

O universo alimentar do açoriano-catarinense no livro *O Fantástico na Ilha de Santa Catarina*

The food universe of the Azorean-Catarinense in the book “O Fantástico na Ilha de Santa Catarina”

Mariana Kilpp Silva¹

Resumo: Este artigo tem como objetivo conhecer o universo alimentar do açoriano-catarinense representado por Cascaes em *O Fantástico na Ilha de Santa Catarina*. Em meio a um imaginário bruxólico, o livro apresenta relatos dos hábitos de vida e das manifestações culturais daquele povo, naquela época. Tanto a literatura, quanto os processos alimentares, podem atuar como instrumentos de reconhecimento e reforço das identidades e construção de patrimônios culturais. Assim, identificou-se a importância e a riqueza da literatura de Cascaes no estudo das práticas e das identidades alimentares, construindo a memória afetiva individual e coletiva que consolida as tradições culinárias dos açoriano-catarinenses.

Palavras-chaves: Franklin Cascaes; Ilha da Magia; Florianópolis; Identidade Alimentar.

Abstract: This article aims to know the food universe of the Azorean-Catarinense represented by Cascaes in *O Fantástico na Ilha de Santa Catarina*. In the midst of a witchcraft-inspired imaginary, the book presents accounts of the lifestyle habits and cultural manifestations of that people during that time. Both literature and food processes can act as instruments of recognition and reinforcement of identities and construction of cultural heritages. Thus, the importance and richness of Cascaes' literature in the study of food practices and identities were identified, building individual and collective affective memory that consolidates the culinary traditions of the Azorean-Catarinenses.

Keywords: Franklin Cascaes; Magic Island; Florianópolis; Food Identity.

Introdução

Para responder às perguntas dos pesquisadores sobre a sociedade em diferentes épocas, a literatura é aliada da história como recurso ilustrativo de uma afirmação pretérita. Seja ela realista, fruto da vivência do autor ou uma transfiguração fantasmática, configura-se como um registro do seu tempo, sendo um domínio da metáfora da escrita, da forma alegórica da narrativa que diz sobre a realidade de uma outra forma, para dizer além².

¹ Doutoranda em Patrimônios Alimentares, Culturas e Identidades na Universidade de Coimbra e Professora de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico da área de Panificação e Confeitaria no IFSC. Email: mariana.kilpp@ifsc.edu.br

² PESAVENTO, 2003.

Tanto a literatura, quanto a alimentação, são diferentes formas de se conhecer e reforçar as identidades dos povos e, conseqüentemente, construir representações de patrimônios culturais, pois nelas, em muitas ocasiões, estão refletidos os hábitos e a cultura popular de uma comunidade. Dois exemplos de autores que uniram a literatura com a alimentação foram Gilberto Freyre (pernambucano) e Luís da Câmara Cascudo (potiguar), que se dedicaram as práticas alimentares tradicionais, como fatores construtivos da identidade nacional, buscando as raízes frente ao progresso e à urbanização, ressaltando a cozinha como patrimônio cultural a ser valorizado.³ De forma semelhante, em Santa Catarina, Franklin Cascaes, folclorista, gravurista, etnógrafo, escultor e escritor, se preocupava em registrar os hábitos de vida e as manifestações culturais açoriano-catarinenses, que vinham desaparecendo devido à modernização e ao progresso que chegavam no estado de Santa Catarina.

A Ilha de Santa Catarina pertence ao município de Florianópolis. Também conhecida por Ilha da Magia, no sul do Brasil, possui um universo alimentar multiétnico devido à influência de diferentes povos residentes de origem e colonizadores, como indígenas, africanos, portugueses, alemães, italianos, poloneses, holandeses, sírio-libaneses, outros.⁴ Dentre os marcadores identitários da Ilha de Santa Catarina (Florianópolis) está a cultura de base açoriana, sedimentada por Franklin Cascaes, que preservou em sua arte a memória coletiva de um povo, transformando-a em patrimônio histórico local.⁵

Em sua obra *O Fantástico na Ilha de Santa Catarina*, o autor aborda em forma de contos a sociedade do seu ambiente social, religioso e o inconsciente popular fantasmagórico dos imigrantes açorianos, com relatos de crenças em demônios, lobisomens, saci-pererê, e principalmente em bruxas.⁶ E dentro das narrativas pode-se encontrar diversas citações ao universo alimentar da comunidade açoriano-catarinense.

Dentre as justificativas para a realização desta pesquisa está o fato de que Cascaes foi o primeiro estudioso a tratar formalmente saberes que eram apenas narrados pelos mais velhos. Teve a vida dedicada ao registro cultural local, além de forjar um olhar sem paralelos nos registros historiográficos e antropológicos catarinenses.⁷ Adicionalmente, existem poucas publicações sobre a história da alimentação dos ilhéus açoriano-catarinenses e a pesquisa do universo alimentar na obra de Cascaes é inédita.

