Paola Stefanutti
Valdir Gregory

Do Couvert ao Café...

pescadores, memórias e comidas

EDITORA
IFPR

Do Couvert ao Café...

pescadores, memórias e comidas

EDITORA
IFPR

Do Couvert ao Café...

pescadores, memórias e comidas

Paola Stefanutti

Valdir Gregory

EDITORA
IFPR

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO, PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

Presidente da Editora IFPR

Marcelo Estevam

Coordenador Editorial

Eduardo Fofonca

Revisão

Célio Escher

Capa

Ricardo Luiz Ferreira dos Santos

Arte

Jeferson Miranda Antunes

DIREÇÃO CIENTÍFICA DA ÁREA MULTIDISCIPLINAR

Dr. Marcelo Estevam

CONSELHO EDITORIAL CIENTÍFICO

Dra. Ademilde S. Sartori - Universidade do Estado de Santa Catarina
Dra. Diene Eire de Méllo - Universidade Estadual de Londrina
Dr. Eduardo Fofonca – Instituto Fed. do Paraná/Universidade Fed. do Paraná
Dra. Fabiana Leticia Sbaraini - Instituto Federal de Roraima
Dr. Frederico Fonseca da Silva - Instituto Federal do Paraná
Dra. Luana Priscila Wunsch - Centro Universitário Internacional
Dr. Marcelo Lupion Poleti - Instituto Federal do Paraná
Dra. Rosane de Fátima Teixeira - Instituto Federal do Paraná
Dra. Nuria Pons Vilardell Camas - Universidade Federal do Paraná
Dra. Samara Feitosa – Instituto Superior do Litoral do Paraná
Dra. Tatiana de Medeiros Canziani - Instituto Federal do Paraná
Dra. Valéria Cristina Vilhena - Universidade Metodista de São Paulo

Todos os direitos desta obra são reservados.
Todos os conteúdos apresentados pelos autores em seus capítulos são de inteira responsabilidade dos mesmos.

Diagramação

Deise Daiana Gugeler Bazanella

Equipe Técnica Editorial

Deise Daiana Gugeler Bazanella
Eduardo Fofonca
Jeferson Miranda Antunes
Kátia Andréa Silva da Costa
Vanessa dos Santos Tavares

M593 Do Couvert ao café...pescadores, memórias e comidas. Curitiba: Editora IFPR, 2018. 171 p.

Formato: e-Book.
ISBN: 978-85-54373-07-8

1. Narrativas. 2. Couvert. 3. Histórias. 4. Pescadores. 5. Memórias. I. Título.

CDD 370

Bibliotecária responsável: Evandra Campos Castro – CRB 1299/9

Agradecimentos

A todos os que sentaram à mesa conosco e dividiram essa refeição acadêmica e contribuíram com pitadas de temperos pessoais e acadêmicos durante esta trajetória. Obrigada pela companhia gastronômica e literária!

─ Aos nove entrevistados que aceitaram participar desta pesquisa e abriram suas casas, famílias, histórias, pescarias, memórias e vidas a nós: Seu João, Iracema, Cecílio, Maria das Graças, Gabriela, Popeye, Coelho, Chico Barbudo e Seu Valdemar. Os nomes e endereços verdadeiros se devem à generosa permissão de cada um deles.

Então, mais uma vez, nosso “Muito obrigada!”.

─ Ao Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Sociedade, Cultura e Fronteiras da Universidade Estadual do Oeste do Paraná

─ Ao Instituto Federal do Paraná, Campus Foz do Iguaçu e à Editora IFPR pelo incentivo à qualificação, reconhecimento e publicação da presente obra.

EDITORA
IFPR

Nossas categorias de saber ainda são muito rústicas e nossos modelos de análise por demais elaborados para permitir-nos imaginar a incrível abundância inventiva das práticas cotidianas. É lastimável constatá-lo: quanto nos falta ainda compreender dos inúmeros artifícios dos “obscuros heróis” do efêmero, andarilhos da cidade, moradores dos bairros, leitores e sonhadores, pessoas obscuras das cozinhas. Como tudo isso é admirável.

Michel de Certeau

APRESENTAÇÃO

Esta refeição acadêmica apresenta ao comensal-intelectual memórias de pescadores de Foz do Iguaçu. Foram realizadas análises a partir de narrativas sobre vivências, cotidiano e alimentação. Assim, "Do *Couvert* ao Café: pescadores, memórias e comidas" segue a sequência de uma refeição, abordando os seguintes itens: o "*Couvert*" introduz o leitor ao texto trazendo os objetivos e a caracterização do objeto de pesquisa. Na "Entrada" está presente o percurso teórico-metodológico da pesquisa, apresentando os pescadores, os métodos, as entrevistas e seus cenários.

Na continuação, a seção do "Pescado" traz uma discussão sobre o "ser pescador" e uma análise das narrativas sobre vivências de pescadores abordando suas fronteiras, físicas e humano-simbólicas, incluindo informações sobre o pescador de ontem e o pescador de hoje, o pescador e os filhos e relatos sobre o contrabando. Na próxima seção, o "Prato Principal" possui relatos de pescadores e de seus familiares sobre memórias alimentares e suas discussões e desdobramentos. A "Sobremesa" constitui um momento de reflexão e de pausa da refeição frente às comidas ingeridas e contém ruminares sobre a comida e o alimento, os grupos alimentares e os pescadores, a representação simbólica da carne bovina na dieta dos pescadores, a comida como identidade e como fronteira e finaliza com uma discussão mais aberta dos comportamentos alimentares.

