

Hábitos Alimentares e Aspectos do Cotidiano Vivenciado: Narrativas de Pescadores de Foz do Iguaçu, a Partir de 1959

Paola Stefanutti¹, Valdir Gregory² e Nelson de Castro Neto³

1. Professora do Instituto Federal do Paraná (IFPR). Mestranda do Programa Sociedade, Cultura e Fronteiras pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE). 2. Professor associado da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE). Doutor em História Social pela Universidade Federal Fluminense (UFF). 3. Professor do Instituto Federal do Paraná (IFPR). Mestre em Desenvolvimento Regional pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE).

paola.stefanutti@ifpr.edu.br

Palavras-chave

Alimentação
Narrativas
Pescadores

Resumo:

O presente artigo propõe reflexões e diálogos através de fundamentação teórica sobre os temas pescadores e fronteiras, discutindo aspectos alimentares através de narrativas de pescadores. Assim, objetiva-se estudar memórias de pescadores de Foz do Iguaçu, a partir de 1959, enfocando os hábitos alimentares, correlacionando-os com vivências locais. Opta-se por trabalhar com pescadores, por serem considerados minoria e, assim, *esquecidos e marginalizados pela sociedade*. Para uma compreensão da alimentação típica/gastronomia regional realizaram-se levantamentos pontuais sobre os alimentos cultivados, criados, pescados, consumidos e sobre os pratos preparados. O procedimento metodológico adotado neste trabalho busca interpretar dados obtidos em narrativas de entrevistas, ou seja, pesquisa oral temática. Foram entrevistados três pescadores e uma viúva de pescador que vivenciaram o período da pesquisa. Além das entrevistas, que contaram com a elaboração de um roteiro prévio, buscou-se bibliografia sobre o tema capaz de trazer discussões voltadas às temáticas de pescadores, fronteiras, memórias, esquecimentos, alimentação, poder simbólico, dentre outros, assim como documentos escritos e fotos sobre a realidade do cotidiano da época mencionada. As discussões a partir das narrativas reforçam a comida, como um elemento que reflete as vivências locais em suas esferas sociais, econômicas e culturais. Espera-se ter sido possível constituir bases que possam contribuir para uma compreensão transdisciplinar sobre o aspecto alimentar de homens e mulheres pescadores, ressaltando a alimentação como uma das ferramentas das ciências sociais. Espera-se ainda colaborar singelamente com a manutenção de memórias em Foz do Iguaçu.

Artigo recebido em: 10.11.2014.

Aprovado para publicação em: 19.06.2015.

INTRODUÇÃO

O presente artigo aborda cotidianos, vivências e memórias alimentares de pescadores em Foz do Iguaçu, sendo um recorte de uma pesquisa mais ampla. Para a compreensão de particularidades, opta-se pesquisar lembranças sobre o passado para perceber as modificações e adaptações que ocorreram até se estabelecer o presente vivenciado. Neste contexto, narrativas dos costumes, hábitos, vestuários, alimentação, cotidiano e a formação de uma região se tornam um importante mecanismo para o processo de manutenção 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 região, mas pelos traços

culturais, inclusive étnicos, 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.

Nos últimos anos é perceptível a sensibilidade da academia em abrir espaço para o tema da alimentação, no município de Foz do Iguaçu, essa realidade também se faz presente. Em 2012, foi lançado um livro intitulado “Costumes Alimentares dos Barrageiros da Itaipu residentes na Vila C”, do autor João Henrique Souza Pires, discente da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE), que teve como objetivo descrever os costumes alimentares dos barrageiros que ainda residem na Vila C, bairro próximo à usina da Itaipu Binacional. Além de relatos sobre a alimentação no refeitório da Usina, o autor também traz os costumes alimentares atuais de ex-barrageiros e familiares; relata sobre o cotidiano, citando festividades, religiosidades e atividades comunitárias; trata a questão da divisão do trabalho entre gêneros; e em relação à alimentação há relatos sobre os horários das refeições, o hábito do chimarrão e tererê, as adaptações alimentares da região de origem para a atual; ainda se pode verificar que foram citadas duas espécies de pescados comuns na região, na época anterior e/ou no começo da construção da Usina, sendo estas, pacu e piapara, segundo relatos dos barrageiros entrevistados¹. Outro ponto a ressaltar é que para preservar a identidade dos entrevistados, estes ganharam nomes fictícios dos afluentes do Rio Paraná, destacando a importância das Águas para Foz do Iguaçu (PIRES, 2012, p. 16).

No ano seguinte, em 2013, foi a vez de Clénise dos Santos escrever sua dissertação sobre o tema, com o título: “A alimentação como processo de integração da comunidade árabe em Foz do Iguaçu”. A autora estava vinculada ao Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Sociedade, Cultura e Fronteiras, da UNIOESTE. Tendo como objetivo apresentar a alimentação como processo de integração desta comunidade, refletindo sobre os usos e apropriações dos hábitos alimentares da cultura Árabe na cidade de Foz do Iguaçu.

Verifica-se que ambas as pesquisas utilizaram-se de entrevistas estruturadas, e levantamento de informações e memórias em livros, jornais e dissertações.

Nesta linha de pesquisa sobre alimentação, 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, pescadores artesanais da região. Segundo o Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA, 2014), 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 comerciais². Entretanto, como eles não utilizam a denominação pesca artesanal, optou-se pela não repetição desta palavra ao longo do trabalho, ficando implícito que todos os pescadores entrevistados são considerados pescadores artesanais.

Esta pesquisa está pautada em algumas questões, tais como, se consideram como parte de minorias, sendo *esquecidos e marginalizados pela sociedade*, de acordo com um informante desta pesquisa; e por ser o primeiro elo da cadeia produtiva alimentar do pescado, pensando, portanto, como se dava a relação destes com a comida. Além disso, justifica-se a escolha pelo fato de dois autores desta pesquisa trabalharem em uma instituição de ensino, o Instituto Federal do Paraná (IFPR) – *Campus* Foz do Iguaçu, em que um dos cursos, é o curso de Aquicultura, cujo objetivo se direciona ao estudo e manejo de pescados, tendo como parceiros e público-alvo, os pescadores. Assim, a figura do pescador circulando pelos corredores, ambientes e laboratório de Aquicultura do IFPR é algo corriqueiro. Deste modo as atenções foram sendo voltadas aos pescadores, que de alguma forma estavam próximos e ao mesmo tempo, longe. O discurso dominante constituído pelo imaginário do poder, no que confere às fronteiras dos Estados Nacionais, e no conservador

discurso acadêmico, versa a constituição das fronteiras internas salientando figuras proeminentes e grupos sociais que, desbravando um território selvagem, despovoado, teriam construído a civilização no espaço conquistado. O município em questão aparenta ter sua história privilegiada, após a construção da Usina de Itaipu, com a vinda dos barrageiros, engenheiros e comerciantes para atender a nova demanda.