³ DUTRA, 2004.

⁴ SOUSA, 2010.

⁵ MAKOWIECKY; CHEREN, 2019, p. 63.

⁶ CASCAES, 2015, p. 10.

⁷ SOUZA, 1996.

Desta forma, surge a seguinte pergunta de partida: Como Franklin Cascaes interpretava e criava para si e para seus leitores os hábitos alimentares dos açoriano-catarinenses da Ilha de Santa Catarina? Para responder a esta indagação, o objetivo geral do trabalho consistiu em conhecer o universo alimentar do açoriano-catarinense representado na obra *O Fantástico na Ilha de Santa Catarina* de Franklin Cascaes. E como forma de atingir esta meta teve-se como base os seguintes objetivos específicos:

- Identificar os alimentos consumidos pelos açorianos-catarinenses em *O Fantástico na Ilha de Santa Catarina*;
- Conhecer a procedência (pesca, caça, agricultura, etc.) dos alimentos presentes na dieta desta comunidade;
- Identificar os horários e tipos de refeições realizadas;
- Identificar preparações alimentares e pratos típicos;
- Investigar práticas e hábitos alimentares da comunidade açoriano-catarinense.

Desenvolvimento

Para Pesavento (2003) a história se aproveita da literatura como um recurso ilustrativo sobre o passado, confirmando fatos ou ideias. A literatura oferece o mundo como texto, onde podem-se encontrar respostas para perguntas e expectativas sobre a realidade de determinada época. Ambas, história e literatura, apresentam como referência o real para a construção de sistemas de representações e significados que os homens dão ao mundo.

Ainda, a literatura pode trazer o real ou a ficção, e são os debates entre o verdadeiro e o falso que vão sugerir os distanciamentos entre a história e a própria literatura. Ao analisar uma fonte literária, o pesquisador necessita cruzar fontes que possam fornecer redes de significados com potencial explicativo para revelar os sentidos. Assim, o resultado se configura em uma versão aproximada do que realmente aconteceu um dia.⁸

E para uma melhor compreensão do universo alimentar na obra de Cascaes foram realizadas buscas de dados históricos já registrados acerca da dieta e da identidade alimentar dos açoriano-catarinenses, aliando literatura e história. Adicionalmente, devido à diversidade da cozinha brasileira nos âmbitos regionais e sociais, para conhecer suas nuances e identidades é necessário imergir nos aspectos alimentares desde o princípio da história dos lugares.⁹

⁸ PESAVENTO, 2003.

⁹ KASPAR, 2019.

O povoamento pelos açorianos na Ilha de Santa Catarina, à época chamada Nossa Senhora do Desterro, ocorreu a partir de 1748 até 1756, quando aproximadamente 6.000 imigrantes chegaram, em maior parte do arquipélago dos Açores, mas também da Madeira¹⁰, em terra habitada por índios carijós, para atender aos interesses da Coroa Portuguesa em povoar rapidamente a região e evitar a invasão espanhola.¹¹ Para Cascaes, os recém-chegados eram povos mesclados, inteligentes, audaciosos, de espírito astucioso, religiosos e arreigados em credences mitológicas.¹² Então, conhecer o universo alimentar do povo açoriano-catarinense através da literatura de Franklin Cascaes é revisitar causos, histórias e credences descritas pelo autor em sua vivência de mais de 70 anos na Ilha da Magia.

Cascaes nasceu em outubro de 1908, filho mais velho de 12 irmãos, criado na praia de Itaguaçu, à época pertencente ao município de São José e hoje à Florianópolis continental. Entrou pela primeira vez em uma escola aos 20 anos de idade, na Escola de Aprendizes Artífices, atual Instituto de Educação Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, tornando-se professor da mesma instituição no ano de 1941. Sua obra é composta por relatos, escritos, esculturas, artesanatos, desenhos e contos de histórias do imaginário açoriano, com representações do dia-a-dia dos moradores da ilha e também dos seus visitantes. Nos contos de Cascaes encontram-se relatos das tradições, manifestações populares, hábitos alimentares, religiosidade, espiritualidade, trabalho, relações familiares, dentre outras questões da vida em sociedade.