E, como uma boa refeição, finaliza com o trivial e digestivo "Café". Essa conclusão tem o gostinho de "quero mais", com o epílogo ou o prefácio de histórias e memórias de pescadores a partir de suas emocionantes narrativas, finalizando com reflexões do caminhar acadêmico. O procedimento metodológico adotado no trabalho busca interpretar dados obtidos através das narrativas, sendo considerada uma pesquisa oral temática.

Foram realizadas nove entrevistas e dez diálogos com pessoas envolvidas com a atividade pesqueira. O olhar a essas fontes, esses personagens da história de Foz do Iguaçu, faz esse livro ser memórias e fonte. Essa escrita dirige-se ao leitor comum e ao letrado. Tem algo a acrescentar/agregar a ambos, cada um em sua particularidade. Partindo, portanto, desta perspectiva, pode-se afirmar que o estudo é dedicado às práticas cotidianas dos pescadores no âmbito da pesca, da fronteira, da família e da alimentação.

Desse modo, essa escrita é uma refeição para se ruminar intelectualmente. No conjunto do levantamento realizado são constituídas bases que colaboram para uma compreensão transdisciplinar sobre o aspecto alimentar, ressaltando a alimentação como uma das ferramentas das ciências sociais. Espera-se ainda contribuir com o registro de memórias e com a história da alimentação na localidade.

Paola Stefanutti

Valdir Gregory

Menu

1. *COUVERT* 18

2. ENTRADA 25

3. PESCADO 57

3.1 O Ser Pescador 61

3.2 Fronteiras físicas 68

3.3 Fronteiras humano-simbólicas 73

3.4 O pescador de ontem e o pescador de hoje? 79

3.5 O pescador e os filhos 87

3.6 Relatos de pescador sobre o contrabando 89

4. PRATO PRINCIPAL 93

4.1 Popeye 95

4.2 Iracema 103

4.3 Chico Barbudo 115

4.4 Coelho 119

4.5 Seu Valdemar 121

4.6 Seu João 126

4.7 Cecílio e Maria das Graças 131

4.8 Gabriela 136

5. SOBREMESA 143

5.1 A comida e o alimento 146

5.2 Os grupos alimentares e os pescadores 148

5.3 A representação simbólica da carne bovina na dieta de pescadores 154

5.4 Comida como identidade e como fronteira 157

5.5 Ruminares Alimentares 159
6. CAFÉ 165
REFERÊNCIAS 169
Entrevistas e Diálogos 175
OS AUTORES 177

1. *COUVERT*

Para adentrar nesta refeição acadêmica, convido o leitor, o comensal-intelectual, a degustar o *Couvert*. Segundo o Larousse Gastronomique (2000, p.354, tradução nossa), enciclopédia referência da área gastronômica, entende-se por *cover* ou sua derivação *couvert*, como o "[...] conjunto de utensílios de mesa (prato, copo, talheres) que marcam um lugar na mesa [...]", isto é, a montagem da mesa, a preparação para a refeição. Mesmo formulada a definição, aconteceu que, com o tempo, essa composição não se limitou apenas à louça, mas incluiu também pequenas porções de alimentos, como pães, manteiga, azeitonas e patês, tudo com o intuito de o comensal se entreter, beliscar e abrir o apetite enquanto aguarda a refeição propriamente dita.

Assim, para abrir o apetite, reflete-se que, para a compreensão de particularidades, opta-se por pesquisar lembranças sobre o passado visando alcançar a percepção das modificações e das adaptações que ocorreram até se estabelecer o presente vivenciado. Nesse contexto, narrativas sobre 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.

Sendo esta uma escrita sobre memórias, nada mais coerente do que iniciar este texto com breves narrativas a respeito de minhas memórias, buscando contextualizar o leitor a respeito das vivências acadêmico-profissionais que fizeram parte desta trajetória e que se refletem na minha percepção de mundo.

Sou graduada em Gastronomia, desde 2007, tendo sido bolsista de Iniciação Científica na linha de pesquisa "Sociedade, Cultura e Ambiente". Docente efetiva do Instituto Federal do Paraná (IFPR) – Campus Foz do Iguaçu, desde 2012, atuo no "Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer", na área de gastronomia.

Na academia é indispensável o constante aprimoramento técnico e científico, assim como o ingresso em um programa de pós-graduação *stricto sensu*. É o fluxo natural para quem escolhe essas águas, mesmo tendo como

remo motivador a obtenção da titulação de mestre. E, para minha surpresa, este mover de mais de um ano e meio resultou em um constante aperfeiçoamento, não apenas científico, mas intelectual, desenvolvendo meu senso crítico e desencadeando um amadurecimento frente aos objetos de estudo, as pessoas e ─ porque não? ─ a comida. Afinal, o ato de se alimentar não se resume apenas à ingestão de nutrientes por uma questão de equilíbrio energético, pois, como se sabe, há todo um contexto sociocultural (para mencionar apenas este motivo) que permeia o ritual de estar à mesa e as respectivas escolhas alimentares.

