	50
7.6 Práticas de agricultura.....	52
8. Agroecológico de nascença?.....	57
9. Quando tudo começou a mudar.....	59
9.1 O fim da roça e do engenho.....	61
9.2 Os homens: os caminhos tomados.....	63
9.3 As mulheres: os caminhos tomados.....	64
10. Determinantes da transição alimentar.....	65
10.1 A primeira transição: a comida comprada, ou a que era oferecida.....	66
10.2 Alimentação atual: comida orgânica, "natural" e "fit".....	67
11. A retomada do plantio.....	70
12. População tradicional.....	73
13. Riqueza x pobreza.....	75
14. Transição alimentar e modernidade.....	78
15.1 Pequenos proprietários.....	84
15.2 A realidade medi(a)da pelo mercado.....	85
15. Conclusão.....	90
16. Referências.....	91
17. Anexos.....	100
Currículo Lattes orientadora.....	104
Currículo Lattes aluna.....	105

Lista de tabelas

Tabela 1: Comparação entre a alimentação de antes, primeira transição, alimentação atual.....	69
--	----

Lista de figuras

- Figura 1:** Árvore genealógica da família.....33
- Figura 2:** A escola em que os irmãos estudaram. Arquivo da família.....42
- Figura 3:** Taiá. Oferecido durante a entrevista com Jair. Foto da autora.....45
- Figura 4:** Estágios da transição nutricional. Popkin (2002). Traduzido pela autora

Siglas utilizadas

NSA - Nutrition Sensitive Agriculture

POF - Pesquisa de Orçamentos Familiares

SAM - Sistema Alimentar Moderno

SAN - Segurança Alimentar e Nutricional

VIGITEL - Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico

1. Introdução

As transformações ocorridas nos hábitos de consumo das populações no Brasil a partir da segunda metade do século XX foram profundas. Isso se refletiu nos hábitos alimentares de certos grupos, que foram deixando de consumir produtos *in natura* e preparações culinárias relacionadas à alimentação tradicional às quais eram acostumados. Nas populações rurais e periurbanas, essa transição é marcada também pelo abandono de práticas agrícolas de subsistência, como as hortas domésticas e as roças de culturas como mandioca, feijão, milho.

Este marco temporal é definido pela aceleração da modernidade no Brasil, que veio acompanhada pela industrialização, urbanização e êxodo rural. Adotarei aqui os descritivos temporais — tradição, modernidade e modernidade tardia ou contemporaneidade — que, como apontou Azevedo (2014), apesar de serem utilizados por diversos autores, não são consensuais em termos de data inicial e nem possuem características homogêneas. Estes marcadores seriam, segundo a autora, “divisórias imaginárias sutis utilizadas por uma perspectiva histórica porosa que não ousa delimitar início e fim”. Aqui estamos situando as transformações no consumo e cultura alimentar no âmbito da modernidade, que é definida por Azevedo como “marcada pela superioridade da razão e pela crença no progresso, em detrimento de sociedades altamente influenciadas pela religião, pela cultura local e pelo parentesco que definiam a tradição”¹.

O conceito de modernidade alimentar, de acordo com Fonseca et al (2011), “sintetiza e representa os impactos que a alimentação tem sofrido em função das transformações sociais, econômicas e culturais ocorridas na sociedade contemporânea”². Com a industrialização, novos produtos se tornam disponíveis para populações que produzem seus próprios artefatos e alimentos. O comensal moderno, afirmam os autores, “está familiarizado com a produção industrial e tem apreciado sua regularidade e comodidade de uso”. O alimento industrializado traz também um status de modernidade³. As mulheres conquistam o mercado de trabalho e precisam de praticidade. O apelo ao consumo é uma das marcas da modernidade. Na medida em que o comércio vai abrindo espaços, a publicidade

¹ AZEVEDO (2014)

² FONSECA et al. (2011)

³ Idem

alardeia necessidades crescentes⁴. O alimento se torna símbolo de modernidade e prosperidade.

O tradicional em termos de alimentação era o que hoje consideramos saudável e sustentável. De acordo com Azevedo (2014), "a alimentação tinha por base alimentos locais, sazonais, frescos e pouco processados, devido ao próprio perfil dos sistemas agroalimentares tradicionais". As práticas agrícolas tinham atributos que hoje relacionamos à agroecologia⁵: alimentos produzidos localmente, de acordo com a sazonalidade e de maneira ecológica, isto é, alinhada com ciclos naturais, com práticas de manejo orgânicas (como adubação natural, cobertura de solo, policultivo), de acordo com a cultura alimentar e conhecimentos ancestrais. Foi a Revolução Verde⁶ que trouxe as sementes transgênicas, os fertilizantes químicos, os agrotóxicos, as máquinas que substituíram os camponeses⁷, implementando um tipo de agricultura que não é, de acordo com Maluf et al (2015), *nutrition-sensitive*⁸. Para que se adote o que os autores chamam de NSA (*Nutrition Sensitive Agriculture*) é necessária uma mudança no paradigma do que é e como é praticada a agricultura.

Em 1996, a Via Campesina cunhou o conceito de Soberania Alimentar na Cumbre Mundial de la Alimentación. A soberania alimentar fala sobre “o direito dos povos, de seus países ou Estados de definir sua política agrária e alimentar”⁹, e é considerada como “um marco político para gerar uma nova cadeia agroalimentar que prioriza a saúde do planeta, e a nutrição de seus habitantes¹⁰”. A soberania alimentar surge como contraposição ao sistema alimentar forjado pela agricultura de larga escala e as redes de produção e comercialização que a acompanham. Arthur (2012) enfatiza que a soberania alimentar não pode prescindir da “participação pública, reforma agrária, promoção dos direitos de propriedade para a população local, acesso por pequenos agricultores aos mercados locais e regionais” — o que coloca produtores e consumidores no centro do processo de tomada de decisão

⁴ A publicidade utiliza uma série de recursos que permitem transferir para os alimentos informações subliminares, reconhecidas no subconsciente e que são associadas ao desejo de querer ser dos consumidores (ibidem).

⁵ Many aspects of what is now referred to as agroecology have been occurring for millennia in traditional and indigenous communities (ANDERSON et al, 2019).

⁶ A Revolução Verde – impulsionada após a Segunda Guerra Mundial - está fundamentada na melhoria dos índices de produtividade agrícola, substituindo os moldes de produção tradicional por um conjunto de técnicas, que incluem variedades vegetais melhoradas geneticamente, exigência de fertilizantes químicos, agrotóxicos com maior potencial biocida, moto mecanização e sistemas de irrigação – o conhecido “pacote tecnológico” que prioriza o cultivo em larga escala, utilizando a monocultura (EHLERS, 1999).

⁷ SALVADOR (2016)

⁸ MALUF et al (2015)

⁹ Disponível em < <https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/>>. Último acesso em 23/05/2023.

¹⁰ SALVADOR (2016)

sobre questões alimentares¹¹. Anderson et al (2019) ressalta que movimentos sociais, cientistas e governos estão vinculando a agroecologia à noção de soberania alimentar. “Nessa visão, a agroecologia só será possível quando baseada no direito à alimentação, nos direitos dos camponeses, comedores e produtores de alimentos, suas culturas e seu controle sobre as práticas e políticas alimentares”¹².

A modernidade forjou seu sistema alimentar, que foi desde então empurrado goela abaixo dos povos que queriam ser modernos — e que até hoje o engolem com satisfação.

Uma estrada pode ser o símbolo da globalização levando a modernidade para dentro de uma comunidade até então tradicional. Através da abertura das fronteiras territoriais, sendo o turismo uma das formas disso acontecer, entram pessoas, produtos, necessidades que modificam os seres e fazeres. Pela estrada entram turistas, entra o pão de trigo, entram os supermercados; entram os hábitos do pessoal da cidade, entram relações marcadas pela mercantilização, entra o sistema alimentar dos modernos — e saem hábitos tradicionais que durante décadas garantiram a segurança alimentar e nutricional de um povo, e que eram inerentemente agroecológicos e soberanos. Entra dinheiro, certamente. Mas a qual custo?

Este estudo se propõe a contar a história da transformação nos hábitos alimentares de uma família, a partir das mudanças ocorridas no território com a introdução do turismo, na segunda metade do século XX. O território é a Guarda do Embaú, no litoral de Santa Catarina. Estudaremos a família de Maria Leal da Silveira, que faleceu aos 88 anos em novembro de 2020. O contexto histórico e geográfico deste povoado fornece uma boa oportunidade para observar e entender esta transição — por ter acontecido tão recentemente, o que faz com que seja possível acessar memórias ainda frescas. A partir de entrevistas com os filhos e filhas de Maria, pretendo contar a história da chegada da modernidade no povoado, e os ajustes nos hábitos alimentares e de cultivo que foram acontecendo.

¹¹ ARTHUR (2012)

¹² ANDERSON et al (2019)

2. Objetivos

Geral:

- Identificar a mudança nos hábitos alimentares e práticas de agricultura acontecidas em uma família a partir da entrada do turismo na vila da Guarda do Embaú, em Palhoça, Santa Catarina.

Específicos:

- Conhecer a história da chegada, fixação, trabalho e modos de vida da população no lugar; como era a agricultura praticada; quais eram os itens alimentícios cultivados, beneficiados e consumidos, e como eram os hábitos alimentares;
- Contar a história da transição alimentar, situar e contextualizar temporalmente, culturalmente, socialmente, e investigar os motivadores.

3. Metodologia

Este trabalho é um Estudo de Caso ao qual cheguei através da Pesquisa Qualitativa Genérica¹³ — cujo objetivo é entender como pessoas interpretam, constroem e dão sentido ao mundo e suas experiências¹⁴.

As atividades de campo foram grandemente inspiradas pela etnografia¹⁵, com entrevistas em profundidade semi-estruturadas¹⁶ com os filhos de dona Maria. Foram realizadas oito entrevistas exploratórias com oito dos nove irmãos vivos, e mais conversas complementares. Com o nono irmão, que não se mostrou disponível durante o primeiro período de campo, realizei uma entrevista informal complementar, um pouco antes da conclusão da escrita. Para determinar a suficiência do material coletado, me baseei no critério de saturação (reincidência das informações)¹⁷.

As entrevistas tinham como objetivo ouvir as histórias relacionadas ao modo de vida anterior à chegada da estrada (e do turismo) e a transição dos hábitos e alimentação a partir das mudanças ocorridas quando o turismo chegou na localidade. As entrevistas foram gravadas seguindo o protocolo de consentimento, de acordo com a Norma Ética para Ciências Humanas (resolução CNS nº 510/16), que dispõe normas aplicáveis a pesquisas em Ciências Humanas e Sociais cujos procedimentos metodológicos envolvam a utilização de dados diretamente obtidos com os participantes. As entrevistas foram contextuais — isto é, realizadas nas residências ou locais de convivência dessas pessoas.

As narrativas coletadas em campo foram analisadas com triangulação entre conteúdos, para fazer emergir uma história coletiva coerente. A análise procurou qualificar as vivências dos sujeitos e suas percepções sobre o objeto e seus fenômenos¹⁸. A partir disso foram trabalhadas em leitura flutuante¹⁹, técnica que possibilita cruzar as entrevistas e situar os termos, conteúdos, e temas que sejam transversais. Aproximações sucessivas²⁰ proporcionam uma imersão nos dados da pesquisa. As várias leituras possibilitam a análise a partir de uma

¹³ “É a pesquisa qualitativa que não é guiada por posições filosóficas explícitas e estabelecidas na forma de uma metodologia qualitativa conhecida [e estabelecida]. CAELLI et al. (2003)

¹⁴ MERRIAM (1998 e 2002)

¹⁵ MALINOWSKI (1976)

¹⁶ “Sequência de questões estruturadas pelo pesquisador, para explorar as estruturas de relevância dos entrevistados”. MINAYO (2006)

¹⁷ MINAYO (2017)

¹⁸ BARDIN (2011)

¹⁹ Idem.

²⁰ MINAYO (2006)

perspectiva reflexiva, relacionando as falas, temas, conteúdos com o objeto de estudo, ou seja, a transição para o sistema alimentar moderno e seu contexto geográfico, histórico e social.

A análise do conteúdo foi então situada à luz da bibliografia, com o objetivo de localizar a história de transição deste povoado no contexto da modernidade tardia: como a transição da agricultura, modos de vida e dos hábitos alimentares ocorrida na Guarda do Embaú e retratadas na vivência desta família se encaixam e se relacionam com a transição para o sistema alimentar moderno ocorrida no Brasil (e na América Latina) no mesmo período.

4. Justificativa

Ciência se faz com tempo, controvérsia e diálogo. Diferente do que algumas pessoas fazem, usando evidência somente quando ela corrobora com seus sistemas de crenças, a ciência deveria sempre nos proporcionar novas perguntas, colocar em cheque nossos conhecimentos e opiniões.

Dra. Helana Faria, em post no Instagram - setembro 2020

No Brasil, a história das transformações nos modos de vida, a passagem da vida rural para a vida urbana e periurbana, e as consequências disso na alimentação das pessoas foi relatada inúmeras vezes – algumas delas com primazia, como fez Antonio Candido em *Os Parceiros do Rio Bonito*. Por que, então, escrever sobre um acontecimento tão comum?

Me fiz esta pergunta uma porção de vezes durante o ano em que fiquei afastada do mestrado. Para quê? Com qual finalidade?

O tempo passa e as coisas mudam, e não há muita surpresa. Assim como a luz elétrica substituiu o lampião, como a TV tomou o lugar do rádio nas casas das pessoas, e como a comunicação digital matou as cartas que chegavam pelo correio, a vida moderna afasta as pessoas do campo e joga na mesa delas alimentos embalados, pobres em nutrientes, cheios de corantes e conservantes. O que pode haver de novidade nas mudanças nos hábitos alimentares de uma família brasileira no final do século XX que justifique uma dissertação de mestrado? E, mais importante, o que eu poderia fazer para que minha pesquisa e relato não fossem apenas mais uma repetição de uma história antiga?

Essas dúvidas engrossaram o caldo da minha grande dificuldade de conseguir visualizar como eu iria concluir esse curso.

O que aconteceu foi que, depois de tantas certezas derramadas na qualificação, após as primeiras entrevistas eu comecei a achar que não havia um objeto concreto de estudo. O que parecia sólido se esvaiu no campo. Os achados, como veremos no decorrer da escrita, não cabiam nas minhas teorias pré-concebidas.

Deu pane no meu sistema.

É fato que os sistemas alimentares modernos têm consequências negativas para as populações e são responsáveis, de acordo com o relatório Lancet, pela sindemia global de obesidade e desnutrição²¹. O alimento *in natura*²² é abundante e

²¹ SWINBURN et al. (2019)

²² [...] unprocessed (or natural) foods are edible parts of plants (seeds, fruits, leaves, stems, roots) or of animals (muscle, offal, eggs, milk), and also fungi, algae and water, after separation from nature) (MONTEIRO et al., 2016).

bastante disponível no Brasil, país que possui muitas feiras-livres e restaurantes à quilo. A “comida de verdade” — expressão que tem sido utilizada para definir “alimentos in natura e minimamente processados em detrimento de produtos ultraprocessados”²³ — ainda pode ser encontrada mais barata, em certos lugares, do que alguns produtos ultraprocessados. Mas eles estão ganhando cada vez mais espaço nas prateleiras de supermercados e vendinhas de bairros pelo Brasil todo²⁴.

Os produtos comestíveis que hoje em dia compramos no “super” são resultado de um sistema alimentar baseado em cadeias de suprimentos globais, que distribui os mesmos itens, padronizados e encaixotados, praticamente no mundo inteiro, e envolve processos insustentáveis do início ao fim (ESTEVE, 2017). Em sua base está a agricultura de larga escala que ocupa grandes extensões de terra na Amazônia e no Cerrado e faz uso intensivo de sementes geneticamente modificadas e agrotóxicos, dos quais o Brasil é o campeão mundial em consumo, segundo o Dossiê Abrasco. Estes sistemas alimentares, na descrição Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), “operam baseados em monoculturas que fornecem matérias-primas para a produção de alimentos ultraprocessados ou para rações usadas na criação intensiva de animais. Dependem de grandes extensões de terra, do uso intenso de mecanização, do alto consumo de água e de combustíveis, do emprego de fertilizantes químicos, sementes transgênicas, agrotóxicos e antibióticos e, ainda, do transporte por longas distâncias. Completam esses sistemas alimentares grandes redes de distribuição com forte poder de negociação de preços em relação a fornecedores e a consumidores finais”²⁵.

No Brasil, a obesidade cresceu 60% nos últimos 10 anos, de acordo com o Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico de 2016. Hall et al. (2019) apontam que a maior disponibilidade de produtos alimentares ultraprocessados é associada a uma maior prevalência de excesso de peso e obesidade em todas as faixas etárias. Atualmente, apenas um quinto da população brasileira consome majoritariamente comida in natura ou minimamente processada²⁶, segundo um dado da POF – Pesquisa de Orçamentos

²³ Manifesto Comida de Verdade - 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar.

²⁴ Houve aumento significativo da participação de produtos prontos para o consumo (de 23,0% para 27,8% das calorias), graças ao aumento no consumo de produtos ultraprocessados (de 20,8% para 25,4%) entre 2002-2003 e 2008-2009 (MARTINS et al., 2013).

²⁵ Guia Alimentar para a População Brasileira (2014)

²⁶ O consumo médio diário per capita de energia foi de 1.866 kcal, sendo 69,5% proveniente de alimentos in natura ou minimamente processados (incluindo as preparações culinárias feitas com base nesses alimentos), 9,0% de alimentos processados e 21,5% de alimentos ultraprocessados. LOUZADA et al. (2015)

Familiares. Apesar do panorama parecer grave, a situação do Brasil em relação ao consumo de ultraprocessados é considerada, pelos profissionais e acadêmicos da área da saúde e alimentação, possível de ser revertida, principalmente se comparada a países em que as famílias têm quase 100% do consumo alimentício constituído por ultraprocessados.

Um Sistema Alimentar Sustentável é um sistema que garante a Segurança Alimentar e Nutricional de todas as pessoas de tal forma que não coloca em risco as bases econômicas, sociais, e ambientais, e que permite a SAN para as gerações futuras. O sistema alimentar global não garante a SAN, pois não alimenta a todos, não é nutricionalmente adequado, e é insustentável. Para Otero-Rozas et al (2019) esse sistema, além de não ter sido capaz de acabar com a fome das populações, industrializou a agricultura, deslocou pessoas das áreas rurais, poluiu solos e águas, e levou a perda de biodiversidade a uma situação sem precedentes. O sistema alimentar global tem prejudicado enormemente a saúde da Terra, dos animais não-humanos, de biomas, ecossistemas, rios e mares.

A agricultura de larga escala ocupa cerca de 40% da terra do mundo; o gado contribui com cerca de 12% a 19% das emissões de gases do efeito estufa e com grande parte da poluição das águas (REISINGER, 2018). Cerca de 75% das terras agricultáveis do planeta são utilizadas pela pecuária (SOUZA, 2019; FOLEY et al, 2011). Os sistemas que criamos para nos alimentar estão destruindo o planeta do qual dependemos (SWINBURN, 2019). De acordo com o autor, estes sistemas alimentares “geram até 30% das emissões de gases de efeito estufa e consomem 70% de depósitos de água doce; o escoamento agrícola polui os cursos de água, principalmente por uso excessivo de nitrogênio e fósforo; aceleram extinções e perda de biodiversidade com desmatamento, destruição de habitats, drenagem de áreas úmidas e uso excessivo de inseticidas e herbicidas; exauriram 60% das populações de peixe do planeta, e 30% delas estão no processo”. Porém, no paradigma do sistema alimentar global, em que comida é mercadoria, as consequências para a saúde humana e planetária são tratadas como questões secundárias. Corrigir os sistemas alimentares é a ação mais poderosa que temos para reverter esse processo (SWINBURN, 2019).

O Sistema Alimentar Moderno (SAM) e a Soberania Alimentar são mutuamente excludentes. No SAM, as sementes são geneticamente modificadas e, em muitos casos, já vêm com os defensivos e fertilizantes químicos, sem os quais não irão

produzir. No Brasil, muitas das linhas de crédito para agricultura são condicionadas à aderência do produtor ao “pacote tecnológico”. O agricultor perde a autonomia e independência do que vai plantar, e como. Na outra ponta, o consumidor acha que tem muita liberdade de escolha, pois as opções oferecidas parecem ser infinitas. No entanto, só há uma opção: o alimento como mercadoria²⁷. Desaprendemos a reconhecer comida fora da prateleira do mercado, e ficamos à mercê do que nos vende a indústria alimentícia.

Os hábitos alimentares tradicionais, assim como práticas de cultivo e preparação de alimentos, indicam a possibilidade de que o cenário anterior à urbanização e modernização da alimentação era mais sustentável, saudável e justo, e que essas práticas se assemelham bastante ao que hoje chamamos de agroecologia²⁸ — que vem sendo apontada como uma das principais maneiras para fazer a transição para um sistema alimentar sustentável²⁹.

Compreender como uma população saiu deste lugar e adotou o Sistema Alimentar Moderno pode, talvez, nos auxiliar a traçar caminhos de retorno e pensar estratégias, diretrizes, políticas e programas para a implementação, adesão e fomento de um sistema alimentar mais soberano, sustentável, saudável e justo desde a produção até o descarte.

Mas não foi por isso que resolvi voltar a este trabalho, escrever a dissertação e concluir o mestrado.

A vida é muito mais complexa do que pretende nossa vã filosofia (e militância). O que eu descobri na pesquisa de campo de certa maneira desconstrói a ideia, embutida no discurso desta justificativa, de que essa é uma briga entre o bem – o saudável, sustentável, justo – e o mal – o ultraprocessado, insustentável,

²⁷ Apesar das suas claras relações com a cultura local, a religião, o gosto, a tradição, o simbolismo e a identidade, a comida tem sido produzida como uma mercadoria sob as premissas de um sistema e de uma política agroalimentar de caráter global, dominada por corporações agroalimentares transnacionais, o que envolve uma forma legitimada de agrobiopoder e de ameaça à soberania alimentar, além de impactos culturais e socioambientais significativos (AZEVEDO, 2017).

²⁸ A descrição de Salvador (2016) poderia muito bem ser aplicada ao Brasil, por sua semelhança: “En Venezuela la agroecología ha estado siempre presente, desde la perspectiva de una producción de alimentos con mínimo impacto sobre los ciclos naturales y adaptada a los ecosistemas; y ha contado con importantes aportes de las culturas indígenas, así como de la influencia africana y europea durante el período colonial”.

²⁹ The current globalized and capitalist agri-food system has industrialized agriculture, displaced people from rural areas, polluted soils and water bodies, pushed the loss of biodiversity to an unprecedented situation, and still failed to end hunger [3,4]. This progressive intensification negatively impacts on agricultural landscapes and key ecological processes and ecosystem services [5], increasing agroecosystems’ vulnerability and generating ecosystem disservices [6]. Agroecology is a scientific discipline, a set of practices, and a socio-political movement that respond to those impacts [7]. It applies ecological concepts in the sustainable management of agri-food systems [8,9]: agroecology mimics natural processes in order to minimize external inputs and help foster regenerative ways of producing food with nature, while generating social, cultural, and economic richness under sustainability principles [10]. As a socio-ecological approach, agroecology requires holistic and interdisciplinary views to analyze the complex relationships that are generated between ecological functioning, human wellbeing, innovative socio-technical innovations, governance models, and land-use policies. Overall, agroecology has a transformative character that implies the redesign of the entire agri-food system [11] (OTERO-ROZAS et al, 2019).

neo-liberal. Ideia essa que quase desconsidera os sujeitos, colocando-os como meras vítimas do sistema. Não é tão simples. A vida é cheia de zonas cinzentas.

