

# DIÁLOGOS ALIMENTARES

Através de Memórias de Pescadores de Foz do Iguaçu - PR

**PAOLA STEFANUTTI\***

**VALDIR GREGORY\*\***

**NELSON DE CASTRO NETO\*\*\***

## RESUMO

Este estudo é dedicado a memórias de pescadores de Foz do Iguaçu-PR, a partir de 1959, enfocando hábitos alimentares, correlacionando-os com vivências locais. O procedimento metodológico adotado neste trabalho busca interpretar dados obtidos através destas narrativas, sendo considerada uma pesquisa oral temática. Faz-se um ruminar de discussões alimentares que desencadearam alguns desdobramentos tais como: fronteiras nacionais, a comida como identidade, o poder simbólico e a distinção sócio-alimentar. E corrobora a tese de que a comida é simbólica e reflete a cultura, o meio e os aspectos que circundam aqueles que a escolhem e a ingerem. Ressaltando a alimentação como uma das temáticas das ciências sociais.

**Palavras-chave:** memórias, alimentação, ruminar

## ABSTRACT

This research is dedicated about fishermen's memories from Foz do Iguaçu, from 1959, focusing on eating habits, correlating them with local experiences. The methodological procedure adopted in this paper seeks to interpret data obtained through these narratives, considered thematic oral history research. It carries out a ruminant of food discussions triggered some developments such as: national borders, the food as identity, the symbolic power and social-feed distinction. And corroborates the thesis that the food is symbolic and reflects the culture, the environment and the aspects that surround those who choose and eat. Highlighting the feed as one of the themes of the social sciences.

**Keywords:** memories, feed, ruminant

\*Mestre / UNIOESTE. Email: paola.stefanutti@ifpr.edu.br.

\*\*Doutor / UNIOESTE. Email: valdirmacgregory@gmail.com.

\*\*\*Mestre / IFPR. Email: nelson.neto@ifpr.edu.br.

## Introdução

Este estudo é dedicado a memórias de pescadores de Foz do Iguaçu-PR, a partir de 1959, enfocando hábitos alimentares, correlacionando-os com vivências locais. Neste contexto, narrativas dos costumes, hábitos, vestuários, alimentação, cotidiano e a formação de uma localidade se tornam um importante mecanismo para o processo de negociação de memórias, de identidades e de culturas de um determinado espaço.

Esta pesquisa parte do princípio de que os hábitos alimentares de um determinado grupo não dependem unicamente do fator nutricional e biológico, e que não são limitados apenas pela questão geográfica, mas pelos traços culturais, inclusive identitários, de influência e de formação, representando suas histórias, seus costumes, crenças e relações que se instauraram, enfatizando um olhar sensível e transdisciplinar para a questão da alimentação. Portanto faz-se um ruminar de discussões alimentares. Utiliza-se a palavra ruminar, pois esta dialoga ao mesmo tempo com o conceito alimentar e sociológico, a partir de Tedesco (2013) como será discutido em páginas posteriores.

Serão abordadas reflexões sobre costumes alimentares como indícios pertinentes de análise das relações sociais, a partir de narrativas obtidas em entrevistas. Tem-se como cenário, Foz do Iguaçu, no oeste do estado do Paraná, e como sujeitos desta pesquisa, seus pescadores artesanais. Segundo o Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA, 2014)<sup>1</sup>, a pesca artesanal é considerada uma das atividades econômicas mais tradicionais do país, sendo esta caracterizada por ser desempenhada por produtores autônomos, em regime de economia familiar ou individual, que abrange a aquisição de alimento para as famílias dos pescadores ou para fins comerciais. Entretanto, como eles não utilizam a denominação pesca artesanal, optou-se pela não repetição desta palavra ao longo do trabalho, ficando implícito que os pescadores entrevistados podem ser considerados pescadores artesanais.

Pelo foco na alimentação, o texto, também, se refere aos sujeitos, pois antes de falar de comida, estava-se falando de pessoas, com pessoas e sobre pessoas. Afinal, o que é a comida sem alguém para apreciá-la, para degustá-la, para comê-la, para prepará-la? Seria apenas um ingrediente, uma matéria sem vida, um produto sem significado. Deste modo reforça-se que este trabalho fala de pessoas, pessoas que moravam em uma Foz do Iguaçu diferente da atual, e pessoas que tiveram, de alguma forma, suas vidas marcadas pela atividade pesqueira.

O procedimento metodológico adotado neste trabalho busca interpretar dados obtidos através das narrativas de entrevistas, sendo considerada uma pesquisa oral temática. Este pode ser visto como um método de pesquisa que busca conhecimentos sobre o passado, não sendo “um fim em si mesmo, e sim um meio de conhecimento”<sup>2</sup>, para a investigação que se pretende realizar.

Esta visão pode encontrar respaldo nas teorias discutidas pelo semiótico argentino Walter Mignolo. Dentre estas, pode-se dizer que este trabalho possui uma visão “gnosiológica”, não no sentido religioso, místico ou espiritual. Como diz Mignolo<sup>3</sup>: “A gnose permite falar de um ‘conhecimento’ além das culturas acadêmicas.” Nesta linha, a gnose seria uma ruptura com o pensamento racional e cartesiano, proporcionando e valorizando os conhecimentos muitas vezes tidos como não científicos, sendo estes adquiridos através das vivências dos que estiveram ou estão em um determinado espaço. “A gnose liminar, enquanto conhecimento em uma perspectiva subalterna é o conhecimento concebido das margens

1 MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA – MPA. *Pesca Artesanal*. Disponível em: <<http://www.mpa.gov.br/index.php/pesca/artesanal>>. Acesso em: 14 de fevereiro de 2014.

2 ALBERTI, V. *Manual de história oral*. 3. ed. Rio de Janeiro: FGV Editora, 2005, p.29.

3 MIGNOLO, W. D. *Histórias locais/Projetos globais: colonialidade, saberes subalternos e pensamento liminar*. Tradução: Solange Ribeiro de Oliveira. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003, p.30-33.