Segundo Liz (2016), para Cascaes o progresso, as reformas urbanas e políticas que chegavam em Santa Catarina em meados do século XX eram prejudiciais para as manifestações culturais, fator principal da guarda e registro destas por meio da arte. Para o autor, a modernidade passa a ser motivo de preocupação, pois os *filhos da terra* já não se interessavam mais por perpetuar os hábitos e crenças cotidianas, novas culturas estavam sendo impostas, desqualificando os produtores da cultura de base açoriana original.¹³ Cascaes ainda se preocupava com o crescimento e identificação da cultura de base alemã no estado, descaracterizando e fazendo com que a cultura de base açoriana perdesse força no cenário catarinense. Além disso, a representação de Santa Catarina como um estado luso-brasileiro também foi política das elites estaduais da época, demonstrando a necessidade do trabalho artístico de Cascaes.¹⁴

¹⁰ ROCHA, 2018, p. 55.

¹¹ PEREIRA, 2004.

¹² CASCAES, 2015, p. 21.

¹³ SOUZA, 2000.

¹⁴ SOUZA, 1996.

O artista sempre misturou o que vivia e o que era contado para si em sua arte, mesclando nos escritos a realidade do povo com a ficção, reforçando a identidade do *manezinho* através da memória da comunidade. *Manezinho* é o termo que se refere ao florianopolitano descendente de açoriano, que hoje é visto de forma elogiosa, mas antigamente de forma pejorativa, pois via-se como alguém de uma cultura inferior, atrasada e que não se adequava às modernidades.¹⁵

Seguindo a linha de raciocínio de Cascaes, a valorização da cultura de base açoriana passa a ser uma constante a partir do Congresso de Florianópolis em 1948, em que se comemorou o bicentenário da colonização na região. No entanto, o reconhecimento do artista deu-se apenas a partir de 1973, quando do seu ingresso na Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), no Museu de Antropologia. Alguns anos depois, somando-se a outros eventos, Cascaes teve sua obra alçada a um patamar de registro da cultura de Florianópolis.¹⁶

Em busca de suas origens e preservação da cultura de base açoriana na Ilha da Magia, Cascaes então descreve em suas narrativas literárias um passado rural do povo açoriano-catarinense que se mistura com um imaginário bruxólico e místico. Dos registros de campo do autor surgem 24 contos escritos entre 1946 e 1975, que compõem as obras, *O Fantástico na Ilha de Santa Catarina* I e II, publicadas nos anos 1975 e 1992, respectivamente. No entanto, para esta pesquisa foi selecionada a versão de 2015, publicada pela UFSC, em que foram reunidos os dois volumes em um único livro.

Nas narrativas escritas por Cascaes pode ser encontrado o cotidiano da vida próxima ao mar, da pesca, da lavoura, além de diversas descrições dos hábitos alimentares presentes na vida dos açoriano-catarinenses de vertente católica. Vale ressaltar que a relação do homem com a comida possui caráter multidimensional e envolve questões de comportamento, cognição, psicológicas, culturais, individuais e coletivas, fazendo com que a comida não sirva apenas para nutrir, mas também significar. Apresentando-se como fundamental para o senso de identidade.¹⁷

E para conhecer o universo e as identidades alimentares do açoriano-catarinense no imaginário de Cascaes, o conteúdo extraído da obra *O Fantástico na Ilha de Santa Catarina* foi agrupado e dividido entre as seções a seguir:

Homem lavrador e pescador

¹⁵ Idem.

¹⁶ PEREIRA, 2004.

¹⁷ FISCHLER, 1988.

No primeiro conto *Eleição bruxólica* de 1955, Cascaes já refere que os açoriano-catarinenses (personagens principais) viviam da pesca artesanal e da cultura de mandioca, feijão e milho.¹⁸ Portanto, são essencialmente lavradores e pescadores¹⁹, homens da terra, mas também do mar. Tanto os peixes quanto a mandioca e o milho foram heranças indígenas indispensáveis na alimentação cotidiana dos açoriano-catarinenses. Estes alimentos ainda são consumidos e apreciados nos dias atuais, no entanto, com algumas mudanças nos processos de preparo.²⁰ Todas as mudanças e adaptações que os açorianos precisaram fazer em suas dietas deviam-se ao fato de que não eram encontrados na terra nova os produtos e temperos da sua culinária original.²¹

Apesar da herança indígena citada, nos Açores, a partir do século XVII, o milho já estava introduzido na cultura alimentar do povo, no entanto, era utilizado nas formas de papas ou de farinhas para a produção de pães e broas, tanto que no século XIX passou a ser a principal fonte de grãos comestíveis do arquipélago.²² Ou seja, o alimento já fazia parte da dieta dos emigrantes, sendo que o acomodaram a novas formas de preparação e consumo.