Independente de haver ou não uma tese contra o sistema alimentar moderno e quem lucra com ele, de haver ou não sugestões de soluções (não há), tenho uma história para contar. Uma história de pessoas que se moveram em busca de uma vida melhor. E, neste processo, deixaram para trás coisas boas como uma alimentação rica, soberana, não processada. E também coisas ruins, como a luta diária para conseguir botar comida no prato e o tremendo esforço físico necessário para produzir toda a sua alimentação – o que levou boa parte dos membros da família, especialmente as mulheres, a abandonar a escola depois da quarta série.

Muitas vezes, não se trata apenas do desejo dos sujeitos. As transições alimentares marcadas pela modernidade, como veremos neste estudo de caso, talvez sejam regidas menos por motivadores conscientes e mais pelas necessidades e contingências de um mundo em transformação. Neste caso, também de uma família em transformação.

Mais do que um acontecimento comum, é a história de pessoas específicas, iguais a nenhuma outra. E por isso resolvi contá-la.

5. Meu envolvimento com tudo isso

Frequento a Guarda do Embaú desde mais ou menos 1985. Primeiro, quando morava em Florianópolis e ia com os amigos surfistas pegar as boas ondas do local. Depois, comecei a alugar casas para passar as temporadas de verão com minha família. No verão de 1996 criei o Jornal da Guarda, uma folha A5 frente e verso que saía todos os sábados com notícias locais (eu era jornalista na época). O jornal era bancado por anúncios dos comércios e teve sete edições entre os meses de janeiro e fevereiro. No final desta temporada, comprei um terreno. Construí minha casa em 2002. Morei lá durante quase dois anos e voltei para São Paulo, pois não consegui trabalho em Santa Catarina.

Frequentei a casa durante feriados e temporadas de verão por quase duas décadas. No início da pandemia, em março de 2020, eu estava no primeiro semestre do mestrado e as aulas passaram a ser online. Decidi não ficar em São Paulo durante o isolamento e mudei para a Guarda com meus seis animais de estimação.

Quem construiu minha casa foram dois de meus entrevistados, Adriano e Jaci. Alguns anos antes, Adriano havia se casado com minha amiga Alexandra, uma carioca que conheceu a Guarda por influência minha (eles tiveram duas filhas, administram negócios de sucesso na área do turismo, e vivem na Guarda até hoje). Durante muitos anos contratei uma das irmãs, Angela, para fazer faxina e lavar as roupas da casa. Ela ainda trabalha como diarista para a minha tia Maria do Horto, que mora na Guarda há vinte anos.

Ao longo de todo este tempo, não cheguei a desenvolver relações muito próximas com pessoas locais. Na juventude, quando eu morava em Florianópolis e depois em Porto Alegre, os locais da Guarda pareciam muito distintos de mim culturalmente. Era uma época em que ainda havia pouco turismo e os habitantes conservavam seu modo de vida tradicional. Para uma garota de 20 anos era difícil de entender e impossível de se identificar. Mais tarde, acabei me aproximando da família Leal da Silveira através da Alexandra.

Quando me dispus a realizar este estudo de caso, Alexandra e Adriano abriram para mim o acesso aos outros irmãos. Alexandra me ajudou a fazer os primeiros contatos e a explicar o que eu estava fazendo. Foi também através de Alexandra que, em 2019, eu gravei o vídeo que deu origem a este estudo, intitulado *O que*

*você comia no café da manhã antes da estrada chegar?*³⁰. Neste vídeo entrevistei, além de dona Maria (sogra de Alexandra e a matriarca da família retratada neste estudo, na época com 87 anos), os vizinhos de Alexandra e Adriano: dona Feliciano (86 anos) e seu Ari (100 anos).

³⁰ <https://www.youtube.com/watch?v=KKvLkbgRaol>

6. Descrição do território e sua população

O Estuário do Rio da Madre, “formado pela Lagoa do Ribeirão e por um sistema de rios meandantes, como o Rio Paulo Lopes e o Rio da Lagoa [...] abrange lagoas, banhados, praias, dunas, rios e costões rochosos que abrigam expressiva biodiversidade, tanto de fauna quanto da flora aquática e terrestre. Essa riqueza é protegida por três Unidades de Conservação: o Parque Estadual da Serra do Tabuleiro (criado em 1975), a Área de Proteção Ambiental do Entorno Costeiro, e a Área de Proteção Ambiental da Baleia Franca”³¹. O Rio da Madre é o principal rio da bacia hidrográfica, e é “na paradisíaca Praia da Guarda do Embaú que observamos o espetáculo da interação entre os ecossistemas terrestres e marinhos”³².

Diante do contrastante cenário regional e municipal assim caracterizado, torna-se importante ressaltar a configuração peculiar da bacia hidrográfica em estudo, cuja área total de 365 km², corresponde 25% do município de Palhoça e 60% do município de Paulo Lopes. A população herdeira de um expressivo patrimônio cultural da colonização açoriana é estimada em aproximadamente 14.300 habitantes (SANTOS, 2010). A área é ocupada também por uma comunidade quilombola e no seu entorno habitam duas reservas indígenas da etnia Tupi-Guarani. Abriga a sede do município de Paulo Lopes e, no tocante às atividades econômicas desenvolvidas, destacam-se na paisagem a rizicultura irrigada, a agropecuária familiar, a mineração de areia, a silvicultura, a pesca artesanal e o turismo sazonal. A praia da Guarda do Embaú, conhecida por sua beleza paradisíaca e condições específicas para prática do surf, localiza-se na foz do Rio da Madre³³.

A Guarda do Embaú faz parte do distrito de Enseada do Brito e está localizada na região da Baixada do Massiambu, no sul do município de Palhoça. A cerca de 50 quilômetros ao sul da capital do estado, Florianópolis, é acessada através da BR-101. A Guarda do Embaú tem duas praias, sendo que a principal delas é, desde 2016, Reserva Mundial de Surf (a primeira do Brasil)³⁴. Com uma população historicamente baseada na pesca artesanal e na agricultura de subsistência, atualmente a Guarda tem sua economia voltada para o turismo, com comércios, restaurantes, pousadas, casas de aluguel e demais estabelecimentos que atendem aos milhares de visitantes que a vila recebe no verão. A população fixa, composta por menos de mil pessoas³⁵, que durante muito tempo foi formada majoritariamente

³¹ MOREIRA DE SÁ (2019)

³² Idem

³³ PRUDÊNCIO (2012)

³⁴ O título é concedido pelo Conselho Visional das Reservas Mundiais de Surf (World Surfing Reserve - WSR) e a Save the Waves Coalition, com sede na Califórnia. O programa da Save the Waves Coalition existe desde 2009 e tem como parceiros a International Surfing Association (ISA), a National Surfing Reserves Australia (NSR) e o Center for Responsible Travel (CREST), de Stanford (USA).

³⁵ De acordo com estimativas dos entrevistados.

por descendentes das famílias açorianas que ali se estabeleceram por volta do século 18, ao longo das últimas décadas foi sendo aumentada por pessoas oriundas de outras cidades buscando qualidade de vida e atraídas pelas belezas naturais, proximidade com a natureza, e as boas ondas propícias para o *surf* (ou por oportunidades de trabalho que surgem com o aumento da população e do turismo). É especialmente perceptível um aumento na quantidade de moradores desde a pandemia de Covid 19 e o advento do trabalho remoto.

O turismo de verão é atualmente a principal fonte de renda da comunidade, que durante a temporada se dedica ao trabalho em pousadas, restaurantes, lojas e outros serviços que visam atender a demanda turística. No período de baixa temporada a comunidade busca por alternativas como a pesca artesanal, construção civil, artesanato (praticado principalmente pelas mulheres) e no comércio local que permanece aberto. Ou ainda, buscam por trabalho nos centros urbanos mais próximos da localidade, como Palhoça, São José e Florianópolis³⁶.

Ao lado da Guarda do Embaú está localizada a praia da Pinheira, maior e mais desenvolvida. Cerca de dois quilômetros separam o centro de uma vila do centro da outra. Ainda que os moradores antigos façam uma distinção, como se fossem localidades muito diferentes (diz-se, por exemplo, que a Pinheira era um lugar de pesca, enquanto a Guarda era de agricultura), para a finalidade do nosso estudo consideraremos as duas vilas como pertencentes ao mesmo território.

É provável que a região fosse habitada pelos Tupi Guarani antes da chegada do imigrante português.

Os vestígios dos povos Tupiguarani encontram-se desde as Missões e o rio da Prata, ao sul, até o Nordeste, com algumas ocorrências ainda mal conhecidas no sul da Amazônia. A leste, ocupam toda a faixa litorânea, desde o Rio Grande do Sul até o Maranhão. A oeste, aparecem (no rio da Prata) no Paraguai e nas terras baixas da Bolívia. Evitam as terras inundáveis do Pantanal e marcam sua presença discretamente nos cerrados do Brasil central. De fato, ocuparam de preferência as regiões de floresta tropical e subtropical. É alta a densidade de sítios ao longo da faixa de Mata Atlântica e ao longo dos rios da bacia do Prata.³⁷

De acordo com MURIALDO (1999), aos Tupi Guarani sucederam "as famílias com origem portuguesa provenientes de S.Vicente, Ilha Grande, São Sebastião de Santos e de outras vilas de São Paulo, açorianos e espanhóis, que ocuparam primeiramente a região costeira".

³⁶ BACCI (2015)

³⁷ PROUS (2006)

A Prefeitura de Palhoça informa que "os primeiros colonizadores a chegarem em Palhoça foram os portugueses, que estabeleceram-se na Enseada de Brito e de lá espalharam-se pelas redondezas. Após vieram os açorianos e madeirenses, chegando as primeiras famílias na Ilha de Santa Catarina em fevereiro de 1747"³⁸.

Na orla marítima do Atlântico Sul brasileiro, marcada pela presença de amplas extensões de terras a serem ainda ocupadas, registra-se, a partir de meados do século XVIII, uma segunda fase na colonização. Ela resultou da imigração de núcleos oriundos de Portugal e, mais precisamente, das ilhas dos Açores e Madeira. Uma das prioridades da Capitania de Santa Catarina, criada em 1738, era trazer moradores que desenvolvessem uma economia voltada para o abastecimento das tropas. Assim, em 1748 desembarcaram no litoral catarinense 6.372 açorianos, que encontraram camponeses vivendo em minifúndios, numa economia baseada na agricultura, e passaram a reproduzir esse modo de vida³⁹.

Não foram encontradas informações precisas de como nem quando a Guarda do Embaú e a Pinheira começaram a ser ocupadas. Os moradores entrevistados não têm registros sobre a vida de seus antepassados. Há indícios, segundo Bacci (2015), de que "as primeiras famílias que fixaram residência na Guarda do Embaú teriam vindo do município de Paulo Lopes, local onde já estava estabelecido um povoado de imigrantes açorianos. Estas famílias mudaram-se para a localidade em busca de terras para o plantio, por este ser um local considerado de excelente pesca e por terem recebido as terras de suas famílias".

A praia da Pinheira era parte do Campo de Araçatuba, área comunal estabelecida em 1728⁴⁰ que servia de descanso e abastecimento de tropeiros que se dirigiam da região produtora para os centros de abate e comercialização (MURIALDO, 1999). De acordo com a autora, apesar do trabalho das Câmaras Municipais do Desterro (atual Florianópolis) e de São José para manutenção da área como bem comunitário, esta foi aos poucos sendo invadida por famílias que se dedicavam ao cultivo de mandioca e criação de gado⁴¹.

Durante muito tempo, a população da região viveu da pesca, da agricultura, dos engenhos de mandioca e de pequenos trabalhos manuais, como a confecção de esteiras de taboa.

O sistema socioeconômico baseou-se na policultura familiar, combinada com a pesca artesanal, o extrativismo vegetal, o artesanato utilitário e a criação extensiva

³⁸ Disponível em <<https://palhoca.atende.net/#!/tipo/pagina/valor/26>>. Último acesso em 23/05/2023.

³⁹ SANTOS (2004)

⁴⁰ Cedido à Santa Catarina pela monarquia através da Provisão Régia de 24 de março de 1728 - Documento preservado pelo Instituto Histórico Geográfico Brasileiro - Rio de Janeiro, Seção de Manuscritos.

⁴¹ Ofício da Câmara Municipal de São José de 24 de julho de 1843 - Arquivo Público de Santa Catarina.

de gado em pastos comunais. Essa integração de atividades produtivas caracterizou - até o início da década de 1970 - as estratégias de sobrevivência das comunidades locais. Quase todos os produtos consumidos na região eram produzidos pelos grupos familiares, ou seja, era no cerne da estrutura da família que o trabalho se organizava⁴².

Segundo Vieira (2007) o estilo de ocupação adotado favoreceu a formação de um tecido social coesivo, cujas comunidades, relativamente homogêneas do ponto de vista da organização sociocultural, compartilharam uma história e uma ética do trabalho marcada pela valorização da autonomia local, pelo negócio familiar e pelas relações de ajuda mútua. Por sua vez, Campos (1991) comenta que esses descendentes de açorianos desenvolveram no litoral catarinense um importante sistema socioeconômico. No contexto de uma estrutura agrária de subsistência, baseada na pequena propriedade, destacaram-se no cultivo da mandioca (cujo processamento na forma de farinha acabou se constituindo como um produto de exportação), na produção de pescado, óleo de baleia, melado, aguardente, feijão, milho, arroz e algodão⁴³.

O ambiente e hábitos alimentares e de cultivo permaneceram inalterados na região provavelmente por bastante tempo. A população, formada por alguns poucos grupos familiares, não dispunha de eletricidade nem de serviços de saúde. Os acessos eram feitos através de carros de boi. Na década de 50, as intervenções humanas começaram a modificar tanto a paisagem quanto os comportamentos. Em 1958 foi implementado um loteamento na praia da Pinheira, para o qual foram construídos acessos através de estradas vicinais à Rodovia SC 433, o que desencadeou o desenvolvimento e valorização da área (MURIALDO, 1999). O loteamento foi, segundo Machado (2014), um dos motivos do enfraquecimento da agricultura na região.

A partir da década de 1950, a construção de estradas, a urbanização, a chegada do turismo e da especulação imobiliária e posteriormente, a implantação de áreas protegidas restritivas tiveram impactos importantes nas comunidades tradicionais tanto caiçaras como açorianas [...]. A modernização da pesca no final dos anos 60 e posteriormente a implantação de infra-estruturas turísticas [geraram] implicações negativas sobre seus modos de vida e sobre os ecossistemas de que dependiam para sua sobrevivência⁴⁴.

Na década de 70, o acesso às praias do litoral catarinense foi facilitado pela finalização de trechos da BR-101 em Santa Catarina. A estrada, de acordo com Prudêncio (2012), fomentou a dinâmica da *litoralização*: "Com essa infraestrutura viária, as atividades turística, industrial, comercial e o setor da construção civil foram

⁴² PRUDÊNCIO (2012)

⁴³ PRUDÊNCIO (2012)

⁴⁴ DIEGUES (2005) in PRUDÊNCIO (2012)

potencializados na zona costeira catarinense, atraindo tanto a migração rural dos municípios vizinhos e do interior de Santa Catarina quanto à migração urbana interestadual. Este fato acentuou progressivamente a especulação fundiária e imobiliária".

Nesta época, as ondas propícias para o *surf* da Guarda do Embaú foram descobertas pelos surfistas que vinham principalmente do sudeste do país, especialmente São Paulo e Rio de Janeiro, onde o esporte era mais desenvolvido, mas também do Rio Grande do Sul, devido à proximidade e superioridade do litoral catarinense em relação ao gaúcho em termos de beleza natural e condições para o *surf*.

Ao que tudo indica, a SC 433, estrada que liga a BR-101 à Guarda do Embaú, foi aberta antes dos anos 50 – mas por muito tempo manteve-se como um estreito caminho de barro. Na década de 80⁴⁵, a SC 433 foi pavimentada. A partir daí iniciou-se uma etapa marcada por transformações mais profundas. Ainda de acordo com Prudêncio (2012), o "sistema socioecológico que caracteriza vários grupos tradicionais do litoral brasileiro começa a sofrer alterações na metade do século XX, quando acelera na escala global o processo de industrialização, urbanização e modernização da agricultura. Nacionalmente esta dinâmica desenvolvimentista refletiu na degradação de territórios rurais, na intensa migração para as cidades, bem como, muitas comunidades passaram a receber migrantes de outras regiões, resultando em processos de hibridismo cultural". Assim, a agricultura de subsistência praticada pelos moradores foi perdendo espaço para ocupações relacionadas ao turismo; os habitantes começaram a vender terrenos e abrir negócios como restaurantes e pousadas.

O desenvolvimento da infra-estrutura iniciou com o surgimento de peixarias, padarias, açougues, armazéns, lojas, colônia de pescadores, que presta até hoje assistência social à classe, e a construção da primeira escola. Com a implantação das rodovias federais e a ascensão do turismo, esse cenário mudou. A atratividade econômica da nova atividade deu origem a um novo ramo de atividades como pousadas, hotéis, restaurantes, bares, boates, oficinas mecânicas, lojas de confecção, de artesanato, papelarias e bancas de jornais e revistas⁴⁶.

Estas mudanças nos jeitos de viver tiveram profundos reflexos nos hábitos alimentares da população. Os itens vegetais da alimentação, que até meados do

⁴⁵ Diele, o filho nascido em 1968, diz que a estrada foi pavimentada em 1984. É o único que arrisca uma data.

⁴⁶ MURIALDO (1999)

século passado eram cultivados ali mesmo (muitas vezes em terras comunais, como no morro que hoje faz parte do Parque Estadual da Serra do Tabuleiro), perderam espaço nas dietas para os derivados do trigo e produtos processados e ultraprocessados, e passaram a ser comprados no comércio que chegava junto com a estrada: as padarias e supermercados. A carne de gado, que era consumida raramente, em datas especiais como o Natal, passou a ser comum nas refeições, assim como os embutidos e derivados de animais como queijos e iogurtes.

Antes da estrada, a alimentação era prioritariamente baseada em pescados, feijão, batata-doce, amendoim e, principalmente, derivados da mandioca — como farinha, rosca, beiju, bijajica, tapioca⁴⁷ — que chegou até os colonizadores portugueses através dos indígenas que habitavam a região (BRAGANHOLLO, 2017). Ninguém comia pão, pois não havia onde comprar o produto e o trigo não estava entre os cultivos tradicionais da região⁴⁸. “Hoje, se não tem pão, os filhos não comem” — disse dona Feliciano da Conceição de Souza, 86 anos, em entrevista jornalística para o canal Herbívora Tube em fevereiro de 2019⁴⁹.

Alguns dos moradores antigos, da época em que todos plantavam e pescavam, ainda têm na memória os tempos em que “a gente era muito pobre” (como descreve dona Maria no vídeo citado acima). Ainda assim — e ainda que às custas de bastante esforço —, tinham tudo que precisavam em termos de alimentação, e a maior parte era gratuita, tirada da terra e do mar. A maioria das famílias descendentes de imigrantes hoje em dia têm mais dinheiro, pois venderam terras, abriram comércios e pousadas, alugam casas no verão. Os pescadores, que em maio, junho e julho se dedicam à pesca da tainha, no verão trabalham como barqueiros, levando turistas para a praia através do rio — a um custo de 5 reais por pessoa, cada trecho (em janeiro de 2021)⁵⁰. Não há mais cultivos comunitários, mas alguns moradores ainda mantêm roças para abastecer seus negócios (por exemplo,

⁴⁷ Na geografia da alimentação brasileira o ‘complexo’ da mandioca, farinhas, gomas, tapioca, polvilhos, constitui uma permanente para 95% dos oitenta milhões nacionais, em todas as direções demográficas. Acompanha o churrasco gaúcho como a caça no Brasil Central e no mundo amazônico. Para o brasileiro do povo ‘comer sem farinha não é comer!’ (CASCUDO, 2011)

⁴⁸ “Eu fui conhecer pão com 15, 16 anos. Fui conhecer margarina, manteiga com 15, 16 anos. Minha mãe não sabia fazer pão. Olha só, eu comia milho cozido, batata-doce, aipim. Quando não era aipim, era batata-doce, às vezes os dois juntos, não precisava fazer pão. Às vezes sobrava, ela não jogava fora, amassava junto com farinha de mandioca, botava ovo, açúcar e era bolo na chapa no fogão à lenha, na folha de bananeira, cortava em tabletes e cada um ganhava o seu quinhãozinho. Que mais? Milho cozido, polenta. Ela não precisava saber fazer pão. Tinha muitos alimentos, meu pai plantava, a minha casa era um supermercado” (BRAGANHOLLO, 2017).

⁴⁹ Disponível em <https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=KKvLkbgRaol>. Acesso em 10.08.2019.

⁵⁰ A agricultura familiar e a pesca artesanal continuam sendo realizadas na área sul de Palhoça, de forma combinada principalmente, com a oferta de serviços sazonais ligados ao turismo de massa. As praias da Pinheira, do Sonho e da Guarda do Embaú são os principais atrativos turísticos do município (PALHOÇA, 2010, in PRUDÊNCIO, 2012).

o milho verde vendido nas barracas da praia no verão) ou para consumo familiar. Como veremos, um dos entrevistados manteve durante alguns anos no período recente uma horta comercial em que produzia alimentos orgânicos. A praia da Pinheira recebe feiras semanais de produtos agroecológicos, abastecidas por agricultores da região de Paulo Lopes (município vizinho).

No rol das transformações dos modos de vida que seguem com o processo de introdução do turismo de massa, as atividades temporárias, como o aluguel de casas para veranistas e a travessia de barco, tornam-se nas duas últimas décadas a principal fonte de renda para as famílias dessa comunidade. E as práticas tradicionais, como a pesca, a pecuária, a agricultura de subsistência e o artesanato, continuam sendo exercidas como forma de manter a identidade cultural e como um complemento de renda⁵¹.

⁵¹ PRUDÊNCIO (2012)

7. A família Leal da Silveira da Guarda do Embaú

Freud ensina que a realidade que é determinante para nós é sempre a realidade psíquica. Ou seja, não é tanto o que acontece o que mais importa, mas muito especialmente como o que acontece nos chega.⁵²

Esta história é contada a partir das memórias dos nove filhos de Maria e Manoel, de seus relatos nas entrevistas e de conversas que tivemos antes e durante a escrita deste trabalho. Não tem a pretensão de ser uma reconstituição histórica, já que é totalmente baseada em recordações. Lembranças, recordações, memórias costumam ser difusas, fluídas, misturadas com afetos – e, por isso, quase nunca convergem (e dificilmente podem ser consideradas "a verdade" sobre alguma coisa). Cada um tem a sua versão sobre um acontecimento; o que aconteceu para um não aconteceu para outros; duas pessoas presentes na mesma ocasião podem ter lembranças muito distintas uma da outra.

Ainda mais quando se tratam de memórias tão antigas quanto a infância.

Penso que essa é a beleza deste trabalho: não é o que foi ao certo, é como as pessoas viveram e sentiram.

Fiz o melhor que pude para costurar as recordações, lembranças e memórias dos filhos de Maria e Manoel de forma a apresentar a história de como essa família veio a ser, se estabeleceu, e se transformou.