Além dos itens citados acima, é intrigante saber sobre estes que são o primeiro elo da cadeia produtiva do pescado. Assim, busca-se narrativas sobre o que comiam, onde comiam, com quem comiam e como era preparado o peixe. Investiga-se os hábitos alimentares de pescadores e a relação do peixe com a alimentação; a vida sem energia elétrica, a rotina, as pescarias, as dificuldades, as relações sociais, o comércio e como todo esse contexto interferiu nos hábitos alimentares dos mesmos.

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, pessoas que tiveram, de alguma forma, suas vidas marcadas pela atividade pesqueira na região.

Portanto, objetiva-se estudar memórias de pescadores de Foz do Iguaçu, a partir de 1959, enfocando os hábitos alimentares, correlacionando-os com vivências locais. Aqui vale ressaltar que, a princípio, determinou-se um período específico, partindo de um marco inegável para a região, que foi a construção da Usina de Itaipu, assim 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. Portanto, este trabalho em um primeiro momento propõe reflexões e diálogos através de uma fundamentação teórica sobre pescadores e fronteiras, e logo após discute os aspectos alimentares através de narrativas de pescadores.

METODOLOGIA

O procedimento metodológico adotado neste trabalho busca interpretar dados obtidos em narrativas de entrevistas, ou seja, é uma pesquisa oral temática. É um método de pesquisa que busca conhecimentos sobre o passado, não sendo “um fim em si mesmo, e sim um meio de conhecimento” (ALBERTI, 2005 p. 29), para a investigação que se pretende realizar.

A opção pela metodologia da pesquisa oral foi influenciada, pelo autor Cardin (2014), que consegue dar vida aos sujeitos entrevistados retratando suas aflições, dúvidas, inquietudes, omissões, frustrações, suspiros, orgulhos, sensações únicas, podendo até proporcionar momentos de o leitor se imaginar no local da entrevista, ou da conversa (como este autor nomeia seus diálogos com os sujeitos), 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 das narrativas faladas e/ou omitidas, adicional e algumas vezes até opostas às narrativas predominantes, sendo estas vivas, compostas de pessoas reais, que possuem memórias, que sentem, presenciam, narram e vivem. Assim, esta pesquisa buscou uma visão do cotidiano, procurando olhar para o pescador, além de sua atividade pesqueira, e, vislumbrar o ser humano, com suas narrativas, seus gestos, seus suspiros, suas atitudes, seus espaços e cenários.

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 (2003, p.30 a 33): “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 externas do sistema”. Aqui se pode estabelecer um diálogo com o autor, pois os saberes fomentados neste trabalho, tanto da atividade pesqueira, 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. Outro ponto notável é a escrita de Mignolo (2003), pois em diversos momentos do texto, o autor conversa diretamente com o leitor, utilizando os tempos verbais em primeira pessoa, e comunicando suas intenções, opiniões e inquietações.

Além das entrevistas, que contaram com a elaboração de um roteiro prévio entre os autores, com pescadores e ou familiares que vivenciaram o período da pesquisa; buscou-se bibliografia sobre o tema, trazendo discussões de autores voltados às temáticas de pescadores, fronteiras, memórias, esquecimentos, alimentação, poder simbólico, dentre outros, assim como documentos escritos e fotos sobre a realidade do cotidiano da época mencionada.

PESCADORES E FRONTEIRAS

Quando se fala sobre a atividade pesqueira, a maioria das pessoas remetem-se a alguns elementos principais como os pescadores, os peixes, os comerciantes, os consumidores, os métodos de pesca, os materiais específicos da atividade, as embarcações, o período de defeso, o valor do pescado, o transporte, o armazenamento deste produto, enfim, itens que fazem parte da cadeia produtiva do pescado. Porém, olhando através desta cadeia produtiva e pensando onde se inicia a sua existência, tem-se um espaço específico: às águas. Cenário, aliás, dividido por todos os pescadores e entrevistados desta pesquisa.

No texto *Representações de Natureza na Fronteira*, Gregory (2011) discute a integração dos sertões do Paraná ao Brasil através das ferrovias e vias fluviais, trazendo destaque ao elemento água. A água como transporte, como comunicação, como escoamento, como atração turística, como limite territorial, como potencialidade de cultivo agrícola. E aqui se pode acrescentar a água como comida, água como alimento, água como vida, água de cozer, água de beber. E a água como meio de labor e de subsistência dos pescadores. Assim, fundamenta-se alguns motivos que fazem a região do Oeste do Paraná ser reconhecida pela força das suas águas, afinal Foz do Iguaçu é um município de economia turística através das suas águas: as Cataratas do Iguaçu, a Usina Hidrelétrica de Itaipu, a Ponte da Amizade (que liga Foz do Iguaçu ao Paraguai) que passa acima do Rio Paraná, a Ponte Tancredo Neves (que liga Foz do Iguaçu a Argentina), que passa acima do Rio Iguaçu, o Marco das Três Fronteiras, cujo cenário é a confluência, o encontro dos dois Rios, Paraná e Iguaçu, e dos três países, Brasil, Paraguai e Argentina. Podendo-se citar até um local de lazer dos moradores locais, que é a Prainha de Três Lagoas e a Prainha de Santa Terezinha do Iguaçu. As duas foram formadas através do represamento do Rio Paraná, se tornando o Lago de Itaipu. Certamente, a imagem vinculada à região tem relação direta com a água, a nascente, a correnteza, a passagem, os rios, os cenários,

os registros, a beleza da natureza, e a ousadia das mãos humanas interferindo no caminho original das águas. Assim, é difícil pensar em Foz do Iguaçu, sem uma foz³ ou sem uma iguaçu⁴.