---

---

externas do sistema.” Neste ponto dialoga-se com o autor, pois os saberes fomentados neste trabalho, como os saberes das práticas alimentares, muitas vezes são considerados como saberes subalternos, sendo marginalizados na cultura acadêmica tradicional. Apesar dos textos trabalharem sobre situações, cenários, ângulos e pessoas diferentes, se convergem para apresentar e aprender com aqueles que vivem e refletem seus próprios saberes.

As entrevistas com pescadores e ou familiares que viveram o período da pesquisa, dispuseram da elaboração de um roteiro. Porém, além destas, o trabalho contou com bibliografia sobre os temas, trazendo à mesa, desta simbólica refeição acadêmica, discussões de autores voltados às temáticas de alimentação, fronteiras, poder simbólico, memórias, esquecimentos, dentre outros.

Destaca-se que, a princípio, determinou-se um período específico, partindo de um marco inegável para oeste do Paraná, a construção da Usina de Itaipu. Logo, o objetivo inicial era estudar as memórias dos pescadores, no período de 1960 a 1970. Porém, as fontes falam por si só, e a flexibilização deste período pré-determinado foi inerente no desenrolar da pesquisa.

Cabe alertar que este artigo está delimitado na análise de narrativas de dois pescadores. No entanto, numa pesquisa de maior fôlego, foram dezenove pessoas envolvidas com a atividade pesqueira que concederam entrevistas ou diálogos entre pescadores, seus familiares, agricultores, e donos de peixarias. Para este artigo, portanto, serão tratadas especificamente duas entrevistas. Este recorte ocorreu em virtude do período da chegada dos entrevistados a Foz do Iguaçu e da riqueza de detalhes e vivências que estas duas pessoas acrescentam para a memória alimentar da localidade.

As entrevistas foram gravadas, transcritas e analisadas no decorrer desta escrita. Como o objetivo deste, não era o estudo linguístico da fala destes pescadores, optou-se pela transcrição das narrativas ajustando erros de português gramatical, vícios de linguagem, formas coloquiais, porém procurando manter os sentidos das falas. Durante a escrita deste trabalho, optou-se pela utilização dos nomes dos entrevistados, como estes se autodenominam, e são conhecidos nas imediações e em relações sociais. Justifica-se, portanto, a utilização do apelido. Assim, os entrevistados foram Popeye e Iracema. O olhar a essas fontes, esses personagens da história de Foz do Iguaçu, fará este, ser memórias e fonte.

Popeye ou Moacir Zimerman chegou a Foz do Iguaçu quando tinha cinco anos, em 1959, na área do Remanso Grande. Natural de Chopinzinho, Paraná, é descendente de alemães, poloneses e caboclos, e orgulhosamente conta que fala alemão. Hoje com sessenta anos de idade, Popeye é um dos pescadores mais antigo de Foz do Iguaçu, sendo referenciado com respeito por outros pescadores como um dos primeiros do Rio Paraná. Alguns não o conhecem pessoalmente, mas a figura do Popeye, de pioneiro do rio, torna-o quase uma lenda entre os pescadores locais. Popeye voltará a aparecer mais tarde.

Iracema Berlanda de Andrade, viúva do pescador Aristeu Matos de Andrade, é gaúcha de Veranópolis, Iracema, hoje com setenta anos, veio do Rio Grande do Sul com dez anos com destino a Matelândia, onde morou até os dezesseis anos. Com dezessete anos, em 1961, e casada, mudou-se para Foz do Iguaçu com sua família. Aristeu, seu esposo, era natural de Anita Garibaldi, do estado de Santa Catarina, e, apesar de ter falecido há dezessete anos, as histórias de Aristeu, permanecem nas memórias de Iracema. Desde que chegaram à localidade moravam às margens do Rio Paraná, até saírem de lá, por conta da desapropriação da Itaipu, em 1979. Assim, introduze-se brevemente os dois entrevistados desta pesquisa, Popeye e Iracema, tendo estes chegado à localidade em 1959 e 1961 respectivamente.

## Memórias Alimentares

Em seu livro a “História da Alimentação no Paraná”, o Professor Carlos Antunes dos Santos, apresenta uma discussão sobre a história da alimentação, que além da comida e do alimento, trata do abastecimento, da abundância, da escassez, da fome, e da agricultura de subsistência. Como será notado, os dois entrevistados tinham e/ou ainda possuem forte ligação com a agricultura de subsistência, produzindo alimentos ou criando animais para o consumo da família, gerando pouca dependência do comércio local. Santos (grifo nosso) enfatiza que:

“Através das crises de produção de alimentos e do abastecimento, podemos chegar a conhecer a história das tensões, dos conflitos e da própria estrutura de produção alimentar da sociedade brasileira. E de acordo com a Professora Maria Yeda Linhares, a história dos gêneros alimentícios e do abastecimento só pode ser levada adiante após amplas **consultas em fontes primárias e mesmo em fontes da história oral, realizadas em nível local e regional**. Cada centro urbano tem suas estruturas particulares de consumo e de consumidores, determinada pelas condições sociais que a caracterizam. A história do abastecimento é, pois, uma história que se regionaliza, que foge do nacional, que se particulariza, embora suas grandes coordenadas estejam presas às determinantes do sistema maior”<sup>4</sup>

Este trabalho buscou trazer essa contribuição para história dos alimentos destes pescadores de Foz do Iguaçu. Este tipo de dados costuma receber pouca atenção em pesquisas acadêmicas, como também em outros escritos e abordagens, como no jornalismo e em acervos de memórias. Porém, como falar de uma alimentação típica ou nativa, da gastronomia local, sem fazer levantamentos pontuais sobre os alimentos que eram cultivados, criados, pescados, consumidos e sobre os pratos que eram preparados?