7.1 Apresentação da família

Em algum momento da década de 50, provavelmente na primeira metade⁵³, Maria Leal, nascida em 20 de maio de 1932, casou-se com Manoel José da Silveira, nascido em 8 de janeiro de 1934. A família de Maria era da Guarda do Embaú, a de José, da Pinheira. Naquele tempo estas duas localidades, separadas por apenas dois quilômetros, eram tratadas como lugares muito distantes e diferentes. O casal viveu inicialmente na Pinheira. Lá nasceram os quatro primeiros filhos: duas meninas gêmeas que morreram ainda bebês, José Manoel da Silveira, o Zezinho (nascimento circa 1955, data incerta), e Inácia Maria da Silveira (1957). Em seguida a família mudou para a Guarda, em uma casa na entrada da vila. E os filhos continuaram chegando: Jaci Manoel da Silveira (1959), Jair Manoel da Silveira

⁵² SUY (2022)

⁵³ Ninguém da família sabe o ano exato

(1960), Nair Maria da Silveira Souza (1962), Neuzi Maria da Silveira (1963), Angela Maria da Silveira Leal (1965), Nadir Maria da Silveira Bernardo (1968), Manoel da Silveira, o "Diele" (1971), e Adriano da Silveira (1976). Alguns meses após o nascimento de Adriano, Zezinho, o primogênito, morreu aos 21 anos (em um acidente com a rede elétrica). Então a família mudou-se para o centrinho da vila, no terreno onde residia o pai de Maria e onde ficava o engenho de farinha. Maria queria cuidar do pai, que estava velhinho.

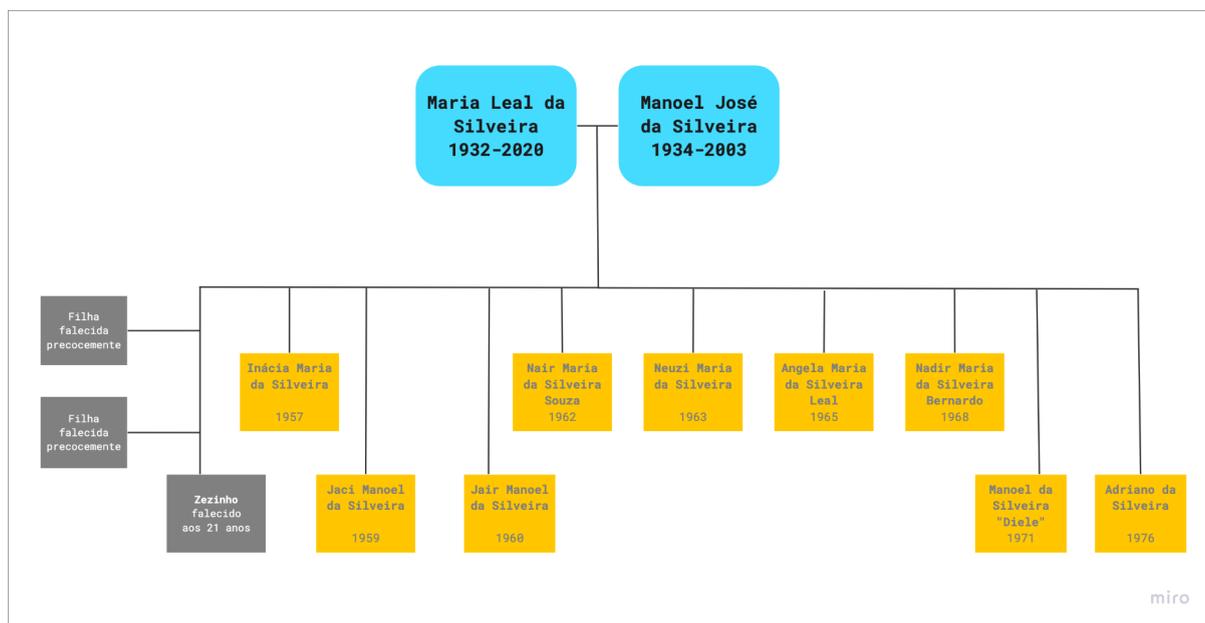


Figura 1: Árvore genealógica da família

7.2 Onde e como viviam - memórias do território

Aqui não tinha como conseguir recursos financeiros. Tinha que sair daqui. A gente lembra muito de o "jovem" sair daqui pra ir pra outro lugar pra poder conseguir alguma coisa. Pra trabalhar. [aqui] Ou era pescar ou era ir pra roça, plantar. Não tinha outra fonte de renda. As coisas vieram mudando a partir do final dos anos 70, começo dos anos 80. Foi a chegada do turismo pra nossa localidade, devido a onda, ao surf.

Adriano

Os filhos não têm nem memória, nem registros – e também não parecem ter muita curiosidade – de como os antepassados chegaram na Guarda do Embaú. Quando os antigos se estabeleceram ali, de onde vieram: ninguém sabe. Lembram no máximo de seus avós.

Na verdade não sei muito dessa história. Falta de procurar, né. Eu sei que meu vô morava na Pinheira, o pai do meu pai, Camilo. Minha vô teve 19 filhos. No décimo nono ela morreu. Ela e a criança. Não aguentou, né. Por parte de pai. E por parte de mãe meu vô era da Guarda do Embaú. José Leal e Alice. O que eu sei é isso. Não sei muito a fundo.

Diele

O pai aprendeu a plantar com o pai dele, dizem os irmãos. Não conhecem o início desta linha: pescar e plantar, ao que parece, é algo que sempre foi feito pelas gerações anteriores. A pesca de rede era mais forte na Pinheira, por isso diz-se que lá (onde nasceu Manoel, e onde morava sua família de origem) era lugar de pescadores, e, a Guarda (a família de Maria), de agricultores. "Nesse universo social em que as pessoas se conheciam pelo nome e descendência", conta Prudêncio (2012), "a agricultura e a pesca de subsistência representavam as principais atividades do sistema produtivo comunitário. Geralmente, durante o dia as pessoas se dedicavam ao cultivo da terra e durante a noite se dedicavam a pesca" – que era abundante naquele tempo. "Tinha bastante peixe", recorda Angela: "tainha, camarão, anchova, burriquete".

Tinham uns que viviam da pesca. A pesca sustentou família, pegava camarão no rio, ia vender no mercado público. Tinham umas famílias de pescador, mas também

trabalhava na roça. Todo mundo trabalhava na roça, mas também pescava. Faziam meio que as duas coisas. Nós que trabalhávamos mais na agricultura.

Diele

Assim a família sobrevivia. Roça, pesca, uma pequena criação de gado e galinhas. A farinha proveniente da mandioca, além de ser parte importante da alimentação da família, era o principal item de venda e troca.

Seu pai pescava também?

Só tainha.

Então a pesca era só pra vocês se alimentarem, não era pra vender.

Sim. Vendia só produto da roça.

E tinha o gado e a galinha? Pra ter o leite e a carne.

Leite, ovos e carne.

E tinha o engenho?

Engenho de farinha, na casa da minha mãe. Com a mandioca beneficiava e fazia farinha. Vendia e fazia um dinheiro.

Jaci

A farinha era a base da economia. Todo mundo consumia farinha, muita farinha. Quem não produzia comprava. Quem não produzia era porque pescava. Porque não tinha terra. Vendia o peixe pra comprar farinha, comprar outras coisas. Às vezes trocava também.

Adriano

Tanto a agricultura quanto a pesca eram para subsistência, mas às vezes algum produto era vendido ou trocado. Bacci (2015) aponta que era comum entre as famílias que o excedente do cultivo fosse vendido para Desterro, atual Florianópolis. "Os produtos destinados à venda eram levados até a localidade da Passagem do

Maciambú de carro de boi, de onde eram despachados em embarcações para a capital".

A SC 433, ligação entre a Guarda e a incipiente BR-101 (construída ao longo das décadas de 50 a 70), era uma estreita estrada de terra pela qual circulavam mais carros de boi do que veículos automotivos. Através dela os moradores tinham, no entanto, acesso ao transporte coletivo intermunicipal que fazia o trecho Paulo Lopes-Florianópolis (ainda que, como observa Prudêncio, 2012, "raramente os moradores se deslocavam até as cidades circunvizinhas. As canoas e os carros de boi representavam os meios de transporte mais utilizados pela população").

Pelo rio da Madre circulavam pessoas e mercadorias, indo e vindo principalmente da vila de Paulo Lopes (do outro lado do traçado da BR, ao sul). A família empreendia essas viagens de vez em quando:

Usava canoa para atravessar. A gente ia pra Paulo Lopes, mas ia pouco. A gente ia mais pra Florianópolis, quando a mãe fazia esteirinha, que vendíamos a esteirinha pra comprar os alimentos pra casa. A mãe ia lá no mercado público e aí comprava os alimentos e trazia pra casa.

Inácia

Muitas coisas vendiam aqui, muitas eram pra fora. Tu vê, aquele vale que tem ali, aquele era o vale largo. Aquele vale que tem na frente do Cabral que vai pra Pinheira, sai lá onde tu mora: o pessoal transportava os produtos de canoa. Ia pra fora. Vinha de Paulo Lopes, Morrete... Transportavam dali pra Pinheira. Botava na embarcação e muitos levavam pra Florianópolis.

Jaci

As trocas de produtos do cultivo e da pesca eram feitas entre famílias que se conheciam, ou parentes, ou no comércio da Pinheira:

Trocava às vezes por peixe. O pessoal da Pinheira tinha. Eu lembro que a minha tia vinha em casa trocar peixe por farinha, feijão.

Nadir

Trocavam os produtos por outros itens culinários e coisas que se podia encontrar no comércio da Pinheira, como peças simples de vestuário.

Meu pai trabalhava na roça. Algumas coisas ele fazia, ele comprava umas vacas, aí tinha terneiro, esses bozinhos, ele vendia. E também daí, como a gente comprava na Pinheira, ele dava o que ele fazia em prol do que pegava pra gente comer. Comida, peça de roupa.

Inácia

A gente comia tudo assim, ó, era tudo da roça, era batata, taiá, xuxu, abóbora, aipim. A gente vendia, o Jaci e o Jair botava dentro do carrinho de mão que o pai fez de madeira, levava na Pinheira, vendia, trocava por peixe, farinha. Aqui na Guarda tinha venda do Ciriaco. Comprava muita coisa aqui. Mas na Pinheira, meu pai vendia o feijão, o milho, a farinha, pro dono da venda, e pegava as coisas pra comer.

Nair

Nós plantávamos para subsistência. A gente trocava comida. Abóbora, cebola, batata, amendoim, arroz, feijão. Trocava por peixe na Pinheira, um escambo, uma troca. Vendia e plantava cebola. Minha mãe ia vender e na volta passava na mercearia, comprava as coisas.

Diele

Com a ajuda das filhas, principalmente, Maria produzia esteiras de taboa, que levava ao mercado público de Florianópolis para serem vendidas. De lá, e com o dinheiro proveniente da venda, geralmente trazia algum item culinário que não se encontrava na Guarda – como queijo ou farinha de trigo para fazer pão.

Minha mãe ia pra Florianópolis uma vez por mês fazer compra. Comprava queijo, um pedaço de queijo pequeno. Chegava aqui e dividia o queijo. Um pedacinho pra cada um.

Diele

O trabalho produzia o que comer, e a criação de gado, a farinha e as esteiras de taboa garantiam algum dinheiro. Mas não havia muito em circulação.

Meu pai tinha gado. Todo ano ele vendia uma junta de boi. Naquela época não se pagava luz porque não tinha. Era vela e comprar querosene. Água não se pagava. Não tinha internet. Não tinha nada! Então o dinheiro era meio que insignificante.

Diele

Os filhos têm na memória a falta de algumas coisas, como calçados, brinquedos, roupas. Diele, o penúltimo (nascido em 1971), diz que só foi "botar um tênis com 10 anos". Angela, nascida em 1965, ao recordar as brincadeiras de infância, conta que "naquela época não tinha boneca, essas coisas". Os brinquedos eram feitos por eles ou pelos pais:

A gente fazia com aquelas latas de leite Ninho fazia tipo um carrinho, um pega-mãe (?), botava o pé em cima e andava. Fazia boneca, pegava o milho, descascava o milho. Fazia uma boneca com cabelo, essas coisas. Brincava dessas coisas, de pular corda.

Angela

Brincava de cozinhar, fazer cozinhado no mato, reunia as amigas, pegava latinha de leite Ninho e ia pro mato. O caminho da Guarda não era calçada né, era só de carro de boi né, então tinha muito mato. A gente fazia fogo, cozinhava.

Nair

Jaci conta que brincavam de esconder e faziam "carrinho de lata". Bolinha de gude, pega-pega, corrida do saco, empinar pipa e andar de bicicleta são outras brincadeiras citadas pelos irmãos. O mais novo, no entanto, diz que a mãe comprava "um carrinho ou outro". Adriano nasceu em 1976. Durante sua infância foi quando se iniciou a transformação da entrada do turismo no local. Já havia mais dinheiro circulando entre as famílias.

Meu pai teve 12 filhos. Com a minha idade, 45 anos, minha mãe estava com 12 filhos. Eu não lembro do meu pai brincar comigo, brincar de bola. Sabe como era que fazíamos bola? Quando eles iam matar porco. Pegava a bexiga do porco, enchia e fazia bola. "Vamos matar porco. Vamos pegar a bexiga pra fazer bola." Não tinha brinquedo. Meu primeiro brinquedo foi um carrinho que a mãe me deu. Ficou um ano dentro do saco do jeito que ela comprou. Brincava com ele assim, no ar. Depois que tirei do saco, no Natal. Não tinha como eles comprarem.

Diele

As ruas da Guarda só foram pavimentadas quando os irmãos já eram adultos. Na infância dos mais velhos, não havia eletricidade – que só foi chegar no início da década de 70 ("A luz chegou na Guarda no dia em que eu fiquei menstruada. Tinha

14 anos", diz Inácia. Por essa conta, o ano foi 1971). Moradores mais antigos, como dona Feliciano e seu Ari, lembram quando "tinha só cinco casas na Guarda".

Quando a gente era pequena aqui na Guarda tinham poucos moradores. Depois quem veio pra cá foi a família do Ciro. Seu Albertinho... Fizeram moradia aqui na Guarda. Tinha muito mato, vegetação. Não tinha tantas casas.

Angela

Tinha umas 20, 30 casas. Era tudo salteada, né. Tinha uns 7 engenhos de farinha. Naquela época era pouca gente.

Jaci

Uma das primeiras TV da vila foi Manoel que comprou (eles já viviam no centrinho da Guarda, então foi provavelmente por volta do final da década de 70). A vizinhança toda ia assistir. Antes disso, as pessoas não tinham muitas atividades de lazer. Não iam à praia: praia era lugar de pescar. Inácia recorda que foi botar biquini pela primeira vez quando tinha 25 anos (e não vivia na Guarda fazia tempo, só visitava). Só depois que veio o turismo os locais começaram a frequentar a praia para lazer.

A gente nem ia tomar banho. Não deixavam. A gente só ia tomar banho de vestido. De biquini Deus que me livre. Eu comecei a usar biquini aos 25 anos, quando começou a praia do povo, os paulistas que vinham muito pra cá.

Inácia

Lugares que hoje são atração turística não eram frequentados pelos jovens locais. A Pedra do Urubu é uma formação rochosa no topo do morro da Guarda, com cerca de 130 metros de altura, a que se chega por uma trilha de 4 quilômetros e de onde se pode apreciar uma vista de quase 360°. É possível ver a Guarda, a Pinheira, o rio da Madre entrando terra adentro, a praia da Gamboa, e os contornos do litoral até Garopaba.

Jaci, que durante o verão faz a travessia do rio da Madre carregando turistas para a praia de canoa, nunca foi na Pedra do Urubu.

Aquela Pedra do Urubu nós não subíamos.

Não foi ainda?

Não.

Na vida?

Sim.

Tu nunca foi na Pedra do Urubu?

Não.

Nem criança, nem adolescente, nem adulto??

Não. Nada. Nunca fui.

Por quê?

Não deu vontade.

Jaci

Os homens iam para o bar, beber e jogar sinuca, caixeta, e um futebol de vez em quando. O único lazer das mulheres era dançar, vez que outra, no salão de baile do seu João.

Ele tinha um salão aqui na Guarda. Aí ele fazia baile. A gente ia dançar. O pessoal daqui. Fazia baile, fazia carnaval naquela época. Ele tocava. Ele gostava de tocar. Essa era a diversão. Só quando veio o turismo o pessoal começou ir na praia.

Angela

Quando precisavam cuidar da saúde, a Colônia de Pescadores, na Pinheira, oferecia médico e dentista (porém isso só aconteceu quando os filhos já eram mais crescidos). Quem precisava de hospital tinha que ir até Florianópolis. Maria teve quase todos os partos em casa. Só Diele nasceu na maternidade Carmela Dutra.

Os irmãos iniciaram os estudos na escola da Guarda, que oferecia, ainda que de maneira precária, até a quarta série. Nesta incipiente escola lecionava Olga Cerino, que hoje dá nome à escola municipal da Guarda do Embaú. Nair conta que tinha uma professora que morava no Aririú (bairro de Palhoça a cerca de 30 quilômetros) e vinha de ônibus até a entrada da BR, de onde pedalava até a Guarda. Quando chovia, não conseguia passar na estrada de barro. As irmãs estudaram apenas até a quarta série (Neuzi, até a segunda. Somente Inácia, que se tornou enfermeira, retomou os estudos depois de adulta). Era difícil continuar os estudos. Para continuar a frequentar as aulas após a quarta série, era preciso ir até

o centro do município de Palhoça, uma viagem de cerca de 30 km pela BR-101. O pai preferia que as meninas ajudassem na roça a na lida da casa. Os filhos homens mais velhos, Jaci e Jair, pararam de estudar na quarta e terceira série, respectivamente. Os mais novos, Adriano e Diele, concluíram o segundo grau em escolas na Palhoça (na modalidade supletivo).



Figura 2: A escola em que os irmãos estudaram. Arquivo da família.

7.3 Hábitos alimentares

Naquele tempo a gente tinha que comer o que tinha, né.

Inácia

A alimentação da família obedecia à lógica da natureza e da disponibilidade: logo, a lógica do tempo. "Tudo tinha época, né. Tudo tinha o seu tempo. Nada tiravam antes do prazo", diz Inácia. Tinha que comer o que tinha, e o que tinha não era uniforme ao longo dos meses. Hoje comemos maçã o ano inteiro. A maçã orgânica que compro no verão vem da Itália, porque não dá maçã no Brasil no verão. No entanto, queremos comer maçã no verão. E podemos⁵⁴.

Cada coisa tinha sua época. Agora é hora de colher amendoim, colher feijão. Mês de janeiro colher a batata, o aipim já era mais pra frente.

Diele

Naquela época, havia fartura de tainha entre maio e julho. A época da tainha é quando ela sobe o rio para desovar. Os pescadores jogam as redes na boca do rio. Depois, acaba⁵⁵. Havia o tempo de plantar mandioca, na primavera; de colher, no outono; de beneficiar a mandioca e fazer farinha, no inverno. O milho, a batata doce, o feijão. Guardava-se o que dava para passar o ano. Nem tudo dava para guardar. Nem tudo durava até a próxima temporada. O tempo das coisas determinava não apenas o que se ia comer, mas se haveria comida. Dependendo da época do ano, a alimentação era escassa.

Não era farta mas também não faltava. Como o pai plantava, então graças a Deus nunca passamos fome, sempre dava jeito da gente comer. O pai guardava o feijão, o arroz, a farinha; a gente guardava num paiol pra comer o ano todo, isso aí a gente sempre tinha. Amendoim também.

Nair

A comida na sua casa era farta, Jaci?

Às vezes sim, às vezes não. Quando não era época de colheita [não]. Colhia e guardava pro inverno.

Jaci

⁵⁴ A um alto custo tanto financeiro quanto ambiental.

⁵⁵ Ainda há a "época da tainha". Cada vez mais curta e com menos tainhas, resultado da pesca predatória e da pesca industrial.

Às vezes era bem escassa. Depende da época. A gente às vezes não tinha o que comer, ia lá na lagoa, pescava cará, pescava traíra.

Inácia

A sazonalidade marcava não apenas escassez ou abundância, mas também a diversidade da alimentação. A disponibilidade de artefatos e de outros itens culinários também compunha o conjunto de características que determinava o que a família comia, e como preparava. Até certo momento da vida da família, não havia fogão a gás, só à lenha. Não tinha óleo, então as frituras não eram muito presentes. A gordura utilizada para cozinhar era banha de porco (que eles mesmos criavam e matavam).

Não tinha azeite pra fritar. Como tudo era fogão à lenha, não tinha gás, botava na folha da bananeira. Fazia o bolo na folha da bananeira.

Diele

Poucos eram os itens que tinham que ser comprados: farinha de trigo, açúcar, café. A alimentação da família tinha como base os pescados e os derivados da mandioca, complementados pelos cultivos da roça e os produtos da criação animal. Quando perguntados sobre o que comiam, peixe e frango (que eles chamam de "galinha") são os itens mais citados. Batata doce, banana, ovo e o "bolinho na chapa" vêm logo em seguida. Depois, as preparações com a mandioca: beiju, tapioca, bijajica.

Da criação de gado vinha apenas o leite. Comiam carne apenas no Natal e eventualmente em alguma outra data especial. Do que não era comido imediatamente se fazia charque. O gado era para vender, não para comer.

Antigamente carne só comia uma vez ao ano, que era no Natal. Não tinha mesmo. Uma vez meu avô matou um boi e repartiu pra família. Mas era galinha ou peixe [geralmente].

Angela

Chegava na Sexta-feira Santa, comprava um boi, matava ele, comia, e aquilo ia durando... Fazia charque.

Diele

7.4 As refeições

As refeições eram divididas em café da manhã, almoço, café da tarde e jantar.

O **café da manhã** podia ser composto por alguma raiz cozida, como aipim⁵⁶, batata-doce, taiá – ou abóbora, geralmente com leite. Também comiam ovos, pirão de leite (leite com farinha de mandioca), e alguns dos irmãos relataram comer peixe com farinha e pirão d'água nesta refeição. Também algum preparado com o milho, que era ralado e depois transformado em pamonha ou polenta. Aparecem também amendoim cozido e banana.



Figura 3: Taiá. Oferecido durante a entrevista com Jair. Foto da autora.

Era aipim, batata doce, amendoim cozido, banana... Ela fazia aqueles bolinhos na chapa. Nosso café da manhã era isso.

Nadir

Era tudo bem saudável, a gente comia tudo sem agrotóxico, não tinha veneno, não tinha nada, a gente comia peixe com farinha de manhã, pirão d'água com peixe, aipim, abóbora, arroz socado no pilão cozido pra comer no outro dia, pamonha que a minha mãe fazia, o milho ralado, a mãe ralava polenta no outro dia a gente comia... não tinha pão.

⁵⁶ Eles chamam de aipim a mandioca mansa, que pode ser consumida cozida; e de mandioca, a brava, utilizada para fazer farinha.

Nair

Muito comum era o "bolinho na chapa", citado por todos os irmãos. O bolinho na chapa era alguma raiz (aipim, batata-doce, taiá) amassada, misturada com farinha de trigo, ovo e açúcar. Maria enrolava na folha de bananeira e assava na chapa do fogão à lenha.

De manhã a minha mãe fazia bolinho. Ela cozinhava batata doce, aipim, taiá. Cozinhava e fazia bolinho de taiá na chapa. Fazia ovo. Batia ovo com farinha e açúcar. Assava na chapa pra gente comer.

Angela

Lembro que ela fazia uns bolinhos e a gente botava na grelha. Tinha uma grelha pra assar peixe. Aí botava na grelha, botava ali pra assar, a gente chamava de pissoco. Hoje em dia nem existe mais isso. (risos) Folha de bananeira, chapa... Era bem legal.

Nadir

Na época do preparo da farinha, comiam muitos itens derivados da mandioca.

E na época do engenho, na época que fazia farinha, daí tinha o beiju, tinha bijajica, cuscuz...

Inácia

Comia tapioca com leite. Biju também. Biju durinho. Salgado, doce. A mãe fazia muito no final da farinha. Ela fazia bastante e botava dentro do paiol da farinha pra ficar sempre novinho ali. De vez em quando a gente pegava pra comer.