Pode-se ainda verificar as toponímias dos nomes dos municípios lindeiros do Lago de Itaipu, além da cidade já citada: Entre Rios do Oeste, Santa Helena, intitulada A Terra das Águas; Guaíra, que significa lugar de difícil acesso, por causa das águas; São Miguel do Iguaçu; Itaipulândia e Santa Terezinha de Itaipu. Nomes de lugares como simbolismos e reforço da formação das identidades locais. Estas e outras reflexões juntam-se em um quebra-cabeça, sobre a importância das águas para a região, para quem depende dela diretamente (pescadores, contrabandistas) ou indiretamente (moradores, turismo, comércio).

Segue-se a discussão sobre a atividade pesqueira em um contexto de fronteiras. José de Souza Martins (1997), em “Fronteira: a degradação do outro nos confins do humano”, dedica-se à questão da terra, suas fronteiras e a relação social envolvida neste cenário peculiar da zona fronteira, analisando a fronteira a partir do humano com base em uma perspectiva antropológica e sociológica.

Ao discorrer sobre fronteira, a primeira ideia que perpassa a mente, é a ideia de limite de Estado-Nação, divisão entre países, e suas regiões limítrofes, porém seu significado é mais amplo. A questão de limite fronteiro é tema de inúmeras teses, dissertações, artigos e livros, possuindo diversos focos, como pioneirismo, expansionismo, massacre, destruição, heterogeneidade, homogeneidade, hibridismo, alteridade, harmonia no caos, entre outros. Além de limite territorial, ao refletir sobre este tema se pode falar também de outros tipos de fronteiras, como as simbólicas, as humanas e as sociais, espaço em que fronteiras invisíveis são criadas e reafirmadas através de discursos, da própria história, da mídia, entre outras possibilidades. Até nos animais irracionais, observa-se que há fronteiras delimitadas e demarcadas através da urina, hormônios, feromônios, que em sua maioria são fronteiras territoriais.

[...] fronteira de modo algum se reduz e se resume à fronteira geográfica. Ela é fronteira de muitas e diferentes coisas: fronteira da civilização (demarcada pela barbárie que nela se oculta), fronteira espacial, fronteira de culturas e visões de mundo, fronteira de etnias, fronteira da História e da historicidade do homem. E, sobretudo, fronteira do humano (MARTINS, 1997, p. 13).

A escolha dos sujeitos para essa pesquisa, sendo estes não participantes da história majoritária, sujeitos que vivem nas margens de rios e da sociedade, e aparentemente, não pertencentes a ela. Vivem nas águas e das águas, e neste sentido, compartilha-se da visão de Martins (2007), que relata a história, por quem normalmente não faz parte da história oficial, sendo negada pelo Estado, pela sociedade e muitas vezes pela própria academia, abrindo espaço para os que usualmente estão fora do centro. Dando voz a quem não faz parte dos considerados pioneiros do lugar, pois a ideologia do pioneiro, do reconhecido herói, omite muitas vezes o aspecto trágico da fronteira. Martins (1997, p. 150-151), também, trata da questão da alteridade, do lugar singular que é a fronteira, provocando a invenção do Outro, onde o sujeito busca reconhecer-se frente a essa alteridade. Sendo um “entre-lugar”, uma zona de transição entre o eu e o outro, negociando suas identidades. “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. “A primeira vista é o lugar do encontro dos que por diferentes razões são diferentes entre si, como os índios de um lado e os civilizados de outro; como os grandes proprietários de terra, de um lado, e os camponeses pobres, de outro”. Ainda, a fronteira é “essencialmente, a um só tempo, um lugar de descoberta do outro e de desencontro”.

Além de desencontro e conflito em função de diferentes concepções de vida e visões de mundo, “o desencontro na fronteira é o desencontro de temporalidades históricas, pois cada um desses grupos está situado diversamente no tempo da História”.

Para adentrar no universo dos pescadores, buscou-se artigos e teses que tratam sobre o assunto, em especial no estado do Paraná, nos municípios de São Miguel do Iguçu e Guaíra. Na localidade de Foz do Iguçu não foi localizado registro até o presente momento de trabalhos publicados sobre este tema específico.

Um desses autores referidos, Oliveira (2005), analisou narrativas de pescadores da Colônia Z-13, contextualizando fatos que trouxeram impacto ambiental e socioeconômico provocado pelo derrocamento das rochas do Canal Mestre. O pesquisador utilizou-se de cinco fontes orais, e demonstrou como a situação de trabalho do pescador influencia na condição de sua família e dos outros pescadores. Enfatizou também como a prática da transmissão da atividade de pescador de pai para filho, é habitual neste grupo social.

Baseia sua metodologia em Ciro Flamarion Cardoso, para quem a narrativa é uma das expressões mais fundamentais do comportamento humano, propiciando traçar através de relatos, histórias e experiências de vida das fontes, qual o pensamento e sentimento sobre os fatos vivenciados que, por vezes, são contraditórios à concepção da história institucionalizada.

Outra historiadora que trabalha com projetos interdisciplinares com pescadores no Estado do Paraná, é Geni Duarte, que se utiliza de fontes orais para o desenvolvimento do trabalho. É interessante notar que todos os sujeitos entrevistados, reforçam que antigamente, a quantidade de peixe era abundante, o que não seria condizente com a realidade atual, sendo perspicaz a fala de um pescador ao relatar este cenário de dificuldades perante a escassez de peixe: “[...] você pesca dois dias e ganha a semana. Agora, hoje em dia você tem que pescar a semana inteira e não ganha dois dias” (DUARTE, p. 6). Para a autora, os pescadores analisados retratam o passado com nostalgia, lembrando-se de tempos melhores da pesca e das condições de vida.

Já Ferreira (2012) traz uma reflexão e discussão sobre o limite fronteiro do Brasil e do Paraguai no Lago de Itaipu. É uma perspectiva particular, pois o Lago é um local, onde pescadores de ambas as nacionalidades transitam e utilizam o território para a atividade pesqueira, porém como definir até aonde é Brasil e aonde começa o Paraguai, e vice-versa e como esta questão influencia nas relações sociais desses grupos. Uma das fontes orais da autora descreve a sua maneira, algo que teóricos se removem para representar com tamanha eficiência a questão de fronteira, conforme segue: “[...] só que o peixe nada em todo o lugar e ele não têm dono, quem pegar consome e vende” (FERREIRA, 2012, p. 11). Assim é com o ser humano, ele está ali e lá, no Paraguai e no Brasil, está em contato com os dois territórios, e simplesmente vive o seu cotidiano sem refletir muitas vezes de qual lado está.