Nas entrevistas, é notório que a alimentação do pescador e de sua família, estava associada com a atividade pesqueira. Além do peixe para o consumo, tinha o peixe para a venda, que garantia o dinheiro ou a troca para a aquisição de outros produtos, caracterizado como prática de escambo, questão que será discutida mais adiante. Popeye conta que a família ia uma vez por mês para o comércio fazer compras, pois o peixeiro passava para apanhar o peixe, mas não pagava no dia, marcando as contas em um registro. E, no final do mês, a família vinha receber do peixeiro e fazer suas compras. Ele continua dizendo que as partes principais da alimentação eram a farinha e o feijão. Leia-se que são alimentos que dão sustância, alimentos considerados fortes. Ele relata ainda que “[...] passamos dificuldade. Nós não passamos fome, graças a Deus, porque sempre batalhamos. Só que passamos dificuldade. Antigamente era tudo mais difícil.”<sup>5</sup> Nesta passagem, Popeye expressa as dificuldades da época, reforçando que o ontem era penoso, e que a vida não era fácil. Porém, no desenrolar da conversa, ele fala sobre algo marcante naquela época: “[...] é que a gente comia bastante peixe, o que ficou marcado é que comia bastante peixe, tempos bom, né, esses tempo não voltam mais, hoje em dia, é tudo mais dificultoso. Se não fossem as barragens aí, era tudo mais fácil.”<sup>6</sup> Era mais difícil antes ou agora? Em alguns momentos, o período anterior é retratado com ressentimento, porém, em partes, o presente parece assumir o ressentimento do passado. Neste sentido, pode-se estabelecer um diálogo com o estudioso de memórias, João Carlos Tedesco, que traz em recente artigo, “Ruminantes de memórias: sentimentos, experiências e silêncios deliberados”, reflexões sobre o estudo da memória e esquecimento/silêncio, bem como o uso político da memória. Segundo ele,

4 SANTOS, C. R. A. *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995, p.12-13

5 ZIMERMAN, Moacir. Entrevista concedida em 19/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

6 *Idem*.

---

---

“O ressentimento pode se dar em torno do fato passado como também em torno da indiferença e não reconhecimento do presente para com o passado [...] Por isso que se diz que a memória é uma espécie de ruminante, mas que necessita de auxílio, desejo, apreensão, recepção de alguém para com outro alguém (TEDESCO, 2013, p. 346).”<sup>7</sup>

Essa concepção de memória provoca a reflexão no sentido de rever as memórias, as lembranças e as indignações como se realmente fosse esse o processo que ocorre: uma ruminação. Um ruminar de lembranças, emoções, sensações, esquecimentos, objetos, frases, expressões, locais físicos, imagens, diálogos, palavras, que vão surgindo, ressurgindo e sumindo da mente, da fala e/ou da própria memória. Este ruminar é uma espécie de negociação das memórias, dependendo do momento, o passado é ruim e difícil, em outros é o melhor lugar e espaço para se estar. O ruminar possibilita essas releituras sobre o passado, dando ênfase nas boas recordações e segundos depois como, que se estas entrassem no esquecimento, vem somente as más lembranças. Remoendo um pouco mais sobre este conceito da memória como um ruminar, leia-se a definição segundo Ferreira:

Ruminar. V.t.d. 1. Entre os ruminantes, remastigar, remoer (os alimentos que voltam do estômago à boca). 2. Fig. Pensar muito em; refletir, matutar, parafusar em. Int. 3. Entre os ruminantes, remastigar, remoer os alimentos que voltam do estômago à boca. 4. Fig. Cogitar profundamente; pensar, refletir muito. § ruminação, s.f.; ruminado, adj.<sup>8</sup>

Assim quando ocorre o acontecimento no presente, ele seria o engolir do ruminante, que tempos depois volta com esse alimento/acontecimento, para a boca/memória, e ali começa um processo na boca/mente do refletir, do pensar, do remoer, do reviver o passado, e destacar o que se quer destacar, e desaparecer, com o que não foi muito bem digerido durante o processo de mastigação. Portanto a compreensão da memória como o ruminar de lembranças, encontra espaço no decorrer desta pesquisa e das memórias destes entrevistados.

## Comidas e fronteiras

Sem ser um assunto provocado diretamente por quem entrevistava, as fronteiras que circundam o cotidiano destes pescadores ou seus familiares, foram sendo identificadas no decorrer de suas narrativas. Em ambas as entrevistas aparecem a prática de compras e/ou escambo de produtos nos países vizinhos, Argentina e Paraguai. Popeye relata sobre o cotidiano dessas trocas de produtos em território argentino:

“Na época nós criávamos uns porquinhos, e trocávamos por farinha, azeite, *galleta*<sup>9</sup>, alho, entendeu? Fazia troca, galinha caipira, porco, o que você levava você vendia, na hora. Era só chegar e entregar. E lá mesmo já pegava os produtos, nós chamávamos de provista, vamos trazer a provisão. A provista era o rancho na época. Trazer a provista. [Essa frase repetida, ele falou com um sorriso no rosto, como se estivesse vendo, sentindo aquela sensação novamente, sensação de felicidade, de encher a despensa, e garantir a sobrevivência da família.] Ai, todo mundo vinha carregado, com

---

7 TEDESCO, J. C. “Ruminantes de memórias: sentimentos, experiências e silêncios deliberados”. *História: debates e tendências*, v. 13, n. 2, p. 343-353, jul./dez. 2013.

8 FERREIRA, A.B.H. *Dicionário Aurélio Básico da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1995, p.579. Obra em 19 fascículos semanais encartados na Folha de São Paulo, de outubro de 1994 a fevereiro de 1995.