Nadir

De acordo com as irmãs, estas são as diferenças entre os preparados de mandioca:

Tapioca é feita do polvilho.

Rosca é feita do polvilho.

Beiju é feito da massa de mandioca antes de virar farinha. Tempera com erva doce, cravo, canela, açúcar, etc. Depois assa no forno. É aquele que fica durinho.

Cuscuz mistura a massa da mandioca com farinha de milho. Tempera com erva doce, cravo, canela, açúcar, etc. Cozinha no cuscuzeiro de barro.

Bijajica é a massa da mandioca com amendoim moído, às vezes temperada com cravo, canela, açúcar também, e cozida na cuscuzeira de barro.

O arroz aparece como um item de café da manhã, mas junto com o café. Diz Inácia que naquela época arroz "era só pra tomar café". O café (ou cevada) era misturado com arroz (ou milho) para fazer render.

Torrava o pó de café, botava no pilão, socava, peneirava e botava no no arroz. Pra render. E com o milho a mesma coisa.

Jaci

A mãe torrava milho e pegava a cevada e misturava e a gente tomava café de milho torrado. O arroz também, fazia café de arroz. Depois começou a comprar o café natural.

Nair

No **almoço** comiam feijão, peixe ou galinha, pirão. Arroz aparecia na época em que Manoel plantava. Algum vegetal do cultivo, como xuxu, abóbora ou aipim. Não havia o costume de comer salada.

As pessoas antigamente não costumavam comer tanta salada como hoje. Nossa salada era batata doce que a gente comia junto com a comida. Alface, cenoura... Eu não me lembro de comer quando era pequena. Beterraba... Essas coisas assim. Depois de um tempo que a gente começou a fazer salada.

Angela

No almoço a gente comia pirão. Pirão de feijão, pirão de água, peixe... Era o que tinha. E os legumes que plantava. Repolho... Naquela época não plantava cenoura, beterraba, essas coisas. Era xuxu...

Nadir

Frutos do mar aparecem em alguns relatos, como algo eventual.

Todo domingo, o que fazíamos? O pai acordava, cuidava do gado, isso, aquilo, tirava marisco, chegava em casa, cozinhava... O bom era chegar em casa, cozinhava, tomava café, farinha e marisco. Café sem açúcar. Era um hábito nosso. Todo domingo fazíamos isso.

Diele

Depois tomavam o **café da tarde**. É aqui que começa a aparecer o pão de trigo – um item que todos citam como presente na alimentação, mas os mais velhos dizem que não era comum. "Não tinha pão naquele tempo", diz Inácia, ecoando com o relato da mãe, no vídeo que originou este estudo⁵⁷. Jaci afirma, no entanto, que "a mãe fazia pão". Adriano, o mais novo, lembra do pão no café da manhã e também no café da tarde: "Tinha um pãozinho, minha mãe fazia pão. Pão caseiro, de forma".

A farinha de trigo era cara na Guarda e na Pinheira, mais barata no Mercado Público de Florianópolis. Mas quando tinha, Maria usava também em outras preparações:

Às vezes a mãe fazia bolinho de chuva. Mas isso quando ela ia em Floripa comprar trigo. Tinha [pra vender na Guarda], mas às vezes muito caro.

Diele

Angela introduz o pão comprado: "Aqui tinha uma vendinha⁵⁸. Não, eu acho que era um homem que trazia pão lá de Paulo Lopes. Minha mãe comprava o pão". Jaci também lembra o pão de Paulo Lopes. Essas lembranças batem com a de Nadir:

O café da tarde era basicamente igual ao café da manhã. Ou era um pãozinho da venda que a gente comprava. Tinha "venda". A gente chamava de "venda". Salgado ou doce da venda, era um biscoitinho.

Esse pão da venda, quando você era criança tinha também?

Tinha. Era salgado e vinha lá de Paulo Lopes.

⁵⁷ Disponível em <https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=KKvLkbgRaol>.

⁵⁸ Quando eram pequenos, só havia uma venda na Guarda, a do Ciriaco. Mais tarde, quando Nair e Angela já eram mocinhas, havia também a venda do Nicolau e a do Argemiro. Essas vendas vendiam de tudo um pouco, desde itens alimentícios a bebidas, passando por itens de vestuário, produtos para a casa, ração para animais. Quando eu comecei a frequentar a Guarda, no final da década de 80, as vendas ainda existiam neste formato.

Nadir

Quando estava entrevistando Nair, apareceu Angela. Juntas chegaram a um consenso sobre o pão comprado: começou a entrar na vida da família quando elas já estavam mais crescidas:

Quando tava na escola, vinha um padeiro de Paulo Lopes que trazia pão, às vezes a gente comprava. Não era todo dia não! Quando a gente era pequena não se lembra se tinha pão de trigo. Depois de moça só que a gente começou a comer pão.

Nair

É interessante notar que nem todos os filhos lembram de tomar café da tarde. Nenhum dos mais velhos. Dos quatro filhos mais novos, três dizem que essa refeição existia: Angela, Nadir e Adriano (o mais novo). Diele, nascido entre Nadir e Adriano, curiosamente diz que "na época, a gente tomava café da manhã, almoçava e jantava. Lanche da tarde, essas coisas, não existia".

O **jantar** podia ser as sobras do almoço, ou uma versão da refeição do meio dia. Peixe, galinha, ovo, pirão, talvez uma batata.

A janta geralmente era pirão d'água, com peixe, ou ovo. Sopa também, canja.

Adriano

Eu não lembro direito, mas acho que a gente comia o que sobrava do meio-dia ou a mãe fazia outra coisa qualquer pra gente não dormir sem comer.

Nadir

Ninguém fala muito sobre **frutas**, fora a banana que compunha refeições (por exemplo, banana frita, ou farofa de banana).

Farofinha de banana, bom pra caramba. Farofa de banana, farinha e café. Farofa com café. Não é farofa de banana pra comer na hora do almoço não. Era alimento mesmo. Fazia parte da alimentação.

Adriano

Quando perguntados, citam frutas nativas ou silvestres, que nascem espontaneamente – como goiaba, pitanga, butiá, guabiroba, maracujá, que coletavam pelos caminhos. Menos comuns, mas também citadas, foram abricó, fruta do conde, jambolão. Laranja e bergamota eram colhidas eventualmente de árvores que alguém havia plantado. Melancia às vezes entrava no cultivo. Diele é o único que diz que eventualmente comiam coco seco, com café. Abacate, fruta que é abundante atualmente nos quintais das casas da Guarda, não é citada.

As frutas geralmente aparecem como uma ausência:

Tinha alguma coisa que tu e teus irmãos queriam comer que não tinha?

Hoje em dia tem maçã, manga. Fruta. Pêra. Antigamente tinha maracujá. Isso a gente tinha.

Angela

Fruta a gente comia quando colhia aqui uma goiaba, mamão, quando dava na roça de vez em quando. Banana, porque a gente tinha, plantava banana. Laranja às vezes tinha um pé ou outro. Mas, tipo, uva, kiwi... [não tinha e não compravam]. Maçã a mãe comprava uma ou outra.

Diele

7.5 Agricultura

Quando eu era criança eu trabalhava muito. não tinha muito tempo pra brincar. Brincava muito pouco.

Trabalhava com o quê?

Na roça, na agricultura com o pai, com o gado. Ia buscar ração de carroça.

Diele

A produção da alimentação era um trabalho familiar. Todos trabalhavam. As exceções foram Inácia, a mais velha, que diz que nunca gostou da roça e deu seu

jeito para não participar, e Adriano, o mais novo (pois cresceu na época em que a roça já estava acabando).

Eu não era muito de roça, nunca fui muito de roça. Eu ia com a minha avó, porque a minha avó levava carne. Naquele tempo carne era charque pra assar na roça. Minha avó fazia café. Eu gostava dessa função. Mas a roça em si eu nunca fui fã. A minha mãe ia no meu lugar. Pra tirar matinho, pra colher as plantas quando era época.

Inácia

Na minha época era só o pai. A mãe não ia, ela já era... quase 50 anos. Eu ajudei muito pouco. Na minha época já não era tão forte assim. O Diele, que é mais velho que eu, ajudava bastante. Já tinha a parte de gado também.

Adriano

Os mais velhos ajudaram na roça até saírem para trabalhar fora. O trabalho de preparo da terra era a parte mais pesada. Envolvia capinar. Esse era feito geralmente pelos homens, Manoel, Jair e Jaci. Nair, porém, afirma que a mãe também muito pegou na enxada.

O único que não trabalhou foi o Adriano, que era novo. Não trabalhou nada. Eu trabalhei bastante. Jair trabalhou bastante. Jaci trabalhou pouco. Ele saiu de casa cedo. Foi pescar. Foi embarcado, Jair também. Jair trabalhou bastante, mas quando foi embarcado já era maior. Jaci já foi menor. Minhas irmãs trabalharam pouco, mas sempre ajudavam. Ajudavam na casa, com a mãe. A mãe e o pai trabalharam bastante.

Diele

Eu comecei quando era pequeno, 5 anos, ia com meu pai. Era eu, meu pai, minha mãe, os outros meus irmãos foram crescendo ali. Quando viraram adultos também foram trabalhar pra fora. Porque ali não dava pra todos nós sobreviver a família toda junta. Quando vinha de fora trazia um dinheiro. Dava pro pai, dava pra mãe. A gente ajudava.

Jaci

O plantio era realizado por todos. A colheita e beneficiamento também. As mulheres participavam também levando o almoço ou o café para o pai.

Eu levava o café pro meu pai, levava o almoço na roça. Ajudava debulhar um milho, arrancar mandioca, tirar casca do milho. Capinar não, a gente era pequena, não tinha habilidade de capinar. Colhia também. Feijão, milho, nois ia de manhã cedo pra roça, o pai botava num carro de boi e nois ia.

Nair

E a gente trabalhava na roça. Plantava milho, mandioca, feijão, amendoim. Depois a gente ia capinar, colhia. Ia na roça, descascava o amendoim, milho. Tudo isso a gente fazia. Às vezes a gente ficava o dia inteiro descascando na roça. E o milho descascava em casa.

Angela

7.6 Práticas de agricultura

A terra na qual a família plantava pertencia a parentes do lado de Maria: tio Minuto, da Tia Valésia, vô Leal (o pai dela). Faziam o esquema da "meia", ou "terço", em que pagavam pelo uso da terra com parte da produção.

O plantio era numa região conhecida como Campeche – na estrada que liga a BR a Guarda, a poucos quilômetros da vila.

O preparo da terra era quase nenhum. Utilizavam o método conhecido como coivara: queimada. Jaci lembra que "a cinza ia secando a terra. Ficava pó. Quando a gente capinava a roupa ficava toda preta do pó. O solo é até hoje muito úmido naquela região. Diele lembra que tinham que fazer valas para que o excesso de água escoasse⁵⁹. Não se usava nenhum tipo de adubo:

Qual era o manejo, que tipo de adubo ele usava?

Não usava adubo.

⁵⁹ Até hoje é assim. Atualmente, Adriano tem um cultivo na mesma região, cercado de valas.

Nem esterco?

Muito pouco. O negócio deles era desmatar, tacar fogo e plantar.

Era só isso? Não precisava botar nada no solo?

Não. Só capim limpo, pro mato não vir e tomar conta.

Adriano

Só limpava, capinava, roçava. Ia apodrecendo e ia plantando em cima daquilo ali.

Não tinha essa cultura de adubar. Se tivesse talvez colhesse mais.

Diele

Segundo Diele, setembro era o mês de plantio dos cultivos de ciclo médio e longo: feijão, milho, arroz, batata, mandioca.

O feijão era colhido no final de dezembro, início de janeiro. Secava, guardava, calculava o que a família ia comer durante o ano. Se havia excedente, vendia.

Feijão a gente colhia e tinha que bater ele no mangual pra ele soltar da vagem.

Secava, tinha que trazer, botava em casa. "Vai dar trovoada, corre." A gente estendia num terreno pra secar.

Diele

Algumas coisas plantavam e colhiam o ano inteiro, como abóbora. Entre os itens cultivados pela família também foram citados: cebola, repolho, batata, xuxu, amendoim, aipo, couve.

7.7 Feitio de farinha

A colheita da mandioca acontece quando começam a cair as folhas, no final do outono. Daí vinha a época do beneficiamento, entre junho e agosto. Junto com a época da pesca da tainha.

Para fazer farinha, depois da colheita a mandioca era raspada, para tirar a casca. Depois sevada⁶⁰ no motor, e então posta na prensa para sair o líquido. A massa da mandioca, seca, era então colocada no "coxo" para ser esfarelada e peneirada. Então ia para o forno.

Antes de existir o motor, o trabalho de sevar era feito por bois.

Botava o boi ali e ele ia rodando. E aí tinha como se fosse um ralador. O boi ia rodando e eles botando a mandioca. Ia caindo embaixo a mandioca e o polvilho separado. Depois eles botavam na prensa. Torciam com aquele parafuso, aquela coisa bem pesada, pra ficar bem sequinho e sair toda aquela água. A farinha ia pro forno. Aí que seria a produção da farinha.

Neuzi

A época do beneficiamento da mandioca era de trabalho intenso. Não só a família trabalhava, mas a comunidade toda.

No tempo da farinha daí todo mundo participava. Os vizinhos participavam, raspava, ganhavam massa pra fazer beiju. Daí todo mundo vinha pra ajudar pra ganhar farinha...

Inácia

As mulheres ajudavam a raspar as pilhas de mandioca e peneirar a massa. Maria era a forneira, a pessoa que torrava a mandioca. Fornear, segundo Nadir, é mexer a farinha. "Tem que mexer com a mão sem parar. Tinha um senhor que fazia, aí depois ele não pode mais. Faleceu, parece. Depois a minha mãe que começou".

O engenho onde era feita a farinha pertencia ao pai de Maria, e era localizado no centrinho da vila da Guarda (no terreno para onde a família se mudou por volta de 1976). A mandioca vinha de carro de boi e de carroça desde a roça, na estrada.

Como tínhamos engenho nós fazíamos farinha pros outros. Seu Ari plantava e não tinha. Fazia terço. Ele dava a mandioca arrancada. Nós íamos lá buscar, botar no engenho, lavar, sevar, prensar, até secar. Na hora da secagem, dividia. Dois pra eles e um pra nós. Era terço. Nós tínhamos... Chamava de paiol. Um quadrado grande

⁶⁰ Sevar: pôr (as raízes da mandioca) no caititu (peça cilíndrica de madeira, com pequenas serras de metal, movida à mão, usada para ralar mandioca, nas antigas casas de farinha) a fim de reduzi-las à massa com que se faz a farinha. Michaelis Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa. Disponível em: <<https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/sevar>> Acesso em 15.05.2023

revestido de lata de azeite. Meu pai botava ali, socava 18, 20 sacos de farinha pra passar o ano comendo. Chegava em janeiro, acabava.

Diele

A mandioca foi elevada ao posto de rainha do Brasil pelo historiador Luís da Câmara Cascudo (2011), que apontou sua farinha como “a camada primitiva, o basalto fundamental na alimentação brasileira. Todos os elementos são posteriores, assentados na imobilidade do uso multicentenário, irredutível, primário, instintivo”⁶¹. O plantio, cultivo, colheita e beneficiamento da mandioca ocupava um lugar central no ciclo anual da comunidade da Guarda do Embaú. Até a década de 70, o pão de trigo não era comum à mesa dos comensais açorianos. A mandioca era o ingrediente base da alimentação das populações do litoral catarinense. No litoral de Santa Catarina, como aponta Piazza (1992),

o plantio da mandioca [...] tinha por propósito a subsistência dos grupos carijós. Suas técnicas foram transmitidas ao colonizador açoriano a partir de 1748, que adotou a planta em substituição ao trigo, como principal fonte de alimentação⁶².

Braganholo (2017) aponta que entre os séculos XVIII e XIX (PIAZZA, 1982) houve o “florescimento de uma cultura rural ligada aos engenhos de farinha de mandioca”.

O processo de produção da farinha de mandioca nestes engenhos atravessou mais de dois séculos, mantendo características singulares que diferenciam a farinha de mandioca da região litorânea de Santa Catarina de outras farinhas produzidas no Brasil. A farinha tradicionalmente obtida no litoral catarinense é branca, fina e seca, diz-se farinha polvilhada, porque conserva muito do amido (polvilho) das raízes da mandioca⁶³.

A cultura dos engenhos de farinha, aponta Braganholo, faz parte da identidade dos moradores do litoral catarinense,

seja pela sociabilidade associada às farinhadas, às lavouras de mandioca, às comidas tradicionalmente feitas com os produtos do engenho, seja pelo imaginário comum às muitas gerações de mulheres e homens criados comendo farinha com peixe, com feijão, com ovos, com bananas, abacate, laranjas e até com melancia.

⁶¹ CASCUDO (2011)

⁶² PIAZZA (1992) op cit in LANDIM (2023)

⁶³ BRAGANHOLO (2017)

Sem falar dos beijus, cuscuz, bijajicas, cacuangas, rosca de massa, broas de polvilho, que alimentam o corpo e a memória destes sujeitos⁶⁴.

É significativo que o engenho do pai Manoel tenha se tornado um lugar de aluguel para os surfistas que chegavam de fora. Atualmente não há mais nenhum engenho ativo na Guarda do Embaú, mas ainda é possível encontrar partes deles como decoração de casas e restaurantes.

⁶⁴ Idem

8. Agroecológico de nascença?

As bases epistemológicas da agroecologia, de acordo com Caporal e Costabeber (2002)⁶⁵, demonstram que "a evolução da cultura humana pode ser explicada com referência ao meio ambiente, ao mesmo tempo em que a evolução do meio ambiente pode ser explicada com referência à cultura humana". Citando Norgaard (1989), os autores observam que a) Os sistemas biológicos e sociais têm potencial agrícola; e b) Este potencial foi captado pelos agricultores tradicionais através de um processo de tentativa, erro, aprendizado seletivo e cultural.

Altieri (2010)⁶⁶ define a agroecologia como uma ciência que aplica conceitos e princípios ecológicos ao desenho e manejo de agroecossistemas sustentáveis. O método "baseia-se em melhorar a qualidade do solo para produzir plantas fortes e saudáveis, debilitando ao mesmo tempo as pragas (plantas invasoras, insetos, doenças e nematóides) ao promover organismos benéficos (S. R. Gliessman et al, 1998) via diversificação do agroecossistema". O autor afirma também que

Durante séculos as agriculturas dos países em via de desenvolvimento construíram-se sobre os recursos locais de terra, água e outros recursos, bem como sobre as variedades locais e o conhecimento indígena, que nutriram biológica e geneticamente as diversas explorações camponesas com uma solidez e uma resistência incorporada que lhes ajudou a se adaptar a climas que mudam rapidamente, bem como a pragas e doenças. (W. M. Denevan, 1995).

Tais sistemas, ainda de acordo com Altieri (2004)⁶⁷, "alimentaram a maior parte do mundo durante séculos e seguem alimentando milhões de pessoas em muitas partes do planeta".

Hetch (2018)⁶⁸ lembra que

O uso contemporâneo do termo agroecologia data da década de 1970, mas a ciência e a prática da agroecologia são tão antigas quanto as origens da agricultura. À medida que os pesquisadores exploram as agriculturas indígenas, que são relíquias modificadas de formas agrônomicas anteriores, fica cada vez mais evidente que muitos sistemas agrícolas desenvolvidos localmente incorporam rotineiramente mecanismos para acomodar as culturas à variabilidade do ambiente natural e protegê-las da predação e da competição. Esses mecanismos fazem uso de insumos renováveis disponíveis regionalmente e características ecológicas e estruturais do campo agrícola, pousios e vegetação circundante.

⁶⁵ CAPORAL; COSTABEBER (2002)

⁶⁶ ALTIERI (2010)

⁶⁷ ALTIERI (2004)

⁶⁸ HETCH (2018)

Os sistemas da agricultura tradicionais, no entanto, não são automaticamente agroecológicos, ainda que, por padrão, o potencial agrícola dos sistemas naturais tenha sido observado, captado e adaptado pelos agricultores tradicionais em seus cultivos. A agricultura tradicional é feita com métodos que hoje poderíamos descrever como agroecológicos, mas de maneira solta, sem otimização. A ciência da agroecologia sistematizou os métodos – muitas vezes aprendidos de comunidades tradicionais –, o que permite uma aplicação mais precisa.

A família Leal da Silveira praticava agricultura tradicional, aprendida de pai para filho dentro de uma sociedade que, por sua vez, aprendeu muitas das técnicas com os indígenas que viviam na região.

Frente a uma natureza desconhecida, os portugueses e a população brasileira, a qual se constituiu ao longo do empreendimento colonial, adotaram as técnicas adaptativas indígenas. Deles incorporaram sua base alimentar constituída pelo plantio do milho, mandioca, abóbora, feijões, amendoim, batata-doce, cará, etc. Adotaram os produtos de coleta compondo sua dieta com a extração do palmito e de inúmeras frutas nativas como o maracujá, pitanga, goiaba, bananas, caju, mamão e tantas outras. E, como complemento essencial, apoiaram-se na caça e pesca.

Isso implicou a adoção de técnicas de plantio indígenas (roça consorciada, itinerante, com base na queimada, tipo “slash-and-burn”), de artefatos como as peneiras, os pilões, o ralo, o tipiti e outros implementos que fazem parte da cultura rústica brasileira⁶⁹.

Podemos afirmar que a agricultura praticada pela família Leal da Silveira era calcada em princípios agroecológicos, tais como alimentos produzidos de acordo com a sazonalidade, com práticas de manejo orgânicas (como rotação de culturas, consórcios de culturas, adubação verde, compostagem, controle biológico de pragas e doenças, cobertura de solo, manejo da água), de acordo com a cultura alimentar e conhecimentos ancestrais – pois a agroecologia foi sistematizada a partir de conhecimentos e práticas agrícolas dos povos originários e populações tradicionais. Não havia, no entanto, um pensamento propositalmente ecológico aplicado ao cultivo.

⁶⁹ DIEGUES (ORG), 2000

9. Quando tudo começou a mudar

A partir dos anos 70, os surfistas começaram a chegar na Guarda do Embaú. Eram pessoas em sua maioria de São Paulo e Rio de Janeiro, desbravadores de uma época em que as ondas do litoral brasileiro estavam sendo descobertas para o surf. Era comum as "barcas" ao sul do país, nas quais os surfistas vinham em grupos e acampavam nas praias⁷⁰. Pois eis que um deles descobriu que na Guarda havia uma onda com condições perfeitas para a prática do surf.

Quem começou com isso foram os surfistas. Carlinhos primeiro, depois o Frank, o Ernesto antes do Frank. O pessoal vinha do Rio pegar onda, na época que começou o surf. Pessoal ia pro Farol⁷¹ e na volta passava aqui. Era estrada de chão, só andava de carro de boi. Andava de Fusca. Aí foram, começaram a divulgar. Na época, a dona Mariazinha alugava a casa lá no morro. Aí o pai fez umas casinhas pra alugar. Alugava casinha e o pessoal vinha e ficava na barraca. E o pai tinha um banheiro. O pai cobrava das pessoas pra usar o banheiro. Não tinha banheiro na Guarda. Era fila na hora de tomar banho.

Diele

Por volta de 1984 a SC 433 foi pavimentada. Nesta época já havia se iniciado a intensa litoralização da região costeira de Santa Catarina, impulsionada também pelas melhorias nas condições da BR 101. Alguns destes surfistas pioneiros compraram terrenos na Guarda e até hoje vivem na região. Foi através deles que outros começaram a chegar. A população local logo percebeu que havia oportunidades de negócios com esse pessoal que andava em cima de onda. Os locais começaram a alugar casas, realizar pequenos serviços para os surfistas (como lavar roupa, cozinhar).