A autora traz algumas conceituações importantes, tais como, a pesca artesanal é composta, principalmente, por sujeitos que fazem da atividade sua principal fonte de alimentação e renda, sendo representados por comunidades ribeirinhas. Para Diegues (1983 *apud* FERREIRA, 2012), a heterogeneidade de pescadores no Brasil é muito grande e bem diversa, tendo particularidades singulares de uma região para outra. Assim, seria essencial o conhecimento empírico dessas comunidades pesqueiras, baseado em saberes e técnicas locais, de manejo e do ambiente; bem como o registro histórico das mesmas, evitando a tendência à homogeneidade harmoniosa e reducionista, denominando seus sujeitos meros pescadores.

Ferreira (2012) dialoga com Berkes *et al.* (2006), concebendo os pescadores artesanais como possuidores de saberes tradicionais, definindo-os como uma estrutura cumulativa de conhecimentos, de

práticas e de crenças, que se desenvolvem por processos adaptativos, sendo transmitido através das gerações por transmissão cultural, que diz respeito à relação entre os seres vivos, entre si e o seu ambiente.

Na pesca o conhecimento tradicional é entendido como um conjunto de práticas cognitivas e culturais, habilidades práticas e saber-fazer que são transmitidas oralmente nas comunidades de pescadores artesanais e são responsáveis por assegurar a reprodução de seu modo de vida. É constituído por um conjunto de conceitos e imagens produzidos e usados pelos pescadores artesanais em sua relação com o meio ambiente aquático (marinho, lacustre, fluvial) e com a própria sociedade (DIEGUES, 2004, p. 196 *apud* FERREIRA, 2012, p. 10).

Têm-se dois termos que merecem destaque nesta discussão: o limite e a fronteira, que apesar de ambos serem construções humanas, o primeiro refere-se à linha que demarca e divide territórios e tende a ser mais permanente, enquanto o segundo é um processo que abrange o estabelecimento de relações diversas, de experiências e vivências humanas em movimento e, por isso, é perceptível que não há fronteira natural, pois fronteira implica em movimento. Há um intercâmbio social, político e cultural, que coopera para integrar o processo de distinção entre o “eu” e o “outro”, concebendo a alteridade e definindo a sua concepção.

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 (MARTINS, 1997, p. 12).

O autor indica que o contato com o Outro, faz que o Homem se redescubra e assuma a sua posição real, positiva ou negativamente. No caso dos pescadores na zona fronteiriça esse confronto em relação ao outro é um momento de descoberta e de organização social do seu grupo, frente ao estranho. Ferreira (2012) discute com outro sociólogo brasileiro dedicado à questão fronteiriça, José Lindomar Coelho Albuquerque, que traz a reflexão de que a fronteira no mundo contemporâneo adquire vários sentidos, tais como: “delimitações de territórios ou como metáforas da vida social, fronteiras porosas e rígidas, barreiras ou formas de travessias, diferenças e sincretismos, limites e caminhos” (ALBUQUERQUE, 2010 *apud* FERREIRA, 2012, p.6).

A metodologia de pesquisa utilizada por Martins (1997), também tem itens a serem salientados, primeiramente ele legitima como informantes, sujeitos que normalmente não têm voz, reconhecendo crianças como interlocutores academicamente válidos. Outra questão que ele reforça é que o silêncio também fala.

O melhor informante é, também, o pior informante. O que tem mais a dizer é o que, supostamente, tem mais a esconder. Essa duplicidade justifica o trabalho do sociólogo. Supostamente, é este que tem a possibilidade de armar os truques que fazem a vítima falar, contar aquilo que não gostaria de revelar. E, sobretudo, falar de coisas que não sabe estar revelando, coisas que têm sentido unicamente no âmbito de uma matriz de significados de que não têm domínio. Dificilmente poderá ler e entender a análise sociológica baseada nos dados que forneceu, mesmo que se trate da chamada pessoa “cultura” (MARTINS, 1997, p. 116).

Assim, toda situação fronteiriça deve ser analisada de uma forma holística, levando-se em consideração fatores culturais, políticos, geográficos, históricos e econômicos, talvez os hábitos alimentares e as memórias dos pescadores de Foz do Iguaçu, a partir de 1959 seja apenas uma micro-história, mas que vale a pena ser narrada e registrada.

MEMÓRIAS ALIMENTARES

Em seu livro a “História da Alimentação no Paraná”, o Professor Carlos Antunes dos Santos (1995), 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, muitos dos pescadores tinham ou ainda tem uma ligação muito forte com a agricultura de subsistência, produzindo alimentos ou criando animais para o consumo da família, gerando pouca dependência do comércio local. Santos ainda cita 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 (SANTOS, 1995, p. 12-13, grifo nosso).

Assim, este trabalho buscou trazer essa contribuição, através de entrevistas e diálogos com pescadores, familiares, agricultores e comerciantes de peixe, da história dos alimentos destes pescadores na região de Foz do Iguaçu. Para alguns esses dados podem não ter importância. Porém, como falar de uma alimentação típica ou nativa, da gastronomia local, sem fazer levantamentos pontuais sobre os alimentos que aqui eram cultivados, criados, pescados, consumidos e sobre os pratos que eram preparados?

Com base nas discussões anteriores, inicia-se aqui uma análise das entrevistas com quatro entrevistados, focando as memórias alimentares e desdobramentos que fazem os hábitos alimentares serem relevante parte cultural e social. Optou-se pela utilização dos nomes dos entrevistados Popeye, Iracema, Seu Valdemar, Seu João. Eles se autodenominam deste modo e são conhecidos por estes nomes nas imediações e em relações sociais.

Nas entrevistas, é notório que a alimentação do pescador e de sua família, estava associada com toda a atividade pesqueira. Assim, além do peixe para o consumo, tinha o peixe para a venda, que garantia o dinheiro ou troca para a aquisição de outros produtos. Popeye, o pescador entrevistado mais antigo da região, cuja data de chegada é 1959, sendo este o ano inicial deste trabalho, 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. Ele destacava a nota fiscal. E, no final do mês, a família vinha receber do peixeiro e fazer toda a compra. 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. Sobre o peixe e a carne ele diz que:

[...] na época a gente tinha peixe à vontade. Podia escolher o peixe que quisesse comer, mas é claro que chega uma época, um momento, que você enjoa. Então, a gente aproveitava e pedia pro peixeiro, *ei me traz a carne de lá, um traz uma carinha lá, que eu estou com vontade de comer uma carne, cara*[risos]. É, a gente passou dificuldade. Nós não passamos fome, graças a Deus, porque a gente sempre batalhou. Só que a gente passou dificuldade. Antigamente era tudo mais difícil. 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 podia⁵.