Cascaes refere também que além destes alimentos, os primeiros colonizadores, com o auxílio dos indígenas, ainda plantavam batatas, cebolas e faziam peixe escalado com sal para o transporte destes alimentos para outras regiões do estado.²³ Quem não pescava, comprava peixe para escalar, e garantir o alimento para toda a semana.²⁴ As bancas de vender peixes localizavam-se na praia do Mercado Público, no centro da cidade. Já a técnica de escalar foi levada pelos açorianos à Ilha de Santa Catarina durante o povoamento e consiste em abrir o peixe pelas costas, retirar o espinhaço, lavar em água corrente, retirar as escamas e fazer cortes laterais na pele. Em seguida, tempera-se com sal e deixa secar ao sol durante dias em gaiolas com telas (tipo mosquiteiro), recolhendo-se ao anoitecer. Os peixes escalados podem ser consumidos de um ano para o outro, crus, cozidos ou assados. A técnica foi desenvolvida para permitir que a população pudesse estocar os peixes, que desapareciam em determinadas épocas do ano devido aos ventos no arquipélago dos Açores.²⁵

¹⁸ CASCAES, 2015, p. 22, 73, 144, 188.

¹⁹ Ibidem, p. 78, 213, 217.

²⁰ FARIAS, 2000, p. 447.

²¹ Ibidem, 2000, p. 450

²² MENESES, 1993-1995; MACHADO, 1994 *apud* MARTINS, 1997

²³ CASCAES, 2015, p. 35.

²⁴ Ibidem, 2015, p. 64.

²⁵ SIMÕES, 1999, p. 107.

No conto *Baile das bruxas dentro de uma tarrafa de pescaria*, de 1952, Cascaes cita a pesca da tainha²⁶, outro peixe citado é a corvina. E para as pescarias os pescadores costumavam usar tarrafas.²⁷ Eles eram considerados corajosos e indomáveis homens do mar, pois a pesca artesanal era considerada uma profissão árdua.²⁸

Ao chegarem à ilha, os imigrantes se depararam com realidades climática e geográfica distintas da Europa, enfrentaram dificuldades agrárias e tiveram que substituir muitos dos alimentos consumidos no arquipélago dos Açores.²⁹ Segundo Caruso (2000, p. 101), os açorianos precisaram aprender a pescar com tarrafas e redes de arrasto, diferente de como faziam nos Açores. Também foram obrigados a viver da pesca artesanal e da agricultura de subsistência inicialmente, e de engenhos de farinha de mandioca, açúcar e cachaça posteriormente. Importante destacar que, segundo Cascaes, a pesca era comum, no entanto, não era suficiente para as despesas de alimentação da família.³⁰ Por isso, na maioria das vezes tinha que estar associada ao trabalho na lavoura. Além disso, há um relato de que o lavrador depois de muitos anos de trabalho árduo na roça, conseguiu montar uma bodega de secos e molhados, onde a vida se tornava mais fácil.³¹

Observa-se então que os hábitos alimentares e a culinária dos Açores eram diferentes do que estava sendo construído na Ilha de Santa Catarina. O desenvolvimento da pesca e o hábito do consumo de peixes na nova terra, como citou Cascaes, com a consequente diminuição da carne bovina e dos queijos, muito consumidos nos Açores, fez com que surgissem novos hábitos alimentares específicos aos açorianos-catarinenses.³²

Alimentos e pratos típicos

Os alimentos e pratos que compõem uma cozinha típica estão associados ao sentimento de pertencimento e representam o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas.³³ Além disso, são preparações frequentes em festas da comunidade e muitas vezes possuem

²⁶ CASCAES, 2015, p. 73.

²⁷ *Ibidem*, p. 78, 105, 111, 187.

²⁸ *Ibidem*, p. 98.

²⁹ KASPAR, 2019.

³⁰ CASCAES, 2015, 188.

³¹ *Ibidem*, p. 218.

³² ANTONINI, 2003.

³³ MACIEL, 2001.

receitas diferentes das suas origens, por serem modificadas ao longo dos anos e readaptadas às novas realidades.³⁴

Dentre os alimentos mais citados na obra encontrou-se a mandioca, para Cascaes, a *mani-oka* dos índios.³⁵ No conto das *Mulheres bruxas atacam cavalos* de 1951, observou-se a importância do alimento para a comunidade, pois os lavradores levam ramos de mandioca para o padre benzer para alcançarem sucesso na colheita. Outros alimentos que também receberam a bênção foram feijão, milho, cana-de-açúcar e alho.³⁶ No conto *As bruxas e o noivo* de 1964, Cascaes cita roça de mandioca e aipim sem fazer nenhuma diferenciação entre as raízes e, no caso da mandioca, o consumo principal era em forma de farinha, em que a raiz era raspada, peneirada e forneada.³⁷ Além da farinha de mandioca, outro produto confeccionado era o polvilho de mandioca seco ao sol.³⁸