Falar sobre alimentação era um objetivo intrínseco desta pesquisa, afinal é meu campo de estudo desde a graduação até o presente nas disciplinas ministradas no IFPR na área já referida. Alimentação é o chão que piso[1], tendo uma expressiva tendência a pesquisar sobre o tema, pois se entende que um trabalho intelectual seja também um trabalho pessoal.

> No entanto: não é possível rejeitar-se a própria cultura. É ela *o chão que pisamos*. Quem procura rejeitar sua própria cultura (como o fez Nietzsche ao rejeitar o judeu-cristianismo), cai vítima de loucura. Quem rejeita os modelos da sua cultura, torna-se incapaz a captar o mundo no qual vive (FLUSSER, 1983, p.13, grifo do autor).

Nesse sentido, refletindo sobre comportamentos alimentares, foi surgindo o tema envolvendo Foz do Iguaçu e possíveis grupos com especificidades para serem sujeitos/objetos de estudo. Dentre os possíveis grupos logo surgiu o dos pescadores, profissionais da região que, coincidentemente, fazem parte da minha rotina no IFPR. O Departamento de Gastronomia possui um vínculo próximo com o de Aquicultura, cujo objetivo se direciona ao estudo e manejo de pescados, tendo como parceiros e público-alvo os pescadores. Aliás, esse vínculo e parceria foram oficializados através da formação do chamado Grupo de Estudos em Tecnologias Aquícolas e Gastronomia do Pescado – GETAG, desde 2013, no IFPR. Ressalta-se a utilização do termo “comportamento alimentar” por considerá-

[1] Fazendo alusão ao capítulo “O chão que pisamos”. FLUSSER, Vilém. *Pós-história*: vinte instantâneos e um modo de usar. São Paulo: Duas Cidades, 1983.

lo mais apropriado ao contexto sociocultural alimentar, conforme será justificado posteriormente.

Estar em um mestrado interdisciplinar exigiu esforços de minha parte, afinal o mundo que surgiu após a abertura das cortinas do espetáculo das aulas era totalmente novo para mim. As discussões, as leituras, os conceitos, os autores e o exercício do pensamento reflexivo foram sendo incorporados gradativamente, porém confesso que isso ocorreu com certas dificuldades, dada a minha não-experiência acadêmica em áreas correlatas à minha formação disciplinar. Tal como uma massa de bolo não incorporada completamente, precisei de mais ação mecânica e intelectual para desfazer vestígios de farinha ou de velhos pensamentos automáticos.

Todavia, como uma das propostas do programa de mestrado está nessa abertura e diálogo com as diversas áreas do conhecimento, não irei me prender a conceitos, mas posso afirmar que esse processo de mais de um ano e meio tem resultado em indivíduos e pesquisas menos disciplinares e mais inter-, multi-, pluri- e/ou transdisciplinares.

Objetiva-se, portanto, estudar memórias de pescadores de Foz do Iguaçu num recorte temporal a partir de 1959, através de suas narrativas sobre vivências e alimentação. Pretende-se fazê-lo (i) analisando tais narrativas: o “ser pescador”, o cotidiano, a organização e as fronteiras concernentes à atividade pesqueira, sejam elas físicas e humano-simbólicas, (ii) estudando as memórias alimentares desses pescadores e de seus familiares, e (iii) o ruminar alimentar que se desencadeou. Dessa forma, espera-se contribuir com o registro de memórias de Foz do Iguaçu.

Defensor do estudo do cotidiano, o historiador francês Michel de Certeau, em seu livro: “A Invenção do Cotidiano”, no primeiro volume, de subtítulo “Artes de fazer”, diz que: “As práticas cotidianas estão na dependência de um grande conjunto, difícil de delimitar, e que, a título provisório, pode ser designado como o dos *procedimentos*. São esquemas de operações e manipulações técnicas” (CERTEAU, 2007, p.109, grifo do autor). Partindo dessa perspectiva certeauriana pode-se afirmar que este estudo é dedicado às práticas cotidianas dos pescadores no âmbito da pesca, da fronteira tríplice Brasil-Paraguai-Argentina, da

família e da alimentação. São esquemas de operações das vivências do cotidiano.

Destaca-se que, a princípio, determinou-se um período específico, partindo de um "marco marcante" para Oeste do Paraná, como a construção da Usina de Itaipu. Logo, o objetivo inicial era estudar as memórias dos pescadores, no período de 1960 a 1970. Ocorre, porém, que as fontes falam por si só, e a flexibilização deste período predeterminado foi inerente no desenrolar da pesquisa.

Esta pesquisa parte do princípio de que os comportamentos 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 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.

Nessa 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. Toma-se Foz do Iguaçu, no Oeste do estado do Paraná, como cenário e, como sujeitos desta pesquisa, seus pescadores, artesanais ou não. Segundo o Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA, 2014), a pesca artesanal é considerada uma das atividades econômicas mais tradicionais do país, sendo atividade 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[2]. Essa discussão será abordada adiante.

Antes, porém, da alimentação, este livro trata sobre memórias, memórias de pessoas, pessoas que acordam, levantam, comem, brigam, reclamam, trabalham, comem, conversam, pensam, trabalham, estudam, moram, relaxam, passeiam, compram, comem, mastigam, bebem, engolem, amam, dormem e esperam pelo próximo dia. Assim posto, essas memórias compartilham o espaço

[2] Ministério da Pesca e Aquicultura – MPA: <http://www.mpa.gov.br/index.php/pesca/artesanal>.

dissertativo com a alimentação. A comida ditando o ritmo do cotidiano, o ritmo da nossa intimidade.