Nesta passagem, Popeye demonstra a relação com a carne, 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. Outro pescador que fez menção sobre a questão da carne, porém em outro contexto, foi Seu João, que chegou a Foz do Iguaçu em 1987:

É, a coisa era braba, era só quase peixe mesmo. Olha, um pedacinho de carne naquela época era só em dia de domingo, quando um amigo chegava lá e falava assim: *olha, trouxe uma carinha e eu vim pescar*. Porque a coisa era feia para o pescador naquela época. Era brabo. Era muito difícil a vida de pescador naquela época⁶.

Talvez o motivo da resistência em alguns pescadores de falar sobre o assunto da alimentação, possa ser identificado através do “a coisa era braba”. Lembrar momentos difíceis, de escassez e falta de comida não é nenhum exercício agradável de introspecção e de posterior exposição. A pesquisa não poderia forçá-los a fazer ou a falar o que eles não queriam.

No trecho acima, também se pode chamar a atenção para a comida de domingo, que representa um momento alimentar, que sai do trivial e simboliza a quebra da rotina. Novamente, como citou Popeye, a carne aparece como símbolo da comida-eventual. Pois o quando comer também é representativo, afinal, “arroz, feijão e bife”, se tornou símbolo da comida rotineira, enquanto lanches e pizzas, comida de sábado ou o que dizer da macarronada da “mama”, no almoço de domingo? Estes símbolos podem até não existir, de forma explícita, no cotidiano, mas estão interiorizados na memória coletiva da grande maioria. E para este pescador o símbolo da comida do dia de semana era o peixe, enquanto a carne simbolizava os finais de semana.

Outro pescador que detalhou sobre os hábitos alimentares, foi Seu Valdemar, pescador que mora na barranca do rio há mais de trinta anos, e que chegou a Foz do Iguaçu, em 1978:

A gente se alimentava de arroz, feijão, mandioca, polenta, essas coisas. Comia polenta, com peixe, com carne, com frango, com o que tivesse. Farinha com feijão e essas comidas meio forte, carne e peixe, né? A gente comprava no país da gente. Na Argentina, nem no barranco do outro lado eu nunca fui. Eu tinha medo dos argentinos nos pegarem [riso envergonhado.] Então, nunca comprei nada lá⁷.

Relevante refletir sobre os alimentos que ele cita: arroz e feijão (comida cabocla), mandioca (comida indígena brasileira e paraguaia), polenta (comida italiana), farinha com feijão (comida do nordeste brasileiro), assim, observa-se como as diferentes influências culturais e regionais encontram espaço à mesa e falam através dela e das próprias escolhas alimentares. Ainda nesta fala, é notório que, ao contrário do que se pode supor, que, por morar e viver em uma zona de fronteira, seus moradores tenham acesso às relações fronteiriças e circulem livremente pelos países vizinhos. Seu Valdemar demonstra que quando a sensação de medo do Outro se torna mais forte do que a curiosidade, do que possa existir do outro lado da fronteira, do rio. Esse morador, não se torna parte da fronteira como espaço multi. E a margem Argentina, que está logo a sua frente durante trinta anos, não é o seu lugar, é o espaço do Outro.

Pode-se ainda estabelecer uma relação da comida como identidade, como pode ser visto na fala da viúva do pescador Aristeu, Iracema. Ela relembra dos hábitos alimentares da família, na época que chegaram a Foz do Iguaçu, em 1961. “Nossa comida era mais polenta, arroz e feijão. Eu sou de origem italiana, ele [Aristeu, o esposo] não, ele era caboclo⁸. 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?”⁹ 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 para si mesma. Mas quando foi falar sobre a massa, ela parecia uma manteiga derretendo em uma frigideira quente, uma massa escorrendo pelo prato ao molho. 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.

Luís da Câmara Cascudo, autor da obra “História da Alimentação no Brasil”, com novecentas e quarenta e oito páginas, 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 [...] (CASCUDO, 2004, p. 620, grifo do autor).

Sobre o arroz e o feijão e a comida do caboclo, 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 junto 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 x rua, mulheres e comida. Explanando 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 (DAMATTA, 1986, p. 56).

Pode-se dizer então que o arroz e o feijão misturados formam um novo elemento, o “arrozeijão”¹⁰, se tornando um ser caboclo. E o ser caboclo que só come arroz e feijão, se torna a própria comida ao misturar os ingredientes, algo antropofágico, algo simbólico, algo cultural, algo caboclo.

Ainda sobre essa concepção do caboclo, Iracema fala que “Ele era caboclo, brasileiro, caboclo. A vó, bisavó dele, não sei quem, era índia. Eles não tinham muito assim, tradição de comida, né?”¹¹ Mas afinal o que é ter tradição de comida? Ser reconhecido internacionalmente como países berços da alimentação/gastronomia; ter reconhecimento e valorização da própria população em relação a sua própria comida, o que é ter tradição de comida? Aqui se pode fazer uma relação com DaMatta (1986, p. 55 e 56), que diz:

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.

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. Outro pescador que se referiu a uma comida que se assemelha a descrição da comida do caboclo relatada por Iracema, foi Seu Valdemar. Se ele fosse definir a comida do pescador, ela seria: “Uma comida lavada, é uma comidinha fraca, sem muita carne, sem muita coisa boa. Porque tem a parte [pessoas] que só come coisa boa, e têm os mais fracos, que comem coisa inferior, arroz, feijão, macarrão, polenta, essas coisas”¹². De acordo com esta narrativa, para este pescador, a comida tida como típica do brasileiro, é a comida inferior, frase impactante sobre a concepção de boa comida e comida inferior. Pode-se ainda ressaltar a questão da presença da carne bovina que faz parte da alimentação de pessoas com maior poder aquisitivo. Assim como a outra descendente de italianos, Iracema, este pescador carrega em suas memórias e em sua narrativa sobre a boa comida, que seria quem tem a tradição de cozinha e sobre a comida inferior, desvalorizando sua própria alimentação.