As personagens que possuíam muitas terras, também possuíam engenhos para a fabricação de farinha de mandioca, açúcar e cachaça. Os engenhos também contavam com monjolos para moer milho.³⁹ O engenho para a produção de farinha de mandioca foi considerado a primeira grande inovação dos povoadores de Nossa Senhora do Desterro.⁴⁰

Dentre as narrativas de Cascaes observou-se a presença de alguns pratos típicos da região, como o peixe escalado⁴¹, já citado anteriormente, e o pirão de farinha de mandioca com peixe assado na folha de bananeira, que são pratos rotineiros na dieta alimentar do açoriano-catarinense.⁴² O pirão é um prato típico da alimentação de todo o território brasileiro, e pode ser de dois tipos: escaldado e mexido (cozido). O escaldado geralmente é feito com caldo de peixe, ou camarão, ou caldo de feijão ou caldo de carne derramado sobre a farinha seca da mandioca. O mexido exige um preparo mais elaborado: a farinha é lançada no caldo fervente até que atinja a consistência desejada.⁴³

O beiju e a rosca aparecem em mais de uma ocasião como alimentos destinados aos lanches.⁴⁴ Além dos alimentos consumidos com frequência, encontrou-se citação de uso de leite

³⁴ GARCIA, 2003.

³⁵ CASCAES, 2015, p. 43, 48, 56, 57, 80, 160.

³⁶ *Ibidem*, p. 57, 58.

³⁷ *Ibidem*, p. 188.

³⁸ *Ibidem*, p. 113.

³⁹ *Ibidem*, p. 24, 169.

⁴⁰ FIDALGO, 2002, p. 49.

⁴¹ CASCAES, 2015, p. 64, 79.

⁴² *Ibidem*, p. 62.

⁴³ CASCUDO, 2016.

⁴⁴ CASCAES, 2015, p. 105, 113.

de cabra⁴⁵, galinhas, ovos⁴⁶, carne de porco, banha e morcilha, mas consumidos raramente. No início do povoamento da ilha, Augusto de Saint-Hilaire em *Viagem à Província de Santa Catarina*, descreveu que nesse mesmo período as famílias desta região eram miseráveis, compostas essencialmente por lavradores que viviam quase que exclusivamente de farinha de mandioca, peixe cozido na água e laranjas, que eram abundantes no estado. Também havia goiabas, limões, bananas, milhos, batatas, frutos e peixes. Os habitantes da ilha também recolhiam mariscos dos mangues e pedras, raramente comiam toucinho e carne de vaca.⁴⁷ Esta última muito consumida nos Açores, onde segundo Massot (2015), possui maior parte da sua superfície agrícola composta por pastagens permanentes para a criação extensiva de gado, poucas terras aráveis (para o cultivo de milho forrageiro da alimentação bovina) e quase nenhuma terra destinada à culturas permanentes, sendo a vinha a principal.

Diferentemente da mandioca dos açoriano-catarinenses, no arquipélago dos Açores, o trigo era considerado o alimento básico, no entanto, ao ser levado ao Brasil, não resistiu ao clima e suas terras enraizadas pelas grandes florestas.⁴⁸ Quando há deslocamento de povos, como o caso da imigração dos açorianos para a ilha, as dificuldades de acesso aos ingredientes fazem com que surjam mudanças, desconstruções e reconstruções.⁴⁹ Observa-se, então, que a comida regional e da mesma forma, a típica, não consiste apenas da comida nativa, mas sim na fusão cultural da formação, colonização e até da própria evolução.⁵⁰ A cozinha típica compreende a tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias e seu resgate pode acarretar à elevação dos alimentos e pratos à níveis patrimoniais que buscam a revalorização das raízes culturais do povo.⁵¹

Funções, refeições, horários e práticas de saúde relacionadas com a alimentação

O trabalho na cozinha era atribuição das mulheres, que quando não podiam exercer, delegavam as funções às filhas.⁵² No conto *A bruxa mamãe* de 1964, pode-se observar que Cascaes cria personagens que dão a entender que mulheres que não cozinham, ou que vão contra as vontades dos maridos, são bruxas. Observou-se, ainda, que em alguns casos a comida dos

⁴⁵ Ibidem, p. 79.

⁴⁶ Ibidem, p. 153, 182.

⁴⁷ CASCUDO, 2016.

⁴⁸ COELHO; PEREIRA, 2003.

⁴⁹ POULAIN, 2002.

⁵⁰ GARCIA, 2003.

⁵¹ BELUZZO, 2004.