9 Idioma espanhol, que significa bolacha e/ou biscoito.

latas de banha, farinha, banha da Argentina, *grasa*<sup>10</sup> de gado na época.”<sup>11</sup>

Para esta discussão dialoga-se com o consagrado autor da história da alimentação no país, Luis Câmara Cascudo. Historiador, antropólogo, advogado e jornalista, o potiguar dedicou-se ao estudo da cultura brasileira, e ao folclore. Dentre suas diversas obras, pode-se destacar o clássico sobre o tema: “História da Alimentação no Brasil”, com novecentas e quarenta e oito páginas. O livro é referência para quem trabalha sobre alimentação nacional. Assim, segundo Cascudo (2004, p.418): “A provisão alimentar é um hábito decorrente do inverno. Os animais guardadores de reservas pertencem aos países frios.”<sup>12</sup> Tem-se que este hábito não foi herdado dos indígenas que tinham a concepção de caça e pesca para o sustento diário não necessitando armazenar e fazer estoque alimentar. *Provísta*, denominação referida por Popeye possivelmente foi um neologismo criado para esta prática, não sendo encontrado em nenhuma bibliografia específica da área. Mais adiante Popeye conta que a *grasa* vinda da Argentina, era muito utilizada para fazer o *reviro*, que é uma comida paraguaia.

Tal como Popeye, Iracema lembra que fazia compras/escambo na Argentina. Eles levavam ovo e galinha e trocavam por farinha, azeite, conservas, azeitona, doces, pickles, “aqueles doces marron-glacé, aquelas latonas assim, era tudo muito fácil, as coisa lá”<sup>13</sup>. Ela conta da prática de chegar em território argentino. Lembrando que a Ponte Internacional da Fraternidade ou Ponte Tancredo Neves<sup>14</sup> é de 1985.

“Tinha um porto, que vai pelo Porto Meira, que era o porto de travessia da balsa. Era tudo de balsa, era um sofrimento tão grande, meu Deus do céu. Eles revistavam naquela época já, era meio reservado as coisas. De lá pra cá [Da Argentina para o Brasil] principalmente, aqui não revistavam, aqui não tinha nada. Agora de lá, sempre foi um pouquinho mais seguro, eles olhavam, o que a gente trazia, mais nunca tomaram nada, era livre. Também a gente trazia tanta coisa nas costas, eu não trazia farinha, porque farinha tinha que trazer bastante, porque a gente gastava bastante, mas eu trazia latas de conserva, de tudo que era porcaria, porque era muito barato, então a gente trazia tudo o que era tipo de coisa, né, mas aquilo pesa, né? Não dava para trazer muita coisa, eu era magrinha.”<sup>15</sup>

É interessante destacar que o lado de lá, o lado do outro, era quem dificultava, revistava, olhava, sem tomar nada, porém trazendo uma sensação de incomodo e segurança na mesma fala. Um autor que pode agregar a essa discussão é o sociólogo brasileiro, José de Souza Martins, a partir de sua obra, *Fronteira: a degradação do outro nos confins do humano*. Inteira-se a fala de Iracema com a ideia de Martins<sup>16</sup>: “Na minha interpretação, [...] a fronteira é essencialmente o lugar da alteridade. É isso o que faz dela uma realidade singular.” Para o autor, é também encontro, conflito e desencontro. Ou como pode ser observado nas narrativas descritas acima, a passagem entre um país e outro, gera o desencontro no discurso entre nações, que por alguns instantes estão no local do encontro, das águas, da fronteira, da alteridade. Martins ainda completa que a fronteira é “essencialmente, a um só tempo, um lugar de descoberta do outro e de desencontro”.

10 Idioma espanhol que significa gordura. Portanto gordura bovina.

11 ZIMERMANN, Moacir. Entrevista concedida em 19/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

12 CASCUDO, L. C. *História da Alimentação no Brasil*. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

13 ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 01/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

14 Ponte que liga as cidades de Foz do Iguaçu-Brasil a Puerto Iguazú-Argentina.

15 ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 01/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

16 MARTINS, J. D. S. *Fronteira: a degradação do outro nos confins do humano*. São Paulo: Editora Hucitec, 1997, p.150-151.

---

---

A facilidade, e/ou não, de ir e vir, daquele tempo, traz boas recordações à entrevistada, como as compras no Paraguai. Porém as compras não eram feitas em Ciudad del Este, cidade conhecida atualmente como centro de compras, mas sim em Hernandarias, passando o rio de canoa. Ela nomeia dois produtos principais comprados em terras paraguaias, a carne bovina e *galleta*. Sobre esse período ela recorda do momento do nascimento do primeiro filho em solo iguaçuense, em que existia a recomendação que durante a dieta da quarentena<sup>17</sup>, a mulher não poderia comer peixe.

"Aquele dia, quando meu filho nasceu, e nós não tínhamos pão, não tínhamos nada, tínhamos dinheiro, mas não tínhamos onde comprar, ele [Aristeu, o esposo] foi lá em Hernandarias, era oito quilômetro dali até o rio, atravessou o rio de canoa, e foi lá em Hernandarias buscar galleta, aqueles pãezinhos duros, sabe? E nasceu o nenê de manhã cedo e esperei até de tarde para comer, porque não podia comer outra coisa. [ela soltou uma deliciosa gargalhada]. Era a quarentena, era um suplício."<sup>18</sup>

Ela conta que demorou um tempo até comprarem a primeira vaca leiteira, que ocorreu quando já tinham quatro crianças entre seus filhos e de suas irmãs:

"Tinha que buscar uma vaca pra tratar de todas essas crianças, foram lá no Paraguai, compraram uma vaca e trouxeram a nado no Rio Paraná. Ela passou nadando, sim senhora. A vaca, eu queria ter foto, para registrar essas coisas. O nome dela era, Princesa ou Mansinha, uma coisa assim. Eram duas que nós tínhamos depois. Mas daí essa vaca é que nem a história da Santa Genovêva. Alimentou todos os filhos, nunca parava de ter leite. [risos, lembrando dos tempos antigos]."<sup>19</sup>

Nesta fala ainda se constata a fotografia como sendo registro da veracidade dos fatos, e como facilitador de ativação da memória, de relembrar os fatos ocorridos. Faz-se um paralelo com Tedesco que diz que: "As imagens representam fragmentos de momentos de vida, de sua compreensão das coisas, do mundo, seus imaginários e representações, suas produções e idealizações"<sup>20</sup>. A imagem que Iracema gostaria que tivesse sido registrada reforçaria a atípica narrativa da travessia do rio a nado da vaca.