Eles vinham muito pra cá, esses cariocas que têm dinheiro. Eles ficavam nas casas, casas bem simples. Aqui na minha casa, onde fica a casa da minha mãe, era um engenho de farinha. E aí quando eles vinham o que fazia? Botava uma barraca dentro do engenho. Nós éramos os únicos que tinham chuveiro. Faziam fila pra tomar banho.

Inácia

⁷⁰ "Fui para o sul a primeira vez no início dos anos 70", relata o jornalista Reinaldo Andraus, "armamos a barraca em plena praia da Vila (Imbituba), o carro ficava ao lado da areia, podíamos ir bater um rango na cidade, ou até ir surfar nos molhes, em Laguna, com um simples zíper fechando a tenda, e em dez dias nada sumiu".
<http://surfdragonblog.blogspot.com/2015/02/ricardinho-dos-santos-reflexoes-e.html> acesso em 21/03/2023

⁷¹ Farol de Santa Marta, em Laguna

As atividades ligadas ao turismo foram se intensificando e os moradores locais foram mudando de ocupação. As novas gerações não queriam repetir a vida dura que tiveram os pais.

Começou a ter o turismo na Guarda e o pessoal começou a fazer pousada, fazer casa pra alugar, os filhos a trabalhar fora. Eles não tiveram mais interesse.

Inácia

Talvez não dava a renda certa que sustentasse a família. Por isso deixou de plantar mandioca, essas coisas. Eles não queriam fazer, não queriam fazer o que os pais faziam.

Angela

Aconteceu que não quiseram mais plantar. Tinha outra sobrevivência mais fácil, que é o turismo na Guarda.

Jaci

Quando a família se mudou da entrada da Guarda para a vila, em 1976, foi morar na casa onde vivia o "vô Leal". Manoel comprou o terreno e construiu uma casa na frente da casa do pai de Maria⁷². Depois, comprou também o engenho. Manoel e Maria estavam ficando velhos e perdendo os ajudantes. Os filhos e filhas haviam saído para trabalhar fora e conseguir meios para se sustentar. Foi ficando difícil manter a roça e o engenho. Manoel tinha problemas de saúde. "Era o pai que plantava. E o pai envelheceu", diz Adriano, lembrando também que naquele tempo a terra do plantio não era deles, tudo que era produzido tinha que ser repartido com o dono da terra. Era muito trabalho para pouco retorno, e agora havia outras maneiras de se sustentar.

É porque os filhos começaram a crescer, saíram pra trabalhar. Pra ele ficou mais difícil. Minha mãe também já estava com mais idade. Aí ele não plantou mais feijão. E também o meu pai tomava⁷³, né. Depois que ele teve uma hérnia ele não plantou mais. Depois era tudo comprar. Farinha, essas coisas...

Angela

⁷² É um terreno grande, que hoje abriga também as casas de Inácia, Nair e Jair (e seu bar). A casa onde viveram Manoel e Maria foi herdada por Adriano e hoje é alugada. Adriano construiu também, no local, uma edificação com lojas no térreo e quartos no segundo andar, tudo para locação.

⁷³ Manoel bebia. Isso apareceu nos relatos das filhas mulheres, alguns deles emocionados. Elas logo mudaram de assunto e diziam que não gostariam de falar sobre isso.

9.1 O fim da roça e do engenho

Manoel começou a alugar o engenho para moradia e temporada, Maria lavava roupa para fora, construíram casinhas para alugar. No verão o pessoal começou a colocar negócios na praia, barracas em que vendiam comida, bebidas, alugavam cadeiras e guarda-sol⁷⁴. Ao mesmo tempo, viram aumentando as opções de comércio no local. As "vendas" continuaram existindo, mas abriu um supermercado. O fim da roça marcou o início da transição alimentar, que para eles significou parar de plantar e começar a comprar comida. O turismo tirou dos locais o tempo necessário para a lida do cultivo, e deu a eles condições financeiras para consumir.

É quando a gente saiu da roça, né. Acabou a roça, acabou tudo né. Aí a gente teve que pular pra comprar do mercado. Meu pai ficou doente, minha mãe ficou doente. Não podia mais trabalhar na roça, não tinha mais condições. Aí todo mundo, um saiu pra pescar, outro saiu pra trabalhar fora, cada um foi pro seu rumo... a roça acabou.

Nair

As pessoas que plantavam envelheceram. A outra geração foi trabalhar fora. Não dava segmento, porque viu que não dava retorno financeiro, não dava lucro. E aí começou a chegar o turismo. Quem tinha dinheiro comprava. Ia pro mercado comprar. Não se perdia mais tempo com isso aí. Se perdeu esse hábito de plantar pra comer.

Adriano

Teve o supermercado na Guarda. Era mais fácil ir ali comprar do que ir lá na roça plantar. Desde que começou a sair o supermercado na Guarda. Tem pessoal pra Guarda, tem movimento dos turistas, aquela coisa toda. Foi aí que começou a mudança na Guarda. O povo não queria mais trabalhar na roça. Não é fácil ir lá pra roça trabalhar, esperar a época das coisas pra ganhar o seu dinheiro. É mais fácil ir lá e botar uma barraca na praia, ter uma casa pra alugar, aonde tu tem o aluguel.

Inácia

⁷⁴ Até hoje esta é uma das principais fontes de renda de várias famílias locais, junto com a travessia do Rio da Madre de canoa. Muitas delas trabalham no verão e vivem o resto do ano com o que fazem na temporada com as barracas na praia e a canoa.

O engenho foi desmontado no início dos anos 90, de acordo com as lembranças de Adriano.

Depois disso, o turismo começou a se intensificar. Até mais ou menos o final da década de 90, o movimento acontecia mais nos finais de ano, feriados. No início dos anos 2000 os trechos da BR-101 na região começaram a ser melhorados e duplicados, o que aumentou o tráfego de veículos. Nesta época o turismo começava a modificar de maneira profunda o modo de vida local. Ricardo dos Santos, nascido em 1990, filho de uma das famílias mais tradicionais da Guarda, se tornou surfista profissional, competiu no circuito mundial, foi capa de várias revistas surfando ondas enormes ao redor do mundo. Em 2011, publicou em seu blog um emocionado relato reclamando do lixo, carros na praia, som alto, violência e comportamento nocivo de frequentadores⁷⁵. Em 2015, Ricardinho foi assassinado na frente de sua casa, por um policial militar morador de Joinville (SC) – que, armado (e, segundo relatos, depois de uma noite de festa), não gostou quando o surfista pediu que retirasse seu carro da frente da casa para que ele e o avô pudessem concluir o conserto que faziam em um encanamento. Outros fatores contribuíram para o incremento do turismo na Guarda do Embaú – como a vinda de uma semi-celebridade, o surfista e ator da Globo Paulo Zulu. Em 2014 ele abriu a pousada Zululand e atraiu bastante publicidade para o local⁷⁶.

Até hoje as atividades relacionadas ao turismo se intensificam no verão e a maioria dos negócios fecha na baixa temporada, geralmente após a Páscoa. Os moradores ganham dinheiro no verão. No inverno sobrevivem do produto do verão e/ou têm outras ocupações, como construção civil, jardinagem, serviços e no comércio local que não fecha no inverno. Nos últimos anos, especialmente após a pandemia de Covid-19, muitas pessoas de outras cidades e estados vieram morar no local, o que trouxe a necessidade de comércio e serviços funcionando o ano inteiro. Na pandemia viu-se também o aumento de visitantes de final de semana independente da época.

⁷⁵ Disponível em: <<https://ricardodossantossurf.wordpress.com/2011/11/22/desabafo-s-o-s-guarda-do-embau>>. Último acesso em 17/02/2023.

⁷⁶ Disponível em: <<https://g1.globo.com/sc/santa-catarina/verao/2014/noticia/2014/02/pousada-de-paulo-zulu-e-recanto-de-tranquilidade-na-guarda-do-embau.html>>. Último acesso em 17/02/2023.

9.2 Os homens: os caminhos tomados

Jair e Jaci, os filhos homens mais velhos, saíram para trabalhar na pesca embarcada. Jaci em 1973, com apenas 14 anos. Jair saiu em 1978, aos 18 anos.

Jair e Jaci voltaram para a Guarda em determinado momento (após largarem a pesca embarcada) e adotaram ocupações com o turismo. Trabalharam atravessando turistas de canoa através do Rio da Madre (única maneira de se chegar à principal praia) nas temporadas de verão. Atualmente Jair tem um bar, que fica aberto o ano todo e é frequentado por moradores locais.

Jaci chegou a trabalhar com construção civil, e durante um bom tempo com agricultura. Voltou a plantar (como veremos abaixo) e vendia sua produção (sem agrotóxicos, mas sem certificação orgânica) em uma pequena banquinha na frente de casa e para restaurantes.

Diele e Adriano, os filhos mais novos, não precisaram sair: cresceram já dentro desta nova configuração. Diele, especialmente, se envolveu profundamente com os surfistas.

Veio o turismo. Eu parei de estudar. Não dava, ou estudava ou trabalhava [...] cheguei a lavar roupa para o pessoal de fora. Lavava roupa, fazia comida, pra ganhar um dinheirinho. E aí o turismo veio vindo, veio crescendo. Fui pegando onda, virei competidor de surf. Arrumei patrocínio na época. Como era muito caro e a gente não tinha dinheiro pra dar continuação, eu desisti. Comecei a consertar prancha. Trabalhei nove anos consertando prancha de surf. Esse período foi legal. Fiz um dinheirinho. Fiz uma casa com 16 anos. Aí eu cuidava de uma casa de um paulista lá na beira do rio [...] Um dia ele ia construir uma de alvenaria. E perguntou se eu queria a casa de madeira pra mim. Desmontei a casa, ficou pra mim. E aí minha mãe me deu esse terreno aqui, que é da minha família. Peguei, montei a casa aqui. Eu consertava prancha lá na minha mãe e depois eu vim pra cá. Fiz uma oficina aqui. Fiz a casinha. Quando eu fiz 16 anos fui morar sozinho. Só que daí eu alugava a casa. Eu alugava para os meus amigos. Mas aí eu ficava dentro. “Eu alugo a minha casa, mas tem um porém: eu durmo na sala.” E como era tudo amigos meus do Rio na época, a rapaziada do surf, pô, era tudo amigo. Eu alugava a casa pra eles, mas dormia junto. Como era tudo amigo não dava nada. Conheci a Marcilene e tal. E comecei a ter uma vida melhor. Ganhava dinheiro com turismo [...] [teve os] Hare Krishna... Morei com eles por 4 anos. Trabalhei no restaurante deles também. Comecei a trabalhar na praia em 96.

A gente começou a trabalhar com turismo. Não precisar sair da Guarda, se deslocar daqui. A minha geração não precisou se deslocar da Guarda pra poder conquistar financeiramente. Fazer uma base financeira.

Adriano

Depois de anos com barraca na praia, Diele hoje administra sua pousada.

Adriano trabalhou com construção civil na baixa temporada e teve uma venda em que oferecia pão integral que ele mesmo fazia. Depois de casado ele e a esposa abriram barraca na praia e construíram casas para aluguel de temporada.

Os quatro filhos homens pescam na época da tainha, de maio a julho, para consumo das suas famílias. E, como veremos abaixo, voltaram a plantar.

9.3 As mulheres: os caminhos tomados

Todas as irmãs trabalharam como domésticas, ou faxineiras, ou babás na casa de outras pessoas. Quase todas saíram da Guarda:

Nair saiu aos 14 anos, em 1976. Quando casou, foi morar em Garopaba, onde vive até hoje. Trabalhou a vida toda como faxineira. No verão costuma vir para a Guarda ajudar com a limpeza na pousada da irmã Nadir. Em 2022 construiu uma casa no terreno da família, ao lado das casas de Inácia e Jair.

Neuzi saiu aos 15 anos, em 1978. Em determinado momento voltou para a Guarda. Trabalhou a vida toda, até hoje, como faxineira.

Inácia saiu aos 21 anos, em 1978. Foi a única que voltou a estudar. Concluiu o curso de Auxiliar de Enfermagem, morou em várias cidades, casou duas vezes, ficou viúva, voltou a viver na Guarda após se aposentar. No verão trabalha em barracas na praia.

Nadir saiu aos 15, em 1983. Depois de casada voltou a morar na Guarda. Hoje é dona de pousada.

Angela conseguiu trabalho por perto, como faxineira. Também lavou roupa para fora. Hoje ainda faz faxina em algumas casas.

10. Determinantes da transição alimentar

O que determina o que uma pessoa, uma família ou uma sociedade vão comer nunca é uma resposta singular. Ao contrário da tradição, onde o que determinava a alimentação era a disponibilidade, os recursos locais e a sazonalidade – "o que tinha", como relataram os irmãos –, na modernidade dificilmente se pode apontar um único determinante. Como afirma Garcia (2003),

O comportamento alimentar é complexo, incluindo determinantes externos e internos ao sujeito. O acesso aos alimentos, na sociedade moderna, predominantemente urbana, é determinado pela estrutura socioeconômica, a qual envolve principalmente as políticas econômica, social, agrícola e agrária. Assim sendo, as práticas alimentares, estabelecidas pela condição de classe social, engendram determinantes culturais e psicossociais⁷⁷.

Entre os determinantes sociais para a transição alimentar, o primeiro deles foi a mudança que alguns irmãos fizeram para as cidades, para trabalhar. Os irmãos que foram morar fora viveram a transição de maneira mais brusca. As mulheres adotaram a alimentação das casas nas quais foram trabalhar. Os homens mais velhos foram viver embarcados, vários dias em alto mar, consumindo a comida do barco.

Como eu fui trabalhar na casa de outras pessoas, a alimentação deles era diferente. A gente tinha que comer o que eles oferecessem pra gente. Foi também quando a gente começou a conhecer mais coisas.

Nadir

A chegada do comércio mais variado trouxe para a vila mais opções de itens alimentares. O turismo abriu opções de trabalho que não existiam antes, que eram mais fáceis e rendiam mais ganhos. Com os novos trabalhos disponíveis começaram a entrar mais recursos para o consumo. Puderam, enfim, abandonar a pesca e a agricultura de subsistência. Contreras (2011) aponta que

O aumento do nível de vida, associado a um desenvolvimento do salário, assim como a uma evolução do lugar e do papel social das mulheres, comportou um transpasso da produção doméstica alimentar para o sistema de mercado⁷⁸.

⁷⁷ GARCIA (2003)

⁷⁸ CONTRERAS (2011)

Além das condições objetivas, hábitos alimentares diferentes foram sendo introduzidos com a convivência com os turistas. Os irmãos quando criança não consumiam itens industrializados e processados, como achocolatado, refrigerante, cereais matinais, iogurte e salgadinhos. Não havia essas opções nas antigas vendas. Tinha, no máximo, "bolacha Maria, uma bala, um chiclete", recorda Nair. Estes produtos estavam disponíveis, certamente, em mercados maiores em Florianópolis. Mas não eram acessíveis e, como não faziam parte do imaginário da família, não faziam falta. Os irmãos mais novos, porém, eram ainda criança/adolescentes quando começaram a conviver com os surfistas e os primeiros turistas, que trouxeram seus hábitos.

Antigamente não era fácil. Comprar uma maçã, um iogurte. Não tinha essa cultura. Essa cultura a gente aprendeu com as pessoas de fora. Veio o carioca que comia um cereal, uma granola. "Ó, coisa boa, nunca tinha comido." Nescau foram eles que trouxeram. Nós tínhamos leite da vaca e misturava. Leite condensado, creme de leite. Uns enlatados que eu lembro que eles traziam...

Diele

10.1 A primeira transição: a comida comprada, ou a que era oferecida

Com maior disponibilidade de dinheiro, ou vivendo em cidades maiores e se alimentando nas casas de outras pessoas, começaram a comer mais pão, mais frios, mais produtos enlatados, industrializados, processados, e mais carne. Mas a principal diferença foi ter que comprar o que antes produziam. Continuaram a comer basicamente feijão, arroz, peixe ou frango (agora também carne) como refeição principal, mas agora tudo era comprado.

Saíram do cardápio as preparações com mandioca e hábitos como comer raízes cozidas e peixe com farinha pela manhã. Não precisavam mais "engordar" o pó de café (ou cevada) com arroz e milho pilados. A mais notada diferença é a perda da diversidade. O que pode ser visto com estranhamento, já que, no supermercado, há muito mais opções do que na roça. No entanto, as opções oferecidas pela indústria alimentícia são bem menos diversas, baseadas principalmente em produtos processados a partir de milho, soja, trigo e derivados animais.

10.2 Alimentação atual: comida orgânica, "natural" e "fit"

Todos os irmãos têm saudade da alimentação que tinham antigamente e a consideram mais saudável do que a que adotaram depois da entrada do turismo na Guarda.

E tu acha que tua alimentação era melhor antes do que agora?

Claro, era tudo natural, né. Agora é tudo essas comidas cheias de veneno.

Neusi

Tu preferiria a tua alimentação de antes ou de agora?

Épocas diferentes, né, totalmente. Tá lá e queria a alimentação que tá aqui. Agora que a gente tá aqui quer a alimentação que tá lá. (risos) A alimentação que a gente tinha quando era criança. Era muito mais saudável do que a gente tem hoje. Se bem que a gente está se alimentando bem saudavelmente hoje em dia.

Adriano

Preferia a alimentação de agora ou a de antes?

Ah não, a de antes né. Mas se eu quiser fazer um bolo de aipim num fogão a lenha a gente faz né. É só fazer uma chapa. Eu tenho fogão a lenha em Garopaba. Tá lá de enfeite.

Nair

Com o passar do tempo, voltaram a incorporar alguns dos hábitos antigos e passaram a valorizar os alimentos "orgânicos", sem agrotóxicos, que reconhecem como aquilo que produziam na roça da família.

Todos preferem consumir alimentos orgânicos, e só não o fazem sempre pelo custo. Alguns, como veremos abaixo, começaram a produzir novamente, para consumo das famílias. Angela disse que aprendeu sobre comida orgânica "na televisão". Nair disse que aprendeu com as irmãs.

Se eu tivesse condição eu comprava só orgânico. Algumas coisas compro lá [na feira orgânica]. Tomate, maçã, vagem, essas coisas assim. Quando tem cenoura eu compro lá.

O que fez com que tu comprasse orgânico?

Porque é mais saudável. Não tem produto químico. Hoje em dia tudo tem veneno. A gente vê que eles usam fertilizante que não é pra usar pra gente comer. Faz mal, né.

Mas como é que tu ficou sabendo disso?

A gente escuta na televisão.

Angela

As tendências do mercado alimentício são observadas na alimentação atual de algumas das irmãs. Inácia relata que seu café da manhã é abacate com "ração humana". Come um pouco de pão, mas prefere manteiga "vegana" porque é intolerante à lactose. Preocupa-se com a glicose, que está alta. Macarrão prefere um de "biomassa". Come castanhas, chia, amaranto. Carne, só de vez em quando.

Depois que eu saí da Guarda comecei a comer de tudo. Hoje em dia sou intolerante à lactose, que eu não sabia. Adoro queijo, adoro um iogurte, mas eu como e já fico ruim do intestino. Então eu tenho que me limitar. Mas se eu pudesse comer, eu comeria todos os dias. Eu gosto, mas não como.

Inácia

Nadir gosta de fazer uma panqueca com aveia, ovos, banana, quinoa, farinha de arroz, polvilho doce "e às vezes eu boto um cacau". Passa na frigideira com óleo de coco.

A gente vai tendo consciência, vai vendo as coisas, as pessoas falarem. "Esses leites cheios de veneno." Eu não tomo mais. Faz tempo que eu não tomo leite. Muito produto químico, né. Esses pães que têm validade, às vezes têm validade até... Meu Deus, quanto produto químico. Eu procuro um pão que tenha a data de validade menor. Que dure quatro dias e que não dure meses.

Nadir

É possível listar as principais diferenças entre a primeira transição da alimentação e a alimentação atual:

Antes	Primeira transição	Alimentação atual
<ul style="list-style-type: none"> - Preparações de mandioca: cuscuz, bijajica, tapioca, beiju - Bolo na chapa - Feijão - Pescados - Raízes e tubérculos: batata doce, taiá - Banana - Pirão - Ovos 	<ul style="list-style-type: none"> - Pão - Queijo e frios - Enlatados - Processados - Industrializados - Mais carne - Mais derivados do leite, como manteiga e requeijão - Só comida comprada 	<ul style="list-style-type: none"> - Mais salada do que comiam quando criança - Legumes - Mais frutas - Manteiga e requeijão - Doces de frutas - Queijo e frios - Arroz integral - Alimentos "fit" - Alimentos orgânicos

Tabela 1: Comparação entre a alimentação de antes, primeira transição, alimentação atual

A comida é um hábito vivo, que acompanha as transformações tanto pessoais quanto culturais, além de ser adaptada de acordo com o estado de saúde daquele que se alimenta.

11. A retomada do plantio

Quase todos os irmãos voltaram a cultivar alguma comida nas suas casas ou em terrenos próximos. Isso tem relação com a nostalgia do passado, mas também com a necessidade de se alimentar bem, pois é reconhecido por quase todos eles que a alimentação atual não é tão saudável quanto a de antes.

Quando que tu voltou a plantar? E por que tu resolveu voltar a plantar?

Porque é interessante, né. Era a paixão de plantar de volta. Deu vontade de voltar a antigamente.

Jaci

Por que tu voltou a plantar?

A princípio por gostar de plantar, colher. Por ser uma cultura da família. Plantava milho pra vender na praia, milho cozido. Voltei a plantar a partir daí. Feijão. Pra alimentação... Plantar pra alimentar. Então a gente retornou ao passado. Aí fiz uma horta mesmo de verdade.

Adriano

O que motivou a cultivarem comida de novo?

A necessidade de comer alguma coisa sem veneno.

Bom, então vocês, de certa maneira, tua família, estão recuperando uma coisa que vocês tinham lá atrás.

É. Não dá pra dizer que é recuperar uma coisa que tinha lá atrás. O que eu posso dizer é que a gente não perdeu o hábito de plantar. Eu gosto de mexer na terra, eu gosto de plantar.

Diele

À medida que iam prosperando financeiramente, alguns dos irmãos foram comprando terrenos. É assim que Jair, Jaci, Adriano e Diele hoje têm lugar próprio para plantar (diferente da época da infância, em que o pai deles plantava em terras que pertenciam a outras pessoas).

Adriano tem um lote na região do Campeche em que planta feijão, milho, cebola, e espécies de ciclo curto ou médio (como folhosas, temperos, morango,

beterraba, cenoura, brócolis). A produção serve para abastecer a barraca da praia (que vende, entre outras coisas, milho verde cozido) e para consumo próprio das duas famílias. Jaci e Jair têm uma sociedade em um terreno próximo.

Jaci teve também, durante alguns anos, um cultivo em um terreno na frente de sua casa, em que plantava para comercializar. Vendia para restaurantes locais e direto ao público. Relata que teve dificuldades para conseguir o selo orgânico, e por isso parou.

Além disso, Diele tem uma horta com Angela e Inácia. Cultivam juntos e dividem a produção. Mas Diele disse que vai sair da "sociedade" pois só ele trabalha, as irmãs aparecem só na hora de colher. Porém, segundo Angela, são os irmãos que "não fazem nada, só eu que vou cuidar". Já Inácia admite que não faz nada, mesmo – só come o resultado da produção ;)

Nair tem um cultivo em vasos na sua casa em Garopaba.

Os cultivos servem para complementar a alimentação, por praticidade, para ter sempre à mão, porque "o alimento sem veneno" é mais saudável. Mas não é feito por motivos financeiros.

Em termos de retorno financeiro não vale a pena pra vocês?