Discorre-se sobre pessoas e desdobramentos que as fazem ser as pessoas que são: suas histórias, seus causos, seu cotidiano, suas memórias e o que elas nos querem contar.

Para além disso tudo, esta escrita está também pautada em algumas questões, como esta de que os sujeitos se consideram como parte de minorias, sendo "esquecidos e marginalizados pela sociedade", de acordo com o informante desta pesquisa. Além disso, justifica-se a escolha, como já mencionado anteriormente, pelo fato de os pescadores estarem presentes, de alguma forma, no cotidiano do IFPR. Assim, no IFPR, a figura do pescador circulando pelos corredores, ambientes e laboratórios é algo corriqueiro. Desse modo, as atenções foram sendo voltadas aos pescadores, que estavam próximos e, ao mesmo tempo, longe. Os sujeitos desta pesquisa, sendo eles não participantes da história majoritária, são sujeitos que vivem nas margens de rios e da sociedade e, aparentemente, nem pertencem à paisagem humana ali predominante. Vivem nas águas e das águas, e, nesse sentido, compartilha-se da visão do sociólogo brasileiro José de Souza Martins (1997), 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. Abre-se um espaço de diálogo com os que usualmente estão fora do centro.

Além dos itens proferidos, é intrigante saber sobre os pescadores, eles que são o primeiro elo da cadeia produtiva do pescado, pensando, portanto, como se dava a relação deles com a comida. Busca-se, nas narrativas deles, saber sobre o que comiam, onde comiam, com quem comiam, métodos de preparo e como era a conexão alimentar com o pescado local. Investigam-se os comportamentos alimentares de pescadores e a relação do peixe com a alimentação. Também se investiga sobre a vida deles sem energia elétrica, a rotina, as pescarias, as dificuldades, as relações sociais, o comércio e como esse contexto interferiu nos comportamentos alimentares locais deles. Deve-se, porém, deixar as fontes falarem por si. E essas fontes ─ eles e elas ─ falaram além do que se havia predeterminado. Pode-se e deve-se conduzir a entrevista, mas não dizer ou calar

o que as fontes falam, sentem, expressam ou “não-falam”, “não-sentem” e “não-expressam”.

Pelo foco na alimentação, o texto também se refere aos sujeitos, pois, antes de falar de comida, fala-se 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. Desse modo, reforça-se que este trabalho fala de pessoas, fala de pessoas que moravam em uma Foz do Iguaçu mais antiga e diferente da atual, e pessoas que tiveram, de alguma forma, suas vidas marcadas pela atividade pesqueira.

Ione Teichmann, em seu livro “Tecnologia Culinária”, trabalha com diversos conceitos em torno da alimentação e um deles é o tradicional serviço de uma refeição, isto é, a sequência formal em uma refeição. Ela nomeia onze períodos, onze pratos, sendo eles: *Hors-d´oeuvre*[3] frio, Sopa, *Hors-d´oeuvre* quente, Pescado, Prato Principal, *Entrée*[4], *Sorbet*, Assados, *Entremet*[5], Queijos, Sobremesas. Teichmann (2009, p.54) comenta, contudo:

> Com o passar dos anos, pelas características da sociedade e pela necessidade de usar o tempo disponível em outras ocupações, o homem deixou de gastar em alimentação longas horas ao redor de uma mesa. Entre outros, esse fato fez com que os serviços fossem reduzidos, trazendo mais agilidade à restauração e permitindo também que os preços se tornassem mais acessíveis a um maior número de pessoas.

A autora descreve que, atualmente, os serviços foram reduzidos em média em quatro períodos, sendo eles: primeiro serviço: *Hors-d´oeuvre* frio, Sopa ou *Hors-d´oeuvre* quente, podendo ser designados simplesmente como entradas;

---

[3] Segundo o Instituto de Culinária da América (2004, p.277): “Tradicionalmente um prazeroso aperitivo, mas muitas vezes inclui quais petiscos servidos antes da refeição”.

[4] Segundo o Instituto de Culinária da América (2004, p.272): “Nos Estados Unidos, o prato principal da refeição. [...] pode ser qualquer dos seguintes: prato de legumes; ovos; farináceos; miúdos; salada composta; peixe, marisco ou molusco; carne branca ou ave; carne vermelha ou caçado”.

[5] Segundo o Instituto de Culinária da América (2004, p.272, grifo do autor): “Literalmente, ‘entre pratos’, um simples prato doce feito de frutas, pudins, *mousses*, tortas, *bavarins*, bolos simples, sorvete de frutas, *sorbet*, sorvete de casquinha ou qualquer combinação acima.

segundo serviço: Pescado; terceiro serviço: Prato principal, *Entrée* ou Assados; quarto serviço: *Entremet*, Queijos e Sobremesas.

Considera-se, porém, um serviço mais próximo à realidade dos restaurantes atuais, acrescentando-se o *Couvert*, e seguindo com Entrada, Pescado, Prato Principal, Sobremesa, e porque não incluir e finalizar com o trivial Café? Optou-se pela designação dos capítulos em relação à sequência de uma refeição, neste caso, uma refeição acadêmica, uma refeição literária, uma refeição histórica, uma refeição de memórias, uma refeição para se ruminar intelectualmente.