Ainda neste contexto de memórias alimentares envolvendo as fronteiras Iracema relata que, quando o sogro que morava em Santa Catarina, vinha visitar a família em Foz do Iguaçu:

"[...] tinha que ir ao Paraguai buscar um pardo pra ele, ou aqui um veado, pra eles comerem o pastel de carne de veado. Não tem coisa melhor, guria. [risos] Pegava o pernil do veado, do pardo, moía aquela carne, a gente tinha uma maquininha de moer assim, moía aquela carne e fazia o pastel. Que delícia, menina. Mas a gente fazia a massa, fazia tudo em casa, né? Era muito bom aquilo. Eu não sei se era porque era uma carne magrinha, o que, que era, e a gente colocava bastante tempero."<sup>21</sup>

---

17 No meio rural era muito comum, o resguardo da mulher, com diversas normas, entre proibições e recomendações. Cascudo (2004, p.652) já menciona a prática: "A tradição antiga fazia consistir o resguardo em alimentação exclusiva de galinhas. Era costume português. [...] O resguardo correspondia a uma dieta alimentar fixa, com a obrigatoriedade da observação fiel."

18 ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 01/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

19 *Idem*.

20 TEDESCO, J. C. *Passado e presente em interfaces: introdução à uma análise sócio-histórica da memória*. Passo Fundo: Ed. Universidade de Passo Fundo; Xanxerê: Ed. Universidade do Oeste de Santa Catarina; Porto Alegre: Suliani Letra & Vida, 2011, p.146.

21 ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 01/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

Nesta narrativa a entrevistada levanta outra questão: a carne trazida do Paraguai para Foz do Iguaçu. Sendo este ato, um ato ilegal. Porém o que o torna ilegal? Ser abatida em um país e ser consumida em outro? Evidencia-se como a fronteira nacional pode influenciar na alimentação, seja por mudanças de leis que permitam ou não a caça, o abate e a comercialização de determinado animal, ou pela sensação de estar consumindo um produto que veio de outro país. Parece que o pardo do vizinho é sempre mais saboroso. A fronteira como divisor de práticas alimentares, que pode ser transpassada e consumida, uma fronteira comestível, uma fronteira simbólica. Conforme completa Martins:

“É na fronteira que se pode observar melhor como as sociedades se formam, se desorganizam ou se reproduzem. É lá que melhor se vê quais são as concepções que asseguram esses processos e lhe dão sentido. Na fronteira, o Homem se encontra – se desencontra.”<sup>22</sup>

Ao contrário do que se pode supor, morar e viver em uma zona de fronteira, não é sinônimo de acesso às relações fronteiriças e circulação livre pelos países vizinhos. Neste contexto, pode-se dialogar com Myskiw: “A visão daqueles que dela [fronteira] vivem próximo é muito diferente daqueles que vivem longe da mesma.”<sup>23</sup> Tendo uma relação direta com o imaginário simbólico de que todo morador atual usufrui da fronteira da mesma maneira.

### Comida como Identidade

A mandioca é um produto que remete à alimentação indígena, no Brasil e em outros países, como o Paraguai. Aliás, a mandioca é o carboidrato básico da dieta paraguaia, sendo também extremamente significativa na brasileira. Particularmente, na localidade mencionada, este produto se tornou símbolo da cozinha paraguaia e regional. Porém quando questionada sobre a mandioca, Iracema surpreendente na resposta:

“Mandioca naquele tempo não tinha comércio em Foz. Ninguém falava em mandioca. Nós mesmos nunca comíamos mandioca naquele tempo. A gente não sabia, não era um prato de Santa Catarina, nem do Rio Grande. Então, a gente acostumou depois com os paraguaios, sei lá, foi indo, né, hoje a gente não come sem mandioca, né?”<sup>24</sup>

O contato com outra cultura alimentar pode modificar o hábito alimentar de um indivíduo. Neste caso, a alteração foi tamanha, ao ponto dela declarar que não consumia o produto e que hoje não come sem ele. Nota-se que ela se remeteu, as suas raízes e de seu esposo, em busca de explicação para o não-consumo do alimento. Afinal, a mandioca, uma raiz comestível, era um produto sem raízes sociológicas e culturais para eles, já que o produto, segundo Iracema, não era de Santa Catarina, nem do Rio Grande do Sul. Mas será que não era? Para esta gaúcha que veio de Veranópolis, segundo suas memórias ou as memórias que ela negociou em narrar, o produto não era consumido em seu local de origem. O que não significa que nos dois estados brasileiros descritos o produto não seja consumido.

22 MARTINS, *op.cit.*, p.12.

23 MYSKIW, A. M. “Fronteira”. In: Márcia Motta. (Org.). *Dicionário da Terra*. 1 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005, v. 1, p.227.

24 ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 01/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.



---

---

Estabelece-se uma relação da comida como identidade, pois lembrando os hábitos alimentares ela diz que: “Nossa comida era mais polenta, era arroz, feijão. Eu sou de origem italiana, ele [Aristeu, o esposo] não, ele era caboclo<sup>25</sup>. Então ele era arroz, feijão e carne, carne de porco e banha, tudo que era troço assim. E eu já era mais de massa, de italiano, né?”<sup>26</sup> Nota-se que na frase de Iracema, seu esposo se torna a própria comida, afinal “ele era arroz, feijão e carne [...]”. Esse momento foi único, pois quando ela se referia à comida do caboclo, a voz engrossava, franzia a testa. E falava como que dando uma ordem da comida, com o maior esforço para aparentar brutalidade e grosseria, como se aquela comida representasse isso por si mesma. Mas quando foi falar sobre a massa, ela parecia uma manteiga derretendo em uma frigideira quente, uma massa ao molho escorrendo pelo prato. A cena foi única, e a voz tem-se gravada, a comida bruta e a comida delicada fina, a voz rude e a voz suave e leve, como uma massa italiana.