Marcante, em todas as entrevistas, a abundância de peixe existente no passado, frente à escassez enfrentada nos dias atuais. Neste contexto, Popeye compartilha que eles podiam escolher o peixe que queriam, ele falou sobre qual peixe era consumido:

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 jaú, 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, né¹³.

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. Assim, empiricamente, estes pescadores, se apoderaram de uma nomenclatura utilizada para carnes vermelhas bovinas, e fizeram uma associação com o 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, como por exemplo, no caso citado.

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. Bourdieu (1996) 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. Aqui se poderia listar uma série de iguarias como *escargot*, *champagne*, trufas, mas pode-se destacar 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. No refrão da letra diz que: “Você sabe o que é caviar? Nunca vi, nem comi, Eu só ouço falar.” Através dessa canção, de anos atrás, 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 social-alimentar. Aqui também se pode fazer uma relação destes pescadores ao acesso à carne bovina, sendo que este também seria um alimento que se desvia do trivial e disponível a todos, como é o caso do peixe, e aparece em diversas narrativas destes pescadores, como sendo um alimento para dias festivos, ou finais de semana, ou como no caso de Popeye, vindo junto com o peixeiro na embarcação.

Sobre aquela época, Popeye fala da relação entre a pesca e a agricultura de subsistência:

Naquela época todas as pessoas que pescavam, plantavam uma coisinha para sobreviver. Criavam uns porquinhos, criavam galinha caipira, todo mundo tinha. Todo mundo se interessa em ter, porque assim você nem precisava vir para o centro. Se você matava o porco, você tinha a banha, claro, e você tinha mandioca. Milho e mandioca, na roça, eram o principal. Para comer e sobreviver, você tinha o peixe. Matava o porquinho, tinha carne, tinha banha, entendeu, sabe como nós guardávamos a carne do porco?¹⁴

Assim, Popeye e sua família garantiam a sobrevivência com os alimentos básicos: porco (carne e banha), galinha, peixe e mandioca. Popeye ainda conta em detalhes sobre a preparação do porco na lata, preparação muito comum da comida rural do Brasil, e que em Cascudo (2004, p. 152) já se encontra referências da conservação das carnes em gordura, especialmente da banha de porco, toucinho derretido, da carne de porco, em Portugal.

Nós guardávamos [o porco] em latas de vinte litros, cortava o toucinho junto com a carne, fritava essa carne, pegava a banha, colocava meia lata de banha e o resto você ia colocando toda a carne frita lá dentro. Ela aguenta seis, sete meses lá dentro dessa lata. A hora que você queria comer era só pegar a carne, tirar da lata, esquentar a panela no fogo, e pronto! [bateu palma]¹⁵

Para quem nasceu em uma geração em que não possui acesso à energia, se equipara a não ter acesso à internet, pode não compreender a emoção com que Popeye detalhou esse procedimento do porco na lata. Não ter acesso à refrigeração, é limitar ao extremo o acesso à conservação dos alimentos. Assim, alternativas como estas eram sinal de disponibilidade de alimento em períodos de abundância e/ou escassez. Além do porco, existiam outras maneiras talvez menos conhecidas quando o assunto é pescado, para a conservação destes, tem-se o peixe na conserva com o vinagre que a mãe fazia, e o charque. Segundo o pescador o peixe com mandioca, era comida principal naquela época. Sobre o charque, ele diz que:

Charque, eu fazia um charquezinho também. Charque é gostoso pra comer, só que tem que salgar bem ele. É gostoso, principalmente do peixe salmão¹⁶, porque ele já tem uma carne por natureza avermelhada, o sabor é gostoso. Então se pega um salmão de quatro, cinco quilos, abre ele espalmado, e coloca ele na salga. Nós usávamos gamela¹⁷.

Juntamente com a técnica de preparo, aparece um utensílio típico que ele fez questão de explicar o que seria, e como era manufaturado, como se pode observar a seguir:

Gamela, hoje em dia, você vai falar gamela, a pessoa não conhece o que é uma gamela. Gamela é tipo uma bacia, você pega um cedro de mais ou menos de um por um, e cavoca, e faz um coxo meio arredondado. Fundo, entendeu? Um pratão de madeira, essa é a famosa gamela, aonde nós colocávamos o peixe para secar. E ali você vai colocando o peixe espalmado e vai salgando, peixe espalmado, salgando e assim vai indo. Aí, você deixa curtir de hoje para amanhã, então nós pendurávamos ele no sol, que nem os nordestinos, fazem lá a carne seca¹⁸ lá¹⁹.

Neste mesmo sentido, Iracema relembra que quando eles chegaram a Foz do Iguaçu moravam 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, para quando desse para alguém ir à cidade, que seria a cavalo, a pé, ou de bicicleta. Foi assim, aliás, que seu esposo começou 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. Porém, Iracema lembra que o esposo só pegava o suficiente para o sustento da família, pois não tinha como vender e nem como armazenar o produto. E assim como Popeye, ela contou sobre a dificuldade em não possuir refrigeração e que isso influenciava no consumo alimentar da família.

Não tinha onde vender. Então nossa pesca era assim, era para comer. Naquele tempo nós não tínhamos geladeira, não tínhamos nada, pegava e tinha que comer tudo. Muitas vezes ele pegava curimba, e aqueles outros peixes e daí ele colocava, grrr [voz e expressão de

nojo, quase um grunhido], **até hoje eu sinto o cheiro**, [entonação de voz] ele charqueava e botava no varal para secar. Quando não era o dourado, ele fazia isso²⁰.

O autor Michael Pollak possui uma perspectiva, que leva em conta os processos e atores que interferem na constituição das memórias. Pollak (1989, p.9) traz à tona a discussão sobre recordações pessoais de ordem sensorial, como definiu a historiadora francesa Dominique Veillon, em relação ao barulho, cheiros e cores. Será que aqui não caberiam também aspectos ligados à textura e sabor, como a comida da avó ou o barulho de crunch-croc, advindo da mastigação das crocantes bolachinhas da tia? Na área da alimentação, denomina-se este conceito de memória gustativa. Quem define este conceito é a historiadora paranaense Corção (2006, p. 4):

A memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos. Alimentar-se no contexto de estudo da memória gustativa, é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, inovação, entre outros.