⁵² CASCAES, 2015, p. 67.

adultos e das crianças eram diferentes. Enquanto os pais comiam no almoço ensopados de camarões com pirão, as crianças comiam batata cozida e tomavam café.⁵³

Quanto aos horários das refeições, há um conto em que se cita o almoço às nove horas da manhã, a janta ao meio-dia, café à tarde e ceia à noite, estes dois últimos sem informações das horas.⁵⁴ Algumas senhoras reuniam-se para chás, onde também se serviam café, cuscuz, broa, beiju e rosca.⁵⁵

Diferentemente, o almoço nos Açores era servido entre seis e sete horas da manhã e era composto por pães e sopas com pão de milho. Em algumas ocasiões era servido batata cozida ou assada no forno, com leite⁵⁶, assemelhando-se ao citado por Cascaes. Com relação ao jantar, nos Açores era praticado ao meio dia, igual faziam os açorianos-catarinenses citados por Cascaes, porém, raramente havia presença dos homens dentro das residências, pois neste momento estavam trabalhando nas lavouras. Diferentes também eram os alimentos servidos no arquipélago, que consistiam de pão de milho, queijo, peixe frito ou seco, torresmo de entre banha ou vinha-d'alho. As mulheres e crianças jantavam em casa, geralmente pão, queijo de cabra e ovo cozido. Para a ceia dos Açores, que acontecia no começo da noite, a família toda reunia-se e eram consumidos caldos de hortaliças com abóbora, batatas, feijão e pão de milho.⁵⁷

Já relativos à saúde, em um diálogo de parentes, uma personagem solicita a troca de uma vaca que acabou de parir, por uma que havia parido há mais tempo. O motivo era que na família havia uma criança que não estava sendo amamentada pela mãe e precisava de leite de vaca que não fosse novo, sendo este considerado um veneno.⁵⁸ Outro alimento citado foi o caldo de galinha, que era indicado para mulheres grávidas⁵⁹. Segundo Araújo (2019) a canja de galinha é uma referência na gastronomia portuguesa, com origem remontada ao século XVI e indicada para fins terapêuticos, apresentando função retemperadora e revitalizante. É associada também a celebrações e outras festividades, sendo uma marca da identidade nacional portuguesa que passou de alimento-medicamento para hábito alimentar do cotidiano português. Ainda, a galinha era a ave mais popular nos Açores, sendo inclusive utilizada em prato típico da ilha, na forma de galinha ensopada com mamão verde.⁶⁰

⁵³ Ibidem, p. 67.

⁵⁴ Ibidem 15, p. 80.

⁵⁵ Ibidem, p. 181.

⁵⁶ FARIAS, 2000, p. 448.

⁵⁷ Idem.

⁵⁸ CASCAES, 2015, p. 35.

⁵⁹ Ibidem, p. 119.

⁶⁰ SOUSA, 2010.

O café, comum nos hábitos diários dos açoriano-catarinenses, era servido as visitas, algumas vezes acompanhado de roscas⁶¹, e outras vezes oferecido para acalmar os ânimos dos moradores da ilha. Uma prática comum é oferecer café quando chega visita, ou espera-se tomar o café quando se vai à casa de alguém.⁶² Além do café, as personagens também possuem o costume de oferecer comida aos visitantes em um gesto de hospitalidade e acolhimento. As cozinhas relatadas nos contos eram de chão batido⁶³, com fogões à lenha⁶⁴, com panelas, pratos e tigelas confeccionadas em barro.⁶⁵

Vê-se então que os imigrantes levaram à Ilha de Santa Catarina, além de utensílios de cozinha, novas maneiras de preparar peixes, além de frutos do mar, utilização do sal, hábito de consumo do café e outras formas de cozinhar, temperar e conservar os alimentos.⁶⁶

O setor alimentício na crítica à modernidade própria de Cascaes

Cascaes também desenvolve personagens com características de um povo inocente, típico estereótipo do *manezinho*, personagens alheios às modernidades e que creem nas mentiras contadas por políticos que vão à comunidade angariar votos. As promessas são compostas por doações de galinhas que já colocam ovos cozidos, fritos, com sal, e também com açúcar feito bolo. Além de vacas que dão leite, coalhada, manteiga e queijo, tudo pronto dentro delas ou então parreiras de uvas de toda qualidade em cachos e vinho engarrafado, ou cana-de-açúcar que nasce já açúcar e meado sem precisar passar na moenda e a garapa no fogo.⁶⁷ Ao analisar estas histórias de Cascaes, observa-se que o que está sendo prometido nada mais é que a industrialização e os mercados chegando à comunidade.