Não vale a pena. O milho vale a pena. Plantava e vendia na praia. Consegui tirar o dinheiro da terra vendendo milho na praia. O Jaci plantou, vendeu. Conseguiu tirar um pouco de dinheiro no verão. Mas não é a mesma coisa que trabalhar, o montante.

Adriano

Hoje em dia pra viver da agricultura a pessoa tem que viver num lugar grande. Se o cara for ter carro, internet, telefone, filho estudando, pagar água, luz. N coisas que tu paga... Compra uma camiseta, o tênis, xampu... Não tem condição financeira. Graças a Deus a gente vive num lugar em que o turismo dá tudo isso.

Diele

O cultivo praticado atualmente conserva métodos agroecológicos. Agora, porém, os irmãos sabem mais sobre isso, e aplicam as práticas agroecológicas com mais ciência.

Tipo hoje, domingo, acordei cedo, fui lá na minha pitaia, plantei, botei adubo orgânico, calcário. Antigamente não tinha. O estudo veio, analisou o solo. viu que precisava disso, daquilo. Nós usamos tipo fumo, fumo de corda, repelente natural.

Diele

Não voltaram, no entanto, a cultivar mandioca. Pois dá muito trabalho e tem que ser feito em coletivo.

É muita coisa para uma pessoa só. Eu, Jair, Adriano, se plantasse junto... dava. Se fosse o conjunto. Eu tô plantando pitaia. Falei pro Adriano pra fazer uma parceria. Pitaia dá muito dinheiro. Tô plantando 200 mudas. O pensamento dele é que como tem outra atividade pra fazer não vai dar pra fazer.

Jaci

Para plantar tu tem que se dedicar. É tempo. Imagina plantar tudo. O arroz, o feijão, a mandioca, o milho, abóbora, batata. O dia você fica trabalhando, cuidando. Capinando, plantando, replantando, colhendo, guardando.

Diele

Na vila, ao caminhar pelas ruas, é comum ver pequenos cultivos domésticos em quintais e até canteiros, inclusive de mandioca. Não é possível dizer, no entanto, que cultivar seu próprio alimento é uma prática que foi retomada de maneira sistemática entre os moradores locais.

Então você acha que as pessoas voltaram a plantar pra ter comida sem ter que comprar?

Alguns, nem todos. A maioria aqui da Guarda tem pousada, tem dinheiro. Aí é mais fácil ir no mercado e comprar tudo.

Inácia

12. População tradicional?

Os açorianos são considerados uma população tradicional não-indígena, junto com os caiçaras, caipiras, babaçueiros, jangadeiros, pantaneiros, pastoreiros, quilombolas, ribeirinhos/caboclos amazônicos, ribeirinhos/caboclos não-amazônicos (varjeiros), sertanejos/vaqueiros e pescadores artesanais⁷⁹. De acordo com a pesquisa realizada pelo Núcleo de Pesquisa sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas do Brasil (NUPAUB) da Universidade de São Paulo (USP), uma das características definidoras das culturas tradicionais é um sistema de manejo dos recursos alinhado aos ciclos naturais e utilização destes recursos sempre dentro da capacidade de recuperação das espécies de animais e plantas utilizadas. A pesquisa utiliza o termo "sociedades tradicionais"

[...] para nos referirmos a grupos humanos culturalmente diferenciados que historicamente reproduzem seu modo de vida, de forma mais ou menos isolada, com base em modos de cooperação social e formas específicas de relações com a natureza, caracterizados tradicionalmente pelo manejo sustentado do meio ambiente. Essa noção se refere tanto a povos indígenas quanto a segmentos da população nacional que desenvolveram modos particulares de existência, adaptados a nichos ecológicos específicos.

Arruda (1999) destaca que as comunidades tradicionais normalmente dependem do trabalho familiar para seu sustento e empregam tecnologias de pequeno impacto, como artesanato, lavoura, pesca e extrativismo⁸⁰. As populações tradicionais não-indígenas receberam forte influência indígena, o que pode ser observado em nosso estudo de caso na base alimentar da família, constituída pelo plantio do milho, mandioca, abóbora, feijões, amendoim, batata-doce, cará, etc. Os métodos de cultivo provavelmente também tiveram influência dos Guarani que vivem até hoje em aldeias na região.

A família Leal da Silveira se originou em uma sociedade tradicional, os açorianos de Santa Catarina.

Os açorianos são descendentes dos imigrantes açorianos e também dos madeirenses e portugueses continentais que se estabeleceram no litoral catarinense e riograndense a partir de meados do século XVIII, guardando traços culturais

⁷⁹ DIEGUES (ORG), 2000

⁸⁰ ARRUDA (1999) op cit in SILVA et al (2015)

próprios (Lisboa 1997), fruto da miscigenação com negros e índios. Esses colonos eram agricultores e pescadores em seus lugares de origem e, quando se fixaram no litoral sul do Brasil passaram a combinar a agricultura com a pesca. Segundo Franklin Cascaes (1989), os açorianos começaram a pescar tainha, entre maio e agosto, quando abandonavam suas atividades agrícolas para se dedicar à pesca. Como grande parte deles viviam isolados, de início garantiram sua subsistência tomando emprestado técnicas e espécies cultivadas dos indígenas, como, por exemplo, a mandioca⁸¹.

Os autores destacam que a situação de relativo isolamento dessas comunidades começou a ser transformada a partir das décadas de 70 e 80, com a chegada do turismo alterando os modos de vida no litoral catarinense – exatamente o que vimos neste estudo de caso.

Muitos desses pescadores, como resultado da expansão urbana e da diminuição dos estoques, transferiram-se para o setor de serviços, atendendo o grande contingente de turistas nacionais e estrangeiros que passam a temporada de verão no litoral catarinense e riograndense⁸².

A partir daí os modos de vida tradicionais se transformam. Ainda que faça parte de uma sociedade considerada tradicional, os açorianos, a família Leal da Silveira não vive mais de modo tradicional. Essa transformação será abordada no capítulo 14, Transição alimentar e modernidade.

⁸¹ DIEGUES (ORG), 2000

⁸² Idem

13. Riqueza x pobreza

Quem gosta de pobreza é intelectual.

Joãozinho Trinta

Eu comecei essa pesquisa lamentando uma transição alimentar que levou à perda de diversidade e de soberania alimentar. Mas existe mesmo soberania, fui me perguntando ao longo do trabalho, quando não há escolha?

Ao serem perguntados se a família era pobre, quase todos afirmam que sim. Principalmente os mais velhos.

Pobre, né. Pobríssima. Meu pai não tinha terra. Ele plantava na terra da minha tia e na terra do meu vô. Ele plantava, e ainda tinha que dar aquela parte. Nós éramos muito pobres. Tinha dia que não tinha o que comer à noite. Tinha que esperar o pai e a mãe vir da roça. A gente morava lá na entrada lá. A gente esperava eles pra eles pegarem peixe, pra tirar a escama e nós comer.

Inácia

Era pobre. Tinham muitos pra comer e era pouco dinheiro. A alimentação era mais barata, mas agora qualquer coisa que tu vende aí tu ganha dinheiro. Naquela época não. Fazia muita coisa, fazia muita farinha, colhia muito milho, muito feijão e muito arroz pra pouco dinheiro.

Jaci

Angela diz que não eram nem pobres nem ricos. Trabalhavam para comer. Tinham o suficiente para se manter. Nadir complementa:

Não, a gente não era pobre assim, de estar recebendo coisas dos outros pra gente se manter. Tinha o necessário pra sobreviver.

Nadir

Adriano, o mais novo, diz que "para o padrão da Guarda vivia bem", reforçando que não tinham muito contato com como era "fora".

É inegável que a vida de todos é melhor do que era antes. Nenhum deles precisa trabalhar tão arduamente, e, mesmo quando o trabalho é árduo, a remuneração é maior.

A vida hoje é melhor?

Sim, as pessoas têm mais condições. Tem água potável. Antes tinha um poço, que tinha sapo, tinha cobra d'água. Tu ia lá, tomava aquela água, não era filtrada. Não era fervida, nada. A gente tomava aquilo. Ia na lagoa, buscava água. Pra lavar roupa, tu tinha que ir na lagoa lavar roupa. Com sapo, com cobra. Tinha que esperar a cobra sair pra pegar água. Então é claro que mudou. Que bom que tem ônibus na frente de casa, que benção. Tem estrada, não tem tanta poeira. Tem movimento. Tem um mercadinho aqui. Tem a feirinha orgânica na Pinheira. Claro que é legal também tu plantar e ir lá colher. Mas se hoje você tem uma situação financeira melhor... Meu Deus... Da onde eu vim, da onde eu sou, com o que eu tenho agora. Claro que eu batalhei muito, trabalhei muito, sofri muito, chorei muito. Pra hoje eu ter essa [vida]...

Inácia

Tu acha que essa mudança foi boa?

Eu acho que foi né, pq aí foi melhorando o estilo das pessoas, foram trabalhando, foram conseguindo. Olha onde estamos, né? Pousada. Mudou tudo.

Nair

É claro que há a saudade do passado. Da vida simples, calma, segura. De brincar na rua sem medo de nada. Diele – dono de pousada e proprietário de vários terrenos, que todo ano quando termina a temporada de verão viaja para o exterior com a família, para surfar – diz que "antes a gente vivia melhor". Mas logo emenda:

Não vou dizer que tenho saudade de algumas coisas... Mas a gente tinha liberdade. Hoje em dia é impossível ter uma vida como era. Hoje em dia a gente é rico. Pelo o que a gente nasceu... Pra tu ter noção, quando éramos pequenos nós dormíamos em colchão de palha de milho. A mãe costurava, comprava saco de sal no mercado público, costurava, fazia um saco grandão, quando nós apanhávamos o milho, cortava o talho duro, ele secava no pé, pra dar pro gado, pra fazer farinha de milho. enchia aquilo de palha de milho pra fazer colchão. Dormia assim. Acordava de manhã e estava lá seu formato. Acordava, sacudia ele assim, colocava no sol, pra poder dormir no outro dia. Durava um ano. Aí tinha nova safra de milho. Abria o saco, jogava fora, fazia outro. Era bem difícil.

Diele

Todos afirmam que a alimentação atual é farta em suas casas. Custa mais, pois antes não custava nada. Mas hoje têm dinheiro para comprá-la, o que antes não tinham. Não falta nada, e podem escolher.

Uma das principais diferenças entre hoje e ontem é que agora eles têm terras. O plantio não precisa mais ser dividido. Tudo que se colhe é para o consumo da família. Essa não parece ser uma diferença muito grande quando se pensa que hoje eles não vivem disso e não precisam disso para viver. No entanto, simbolicamente é bastante significativo.

Ao contrário do que aconteceu com muitos representantes de outras populações tradicionais brasileiras, que perderam suas terras ou foram expulsos das propriedades dos patrões, a família açoriana Leal da Silveira – assim como a maior parte das famílias locais – ascendeu na vida.

Na Guarda não tem pobre. Na Guarda todo mundo é rico. Tem pousada, tem carro, tem comida, tem trabalho pros filhos. Já viu pobre aqui na Guarda? Pobre aqui na Guarda é minha sobrinha e minha irmã, que moram numa casinha bem simples, que trabalham como empregada. Pobre mesmo são [só] elas. Nativo da Guarda e o resto do pessoal que mora aqui, tudo tem dinheiro.

Inácia

Mesmo as irmãs que não ficaram ricas, que trabalharam a vida toda como empregadas domésticas ou faxineiras, têm casa própria. Todas as nove famílias estudadas aqui sobrevivem basicamente do trabalho com o turismo durante a alta temporada.

14. Transição alimentar e modernidade

A história da família Leal da Silveira da Guarda do Embaú ilustra de maneira bem didática a transição alimentar e nutricional ocorrida na passagem da tradição para a modernidade. Como foi apontado na introdução, os descritivos temporais tradição, modernidade e modernidade tardia ou contemporaneidade não são consensuais em termos de data inicial e nem possuem características homogêneas. Estes marcadores seriam, segundo Azevedo (2014), “divisórias imaginárias sutis utilizadas por uma perspectiva histórica porosa que não ousa delimitar início e fim”. Estamos falando menos de tempo cronológico, e mais de modos de vida se transformando.

Este é um processo que aconteceu de maneira semelhante em inúmeras comunidades, em várias regiões brasileiras. O modo de vida tradicional assume características específicas de acordo com origem da população e localização geográfica – porém guarda semelhanças fundamentais, como mostra essa descrição sobre os Kalunga do Cerrado de Goiás:

[...] normalmente dependem do trabalho familiar para o próprio sustento e empregam tecnologias de pequeno impacto, como artesanato, lavoura, pesca e extrativismo, e se pautam por outro modelo de visão de mundo, no qual natureza e sociedade são integradas, onde ambas emergem uma na outra de maneira simbiótica.⁸³

A transição alimentar pode ser definida como um processo no qual ocorre uma mudança gradual na dieta de uma população, geralmente acompanhando um aumento no nível socioeconômico. Essa mudança tem relação com transformações econômicas, geográficas e culturais, especialmente em países em desenvolvimento, que levam a um aumento na disponibilidade e no acesso a alimentos processados e ultraprocessados.

Para Popkin (2001), “aspectos diferentes de nutrição e economia de um país ou região podem determinar diferenças no processo de transição. Entretanto, a característica básica foi de crescimento da dieta rica em gorduras, açúcares, alimentos refinados e redução em carboidratos complexos e fibras⁸⁴.”

Essa transição acontece no contexto da modernização dos modos de vida. Monteiro e Popkin apontam que

⁸³ ARRUDA (1999) op cit in SILVA et al (2015)

⁸⁴ POPKIN (2001) op cit in TARDIDO e FALCÃO (2006)

Modernização é a passagem de uma sociedade tradicional, onde predominam relações familiares, particularísticas, difusas com grupos locais estáveis, limitada mobilidade social e pouca diferenciação ocupacional, a uma sociedade moderna, caracterizada por normas universalísticas, pela valorização do desempenho, pela alta mobilidade social, pelo desenvolvimento do sistema ocupacional, pelo sistema de classes menos rígido, entre outros laços. Há uma correlação positiva entre vários aspectos envolvidos na idéia de modernização – econômicos, sociais, demográficos, culturais e políticos⁸⁵.

Uma das marcas da modernidade é o hábito de consumir produtos cada vez mais industrializados⁸⁶. A transição alimentar se consolida na modernidade alimentar – que, segundo Fischler (1979)⁸⁷, transtornou ou subverteu a relação do homem com sua alimentação.

Antes se coletava, se produzia e se consumia os alimentos in natura, a partir, muito simbolicamente, do leite materno. Hoje, compramos marcas e embalagens promovidas pelos interesses e estratégias do mercado liberal. Na modernidade, imagens de máquinas (as indústrias); na pós-modernidade, máquinas de imagens (televisão, computador, internet, shopping center)⁸⁸.

A modernidade vem junto com a mundialização⁸⁹ e a globalização, processos massivos de transformações sociais em cujo cerne estão a transposição de fronteiras, uma espécie de permeabilidade "progressiva e multidimensional" entre espaços, territórios, hábitos, culturas, movida pelo comércio, investimentos, viagens, redes computacionais⁹⁰.

Na visão de Contreras,

a mundialização das trocas econômicas estendeu os repertórios da disponibilidade alimentar, e a mundialização das trocas culturais contribuiu para a evolução das culturas alimentares e, conseqüentemente, dos hábitos, preferências e repertórios, mediante um desenvolvimento mesclado das gastronomias. Esse fenômeno ocorreu não apenas nos países mais industrializados, mas também mediante vários matizes, graus e conseqüências, no mundo todo. Isso pressupõe a ampliação dos repertórios alimentares e a sua homogeneização. Atualmente, em qualquer país, o essencial de sua alimentação provém de um sistema de produção e de distribuição de escala planetária⁹¹.

⁸⁵ MONTEIRO et al (1995)

⁸⁶ BLEIL (1998)

⁸⁷ FISCHLER (1979)

⁸⁸ LIMA (2004) op cit in FILHO e BATISTA (2010)

⁸⁹ GARCIA (2003)

⁹⁰ CONTRERAS (2015)

⁹¹ Idem

A globalização, segundo o autor, é um processo de homogeneização e perda de diversidade. Assim, a ampliação dos repertórios alimentares não pode ser contabilizada como uma soma, mas sim como uma subtração.

O processo de globalização supôs o desaparecimento de muitas manifestações ou produções de caráter local: desde as variedades vegetais e animais até as línguas, tecnologias e qualquer tipo de costumes e de instituições socioculturais. Enquanto umas desapareceram, outras se expandem e se generalizam. Mas a nossa sociedade 'atual', que é mais industrial e assalariada do que agrícola e de subsistência, mais laica do que religiosa, concentrada nos núcleos urbanos cada vez maiores, não segue como antes a pauta dos calendários dos constrangimentos ecológico-climáticos (tempo de lavar, de semear, de colher, etc)⁹².

Na globalização, as manifestações da vida coletiva são secularizadas, desnaturalizadas e "desecologizadas"⁹³. A desterritorialização advinda daí é ponto importante para falar da transição alimentar. Garcia (2003) aponta dois aspectos marcantes deste processo: a diversificação de produtos e a passagem da cozinha tradicional para uma cozinha industrial.⁹⁴ O resultado é o alimento desvinculado da natureza e o comedor alienado de seu universo biocultural⁹⁵. Isso afeta diretamente comunidades tradicionais, que operam transformações radicais em hábitos alimentares e produção de subsistência⁹⁶ – exatamente o que ocorreu com a família Leal da Silveira.

Em nosso estudo de caso, isso tem início com a chegada do turismo, que vem junto com a urbanização e industrialização que começou a ocorrer em meados do século XX e marcou uma nova composição social que alterou "os modos de produção e as relações de trabalho de uma forma geral em todo o mundo"⁹⁷.

No Brasil, os anos de 1950 vivenciaram o início de significativo êxodo rural e a implementação da industrialização pesada, o que fez surgir nacionalmente um novo padrão de desenvolvimento econômico. Houve melhor integração das cidades, ampliação do transporte público, ampliação da cobertura televisiva e radiofônica, e, neste contexto de mudanças, também houve aumento da valorização do consumo⁹⁸.

Foi a partir da década de 70, de acordo com Singer (1979) que se verificou um aumento expressivo da indústria de bens duráveis, "em conjunto com o progressivo processo de industrialização do setor primário e aumento significativo, em

⁹² Ibidem

⁹³ Ibidem

⁹⁴ GARCIA (2003)

⁹⁵ POULAIN (2004) op cit in SILVA et al (2015)

⁹⁶ SILVA et al (2015)

⁹⁷ FONSECA et al (2009)

⁹⁸ Idem

diversidade e volume, na produção de bens de consumo não duráveis"⁹⁹. Isso coincide com o início das atividades turísticas na Guarda do Embaú.

Esta estratégia tem uma dimensão “multinacional” e/ou “global” e afeta também os países do Terceiro Mundo, onde os maiores ou menores efeitos dependem da medida em que as diferentes comunidades se incorporam a uma economia monetária e as mudanças que se introduzem nos modos de produção supõem uma menor dedicação à terra, ao trabalho e à produção de subsistência e maior aos cultivos comerciais.¹⁰⁰

Como vimos, Inácia não ia à praia e Jaci nunca subiu na pedra. Não eram pessoas acostumadas à diversão. O tempo era dedicado à produção da vida. Viviam em uma sociedade descrita por Fischler (1979) como “gastronômica”: regida pelas normas alimentares. O repertório culinário da família, assim como o de muitas outras em várias regiões brasileiras, era formado pelo que estava disponível a partir da agricultura local¹⁰¹. A alimentação “tinha por base alimentos locais, sazonais, frescos e pouco processados, devido ao próprio perfil dos sistemas agroalimentares tradicionais”¹⁰².

Até pouco tempo, em muitos países, a agricultura local proporcionava uma boa parte da alimentação cotidiana e o repertório culinário se construía a partir do leque de recursos disponíveis¹⁰³.

O trabalho, porém, produzia poucas coisas além de alimentos. Não produzia roupas, calçados, brinquedos, remédios, comodidades. Passaram então a trabalhar não para produzir alimentos, mas para produzir dinheiro com o qual podiam comprar os alimentos — e as roupas, calçados, brinquedos, remédios, comodidades.

Ao abandonar a roça e sair para o trabalho, os mais velhos experimentaram a vida de trabalhadores da classe baixa: foram pescadores e faxineiras, domésticas, babás. Enquanto Inácia, Jaci, Jair, Nair, Neuzi, Maria e Nadir construía suas vidas como assalariados ou trabalhadores informais, os turistas começavam a chegar na Guarda cada vez mais intensamente. Em determinado momento foi possível voltar para o lugar onde nasceram – de onde não precisaram sair os dois irmãos mais novos – e viver das atividades turísticas; primeiro ainda trabalhando para outros ou empreendendo pequenos negócios, e depois como proprietários (atualmente a

⁹⁹ SINGER (1979) e IBGE (2002)

¹⁰⁰ MANDERSON (1988) op cit in CONTRERAS (2005)

¹⁰¹ FONSECA et al (2009)

¹⁰² AZEVEDO (2014)

¹⁰³ GAZELLA e ROUX (1999) op cit in FONSECA et al (2009)

maioria dos irmãos vive como bem sucedidos burgueses). Quem não trocaria o trabalho árduo na roça por um destino desses?

A industrialização do país fez com que ocorressem modificações importantes no quadro distributivo da mão de obra, com redução das ocupações nos setores extrativos e da agricultura em toda a população que, no caso das mulheres, foi acompanhada de aumento nos setores do comércio e sociais¹⁰⁴.

De acordo com Hobesbawn, entre os anos 1960 e 1980 a percentagem de camponeses no Brasil foi reduzida quase à metade. O que ele chama de "morte do campesinato" teria sido "a mudança social mais impressionante e de mais longo alcance da segunda metade deste século, e que nos isola para sempre do mundo do passado. Pois desde a era neolítica a maioria dos seres humanos viviam da terra e seu gado ou recorria ao mar para a pesca".¹⁰⁵

À medida que aumentam os ganhos monetários a partir das novas ocupações, a produção doméstica alimentar é abandonada e o sistema de mercado é adotado¹⁰⁶.

A adoção da dieta "afluente", caracterizada por um excesso de alimentos de grande densidade energética, ricos em gordura e em açúcar refinado simples, e por uma diminuição no consumo de carboidratos complexos (fonte importante de fibras alimentares), tem se expandido, sobretudo em situações de prosperidade econômica.¹⁰⁷

Este processo foi observado também entre os Kalunga, ainda que o nível de recurso financeiro e a fonte dele sejam completamente diferentes. Entre os Kalunga, as transformações são advindas "do maior acesso à aposentadoria, ao trabalho assalariado e ao recebimento de Bolsa Família"¹⁰⁸. Os autores apontam movimento semelhante em comunidades rurais na Amazônia, nas quais "a renda extra de programas como o Bolsa Família tem alterado o estilo de vida [...] e as suas estratégias de uso dos recursos de subsistência, ocasionando o abandono do cultivo tradicional de mandioca¹⁰⁹. Sai a mandioca (e o feijão) e entram o pão, os lácteos, a carne de gado¹¹⁰. A evolução dos modos de vida para atividades menos

¹⁰⁴ TARDIDO e FALCÃO (2006)

¹⁰⁵ HOBBSAWM (1995)

¹⁰⁶ CONTRERAS (2011)

¹⁰⁷ Organización Mundial de La Salud. Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. Ginebra; 1990. 228p. (Serie de Informes Técnicos, n.797). e Popkin BM. Urbanization, lifestyle changes and the nutrition transition. World Dev 1999; 27(11):1905-16. in GARCIA (2003)

¹⁰⁸ SILVA et al (2015)

¹⁰⁹ PFEIFFER et al (2006) op cit in SILVA et al (2015)

¹¹⁰ BLEIL (1998)

produtivas está na origem destes processos ¹¹¹. As atividades mudam. Diminui o esforço físico e aumenta a ingestão de calorias. Os novos modos de produção, como aponta Manderson (1988)¹¹², "supõem uma menor dedicação à terra, ao trabalho e à produção de subsistência".