Esse reforço da identidade em ser italiana, através da massa, pode ser uma das razões para a negação/negociação do não consumo da mandioca, mencionada anteriormente, como se essa comida não a representasse. Supõe-se que nesta e em narrativas seguintes, Iracema está mais preocupada em demarcar fronteiras e reforçar identidades (italianas) do que relatar o cotidiano à mesa. Nesta questão dialoga-se com o autor que tratou sobre memórias na localidade, Leonir Colombo<sup>27</sup>, que diz: “[...] as memórias são seletivas e pragmáticas, ou seja, possuem objetivos.” Este processo de negociação das memórias do que deve ser esquecido e do que deve ser reforçado por ser conveniente, é sutil, porém presente nas narrativas.

Cascudo, na obra já citada “História da Alimentação no Brasil”, dedicou um subcapítulo sobre a influência de alemães e italianos na cozinha brasileira, e sobre estes últimos destaca a importância da massa:

“Trouxeram para a culinária nacional o gosto das massas de farinha de trigo, com os molhos espessos e condimentadores, resistindo às seduções da pimenta, e teimando no azeite doce e banha de porco contra o dendê e o leite de coco.[...] Ninguém modificou o acepipe italiano que se infiltrou pela população de todas as paragens, em todas as classes, em todas as economias aquisitivas. Apenas a massa, a pasta italiana, *pastasciutta*, constituindo uma iguaria no Brasil, é um conduto. Na Itália, o macarrão é uma refeição. No Brasil, concorre com a farofa, arroz, feijão, acompanhando carne ou peixe. É um colaborador saboroso, mas não é um elemento autônomo e suficiente [...] (grifo do autor)”<sup>28</sup>

Sobre o arroz e o feijão, pode-se fazer um diálogo com o antropólogo Roberto DaMatta, autor do livro “O que faz o Brasil, Brasil?”. Ele traz a concepção de que a formação da identidade de um indivíduo se dá juntamente com a construção de sua sociedade, através da prática de seus costumes, hábitos e regularidades, tornando os indivíduos singulares com sua sociedade. O autor faz uma explanação de temas que caracterizam a sociedade brasileira, como a religião, carnaval, festas, espaço casa versus rua, mulheres e comida. Explorando a parte da alimentação, ele diz que:

“Mas qual é a comida brasileira básica? Certamente que se trata do feijão com arroz, essa comida que é até mesmo usada como metáfora para a rotina do mundo diário. [...] De tal modo que o feijão, que é preto, deixa de ser preto, e o arroz, que é branco, deixa também de ser branco.”<sup>29</sup>

---

25 A identidade cabocla é complexa, e não caberá discussão sobre o conceito neste momento.

26 ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 01/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

27 COLOMBO, L. O. *No rastro do burro: memórias e discursos do “colono posseiro*. Foz do Iguaçu, PR: Canal 6, 2015, p.191.

28 CASCUDO, *op.cit.*, p.620.

29 DAMATTA, R. O que faz o Brasil, Brasil? Editora Rocco, Rio de Janeiro, 1986, p.56.

Pode-se dizer então que o arroz e o feijão misturados formam um novo elemento, o “arrozeijão”<sup>30</sup>, se tornando um ser híbrido. E quem o consome se torna a própria comida ao misturar os ingredientes. Algo antropofágico, algo simbólico, algo cultural, algo brasileiro.

Iracema continua sobre as diferenças dos hábitos alimentares: “Eu não sabia comer feijão, chorei  **muito** [entonação dada pela entrevistada] porque não sabia temperar feijão. [gargalhadas]”<sup>31</sup> Ainda sobre essa concepção do caboclo, ela enfatiza: “Ele era caboclo, brasileiro, caboclo. A vó, bisavó dele, não sei quem, era índia. Eles não tinham muito assim, tradição de comida, né?”<sup>32</sup> Mas afinal o que é ter tradição de comida? Ser reconhecido internacionalmente como países berços da alimentação/gastronomia? Possuir reconhecimento e valorização da própria população em relação a sua própria comida, o que é ter tradição de comida? DaMatta (grifo nosso), dialoga com essa questão:

“Quero me referir à distinção entre comida e alimento, que é tão importante no sistema social brasileiro. Realmente, para nós, saber comer é algo muito mais refinado do que o simples ato de alimentar-se. [...] Temos então alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere.”<sup>33</sup>

Observa-se que, para Iracema, este modo e jeito de alimentar-se era pertencente apenas aos italianos, enquanto os caboclos não detinham desse conhecimento culinário e prático do cotidiano. O italiano come. O caboclo se alimenta. A fusão matrimonial do italo-caboclo repercutiu também à mesa com o “arrozeijão”. A troca agradável ou não, de saberes, sabores, técnicas, temperos e predileções são itens desta negociação entre panelas. A entrevistada continua:

“Bom, a gente sempre foi de comer bem, sabe? Nós podíamos ser pobres, não ter nada, mas comíamos bem, tínhamos que comer bem. Então eu sempre fiz bolacha, sempre fazia cuca, pão, essas coisas eu sempre fiz na minha casa, eu lembro que eles compravam tudo de saco, que era longe, então vinha pra cá, saco de açúcar, saco de cinquenta quilos de açúcar, cinquenta quilos de farinha, trinta quilos de sal, tudo de saco, banha de lata, era tudo assim. Então para nós, não faltavam essas coisas.”<sup>34</sup>

Vale lembrar que apesar da ênfase pela origem italiana, Iracema descreve uma preparação tradicional alemã, a cuca, bolo coberto e/ou recheado com frutas e farofa, prato que se difundiu nas terras gaúchas, local de nascimento da entrevistada. Deste modo, Iracema faz questão de reforçar que gostava de comer bem, deve-se admitir que o outro pescador não tinha o mesmo pensamento, a mesma fala, ou a mesma condição financeira.