No conto *Três bruxas viraram galinhas brancas* de 1965, Cascaes menciona que no universo bruxólico as bebidas e os alimentos utilizados pelas bruxas eram transportados por animais aéreos monstruosos desde os armazéns a supermercados em enormes estabelecimentos.⁶⁸ Dentre as modernidades citadas também estão os restaurantes do Mercado Público, local de encontro e conversas dos *manezinhos*, citado no conto *Madame bruxólica e o saci-pererê* de 1975.

⁶¹ CASCAES, 2015, p. 25, 38, 73.

⁶² Ibidem, p. 68, 135, 170.

⁶³ Ibidem, p. 43, 103.

⁶⁴ Ibidem, p. 161, 215.

⁶⁵ Ibidem, p. 44, 74, 163.

⁶⁶ ANTONINI, 2003.

⁶⁷ CASCAES, 2015, p. 22, 23.

⁶⁸ CASCAES, 2015, p. 212.

Para Batistela (2007), a obra de Cascaes vai além do registro da tradição e identidade dos açoriano-catarinenses, trata-se de uma crítica à modernização filiada às correntes artísticas europeias em que se encontram também Goya, Baudelaire, Kafka e Benjamin. Tudo isso porque o modo de vida dos açorianos-catarinenses não era baseado em relações capitalistas, como ocorria nas colônias alemãs no estado, que estavam em constante progresso econômico na época.⁶⁹

Assim, repleto de críticas às modernidades, e de medo do novo e do desaparecimento das memórias da cultura daquela comunidade, Cascaes torna-se grande impulsionador da valorização da cultura de base açoriana. Cultura esta criada a partir de uma teia de imagens que ressignificaram a origem açoriana, a história, e a identidade cultural da Ilha da Magia, onde tradições foram inventadas para subverter o tempo e o espaço a fim de consolidar a história.⁷⁰ Souza (1996) ainda refere que Cascaes, a partir da sua própria experiência cultural local, formulou um discurso acerca da realidade cultural dos açoriano-catarinenses remodelando a tradição cultural local. Desta forma, ao estudar os hábitos alimentares dos açorianos-catarinenses na obra do autor, faz-se lembrar do termo *Tradição inventada* de Hobsbawn & Ranger (1984, p. 9), por comporem conjuntos de práticas construídas e institucionalizadas que se repetem através de valores e normas de comportamento e representam uma continuidade em relação ao passado.

Pois a tradição culinária do ilhéu não veio diretamente dos Açores com seus imigrantes, mas foi construída ao longo dos anos com as condições impostas pela terra nova. Vale ressaltar que a identidade é um processo dinâmico e está em constante reconstrução, da mesma forma que as referências identitárias das cozinhas estão sujeitas a constantes transformações.⁷¹

Desta forma, vê-se o quanto a obra de Cascaes é profunda e grandiosa.⁷² As vastas citações do universo alimentar dos açoriano-catarinenses em quase todos os contos, exceto 3 dos 24, indica a importância e riqueza da literatura de Cascaes no estudo dos hábitos e da identidade alimentar do *manezinho* da ilha. As práticas alimentares observadas em *O Fantástico na Ilha de Santa Catarina* preenchem os espaços, identificam as personalidades das personagens e os valores sociais daquela comunidade lavradora e pesqueira, construindo assim a memória afetiva individual e coletiva que consolidam as tradições culinárias dos açoriano-catarinenses.

⁶⁹ CORREA, 2017.

⁷⁰ Idem.

⁷¹ MACIEL, 2005.

⁷² SOUZA, 2000.

Considerações finais

Ao conhecer e analisar o universo alimentar na obra de Cascaes, comparando com as publicações sobre a história da alimentação da comunidade da Ilha de Santa Catarina e também dos Açores, pode-se concluir que os hábitos alimentares dos açorianos-catarinenses são compostos por mesclas de produtos e saberes trazidos do arquipélago dos Açores, com produtos e saberes da nova terra.

A escolha de Franklin Cascaes para esta pesquisa foi prudente e justificou-se por ser o autor catarinense que mais pesquisou a cultura de base açoriana na ilha, retratada num imaginário fantástico. E ao construir essa ligação com o passado dos imigrantes, Cascaes teve um importante papel também na conscientização, valorização e orgulho desta cultura para as novas gerações.

O reconhecimento, estudo e preservação das identidades alimentares dos açoriano-catarinenses por meio dos contos de Cascaes permitem que sejam construídos e divulgados os patrimônios alimentares pertencentes à comunidade da Ilha de Santa Catarina. Pois só se protege patrimônio que se conhece e se relaciona com o cotidiano da comunidade.

A literatura de Cascaes deve ser caracterizada como um bem cultural que retrata quem foram os açoriano-catarinenses que povoaram a Ilha da Magia, podendo se entender quem são seus descendentes hoje e o que desejam ser para o futuro.