O tempo poupado pela família Leal da Silveira ao abandonar a árdua labuta de cultivar tudo que comiam foi destinado a outro tipo de trabalho. O processo é semelhante citado por Marx no capítulo 24 de O Capital, quando ele explica a criação do mercado interno:

De fato, os acontecimentos que transformam os pequenos camponeses em assalariados, e seus meios de subsistência e de trabalho em elementos materiais do capital, criam para este último, ao mesmo tempo, seu mercado interno. Anteriormente, a família camponesa produzia e processava os meios de subsistência e matérias-primas que ela mesma, em sua maior parte, consumia. Essas matérias-primas e meios de subsistência converteram-se agora em mercadorias; o grande arrendatário as vende e encontra seu mercado nas manufaturas. [...] A numerosa clientela dispersa, até então condicionada por uma grande quantidade de pequenos produtores, trabalhando por conta própria, concentra-se agora num grande mercado, abastecido pelo capital industrial.¹¹³

Na perspectiva marxista, as culturas tradicionais – como os açorianos – estão associadas a modos de produção pré-capitalistas, nas quais o trabalho ainda não se tornou mercadoria¹¹⁴. Então o capital entra mastigando a economia natural e as relações econômico-sociais dos povos — e desarticula os modos de vida tradicionais. A economia de subsistência se transforma em uma economia mercantilizada. Este mecanismo é parte indissociável da expansão do capital. Rosa Luxemburgo explica:

[...] o capitalismo considera de vital importância a apropriação violenta dos principais meios de produção em terras coloniais. Como as organizações sociais primitivas dos nativos constituem os baluartes na defesa dessas sociedades, bem como as bases materiais de sua subsistência, o capital serviu-se, de preferência, do método da destruição e da aniquilação sistemáticas e planejadas dessas organizações sociais não capitalistas, com as quais entra em choque por força da expansão por ele pretendida. No caso já não se trata de acumulação primitiva, mas de um processo que prossegue inclusive em nossos dias. Cada nova expansão colonial se faz acompanhar, naturalmente, de uma guerra encarniçada dessas, do capital contra as relações econômico-sociais dos nativos, assim como pela desapropriação violenta

¹¹¹ CONTRERAS (2011)

¹¹² MANDERSON (1988)

¹¹³ MARX (2013)

¹¹⁴ DIEGUES (1983)

de seus meios de produção e pelo roubo de sua força de trabalho.¹¹⁵

Pois “o desatrelamento da força de trabalho de suas relações sociais primitivas e sua absorção pelo sistema assalariado capitalista” é uma das condições históricas indispensáveis do capitalismo. O capitalismo precisa de trabalhadores, e estes precisam ser “libertados” da vida pré-capitalista para que possam servir. A “libertação” dos trabalhadores é acompanhada pela apropriação dos meios de produção (incluídas aqui a terra e o conhecimento da terra) — pois é preciso tirar das pessoas também as possibilidades de fazerem escolhas.

Se o capitalismo vive das formações não capitalistas, ele vive, dizendo de modo mais preciso, da ruína dessas formações, e se ele precisa necessariamente para acumular de um meio não capitalista é porque precisa de um solo nutriente às custas do qual a acumulação se realiza absorvendo-o. Considerada historicamente, a acumulação capitalista é um processo metabólico que se realiza entre os modos de produção capitalistas e os pré-capitalistas. Sem estes a acumulação do capital não pode prosseguir e, dessa perspectiva, a acumulação consiste na sua desintegração e assimilação. A acumulação capitalista não pode existir sem as formações não capitalistas, assim como estas não podem coexistir a seu lado. A acumulação capitalista tem como condição de existência a destruição progressiva e permanente das formações não capitalistas.¹¹⁶

14.1 Pequenos proprietários

Diferente do que houve na Inglaterra na passagem do feudalismo para o capitalismo, no povoado da Guarda do Embaú não houve a expropriação da terra e dos meios de produção. Ou melhor: houve, muito anteriormente ao período sendo estudado. Na segunda metade do século XX a terra já havia sido há muito tempo expropriada dos moradores originais, os indígenas — agora confinados em pequenos territórios adjacentes, em suas “reservas”. Na Guarda, quando chegou o turismo e a economia natural foi substituída, os camponeses/pescadores descendentes de portugueses permaneceram sendo os “donos” das terras — e utilizaram essas terras para produzir capital eles mesmos. Seria possível, então, dizer que se transformaram em pequenos capitalistas? Já que exploram tanto a terra quanto o trabalho de outras pessoas, que contratam para seus negócios de verão (restaurantes, pousadas, barracas de praia, casas de aluguel)?

¹¹⁵ LUXEMBURGO (2021)

¹¹⁶ Idem

A propriedade privada aliena não somente a individualidade dos homens, mas também a das coisas. O solo não tem nada a ver com a renda fundiária, nem a máquina com o lucro. Para o proprietário fundiário, o solo é sinônimo de renda; ele aluga suas terras e recebe a renda, uma qualidade que o solo pode perder sem perder nenhuma de suas propriedades inerentes, como uma parte da sua fertilidade, por exemplo, que é uma qualidade cuja medida, ou seja, existência, depende de condições sociais, que são criadas e destruídas sem intervenção do proprietário fundiário individual.¹¹⁷

Os moradores proprietários de terras na Guarda do Embaú, se não se tornaram ricos, vieram a engrossar as fileiras da classe média brasileira, com seus gostos e particularidades tão típicos. Por exemplo, o alimento como status.

14.2 A realidade medi(a)da pelo mercado

O processo de desapropriação da terra ocorrido no Brasil em vários momentos históricos (colonização, plantations, pós-escravidão, lei de terras de 1850) privou as pessoas de meios para realizar a abundância da produção tropical (e, mais recentemente, jogou-as para as periferias dos centros urbanos — um processo relatado com maestria por Antônio Cândido em *Os parceiros do Rio Bonito*). Sem os meios para a produção da vida — a terra e o conhecimento — essas pessoas viraram empregados mal pagos do capitalismo.

Na sociedade moderna, quando a terra virou capital, a comida virou mercadoria. Comida enquanto mercadoria está submetida também ao fetichismo. Um dos entrevistados contou de uma ocasião em que seu irmão se escondeu para comer sozinho e direto da lata um Nescau que os turistas haviam deixado na casa de aluguel da família.

O alimento produzido por eles carregava junto todo o esforço, toda a dificuldade, toda a escassez. Era preciso abandoná-lo e adotar o alimento trazido por aqueles que têm dinheiro para comprar.

Assim, o valor de troca se sobrepõe ao valor de uso, e a mercadoria se torna um protótipo da relação entre as pessoas. Como diz Moishe Postone, “na análise de Marx, a dominação social no capitalismo [...] não consiste na dominação das

¹¹⁷ MARX op cit in LUKACS (2018)

peças por outras peças, mas na dominação das peças por estruturas sociais abstratas constituídas pelas próprias peças¹¹⁸.

Os irmãos Leal da Silveira, assim que se afastam da pobreza, podem comprar o Nescau que antes era sobra do surfista visitante. Como aponta Barthes (1961), “inicialmente, a comida é percebida como um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e condutas. Quando um alimento é comprado e consumido, ele deixa de ser apenas um alimento e passa a ser um signo”¹¹⁹.

O comensal moderno está familiarizado com a produção industrial e tem apreciado sua regularidade e comodidade de uso. O alimento industrializado traz também um status de modernidade¹²⁰.

Ao transformar alimento em signo e entrar com este signo nas sociedades não capitalistas, acabando com a economia natural e os modos de vida tradicionais, o capitalismo fecha o cerco da acumulação, agora através do embate do capital contra as formas não capitalistas de produção.

O sistema alimentar moderno, vendendo comodidade, “livrou” as pessoas da produção de sua comida — mesmo a básica: acondicionar, lavar, preparar, cozinhar, limpar. Como afirma Arnaiz (2005), “a indústria alimentar e a publicidade reforçam a ideia de incrementar a liberdade na eleição individual, e o desenvolvimento das comidas preparadas em casa ou fora de casa mostra-se como prática poupadora de tempo”. Poupa-se o tempo para poder trabalhar mais, como demonstra o hábito do trabalhador remoto (o *home office* tão em voga atualmente) de pedir *delivery* de comida para não precisar levantar da frente do computador.

Embora nos países mais pobres estas tendências de consumo estejam distribuídas diferentemente nos segmentos de classes sociais de acordo com as possibilidades de acesso aos bens de consumo, no plano simbólico os desejos de consumo por si só marcam uma inclinação a este perfil alimentar¹²¹.

O resultado deste processo é a homogeneização da alimentação. A economia de tempo também está na raiz de outro elemento impulsionante da homogeneização: a feminização da sociedade apontada por Fischler (1979)¹²². As

¹¹⁸ POSTONE (1993)

¹¹⁹ BARTHES (1961)

¹²⁰ FONSECA et al (2009)

¹²¹ GARCIA (2003)

¹²² FISCHLER (1995)

mulheres saem de casa e precisam dividir seu tempo entre a carreira e a família. Pensar no alimento, preparar e cozinhar as refeições se torna mais uma entre as muitas atividades executadas por uma mãe de família.

A evolução dos modos de vida e as atividades menos produtivas encontram-se na origem dos processos de homogeneização alimentar. O aumento do nível de vida, associado ao desenvolvimento do salário, assim como a evolução do lugar e do papel das mulheres, mudou da produção doméstica alimentar para o sistema de mercado¹²³.

Neste cenário, os supermercados vêm para suprir as demandas dos lares modernos – e têm uma participação importante no sentido da homogeneização da alimentação. A ascensão dos grandes supermercados¹²⁴ "revolucionou o consumo e os modos de vida da população. As estratégias de compras se transformaram, passando das compras cotidianas para as compras planejadas, em longo prazo"¹²⁵. Atualmente os conteúdos dos supermercados no mundo inteiro se parecem, pois "em qualquer país do mundo, o essencial da sua alimentação provém de um sistema de produção e de distribuição cuja escala é planetária"¹²⁶.

A alimentação comum homogeneizou-se, progressivamente (Fischler, 1990), como consequência da passagem de ecossistemas muito diversificados para outros hiperespecializados e integrados em amplos sistemas de produção agroalimentar, em escala internacional¹²⁷.

Não é possível deixar de apontar, também, o papel dos meios de comunicação e da publicidade. Nos relatos da família, pelo menos duas vezes faz-se menção à televisão. Adriano conta que a casa do avô foi uma das primeiras na vila a ter televisão, e que os vizinhos todos iam assistir. Já Ângela, ao ser perguntada sobre a origem de sua preferência por alimentos orgânicos, disse que "a gente vê na TV, né". Fonseca et al (2009) aponta que "ao pensar no comensal moderno, que vive num grande centro urbano, observa-se que ele é alvo direto ou indireto do assédio da mídia interessada em mediar seus produtos ou informações"¹²⁸.

¹²³ CONTRERAS (2005)

¹²⁴ No Brasil, em 1998, 27,8% da comercialização de alimentos era feita através de hipermercados e a expectativa era de crescimento, com previsão para chegar a 35% em cinco anos (GARCIA, 2003).

¹²⁵ FILHO e BATISTA (2010)

¹²⁶ CONTRERAS (2011)

¹²⁷ FISCHLER (1995) op cit in CONTRERAS (2005)

¹²⁸ FONSECA (2009)

As novidades da indústria alimentar conquistam novos consumidores todos os dias. A propaganda televisiva tem um papel decisivo neste processo. Na década de 80 o número de lares brasileiro que possuíam televisão chegava à 80%¹²⁹.

Entra na conta também, especialmente nas últimas décadas do capitalismo tardio, a tendência dos produtos diet, light, fit. A sociedade contemporânea quer ser saudável – e as pessoas querem ser magras.

Para ilustrar as diferenciações de necessidade de consumo de alimentos, é interessante citar alguns nichos identificados pelo mercado: o dos produtos que proporcionam saúde ao consumidor, o dos produtos que oferecem praticidade e rapidez no manejo e preparação das refeições e o dos produtos diet e light, cujo consumo vem aumentando vertiginosamente nos últimos anos¹³⁰.

No nosso estudo de caso, a segunda transição alimentar realizada por alguns dos irmãos – uma espécie de retorno aos hábitos alimentares tradicionais e ao auto cultivo de alimentos – completa o ciclo da transição alimentar descrita por Popkin na figura a seguir:

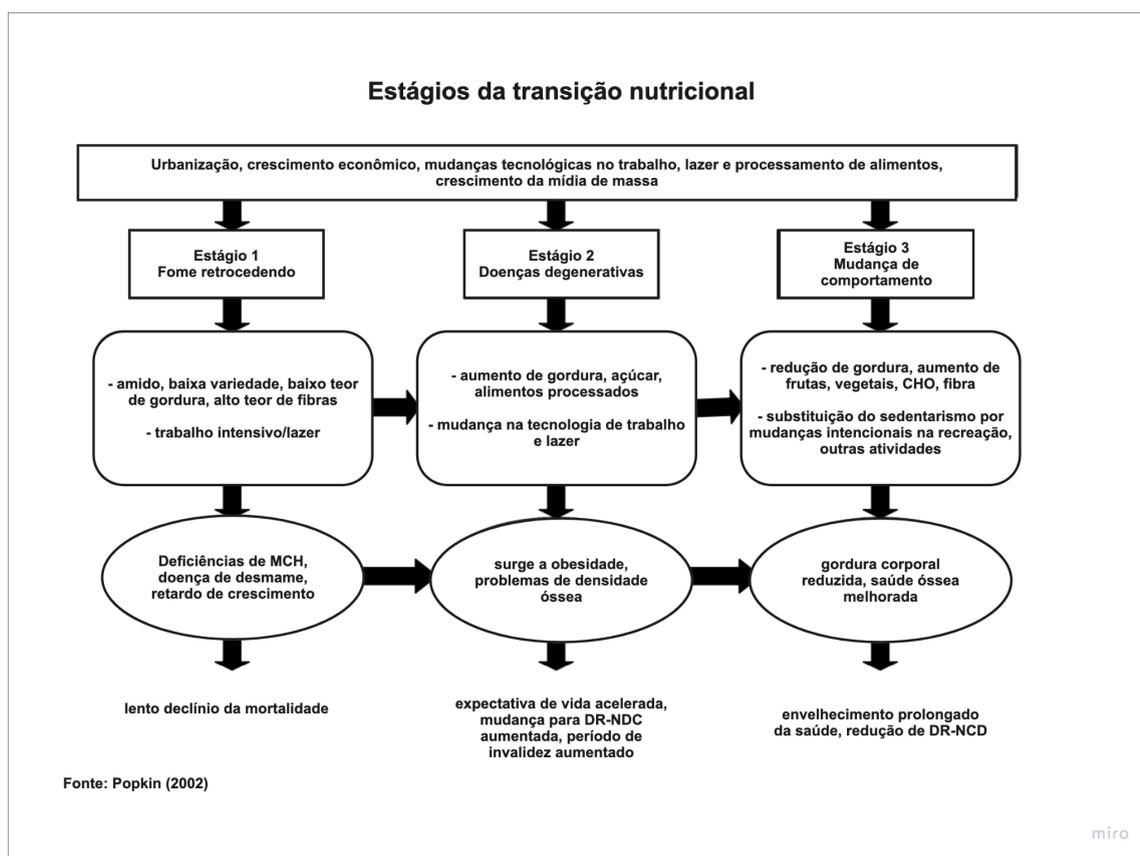


Figura 4: Estágios da transição nutricional. Popkin (2002). Traduzido pela autora.

¹²⁹ BLEIL (1998)

¹³⁰ SANTOS (2008) op cit in FONSECA (2009)

Como lembram Tardido e Falcão (2006), preço, paladar e nutrição aparecem como critérios de decisão para a inclusão de alimentos no cardápio, porém sempre intermediados por um filtro cultural¹³¹.

¹³¹ TARDIDO e FALCÃO (2006)

15. Conclusão

A história da família Leal da Silveira é um dos retratos das transformações sociais que ocorreram no Brasil no século XX – das quais a alimentação é um componente. Os Leal da Silveira, assim como a maioria dos moradores da Guarda do Embaú, tinham uma vida orientada à produção de alimentos. Caso contrário, não comeriam, pois não havia condições financeiras e nem muita disponibilidade de comércios. Como apontado por Inácia, "tinha que comer o que tinha".

Nunca se escolhe de maneira isenta o que se come. Nem os que têm condições. Como vimos, o que comemos é determinado por uma série de fatores, a maioria deles alheios a nós. No caso da família, não houve um momento de decisão: o que houve foram as contingências da vida.

A alimentação mudou porque a vida mudou, em uma escala global e massiva que acabou com fronteiras locais. A transição alimentar e nutricional, no fim das contas, "é uma reprodução dos novos ecossistemas de vida"¹³².

Mudou tudo, né. A vida da gente muda. Cada ano a gente vai mudando as coisas.

Neuzi

Por que tu acha que tua alimentação mudou?

Ah, mudou porque tudo muda, né. Tudo muda, né? Então a alimentação também muda.

Nair

Porém, quando não há carência existe agência. A primeira transição aconteceu atrelada à busca de melhores condições financeiras. A segunda transição, de volta ao cultivo e a alimentos que consumiam originalmente, demonstra que, com as necessidades básicas atendidas e distantes da pobreza que caracterizava o cotidiano, é possível perceber o valor do que tinham anteriormente e retomar certas práticas e hábitos alimentares que garantem mais saúde e uma certa autonomia. Não há como voltar atrás. Mas é possível e necessário incorporar pequenas insubordinações que resgatem as pessoas – e a Terra – do destino trágico que aponta o Sistema Alimentar Moderno.

¹³² FILHO e BATISTA (2010)

16. Referências

ABRAMOVAY, R. Agricultura familiar e desenvolvimento territorial. **Reforma Agrária - Revista da Associação Brasileira de Reforma Agrária** – vols.28 n.º 1,2 3 e 29, nº1 – Jan/dez 1998 e jan./ago. 1999.

ADRIANO, J. **A formação de sistemas locais de conhecimento agroecológico na zona costeira centro-sul do estado de Santa Catarina**. 95f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Ciências Sociais) Centro de Filosofia e Ciências Humanas, UFSC, Florianópolis, 2006.

ALTIERI, M.A. Agroecologia, agricultura camponesa e soberania alimentar. **REVISTA NERA**, [S. l.], n. 16, p. 22–32, 2012.

ALTIERI, M.A. Linking ecologists and traditional farmers in the search for sustainable agriculture. **Frontiers in Ecology and the Environment**, 2: 35-42. 2004.

ANDERSON, C.R. et al. From Transition to Domains of Transformation: Getting to Sustainable and Just Food Systems through Agroecology. **Sustainability**. 2019; 11(19):5272.

ANDRAUS, R. **Ricardinho dos Santos: reflexões**. Disponível em <<http://surfdragonblog.blogspot.com/2015/02/ricardinho-dos-santos-reflexoes-e.html>>. Acesso em 21/03/2023

ARNAIZ, M.G. Mudanças econômicas e socioculturais e o sistema alimentar: em direção a uma nova ordem alimentar? In CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85-7541-055-5.

ARRUDA, R. Populações Tradicionais e a Proteção dos Recursos Naturais em Unidades de Conservação. **Ambient Soc**.1999;5:79-92.

ARTHUR, P. K. Food security and sovereignty in Africa: issues, policy challenges and opportunities. **ACBF occasional papers, no.17**. Harare: ACBF. 2012.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SAÚDE COLETIVA, ABRASCO. **Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde**. Org. Fernando Ferreira Carneiro, Lia Giraldo da Silva Augusto, Raquel Maria Rigotto, Karen Friedrich e André Campos Búrigo. São Paulo: Expressão Popular, 2015. 624 p..

AZEVEDO, E. Alimentação saudável: uma construção histórica. **Revista Simbiótica**. n.7, dez., 2014

_____. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 19, n. 44, p. 276-307, Jan. 2017 .

_____. Saudável para que/m?. **Revista Geografares**. Páginas 105 a 112 - Janeiro-Junho, 2018

BACCI, M.B. **Fitogeografia e etnobotânica na Guarda do Embaú, SC: uso de plantas alimentícias não convencionais da mata atlântica**. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Geografia, do Centro de Ciências da Educação FAED, como requisito para a obtenção de título de Bacharel em Geografia. 2015

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011, 229 p.]

BARTHES, R. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. (textes 1961) **Oeuvres complètes: 1942-1965**. Coordenação de Eric Marty. Paris: Seuil, 1993-1995; p. 924-933.

BATISTA FILHO, M.; BATISTA, L.V. Transição alimentar/ nutricional ou mutação antropológica?. **Cienc. Cult.**, São Paulo, v. 62, n. 4, p. 26-30, Oct. 2010

BITENCOURT, S.G. **Comunidade do Espraiado, Paulo Lopes – SC: sua história antes e depois da criação do Parque Estadual da Serra do Tabuleiro**. Paulo Lopes: Alternativa Gráfica Ltda., 2006.

BLEIL, S I. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Revista Cadernos de Debate** - Vol. VI - 1998

BOCCHI C.P. et al. A década da nutrição, a política de segurança alimentar e nutricional e as compras públicas da agricultura familiar no Brasil. **Rev Panam Salud Publica**. 2019;43:e84. <https://doi.org/10.26633/RPSP.2019.84>

BRAGANHOLO, M.V. **Engenhos de Farinha: história, memória e resistência no litoral catarinense**. 2017. 115 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017.

BRASIL. IBGE. Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira, 2014.** 156 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **VIGITEL - Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico.** Brasília, 2017. 160p.

CAMPOS, N.J. **Terras Comunais na Ilha de Santa Catarina.** Florianópolis, FCC/Ed.UFSC, 1991.

CÂNDIDO, Antônio. **Os parceiros do Rio Bonito.** São Paulo: Edusp, 2017.

CAPELLESSO, A.J. **Os sistemas de financiamento na pesca artesanal: um estudo de caso no litoral centro-sul catarinense.** Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Centro de Ciências Agrárias, UFSC, Florianópolis, 2010.

CAPORAL, F.R.; COSTABEBER, J.A. **Agroecologia. Enfoque científico e estratégico para apoiar o desenvolvimento rural sustentável.** Porto Alegre: EMATER/RS, 2002. 48p. (mimeo.).

CARDOSO, C.E.L.; GAMEIRO, A.H. **Adição de derivados da mandioca à farinha de trigo.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2002. 30 p

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2011.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 5ª., 2015. Brasília (DF). **Manifesto à Sociedade Brasileira.** Disponível em <www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/noticias/2015/novembro/manifesto-a-so-ciedade-mostra-o-que-e-comida-de-verdade/copy2_of_manifesto.pdf> Acesso em 10/08/2019.

CONTRERAS, J. A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança. **História: Questões & Debates**, [S.l.], v. 54, n. 1, jun. 2011. ISSN 2447-8261.

_____. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In. Canesqui, Ana Maria; Diez Garcia, Rosa Wanda. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro, Fiocruz, 2005. p.129-145.

CORDEIRO, E. F. **Sistemas Alimentares Territorializados (salt's) no litoral centro-sul de Santa Catarina - um estudo de caso do sistema agroecológico de Paulo Lopes, Garopaba, Imbituba e Laguna.** Monografia (Graduação em Ciências

Sociais). Curso de Ciências Sociais, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, SC. 2010.

DE LIMA, R. Para entender a pós-modernidade. **Revista Esp Acad 35** - 2004.