Esta introdução ou *Couvert* conduz o leitor ao texto, aos objetivos e à caracterização do objeto de pesquisa. A Entrada apresenta o percurso teórico-metodológico da pesquisa, apresentando os pescadores, os métodos, as entrevistas e seus cenários. O Pescado traz uma discussão sobre o "ser pescador", e uma análise das narrativas sobre vivências de pescadores, abordando suas fronteiras, físicas e humano-simbólicas, o pescador de ontem e o pescador de hoje, o pescador e os filhos, e relatos sobre o contrabando. Na próxima seção, o Prato Principal possui relatos de pescadores e de seus familiares sobre memórias alimentares, e suas discussões e desdobramentos. Esse serviço foi didaticamente fragmentado em cada um dos nove entrevistados. Na Sobremesa, tem-se um momento de reflexão e de pausa da refeição frente às comidas ingeridas. Então contém ruminares sobre a comida e o alimento, os grupos alimentares e os pescadores, a representação simbólica da carne bovina na dieta dos pescadores, a comida como identidade e como fronteira e finaliza com uma discussão mais aberta sobre os comportamentos alimentares. E, como uma boa refeição finaliza com o trivial e digestivo café, a conclusão, que terá o gostinho de quero mais, contém o epílogo ou o prefácio de histórias e memórias de pescadores a partir de suas emocionantes narrativas, finalizando com reflexões do caminhar acadêmico. Deleite-se!

2. ENTRADA

Nos últimos anos é perceptível a sensibilidade da academia em abrir espaço para o tema da alimentação. Em 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”, de João Henrique Souza Pires, Flávia Meneghim Zanella e Maria Rita Marques de Oliveira, sendo estes respectivamente: discente da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste), discente da Faculdade União das Américas – UNIAMÉRICA, e docente da Universidade Estadual Paulista – UNESP e orientadora deste projeto. O livro 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, os autores também trazem os costumes alimentares atuais de ex-barrageiros e familiares; relata sobre o cotidiano, englobando 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 do tererê[6], as adaptações alimentares dos locais de origem para o atual; ainda se pode verificar que foram relatadas duas espécies de pescados comuns do local, na época anterior e/ou no começo da construção da Usina, sendo elas pacu e piapara, segundo relatos dos barrageiros entrevistados[7]; Outro ponto a ressaltar é que, para preservar a identidade dos entrevistados, eles ganharam nomes fictícios dos afluentes do Rio Paraná, destacando a importância das águas para Foz do Iguaçu (PIRES; ZANELLA; OLIVEIRA, 2012, p. 16).

No ano seguinte, em 2013, foi a vez de Clenise 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

[6] Ambas bebidas típicas sul-americanas de origem indígena preparadas e servidas em cuias específicas. Enquanto que no preparo do chimarrão se utiliza água quente com erva-mate, o tererê é elaborado com água fria e erva-mate. As ervas e as águas são diferentes.
[7] Ver Pires (2012), p. 63, 76 e 92.

Fronteiras, da UNIOESTE. Teve como objetivo apresentar a alimentação como processo de integração dessa comunidade, refletindo sobre os usos e as apropriações dos hábitos alimentares da cultura árabe na cidade de Foz do Iguaçu.

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

No início de 2014, a ideia central desta pesquisa foi tomando estrutura e vida, após orientações e discussões sobre o tema. Deve-se admitir que diversas aulas do programa Pós-Graduação foram pragmáticas sobre os levantamentos realizados e as inquietações sobre o objeto de estudo. O intuito de não fazer algo já escrito, de não replicar dados existentes e de recontar uma história novamente foi desafiador. Para começar, tratava-se de manter uma linha instigante: enfatizar o micro sem desconsiderar o macro. O micro pode fornecer ricas e instigantes verdades, mentiras, histórias, memórias, discussões e fome ─ fome de informação, fome de saber o que as memórias gostariam de relatar, fome de uma história não contada, mas que retrata uma realidade que existiu/existe em um determinado período.

A ideia central surgiu posteriormente a duas despretensiosas conversas, uma com o professor Samuel Klauck, sobre possíveis temas para a pesquisa e, após esta, uma conversa com um pescador da localidade, Estevam Martins de Souza, que será chamado informante desta pesquisa. Esta última ocorreu durante a Feira do Peixe Vivo da cidade. Estevam informou que existem cerca de dez pescadores na faixa etária de oitenta a oitenta e cinco anos de idade, que pescavam no local antes da construção da Itaipu. E que, dentre eles, havia mulheres. Isso foi um dado relevante, haja vista que, nos três trabalhos acadêmicos cuja temática eram os pescadores de regiões próximas a Foz do Iguaçu, como Guaíra e São Miguel do Iguaçu, apenas um abordava a figura feminina, com a voz de duas esposas de pescadores, lamentando que, depois das modificações provocadas pelo derrocamento das rochas do Canal Mestre em Guaíra, os maridos passam longos períodos ausentes para pescar em outras localidades que ainda têm a matéria-prima de sobrevivência e trabalho: o peixe.