### A distinção sócio-alimentar

Popeye lembrou sobre a abundância dos peixes na localidade em períodos anteriores, e que poderiam escolher o peixe que queriam, e falou sobre qual peixe era consumido:

30 Neologismo criado por Paola Stefanutti, simbolizando uma comida brasileira híbrida.

31 ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 01/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu. 32 *Idem*.

33 DAMATTA, *op.cit.*, p.55-56.

34 ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 01/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

---

“Olha a gente, é claro que não ia comer só um peixe de primeira, um surubim, um dourado. Na época, era peixe de primeira, né. Porque jáú, pacu, piapara, esses peixinhos aí, era tudo peixe de segunda. Então a gente comia mais os peixes de segunda. E deixava o melhor para poder vender, para sobreviver, né.”<sup>35</sup>

Pode-se refletir como se estabelece essa relação de carne de primeira ou carne de segunda, ou como no caso, que não faz parte da nomenclatura técnica usual, peixe de primeira e peixe de segunda. Sendo o peixe de primeira, peixes mais valorizados no mercado, e os peixes de segunda, peixes com valor agregado baixo, e que não compensava tanto a venda destes. Empiricamente, estes pescadores se apoderam de uma nomenclatura utilizada para carnes vermelhas bovinas, e fazem uma analogia com seu produto de venda, no caso, o peixe. Porém, pode-se questionar sobre quem estabelece o que é bom ou que é ruim, como surge essa relação de poder e valorização sobre um determinado alimento e depreciação do outro? O que é um alimento de primeira ou de segunda, e como este estabelecido pode sofrer alterações ao longo do tempo e nas situações no que se refere à localização (tempo e lugar), como por exemplo, no caso proferido?

Um autor que pode auxiliar na compreensão dessa concepção é o sociólogo francês Pierre Bourdieu, dedicado ao estudo da linguística, em seu livro “A Economia das Trocas Linguísticas”. O autor realça a questão do poder simbólico que seria uma força invisível, porém perceptível, que sustenta a distinção de determinados aspectos das relações sociais, que podem ser verificados através da linguagem, e de outros elementos, como o vestuário, maneira de falar, arte, música e a própria comida. Essa distinção é sucessivamente reforçada através de signos de riqueza e superioridade, buscando uma diferenciação da vulgaridade. Seria o público versus distinção burguesa, popular versus erudito, comum versus raro. Bordieu (1996)<sup>36</sup> afirma que o valor dos elementos nasce sempre do desvio do “lugar-comum”, do vulgar, do trivial, do acessível a todos. Assim, existem alimentos e ingredientes que se tornam símbolos dessa distinção. Pode-se listar uma série de iguarias como *escargot*, *champagne*, trufas, mas evidencia-se uma em especial que se tornou no Brasil, símbolo de riqueza, opulência e elite, através de uma música popular do cantor brasileiro Zeca Pagodinho, com o homônimo do título da música, *Caviar*. O refrão da letra diz que: “Você sabe o que é caviar? Nunca vi, nem comi, Eu só ouço falar.” Através dessa canção, lançada em 2002, do expressivo álbum “Deixa a Vida Me Levar”, este ingrediente se tornou símbolo de distinção e fetiche da ascensão social. Portanto, a comida também se torna uma relação de poder simbólico e status social. No caso destes pescadores, o peixe de primeira para a venda e o peixe de segunda para o consumo familiar, sendo estas categorias símbolo de distinção sócio-alimentar.

Desdobrando esta discussão, pode-se fazer uma relação destes pescadores ao acesso à carne bovina. Popeye, por exemplo, relembra que apesar da abundância de peixe:

[...] é claro que chega uma época, um momento, que você enjoa. Então, a gente aproveitava e pedia pro peixeiro: hei, me traz a carne de lá, um traz uma carinhã lá, que eu estou com vontade de comer uma carne, cara [risos]. Eles carregavam esse gelo nas caminhonetas e descarregavam na embarcação, ali bem na ponte da Amizade, aí subiam rio acima, até chegar lá [ponto de pesca]. Chegavam meio dia, chegavam de tarde. E daí você está lá esperando a carne, e a carne não chega, entendeu? Então tinha que se virar como podia.<sup>37</sup>

---

35 ZIMMERMAN, Moacir. Entrevista concedida em 19/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

36 BOURDIEU, P. *A economia das trocas linguísticas: o que falar quer dizer*. São Paulo: EDUSP, 1996.

37 ZIMMERMAN, Moacir. Entrevista concedida em 19/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

Neste relato fica evidente a carne bovina como um alimento esporádico, uma comida-eventual, não em um sentido apenas de frequência, mas do fato de ser um alimento que proporcionava ao pescador sair de sua rotina alimentar. Sendo assim, a carne bovina pode ser vista como distinção sócio-alimentar.

Já Iracema, a viúva do pescador Aristeu, compartilha que ela e a família moravam na beira do Rio Paraná, lá dentro da barragem, dando uma distância de vinte quilômetros até o centro da cidade, dificultando o acesso à compra de produtos frequentemente. Ela lembra que, quando acabavam os produtos, tinham que esperar alguém ir à cidade, que seria a cavalo, a pé, ou de bicicleta. Segundo Iracema, essa foi uma das razões de seu esposo começar a pescar para o sustento da família. Era por uma questão de facilidade frente ao produto, pois era mais viável buscar um peixe no rio do que ir até o centro da cidade para comprar carne bovina. Portanto, tem-se um exemplo do meio influenciando a alimentação e porque não dizer a atividade profissional do homem da casa.