DIEGUES, A. C. **Pescadores, camponeses e trabalhadores do mar**. São Paulo, Editora Ática, 1983.

_____. **Aspectos sócio-culturais e políticos do uso da água**. NUPAUB-USP, São Paulo, p. 01 – 15, 2005. Texto publicado no Plano Nacional de Recursos Hídricos-MMA. Disponível em <<http://www.usp.br/nupaub/>>

DIEGUES, A. C. (ORG), ARRUDA, R. S. V., SILVA, V. C. F., FIGOLS, F. A. B., ANDRADE, D. **Os Saberes Tradicionais e a Biodiversidade no Brasil**. NUPAUB-Núcleo de Pesquisas sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras - USP. São Paulo, 2000.

DIEZ GARCIA, R.W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Rev. Nutr.**, Campinas , v. 16, n. 4, p. 483-492, Dec. 2003.

EHLERS, E. **Agricultura sustentável: Origens e perspectivas de um novo paradigma**. 2 ed. Guaíba, Agropecuária, 1999.

ESTEVE, E.V. **O Negócio da Comida: Quem controla nossa alimentação?** São Paulo: Expressão Popular, 2017. 269 p.

FISCHLER, C. Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne. **Communications**, 31:189-210, 1979.

FOLEY, J., Ramankutty, N., Brauman, K. et al. Solutions for a cultivated planet. **Nature** 478, 337–342 (2011).

FONSECA, A.B. et al. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 9, p. 3853-3862, Sept. 2011.

GAZELLA, A.A.; ROUX, B. Agribusiness em questão: a emergência da agricultura multifuncional. **Estudos Soc Agricult** 1999; 13:46-69.

GUERRA, L.D.S; CERVATO-MANCUSO, A.M.; BEZERRA, A.C.D. Alimentação: um direito humano em disputa - focos temáticos para compreensão e atuação em segurança alimentar e nutricional. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro , v. 24, n. 9, p. 3369-3394, Sept. 2019. Acesso em 22 de junho de 2020.

HALL, K.D. et al. Ultra-Processed Diets Cause Excess Calorie Intake and Weight Gain: An Inpatient Randomized Controlled Trial of Ad Libitum Food Intake. **Cell Metabolism**, [s.l.], v. 30, n. 1, p.67-77, jul. 2019.

HERBÍVORA TUBE. **Como era o café da manhã antes da estrada chegar.**

Disponível em

<https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=KKvLkbgRaol>. Acesso em 10/08/2019.

HECHT, S. **The Evolution of Agroecological Thought.** 2018

HOBBSAWM, Eric. **A Era dos Extremos – O Breve Século XX (1914-1991).** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

JAIME, Patricia Constante et al. Um olhar sobre a agenda de alimentação e nutrição nos trinta anos do Sistema Único de Saúde. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 6, p. 1829-1836, June 2018.

LANDIM, Evelyn. **A raiz que nos fez nação: um reencontro com técnicas de beneficiamento e preparos culinários com a mandioca.** Sem editora. São Paulo, 2023

LOPEZ-GIRALDO, L.A.; FRANCO-GIRALDO, Á. Revisión de enfoques de políticas alimentarias: entre la seguridad y la soberanía alimentaria (2000-2013). **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 31, n. 7, p. 1355-1369, July 2015.

LOUZADA, Maria Laura da Costa et al. Impacto de alimentos ultraprocessados sobre o teor de micronutrientes da dieta no Brasil. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 49, 45, 2015.

LUKACS, Georg. **História e consciência de classe: Estudos sobre a dialética marxista.** São Paulo. WMF Martins Fontes - POD, 2018.

LUXEMBURGO, Rosa. **A acumulação do Capital.** São Paulo. Civilização Brasileira, 2021

MACHADO, M. V. **Paulo Lopes – Breve história de uma terra e seu povo.** Florianópolis. Ed. Lunardelli, 1993.

MACHADO, Marina de Medeiros. **Uso e ocupação do solo da área de proteção ambiental do entorno costeiro do parque estadual da Serra do Tabuleiro: contexto para a Praia da Pinheira e Guarda do Embaú, no município de Palhoça/SC.** Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em

Engenharia Ambiental da Universidade Federal de Santa Catarina para obtenção do Grau de Mestre em Engenharia Ambiental. Florianópolis, 2014.

MALUF, Renato Sergio et al. Nutrition-sensitive agriculture and the promotion of food and nutrition sovereignty and security in Brazil. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 8, p. 2303-2312, Aug. 2015.

MANDERSON, L. Suministro de alimentos y cambio social en el sureste asiático y en el Pacífico Sur. **Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica**. Barcelona: Ediciones del Serbal, 1988, p. 178-202.

MARTINS, Ana Paula Bortoletto et al. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). **Revista de Saúde Pública**, [s.l.], v. 47, n. 4, p.656-665, ago. 2013. FapUNIFESP (SciELO).

MARX, K. **O Capital - Livro I – crítica da economia política: O processo de produção do capital**. São Paulo: Boitempo, 2013.

MERRIAM, S.B. **Qualitative Research and Case Study Applications in Education: Revised and Expanded from Case Study Research in Education**. San Francisco: Jossey-Bass Publishers, 1998.

MINAYO, M.C.S. Amostragem e saturação em pesquisa qualitativa: consensos e controvérsias. **Revista Pesquisa Qualitativa**. v. 5 n. 7 (2017): Práticas e saberes de saúde e educação: contribuições da pesquisa qualitativa.

_____. Análise qualitativa: teoria, passos e fidedignidade. **Ciências & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.17, n.3, p. 621-626, Mar 2012.

_____. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 9ª ed. São Paulo: Hucitec; 2006. 406p.

MONTEIRO, Carlos A. et al. NOVA - The Star Shines Bright. **World Nutrition**, São Paulo, v. 7, n. 1-3, jan. 2016.

MONTEIRO, C.A., MONDINI, L. DE SOUZA, A.L., POPKIN, B. M. The nutrition transition in Brazil. **Euro J Clin Nutr** 1995; 49:105-113.

MOREIRA DE SÁ, Haliskarla; NARCISO, Lauro da Cunha. **Criador de peixe, criador de gente! A vida, a pesca e a natureza no Estuário do Rio da Madre**. Florianópolis: Naturalistas, 2019.

MURIALDO, M. S. **Subsídios para a implementação de um Programa de Gestão Costeira Integrada para a praia da Pinheira – município de Palhoça (SC)**. 1999. Dissertação (Mestrado em Engenharia Ambiental). Programa de Pós-Graduação em Engenharia Ambiental. Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. Florianópolis, 1999.

OMS. **Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas**. Ginebra; 1990. 228p. (Série de Informes Técnicos, n.797)

ORTIZ R. **Mundialização e cultura**. 2.ed. São Paulo: Brasiliense; 1994. 234p.

OTERO-ROZAS, E.; RAVERA, F.; GARCÍA-LLORENTE, M. How Does Agroecology Contribute to the Transitions towards Social-Ecological Sustainability? **Sustainability** 2019, 11, 4372.

PALHOÇA. **Plano Diretor de abastecimento de água e esgoto sanitário do Município de Palhoça/SC**. Ecoeficiência Soluções ambientais. Relatório 4, versão preliminar, Julho de 2010.

PIAZZA, W.F. **A epopéia açorico-madeirense, 1747-1756**. Florianópolis. Editora da UFSC, 1992.

POPKIN, B.M. The nutrition transition and obesity in the developing world. **J Nutr** 2001; 22: 355-75.

_____. The shift in stages of the nutrition transition in the developing world differs from past experiences! **Public Health Nutr**. 2002 Feb;5(1A):205-14.

_____. Urbanization, lifestyle changes and the nutrition transition. **World Dev** 1999; 27(11):1905-16.

PORRO, R; MICCOLIS, A. **Políticas públicas para o desenvolvimento agroflorestal no Brasil**. ICARAF - World Agroforestry Center. Belém, PA - 2011

PORTILHO, Fátima; CASTANEDA, Marcelo; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 99-106, Jan. 2011.

POSTONE, Moishe. **Tempo, trabalho e dominação social: Uma reinterpretação da teoria crítica de Marx**. São Paulo. Ed. Boitempo, 2015.

POULAIN, J.P. **Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: UFSC; 2004.

PROUS, André. **O Brasil antes dos brasileiros: a Pré-História do Nosso País**. Rio de Janeiro; Zahar, 2006.

PRUDÊNCIO, Jaqueline Maria. **Etnoconservação de recursos hídricos na zona costeira catarinense - Mapeamento participativo de transformações da paisagem na Bacia do Rio da Madre, municípios de Palhoça e Paulo Lopes, no período de 1950 a 2010**. TCC (Geografia) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, UFSC, Florianópolis, 2012.

RECINE, Elisabetta. **Precisamos de comida de verdade no campo e na cidade**. 2017. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/-/artigo-elisabetta-recine>>. Acesso em: 08 ago. 2019.

REISINGER, A; CLARK, H. How much do direct livestock emissions actually contribute to global warming?. **Glob Change Biol**. 2018; 24: 1749– 1761. <https://doi.org/10.1111/gcb.13975>

SALVADOR, Jesús Ekmeiro. Soberanía Alimentaria: más allá del discurso político. An **Venez Nutr** 2016; 29(2): 81-87.

SANTIN, Laci. **O papel dos sistemas locais de conhecimento agroecológicos no desenvolvimento territorial sustentável: estudo de caso junto a agricultores familiares no litoral centro-sul do estado de Santa Catarina**. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Centro de Ciências Agrárias, UFSC, Florianópolis, 2005.

SANTOS, L.A.S. **O corpo, o comer e a comida**. Salvador: EDUFBA; 2008.

SANTOS, Ricardo. **Desabafo SOS Guarda do Embaú**. Disponível em <<https://ricardodossantossurf.wordpress.com/2011/11/22/desabafo-s-o-s-guarda-do-embau/>>. Acesso em 23/02/2023.

SANTOS, Sílvio Coelho dos. **Nova história de Santa Catarina**. 5ª ed. Florianópolis : Editora da UFSC, 2004, 119p

SCHNEIDER, S.; SCHUBERT, M.N.; ESCHER, F. Regimes Agroalimentares e o lugar da agricultura familiar – Uma apresentação ao debate. **Revista Mundi Meio Ambiente e Agrárias** [s.l.], v. 1, n. 1, p.1-20, 29 jul. 2016.

SILVA, R.J. et al. Transição agroalimentar em comunidades tradicionais rurais: o caso dos remanescentes de quilombo Kalunga – GO. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, 22(1):591-607, 2015.

SINGER, P. **A economia dos serviços**. Estudos Cebrap 1979; 24:127-35. e Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Tabulação avançada do censo demográfico 2000. Resultados preliminares da amostra. Rio de Janeiro: Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2002.

SOUZA, R.O.C. **Vegetarianismo ambiental: Estudo das controvérsias na relação entre vegetarianismo e emissões de gases de efeito estufa**. 2019. 175 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós- Graduação em Ciência Ambiental do Instituto de Energia e Ambiente, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019.

SUY, Ana. **A gente mira no amor e acerta na solidão**. São Paulo. Ed. Planeta do Brasil, 2022.

SWINBURN, Boyd. Power Dynamics in 21st-Century Food Systems. **Nutrients**. 2019;11(10):2544. Published 2019 Oct 22. doi:10.3390/nu11102544

SWINBURN, Boyd, Kraak VI, Allender S, et al. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. **Lancet** (London, England) vol. 393,10173 (2019): 791-846. doi:10.1016/S0140-6736(18)32822-8

TARDIDO, A.P., FALCÃO, M.C. O impacto da modernização na transição nutricional e obesidade. **Revista Brasileira de Nutrição Clínica**, 21, 117-124. - 2006

VIEIRA, P.H.F. et al. **Diagnóstico socioambiental exploratório e subsídios para a definição de uma estratégia de desenvolvimento territorial sustentável em Paulo Lopes**. Núcleo Transdisciplinar de Meio Ambiente e Desenvolvimento, UFSC. 2007

VIVERO POL, Jose. (2017). The idea of food as commons or commodity in academia. A systematic review of English scholarly texts. **Journal of Rural Studies**. 53. 182-201. 10.1016/j.jrurstud. 2017.05.015.

17. Anexos

Anexo 1: Roteiro de entrevistas

Nome:

Data:

Nº:

Olá. Muito obrigada por concordar em participar desta pesquisa.

Eu sou Alessandra, faço mestrado em Nutrição em Saúde Pública na Universidade de São Paulo. Minha pesquisa é sobre a alimentação e a agricultura aqui na Guarda do Embaú. Vou te fazer algumas perguntas sobre isso, quero que você se sinta bem à vontade. Se tiver qualquer dúvida pode perguntar. Não tem resposta certa ou errada, eu quero ouvir as suas histórias.

Antes da gente começar, vou te passar um termo de concordância pra você ler e assinar. É um documento em que você afirma que está participando desta pesquisa de livre e espontânea vontade.

PASSAR O TERMO

Esta nossa conversa vai durar mais ou menos **2 horas** e será gravada, mas não se preocupe, ela é confidencial e não será divulgada.

Você tem alguma dúvida antes de começarmos?

Vamos começar a gravar e assim que eu começar vou te perguntar se você autoriza a gravação.

COMEÇAR A GRAVAR

Você autoriza a gravação dessa conversa?

I. Aquecimento

1. Primeiro, pra gente começar a se conhecer, gostaria que você me falasse seu nome, sua idade, ano em que nasceu, onde mora, e o nome dos seus pais.
2. Você nasceu aqui na Guarda do Embaú?
3. O que você gostava de fazer quando era criança? Do que brincava, quais eram seus lugares preferidos aqui na Guarda?
4. A sua família sempre morou aqui? Seus pais, avós, bisavós? Você lembra da sua infância e adolescência? Como foi?
5. Onde você foi na escola?
6. Você sente saudade de alguma coisa daquela época?
7. Você acha que a sua família era rica ou pobre? Ou no meio? Por quê?

8. Com o que você trabalha hoje em dia? De onde vem o sustento da sua família?

II. História do local

1. O que você sabe sobre a história da Guarda? Como começou esse povoado?
2. A Guarda era muito diferente do que é agora? Me conta quais eram as diferenças na paisagem, lugares, hábitos.
3. Quando você era criança, quais eram os trabalhos dos adultos?
4. Como as famílias ganhavam dinheiro?
5. Como as famílias se divertiam? Quais eram as atividades de lazer?
6. Quando você começou a trabalhar, quais eram os seus trabalhos?
7. E agora, quais são as atividades econômicas principais dos moradores da Guarda?
8. Você acha que as famílias são mais ricas ou mais pobres do que antes?
 - I. Alimentação antes
 1. Como era a comida na sua casa? O que vocês costumavam comer? Por favor me diga tudo que você lembra, desde o café da manhã [explorar todas as refeições]
 2. De onde vinham os alimentos que eram preparados e servidos na sua casa? Desses itens que você falou, o que era comprado, e onde? E o que era plantado, e por quem era plantado?
 3. [de acordo com o que for citado pelo entrevistado, ir perguntando como era beneficiado e preparado]
 4. Do que você mais gostava? E gostava menos?
 5. Você acha que a alimentação da sua casa era farta? Lembra se sentia que faltava alguma coisa? Tinha alguma coisa que você e seus irmãos gostariam de comer mas não tinha em casa? Porque não tinha?
 6. Vou te falar alguns itens e quero que você me diga se tinha na sua casa:

Achocolatado, tipo Nescau -

Pão de trigo -

Refrigerante -

Frios -

Sucrilhos ou cereais desse tipo -

Chocolate em barra -

logurte -

Salgadinhos empacotados -

III. Alimentação atual

1. Você me falou sobre o que comia antes, na casa da sua família. E agora? Pode citar para mim os itens que fazem parte da sua alimentação, desde o café da manhã? [explorar todas as refeições]
2. Onde você adquire esses itens? [os itens comprados, detalhar se as compras são locais ou nas redondezas - centro de Palhoça, na capital, e tipo de estabelecimento]
3. Algum item da alimentação atual da sua família é plantado por vocês mesmos?
4. Comparando com a alimentação de antigamente, você diria que mudou muito a sua alimentação?
5. [se sim] Por que você acha que sua alimentação mudou tanto?
6. A partir de quando sua alimentação começou a mudar?
7. Qual você acha que foi o marco dessa mudança?
8. Você preferia sua alimentação de antes ou de agora?
9. Quais são os itens ou hábitos alimentares de antes que você ainda mantém?
10. Você acha que com essa mudança você perdeu ou ganhou em termos de saúde?
11. Em termos financeiros, o que era mais barato? A alimentação de antes ou a de agora?
12. Do que você mais gosta da sua alimentação atual? E gosta menos?
13. Você acha que a alimentação da sua casa é farta? Sente que falta alguma coisa? Tem alguma coisa que você gosta de comer mas não tem ou não é comum ter na casa? Porque não tem?
14. A sua família consome alimentos orgânicos? Onde adquirem esses alimentos?

IV. Agricultura antes

1. Quando você era criança, sua família tinha uma roça?
2. O que era plantado? Tinha cultivos diferentes dependendo da época do ano?
3. Onde era a roça?
4. Quem cuidava da roça?
5. Você e seus irmãos ajudavam também?
6. Você lembra quais eram as rotinas de manutenção da roça, que tipo de adubo era usado, etc?
7. E o solo, você lembra como era? Arenoso, seco, úmido?
8. Essa roça era só da sua família ou era comunitária? Você lembra se existiam cultivos comunitários?
9. Na hora da colheita, quem participava?
10. Como eram beneficiados e preparados os itens da colheita? [perguntar a partir das espécies citadas]

V. Agricultura agora

1. Você ou alguém da sua família tem uma roça ou uma horta hoje em dia? Se sim: por que começou/voltou a plantar?
2. O que é plantado? Onde é o plantio?
3. Como são beneficiados e preparados os itens da colheita? [perguntar a partir das espécies citadas]
4. Quem trabalha na roça?
5. Os itens plantados são consumidos pela família, são vendidos, ou são utilizados para preparar alimentos para venda (em negócios da família)?
6. O que é usado de adubo?
7. Você usa fertilizantes e defensivos químicos?
8. Quais são os benefícios que você vê em ter uma roça/horta?
9. Você pretende aumentar seu cultivo? Com que finalidade?
10. De maneira geral, os habitantes da Guarda cultivam mais ou menos comida do que antigamente? Por quê?

Currículo Lattes orientadora



Betzabeth Slater Villar

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/9309234246831567>

ID Lattes: **9309234246831567**

Última atualização do currículo em 23/02/2023

Possui graduação em Nutrição pela Universidade Nacional Mayor de San Marcos (1986) Lima Perú, mestrado em Nutrição Humana Aplicada pela Universidade de São Paulo (1996) e doutorado em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo (2001). Atualmente é professor Associado da Faculdade de Saúde Pública da USP. Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Epidemiologia Nutricional, atuando principalmente nos seguintes temas: Métodos quantitativos e qualitativos para avaliação da Qualidade da Dieta, no Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, Agricultura Familiar, Habilidades Culinárias como ferramenta para controle da Obesidade e Estado Nutricional de escolares . Forma parte do conselho editorial da Revista Brasileira de Epidemiologia e atua como parecerista de Revista de Saude Pública e Europ. Journal of Clinical Nutrition. Também é membro titular do conselho do departamento de Nutrição da Faculdade de Saude Pública (Chefe de Departamento de Nutrição da FSP/USP) **(Texto informado pelo autor)**

Identificação

Nome	Betzabeth Slater Villar
Nome em citações bibliográficas	SLATER, B.;Slater, Betzabeth;VILLAR, BETZABETH SLATER
Lattes iD	 http://lattes.cnpq.br/9309234246831567
Orcid iD	 https://orcid.org/0000-0003-2511-1770

Endereço

Endereço Profissional	Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública. Av. Dr. Arnaldo 715 2º andar Cerqueira César 01246904 - São Paulo, SP - Brasil Telefone: (11) 30667701 Ramal: 243 Fax: (11) 30667705 URL da Homepage: http://www.fsp.usp.br
------------------------------	---

Formação acadêmica/titulação

1997 - 2001	Doutorado em Saúde Pública (Conceito CAPES 6). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. Título: Desenvolvimento e Validação de um Questionário Semi-quantitativo de Frequência Alimentar para Adolescentes, Ano de obtenção: 2001. Orientador: Sonia Tucunduva Philippi. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil. Palavras-chave: Questionário; Validade; Adolescentes; Inquerito. Grande área: Ciências da Saúde Setores de atividade: Nutrição e Alimentação.
1992 - 1996	Mestrado em Nutrição Humana Aplicada (Conceito CAPES 3). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. Título: Identificação de Risco de deficiência de Vitamina A em Gestantes utilizando Metodologia Simplificada de Inquérito Alimentar, Ano de Obtenção: 1996. Orientador: Maria José Roncada. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil. Palavras-chave: Inquérito; Vitamina A; gestantes. Grande área: Ciências da Saúde Grande Área: Ciências da Saúde / Área: Nutrição / Subárea: Análise Nutricional de

Currículo Lattes aluna



Alessandra Nahra Leal

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/8865806470501604>

ID Lattes: **8865806470501604**

Última atualização do currículo em 08/07/2021

Graduada em Comunicação Social - Jornalismo pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (1993). Mestranda em Nutrição em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da USP. Tem experiência na área de Comunicação, com ênfase em Jornalismo e Editoração. Atuou na área de Design Digital, com arquitetura da informação e UX (experiência do usuário), realizando atividades de pesquisa qualitativa (no campo e laboratório) como testes de usabilidade, entrevistas, dinâmicas de design participativo. A partir de 2016 começou a pesquisar e escrever sobre agroecologia, agrofloresta, agricultura urbana, permacultura, sistemas alimentares e temas relacionados. Ministra oficinas de cultivo de alimentos em pequenos espaços, compostagem, alimentação política. Jornalista especializada em sistemas alimentares e agricultura sustentável. **(Texto informado pelo autor)**

Identificação

Nome	Alessandra Nahra Leal 
Nome em citações bibliográficas	LEAL, A. N.
Lattes iD	 http://lattes.cnpq.br/8865806470501604

Endereço

Formação acadêmica/titulação

2020	Mestrado em andamento em Nutrição Humana Aplicada (Conceito CAPES 3). Universidade de São Paulo, USP, Brasil. Título: Da pesca e da roça para a comida de caixinha: a transição para o sistema alimentar agroindustrial em uma comunidade litorânea de Santa Catarina. Orientador:  Betzabeth Slater Villar. Palavras-chave: agricultura familiar; agroecologia; sistemas alimentares; circuitos curtos; soberania alimentar.
1989 - 1993	Grande área: Ciências da Saúde Graduação em Comunicação Social - Jornalismo. Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, PUCRS, Brasil. Título: Os Hambre Filmes. Orientador: Aníbal Damasceno Ferreira.

Formação Complementar

2020 - 2020	Conexões ecológicas do IFRS: enlaçando agroecologia, segurança alimentar e. (Carga horária: 24h).
2020 - 2020	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, IFRS, Brasil. Curso Pinheiro Machado de questão agrária e agroecologia. (Carga horária: 18h).
2020 - 2020	Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, UFAPE, Brasil. Questão agrária e soberania alimentar. (Carga horária: 15h).
2017 - 2017	Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, UFAPE, Brasil. Sistemas Agroflorestais.
2017 - 2017	Sítio Semente, SEMENTE, Brasil. PDC Urbano. (Carga horária: 72h).
2017 - 2017	PermaSampa, PERMASAMPA, Brasil.
2017 - 2017	PDC _ Permaculture Design Course. (Carga horária: 72h).
2017 - 2017	Instituto de Permacultura e Ecovilas do Cerrado, IPEC, Brasil.