Outra questão levantada pelo informante foi a quantidade e a qualidade dos peixes, antes e depois da construção da Itaipu. O informante ainda chamou a atenção ao fato de que antigamente a profissão de pescador era passada de pai para filho e que, porém, pela escassez de matéria-prima, e em busca de novas e melhores oportunidades de trabalho e qualidade de vida, os pais não incentivam mais essa transmissão, e os filhos também não possuem interesse em perpetuar a atividade, ficando apenas as memórias para serem lembradas, como bons ou maus tempos. Ressalta-se que, em virtude de discordâncias políticas e econômicas em 2011, o informante Estevam fundou a APPLIFI ─ Associação dos Pescadores e Piscicultores do Lago de Itaipu de Foz do Iguaçu/PR, sendo o presidente até o presente momento.

O procedimento metodológico adotado neste trabalho busca interpretar dados obtidos através de narrativas de entrevistas, sendo considerada uma pesquisa oral temática. É procedimento que 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" (ALBERTI, 2005, p. 29). Neste caso, um meio de conhecimento para a investigação que se pretende realizar.

Carlo Ginzburg foi um nome que apareceu repetidas vezes entre as indicações de leituras de disciplinas, mas confesso que estava relutante, focando em outras que julgava de maior importância. Essa teimosia talvez tenha me trazido um benefício, pois, com maior maturidade acadêmica, pude desfrutar da leitura de uma maneira diferente do que se tivesse lido em momentos anteriores. Tratava-se do livro "O Queijo e os Vermes" (GINZBURG, 2006). Comprei-o após minha última orientação pré-qualificação. Era o último exemplar, em edição de bolso. O título me atraiu, pois era um nome gastronômico ─ refiro-me ao queijo, e não aos vermes. Esse olhar minucioso, de compreender o processo do queijo à putrefação, ou da putrefação ao queijo, seria uma nova figura de linguagem para se remeter ao ruminar acadêmico? Eis aí uma hipótese, um método indiciário. A putrefação gera a vida. O queijo gera os vermes.

O historiador italiano é referência no trabalho com a micro-história. Abordar a micro-história é falar das beiradas, das margens, dos dados renegados, das informações quase não consideradas como tais, dando ênfase a fatos

insignificantes que normalmente são ignorados dentro de um contexto geral. Método indiciário é o nome desse processo.

O livro narra a história de Menocchio, ou Domenico Scandella, moleiro acusado pela Inquisição, que, dentre várias ideologias contrárias à Igreja, afirmava que o mundo tinha sua origem na putrefação. Ginzburg dá vida ao moleiro e faz suposições, deduções e hipóteses durante todo o texto, baseado nas evidências, nos rastros, nos vestígios contidos nos arquivos da Inquisição. Ginzburg possuía apenas documentos escritos para enxergar, ler e interpretar seu sujeito/objeto de estudo. Eu, ao contrário, vivi as entrevistas, o olho no olho, os gestos, os cenários, as respirações profundas, as expressões faciais. Tenho registrado as vozes, as alterações de tom em momentos específicos, um material orgânico, rico e vivo, que abre possibilidades incontáveis de interpretações e análises.

Ginzburg (2006, p.9) diz que: “De vez em quando as fontes, tão diretas, o trazem muito perto de nós: é um homem como nós, é um de nós. Mas é também um homem muito diferente de nós”. Essa negociação entre familiaridade e estranhamento, entre aproximação e distanciamento do objeto, do sujeito, das pistas, isso ocorre durante todo livro e também ocorre nesta presente escrita. O leitor pode se familiarizar por inúmeros fatos narrados, locais de origens, comidas, técnicas, sentimentos, falas, memórias. A escrita e a maneira de focar e desfocar, de seguir uma pista e esmiuçar, de escarafunchar, de esmigalhar uma massa podre, e depois modelá-la novamente, essa é uma peculiaridade de Ginzburg, é seu ponto-chave de escritor, é a micro-história dando ênfase a fatos pertinentes que normalmente são ignorados dentro de um contexto geral. O pormenorizar as informações, olhar além do óbvio, das narrativas, das receitas e visualizar a simbologia por trás de cada palavra, cada gesto, cada comida, é a essência de Ginzburg que percorre do *couvert* ao café.

Desse livro ainda pode-se ressaltar o filtro. Segundo Ginzburg (2006, p.10): “Emergiu assim um filtro, um crivo que Menocchio interpôs conscientemente entre ele e os textos, obscuros ou ilustres, que lhe caíram nas mãos”. Assim como Menocchio, temos nossos filtros de percepção, nossas fronteiras, jogos de interesse que se relacionam com o modo de agir e pensar e com quem somos,

baseados em nossas vivências e em visões de mundo. Meu filtro é a comida. Visualizo as teorias e as vivências, partindo do ponto inicial da alimentação, assim como pode ser contemplado no Prato Principal deste trabalho. Cada Menocchio com seu filtro.

Com esse método indiciário, que será aprofundado posteriormente, esta escrita buscou ser uma micro-história através das memórias desses pescadores, levantando vivências do cotidiano, suas fronteiras e peculiaridades da atividade pesqueira, e assim como os aspetos alimentares dos entrevistados. Ginzburg ainda tem mais a contribuir neste trabalho.