Sobre outros tipos de alimentos de origem animal, ela lembra que comiam nambu<sup>38</sup> frito, pois tinha muito ao redor da casa, e outros animais como cateto, porco do mato, paca e tatu, hoje considerados animais nativos, exóticos sendo proibido o seu consumo, bem como a sua caça. Faz-se um diálogo com Cascudo<sup>39</sup> que faz menção ao nambu, porco do mato, paca e tatu, como sendo algumas das carnes, em que o português manteve suas técnicas culinárias, aplicando a matéria-prima abundante e local. Neste sentido Iracema continua:

“Então tinha que comer galinha, a gente enjoava de comer galinha, e peixe, e como te falei, eu não gostava de peixe. E o principal alimento ali era **peixe**. [entonação na voz] E carne de porco, a gente fritava e deixava na banha, aquilo até hoje tenho saudades, porque aquilo é bom demais. [falando com um sorriso afetuoso]”<sup>40</sup>

Através de mais esse exemplo de memória gustativa, pode-se perceber como uma sensação provocada por um dos cinco sentidos humanos pode despertar lembranças e trazer à memória até mesmo o sabor de um alimento.

## Metodologia

Conforme apontado na introdução, a metodologia aplicada neste trabalho é história oral temática, sendo este um método de pesquisa que busca a ampliação de conhecimento sobre o passado, não sendo “um fim em si mesmo, e sim um meio de conhecimento”<sup>41</sup>, tendo uma abordagem efetivamente relevante para a investigação que se pretende realizar.

A definição pela metodologia da história oral foi fortemente influenciada, pelo autor Cardin<sup>42</sup>, quando o sujeito entrevistado retrata suas aflições, dúvidas, inquietudes, omissões, frustrações, suspiros, orgulho, sensações únicas, podendo até proporcionar momentos ao leitor, de se imaginar no local da entrevista, ou da conversa, (como este autor nomeia seus diálogos

38 Ave nativa da região, também conhecida como inhambu.

39 CASCUDO, *op.cit.*, p.516.

40 ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 01/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

41 ALBERTI, *op.cit.*, p.29.

42 CARDIN, E. G. “La historia de una vida en situación de frontera: migración, superación y trabajo en el “circuito sacoleiro”. *Revista de Estudios Sociales*, núm. 48, enero-abril, 2014, pp. 100-109. Universidad de Los Andes. Bogotá, Colombia. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/pdf/815/81530018008.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2014.

---

---

com o sujeito) como se estivesse participando ou quase entrevistando junto com o pesquisador. Este tipo de método estabelece uma relação mais humanística entre sujeito e pesquisador, fornecendo subsídios para uma compreensão, através de narrativas faladas e/ou omitidas, adicional e algumas vezes até opostas à história oficial. Sendo estas narrativas vivas, compostas de pessoas reais, que possuem memória, que sentem, presenciam, narram e vivem histórias.

Além das entrevistas, a pesquisa conta com levantamento de documentos oficiais, fotos e objetos que possam agregar a realidade do cotidiano da época mencionada, e bibliografia sobre o tema proposto.

### **Considerações Finais**

Este não é um trabalho encerrado, mas que apresenta alguns pontos para contínua discussão. E corroborara a tese de que a comida é simbólica e reflete a cultura, o meio e os aspectos que circundam aqueles que a escolhem e a ingerem.

Havia uma suposição que a base da alimentação destes pescadores e seus familiares fosse o pescado, e nas entrevistas, é notório que a alimentação do pescador e de sua família, estava associada com a atividade pesqueira. Porém, não que isso representasse a preferência pelo alimento. Uma outra questão é a relação do poder simbólico e a diferente valorização do pescado: o peixe de primeira, o dourado e o surubim, e os peixes de segunda como o jaú, o pacu e a piapara. Sendo, portanto o peixe de primeira, símbolo de distinção sócio-alimentar, e destinado ao comércio e os peixes de segunda, sem grande valor comercial (na época mencionada), para consumo da família. Além disso, ressalta-se os peixes dourado e surubim como símbolos desta localidade. Refletindo sobre essa distinção sócio-alimentar, a carne bovina aparece como um alimento esporádico, uma comida-eventual que sai do desvio do lugar/alimento comum.

Há discussão sobre fronteiras nacionais, tem sua vez no comércio alimentício entre os três países e suas especialidades, o escambo de mercadorias na Argentina, levando porco e galinha e trocando por farinha, azeite, *galleta*, banha e conservas em geral. No Paraguai buscava-se a carne bovina e *galleta*.

Estabelece-se uma relação da comida como identidade. A identidade italiana e a identidade cabocla à mesa. Um demarcar de fronteiras simbólicas. O objetivo não é a definição e/ou categorização destas duas cozinhas, se esta classificação existe, mas apenas intensificar evidências nas narrativas dos entrevistados. Pode-se ter também a comida como fronteira ou a fronteira na comida. Uma linha tênue entre a minha comida e a do Outro.

Esta questão pode ser vista através do reforço do consumo das massas e polentas pelo italiano, enquanto o outro, o caboclo consome o trivial. Portanto, tem-se uma leitura sobre o código da comida como fator identitário. A pasta italiana como fator de pertencimento de etnia, de povo e de território. O “arrozeijão” também pode ser evidenciado nesta seção.

Assim, nesta mesma discussão da comida como identidade, tem-se a distinção da comida e do alimento. O alimento constitui o ato de alimentar-se, nutrir-se. Enquanto comida, envolve todo o contexto sociocultural à mesa, o que comer, quando comer, aonde comer, porque comer, o jeito de comer, o modo de preparo, os acompanhamentos, os acompanhantes, o tempo, e toda a ritualização à mesa. Os comensais comem cultura. Conscientes ou não deste processo. Comer não é um ato neutro, assim como a comida não o é. A escolha destes vem carregada de significados e simbologias culturais, uma comida culturalizada.

Se o método de pesquisa da história oral temática busca a ampliação de conhecimento sobre o passado, como sinaliza Alberti (2005), esta pesquisa cumpre o papel de ampliar o conhecimento sobre as memórias destes pescadores, suas vivências, e seus hábitos alimentares. Estes ruminares de saberes tradicionais, sabores e predileções, são de fundamental importância para o registro das memórias alimentares dos pescadores. Espera-se ainda contribuir singelamente com memórias em Foz do Iguaçu e que as informações e reflexões dessa pesquisa possam fomentar e fundamentar trabalhos futuros sobre a alimentação na localidade.