Bibliografia

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

ARAÚJO, Maria José. Canja de Galinha - das origens aos dias de hoje. Multiplicidades e dinâmicas de um património alimentar português. **Anais do 6º Colóquio Dieta Luso-brasileiro de História e Culturas da Alimentação**, Universidade de Coimbra, Portugal, 2019.

BATISTELA, Kellyn. **Franklin Cascaes: Alegorias da modernidade na Florianópolis de 1960 e 1970.** Dissertação (Mestrado em Literatura), UFSC, 2007.

BELUZZO, Rosa. A Valorização da Cozinha Regional. **1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar**, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2014.

CARUSO, Mariléa Martins Leal. **Índios, baleeiros e imigrantes: a aventura histórica catarinense.** Tubarão: Editora Unisul, 2000.

CASCAES, Franklin. **O fantástico na ilha de Santa Catarina.** 1 ed., 2ª impressão. Florianópolis: Ed. da UFSC, 272 p., 2015.

- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 1 ed. digital. São Paulo: Global. Edição do Kindle, 2016.
- COELHO, Gelci José; PEREIRA, Francisco do Vale. Receitas utilizando o pilão como processador de alimentos. **Revista do Projeto Pilão da Ilha**. Museu Universitário “Oswaldo Rodrigues Cabral” –Florianópolis, UFSC, 2003.
- CORREA, Marcela Krüger. **Da ilha de lá à ilha de cá: a construção da identidade açoriana no litoral catarinense**. Tese (Doutorado em Geografia), UFSC, 2017.
- DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Nação, Região, Cidadania: A construção das cozinhas regionais no Projeto Nacional Brasileiro. **Campos: Revista de Antropologia Social**, v. 5, n. 1, p. 93-110, Curitiba, 2004.
- FARIAS, Vilson Francisco de. **Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo: 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental**. 2 ed. Florianópolis: Edição do autor, 2000.
- FIDALGO, Manuel Caçoilo. **Santa Catarina e Rio Grande do sul**. Adaptação renovação – afirmação açoriana no sul do Brasil. Lisboa: Sociedade Histórica da Independência de Portugal, 2002.
- FISCHLER, Claude. Food, Self and Identity. **Social Science Information**, v. 27, n. 2, p. 275-292, Londres, 1988.
- GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 4, p. 483-492, Campinas, out./dez., 2003.
- HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.
- KASPAR, Katerina Blasques. Gastronomia e literatura na formação da identidade nacional. **Revista Contextos da Alimentação**, v. 4, n. 2, p. 2-10, São Paulo, mar., 2019.
- LIZ, Pamela Amorim. **O homem das bruxas: memórias e apropriações de Franklin Cascaes**. Dissertação (Mestrado em História), UFF, 2016.
- MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, v. 7, n. 16, p. 145-156, Porto Alegre, dez., 2001.
- MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M., GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um dialogo possível**, Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 49-55.
- MAKOWIECKY, Sandra; CHEREM, Rosângela Miranda. **Passado-presente em quadros: uma antologia da história da arte em Santa Catarina**. Florianópolis: AAESC, 2019.
- MARTINS, Rui de Sousa. O pão no arquipélago dos Açores: mudança e articulação das técnicas de cozedura. **Arquipélago – História**, 2ª série, p. 119-170, 1997.
- PEREIRA, Luciano José dos Santos Baptista. A cultura e o imaginário açoriano-catarinense na obra literária de Franklin Cascaes. **Atas/Anais III Colóquio Anual de Lusofonia**, Bragança, p. 109-117, 2004.
- PESAVENTO, Sandra Jatahy. Leituras da História e da Literatura. **História da Educação**, n. 14, p. 31-45, Pelotas, set., 2003.

ROCHA, Isa de Oliveira. **Atlas geográfico de Santa Catarina: população** – Fascículo 3. Secretaria de Estado do Planejamento. Diretoria de Estatística e Cartografia. Florianópolis: Editora da UDESC, 2018.

SIMÕES, Aldírio. **O pirão nosso de cada dia**. 1 ed. Florianópolis: Lunardelli, 1999.

SOUZA, Evandro André de. Franklin Cascaes: uma cultura em transe. **Esboço**, v. 4, n. 4, p. 79-89, Florianópolis, jun./dez., 1996.

SOUZA, Evandro André de. **Franklin Cascaes: uma cultura em transe**. Dissertação (Mestrado em História), UFSC, 2000.

SOUSA, Rosa Maria Martins Gomes de. **Alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis (Ilha de Santa Catarina – Brasil)**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social e Cultural), Universidade de Lisboa, 2010.