A opção pela pesquisa oral foi influenciada por 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 esse autor nomeia seus diálogos com os sujeitos), como se estivesse participando ou quase entrevistando junto com o pesquisador. Esse tipo de método estabelece uma relação mais humanística entre o sujeito e seu objeto, sujeito e pesquisador, fornecendo subsídios para uma compreensão, através de narrativas faladas e/ou omitidas, adicionadas e algumas vezes até opostas às narrativas predominantes ─ sendo essas narrativas vivas, compostas de pessoas reais, que possuem memória, que sentem, presenciam, narram e vivem histórias. Desse modo, esta pesquisa buscou uma visão do cotidiano, procurando olhar para o pescador além de sua atividade pesqueira e, assim, vislumbrar o ser humano, com suas narrativas, seus gestos, seus suspiros, suas atitudes, seus espaços e cenários.

Essa visão pode encontrar respaldo nas teorias discutidas pelo semiótico argentino Walter Mignolo. Dentre essas teorias, pode-se dizer que este trabalho possui uma visão “gnosiologista”, 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”. Nessa linha, a gnose seria uma ruptura com o pensamento racional e cartesiano, proporcionando e valorizando os conhecimentos muitas vezes tidos como não científicos, sendo eles 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". Nesse ponto, dialoga-se com esse autor, pois os saberes fomentados neste trabalho, tanto da atividade pesqueira, como das práticas alimentares, muitas vezes são considerados como saberes subalternos, sendo marginalizados na cultura acadêmica tradicional. Apesar de os textos trabalharem sobre situações, cenários, ângulos e pessoas diferentes, eles 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.

As entrevistas com pescadores e ou com familiares que vivenciaram o período da pesquisa dispuseram da elaboração de um roteiro prévio juntamente com o orientador, porém, além delas, o *mise-en-place*[8] deste trabalho contou com documentos escritos e fotos sobre o mencionado cotidiano da época e bibliografia sobre os temas, trazendo à mesa, desta simbólica refeição acadêmica, discussões de autores voltados às temáticas de pescadores, fronteiras, alimentação, poder simbólico, memórias, esquecimentos, método indiciário, dentre outros.

Antes das entrevistas, buscando uma compreensão de como esses pescadores eram e são organizados, fui orientada pelos professores de Aquicultura a procurar a Colônia de Pescadores Z-12. No Estado do Paraná, há a Federação das Colônias de Pescadores do Estado do Paraná, que divide as áreas de pesca do estado em Zonas Pesqueiras. E uma delas é a Colônia de Pescadores Z-12 de Foz do Iguaçu.

Segundo o Estatuto da Colônia, a Zona 12, ou Z-12, compreende o espaço entre a foz do Rio Iguaçu e a foz do Rio São Francisco Falso. O documento não especifica se é o Rio São Francisco Falso Braço Norte ou Braço Sul, tal como os

[8] Termo gastronômico que significa, segundo Castro Neto (2011, p. 59): "[...] a organização prévia do espaço de trabalho, assim como dos itens que serão utilizados nele". O termo é utilizado tanto para a cozinha como para o salão. Há, portanto, uma analogia na organização do processo da pesquisa e da escrita.

municípios envolvidos nessa demarcação. Se este registro não está no papel, ele aparece na fala do presidente da Colônia, que nomeou os seguintes municípios como participantes dessa Colônia: Foz do Iguaçu, Santa Terezinha de Itaipu e São Miguel do Iguaçu. Vale salientar, porém, que Santa Terezinha de Itaipu possui sua própria zona pesqueira, sendo esta a Z-13. Apesar de não querer entrar em contato com a Colônia, pois é um órgão político, percebeu-se que era imprescindível ter acesso aos dados iniciais da formação da Colônia, que foi fundada no período pré-proposto pela pesquisa.

A colônia de pescadores Z-12 foi fundada em 16 de outubro de 1966[9], período anterior à construção da Usina de Itaipu. Segundo o Alvará de Licença para Localização e Funcionamento[10], a Colônia de Pescadores Z-12, CNPJ 77605095000100, é uma associação privada, localizada na Rua Jorge Sanwais, 30, no Centro de Foz do Iguaçu, possuindo uma área de 130 m^2. Ao leitor que desconhece o ambiente, apesar de estar localizada no centro do município, a Colônia encontra-se à margem, na barranca do Rio Paraná, no meio de uma favela, considerada perigosa por moradores das imediações. Está no centro e ao mesmo tempo à margem.

Foi realizado contato inicial telefônico com a Colônia, o que ocorreu com a figura de Flávio Kabroski, presidente da mesma, que foi cordial, porém requereu que a pesquisadora entregasse uma solicitação formal constando os documentos que desejaria possuir e para qual finalidade. Com a posse da solicitação, iria encaminhá-la ao departamento jurídico para aprovação e então liberação dos documentos. Foi agendado um dia para a conversa, e era perceptível a burocracia a ser enfrentada. A solicitação foi realizada através do Programa do Mestrado, porém, quando entregue, o presidente solicitou duas alterações, a primeira que constasse, “Presidente da Colônia de Pescadores Z–12 de Foz do Iguaçu-PR”, ao invés de “Presidente da Colônia de Pescadores”, o que nos leva a refletir sobre a importância da nomenclatura “Colônia de Pescadores Z–12”, pois

[9] COLÔNIA DE PESCADORES Z-12. Ata da reunião de fundação da Colônia de Pescadores Profissionais de Foz do Iguaçu, realizada no dia 16 de outubro de 1966. Foz do Iguaçu, p. 1.