Porém, não somente de boas lembranças sensoriais vivem-se as pessoas, como se pode notar no caso contado acima. Além do mais, pode-se constatar a valorização do peixe dourado, coincidindo com a fala do pescador Popeye, que narra sobre o peixe de primeira da região. Porém, diferente de Popeye, a família de Iracema consumia peixes de primeira. O foco principal era a subsistência da família e depois consequentemente a venda. Este foi um caso à parte dos demais entrevistados, pois os demais tinham o foco principal no produto para a venda.

Além do charque, Popeye cita os três métodos de cocção do peixe *in natura* que era mais utilizado: o frito, o ensopado e o assado. Estes métodos também foram mencionados por outros pescadores. Aqui, pode-se fazer uma singela comparação com o título do subcapítulo de “História da Alimentação no Brasil”, que é: Assado, Cozido, Guisado e Frito (CASCUDO, 2004, p. 507). Assim, verifica-se os três mesmos métodos de cocção mais utilizados pelos pescadores, também o são na concepção de Cascudo. O pescador ainda conta que comia muito peixe com polenta e o clássico frango caipira ao molho com polenta. Deste modo, outro momento marcante da entrevista com Popeye foi a descrição da preparação da polenta, com uma vivacidade, que levava o ouvinte a se imaginar na situação, quase sentindo o sabor da preparação.

[...] a polenta frita também fica gostosa, mas gostosa é a polenta que você mesmo planta o milho, colhe, debulha, leva no moinho, [nesse momento, em cada uma das quatro etapas, o pescador, dava uma batida na mesa, como que marcando o tempo, de cada um dos processos] e bem claro, moinho²¹ de pedra, natural, tocada a água ainda, na época, como tinha. Ai eles moíam esse milho, que se chama fubá. Nós pegávamos o fubá e minha mãe fazia polenta, no parolo, aí pegava essa polenta, tirava do parolo, colocava em cima da tábua na mesa, e cortava ainda com linha. Não usava faca, era cortado na **linha**. [grifo dado pela entonação na voz] Entendeu? Passa por baixo da polenta e vop [imitando o barulho da linha] e corta. É gostoso o milho que você mesmo planta, para fazer a polenta²².

Popeye ressalta aqui uma valorização pela cozinha de raiz, pela cozinha próximo ao comensal, onde este tem a oportunidade do acompanhamento da matéria-prima bruta, passando por todos os seus procedimentos

químicos, físicos, mecânicos e manuais, até se transformar na polenta da mãe. Isso é a valorização do produto e do conhecimento de quem o faz. Pode-se estabelecer um diálogo com historiador francês Michel de Certeau, que defende o estudo do cotidiano, e também os aspectos alimentares a ele relacionados. Em uma de suas principais obras “A Invenção do Cotidiano”, divididas em dois volumes, dedica, juntamente com mais dois autores, uma parte à alimentação, com o título do capítulo “Cozinhar”. E Certeau (1996, p. 339) firma:

A cultura se julga pelas operações e não pela posse dos produtos. Na arte, entender um quadro é reconhecer os gestos que lhe deram origem, a “pincelada”, o “pincel”, a “paleta” do pintor. A arte da cozinha é totalmente produção, a partir de uma escolha limitada de ingredientes disponíveis, numa combinação de gestos, de proporções, de utensílios e de meios de transformação ou de cocção.

Outro pescador que também mencionou sobre a polenta foi Seu João. Quando questionado sobre mais algum acompanhamento além da polenta, ele disse que tinha o arroz branco, porém: “[...] tinha época que não tinha o arroz, era só a polenta mesmo, pois o fubá era mais barato que o arroz, né?”²³. Aqui se pode estabelecer uma nítida relação da questão econômica como definição dos hábitos alimentares, conforme já visto em outras entrevistas, e não somente por uma possível conexão entre memória gustativa infantil, e o aspecto sociocultural e emocional. Assim, quando questionado se era descendente de italiano, pela ligação de comer polenta com ensopado de peixe, ele responde orgulho: “Sim, a vila Sacoman lá de São Paulo, é tudo dos meus ancestrais, é Vila Sacoman. É tem Sacoman com N no final, Sacomam com M, Sacomani, Sacomã com acento na A, o meu é com N”²⁴. Como se, ser Sacoman, ter o sobrenome italiano fosse uma distinção social e uma ligação com poder, afinal a vila é toda dos seus ancestrais. Voltando à questão da polenta com peixe ensopado, dos quatro pescadores que trouxeram à memória a polenta, três deles eram descendentes de italianos, deixando claro durante as conversas suas origens, sendo estes Iracema, Seu Valdemar, Seu João. O outro pescador que citou a polenta e até o seu processo de manufatura foi Popeye, descendente de alemão com caboclo. Assim, a polenta assume um papel dúbio, hora como fator identitário, hora como influência econômica. Pode-se fazer um paralelo com o estudioso de memórias, o autor 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,

O passado não pode ser inteiramente recordado e nem da mesma forma que foi vivido; a memória não tem essa capacidade de congelamento e cristalização, ou melhor, de ser um mero depósito, de resgate automático de tudo o que foi “colocado pra dentro”. Lembrar algo significa colocar em evidência e/ou à parte determinados conteúdos. Essa é uma espécie de dialética da memória, necessária para dar o dinamismo que, tanto o esquecimento, quanto a recordação necessitam [...] em determinadas circunstâncias é interessante esquecer de ter esquecido alguma coisa (TEDESCO, 2013, p. 349).

Portanto, pode-se vislumbrar a polenta como simbolismo desta negociação entre o que se evidencia e o que mascara, é a negociação da memória, é o ruminar das memórias. Com as narrativas destes quatro entrevistados, que chegaram a Foz do Iguaçu, em um período entre 1959 a 1987, pode-se estabelecer

diversos diálogos entre seus hábitos alimentares, suas escolhas, e como estas foram/são influenciadas através de diversos aspectos do cotidiano vivenciado.

CONCLUSÃO

Por intermédio das narrativas destes pescadores e entrevistados, pode-se afirmar que as memórias sobre hábitos alimentares são diretamente influenciadas através dos aspectos do cotidiano vivenciado. Nas narrativas, pode-se constatar algumas dessas relações como a valorização e a escolha do peixe de primeira ou o peixe de segunda; o peixe abundante como símbolo da comida do cotidiano *versus* a escassa carne bovina, símbolo da comida do fim de semana ou de ocasiões especiais; a comida como fator identitário, que traz uma analogia do comer o alimento e se tornar a própria cultura, como fator de pertencimento; o caboclo e a comida cabocla, a comida como identidade cultural, social e alimentar; a apresentação do utensílio gamela; os saberes tradicionais das técnicas de preparo do porco na lata, do charque de peixe e da polenta; agricultura de subsistência com destaque para a mandioca e o milho, e criação de galinha e porco; o peixe com mandioca; a falta de refrigeração como influenciador de hábitos alimentares; a falta de transporte para acesso aos produtos, como interferência à mesa e a detenção de técnicas de preparo. Assim, estes saberes tradicionais são de fundamental importância para a conservação e a manutenção da memória alimentar dos pescadores narrados.

No conjunto do levantamento realizado, espera-se constituir bases que possam contribuir para uma compreensão transdisciplinar sobre o aspecto alimentar de homens e mulheres pescadores, ressaltando a alimentação como uma das ferramentas das ciências sociais. Esta pesquisa terá continuidade e enfocará outros aspectos relacionados à alimentação. Espera-se ainda contribuir singelamente com a manutenção de memórias em Foz do Iguaçu e que as informações e reflexões dessa pesquisa possam fomentar e fundamentar trabalhos futuros sobre a alimentação na região.

ENTREVISTAS

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

SACOMAN, João Aparecido. Entrevista concedida em 25/11/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

TOZZI, Valdemar. Entrevista concedida em 24/01/2015 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

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

NOTAS

1. Ver Pires (2012), p. 63, 76 e 92.

2. Ver Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA): <<http://www.mpa.gov.br/index.php/pesca/artesanal>>.

3. Palavra originária do latim, que significa “passagem estreita”, e utilizada para designar o local onde um corpo de água flui desemboca em outro.

4. Iguaçu em tupi-guarani significa “água grande”.

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

6. SACOMAN, João Aparecido. Entrevista concedida em 25/11/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.
7. TOZZI, Valdemar. Entrevista concedida em 24/01/2015 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.
8. A identidade cabocla é complexa, e não caberá discussão sobre o conceito neste momento.
9. ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 01/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.
10. Neologismo criado por Paola Stefanutti, simbolizando a comida cabocla.
11. ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 01/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.
12. TOZZI, Valdemar. Entrevista concedida em 24/01/2015 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.
13. ZIMERMAN, Moacir. Entrevista concedida em 19/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.
14. ZIMERMAN, Moacir. Entrevista concedida em 19/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.
15. ZIMERMAN, Moacir. Entrevista concedida em 19/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.
16. Esse salmão, possivelmente é o peixe Piracanjuba, peixe de água doce que tem a carne rosada, parecida com a do salmão.
17. ZIMERMAN, Moacir. Entrevista concedida em 19/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.
18. Entre as diferenças, Cascudo (2004, p. 558) diz que "A diferença entre a carne de charque, do Rio Grande do Sul, e as congêneres do Norte, está na quantidade de sal durante a preparação e maior tempo na exposição solar. Dura, evidentemente, muito mais que a carne-do-sertão, de vento etc., mas o sal lhe dá maior peso e menor digestão para o consumidor. A técnica veio de países andinos, e charque é do quíchua, xarqui, valendo – 'carne-seca'."
19. ZIMERMAN, Moacir. Entrevista concedida em 19/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.
20. ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 01/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.
21. Moinho tocado à água na Alvorada do Iguaçu, que agora se encontra debaixo d'água, na frente da praia de Santa Terezinha de Itaipu.
22. ZIMERMAN, Moacir. Entrevista concedida em 19/12/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.
23. SACOMAN, João Aparecido. Entrevista concedida em 25/11/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.
24. SACOMAN, João Aparecido. Entrevista concedida em 25/11/2014 à Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

REFERÊNCIAS

- ALBERTI, V. **Manual de história oral**. 3. ed. Rio de Janeiro: FGV Editora, 2005.
- BOURDIEU, P. **A economia das trocas lingüísticas**: o que falar quer dizer. São Paulo: EDUSP, 1996.
- CARDIN, E. G. La historia de una vida ensituación 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.
- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano 2**: morar, cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.
- CORÇÃO, M. **Memória gustativa e identidades**: de Proust à cozinha contemporânea. 2006. Curitiba, PR. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF>. Acesso em: 23 Fev. 2015.
- DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Editora Rocco: Rio de Janeiro, 1986.
- DUARTE, G.R. **Conflito, identidades e meio ambiente**: pescadores em Guaíra, PR. Disponível em: <<http://www.cfh.ufsc.br/abho4sul/pdf/Geni%20Rosa%20Duarte.pdf>>. Acesso em: 24 maio 2014.

-
- FERREIRA, G. O Lago de Itaipu como território fronteiro da pesca: São Miguel do Iguçu-Paraná (Brasil) – Hernandarias-Alto Paraná (Paraguai). **Revista Perspectiva Geográfica Unioeste**, v.7, n.8, 2012.
- GIARD, L. Artes de butrir. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996. p. 211-332.
- GREGORY, V. **Representações de Natureza na Fronteira**. Anais do V Colóquio Internacional Cultura e Memória Social. Unioeste - Campus Foz do Iguçu, 2011.
- MARTINS, J. D. S. **Fronteira: a degradação do outro nos confins do humano**. São Paulo: Editora Hucitec, 1997.
- MIGNOLO, W. D. **Histórias locais/Projetos globais: colonialidade, saberes subalternos e pensamento liminar**. Tradução de Solange Ribeiro de Oliveira. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.
- OLIVEIRA, H. Pescadores de Guaíra: memória histórica sobre o derrocamento subaquático do Rio Paraná (1996). **Revista Online Cantareira**, 2005. Disponível em: <<http://www.historia.uff.br/cantareira/v3/wp-content/uploads/2013/05/e08a04.pdf>>. Acesso em: 25 Mai. 2014.
- PIRES, J. H. S.; ZANELLA, F. M.; OLIVEIRA, M. R. M. **Costumes alimentares dos barrageiros da Itaipu residentes na Vila C**. Foz do Iguçu, PR: Editora Parque Itaipu, 2012.
- SANTOS, C. M. R. C. **A alimentação como processo de integração da comunidade Árabe em Foz do Iguçu**. 2013. 123 f. Dissertação (Mestrado em Sociedade, Cultura e Fronteiras) – Universidade do Oeste do Paraná, Foz do Iguçu, PR.
- SANTOS, C. R. A. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.
- 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.