[10] Ver: Alvará de Licença para Localização e Funcionamento. Colônia de Pescadores Z-12. Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, 13 de janeiro de 2014.

é desse modo que os pescadores a conhecem e se reconhecem por ela. Flávio Kabroski pediu ainda para que todos os documentos fossem descritos por tópicos. Com a colaboração da Secretaria do Programa do Mestrado, foi elaborada a segunda versão da solicitação, desta vez aceita pelo presidente.

No dia marcado, 3 de setembro de 2014, fui, juntamente com Edenilson José Gonçalves, motorista do IFPR, até a sede da Colônia de Pescadores Z–12, e o cenário era um tanto intimidador: uma casa de alvenaria com traços profundos de abandono, tintura antiga, rachaduras nas paredes, uma placa suspensa para identificação da Colônia, onde curiosamente consta a data de fundação da Colônia, o brasão da Federação das Colônias de Pescadores do Estado do Paraná, com os dizeres “Pátria e Dever”, como uma espécie de marco. Sua estrutura física conta com uma sala da secretaria, sala do presidente e uma antessala que dá acesso a uma parte externa, onde são realizadas as assembleias. Essa parte externa é coberta e composta de duas fileiras de banco, no formato semelhante ao de uma igreja, e, na frente, estão um quadro com uma pintura de um rio e suas margens; uma placa recente da Colônia, com endereço e contatos; e uma placa em ferro, com os dizeres: “Os associados e diretores da Colônia de Pescadores Z-12, do Rio Paraná, manifestam seu agradecimento ao decisivo apoio que receberam do professor Véspero Mendes e do Deputado Tércio Albuquerque para a concretização desta obra. Foz do Iguaçu, 17–04–1982. Ozídio Botelli / Presidente”. Trata-se de placa possivelmente colocada no dia da inauguração da sede. Com a sua localização estratégica, a Colônia ainda possui acesso direto ao Rio Paraná, isso mediante uma rampa.

Flávio chegou momentos depois e a conversa ocorreu durante uma hora e meia. Ele foi eleito como presidente da Colônia desde 2001 e, a partir dessa data, a Colônia possui reuniões mensais, com elaboração de atas. Ele informou que, na época anterior à construção da Usina, existia abundância de peixe e que a Colônia chegou a ter mil associados, porém não informou qual seria o período exatamente. Hoje, esse número está em duzentos e quarenta associados. Os arquivos possuem ficha de cadastro de cada associado, que conta com informações básicas e uma foto 3x4, porém muitas fichas não estão preenchidas completamente. As fichas anteriores à gestão atual contam com o brasão e a

identificação da Federação das Colônias de Pescadores do Estado do Paraná e as fichas após 2001 não possuem mais o brasão, e a identificação é a Colônia de Pescadores Z-12 Foz do Iguaçu – PR. Algumas fichas são datilografadas e outras são preenchidas à mão. Nesse primeiro dia de conversa, o presidente permitiu a retirada de quatro fichas de inscrição da Colônia, duas delas pertencentes ao quadro inativo e duas do quadro ativo de pescadores. É interessante notar que duas dessas fichas são de pai e filho, o que acentua o indício de que a profissão era transmitida de geração para geração.

Ele informou que as mulheres são ativas, porém antigamente não tinham registro por desinformação. Hoje há mulheres cadastradas, porém sabe-se que há outras que atuam na área. A falta de interesse em se cadastrar na Colônia era dada pela falta de incentivo e por não haver motivos/benefícios em se fazerem associadas, porém o cenário mudou quando o governo estabeleceu auxílios, como o Seguro Defeso ─ Pescador Artesanal, cujo beneficiado é o pescador artesanal no período de proibição da pesca para determinadas espécies. Em decorrência disso passou a haver uma maior procura para a adesão à Colônia.

Outro dado relevante é que atualmente a maioria dos pescadores utiliza o método de tanque-rede para a obtenção de peixes. Essa técnica consiste em estruturas que flutuam na água e confinam peixes em seu interior, resultando na criação intensiva do pescado. Esse método é empregado no Lago de Itaipu e, com um acordo do governo municipal, hoje 90% da produção de peixe em tanques-rede do município vai para a merenda escolar, em forma de polpa de peixe. No fechamento de sua fala, o presidente pediu apoio do IFPR para que haja uma certificação do produto regional (peixe), para maior valorização e aceite comercial, porém não entrou em detalhes sobre essa questão.

O segundo encontro ocorreu no dia 18 de setembro de 2014, para entrega da documentação por parte do presidente de Colônia, conforme segue: Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal; Certidão Positiva de Tributos Municipais: Pessoa Jurídica, fornecida pela Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu: Departamento de Receita; Certidão Negativa de Débitos Relativos às contribuições previdenciárias e às de terceiros, fornecida pelo Ministério da Fazenda – Secretaria da Receita Federal do Brasil;

Certidão Negativa de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Estadual, fornecida pelo Estado do Paraná: Secretaria de Estado da Fazenda – Coordenação da Receita do Estado; Certidão Negativa de Tributos Municipais – Imóvel, fornecida pela Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu: Departamento de Receita; Alvará de Licença para Localização e Funcionamento, fornecido pela Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu: Secretaria Municipal da Fazenda – Diretoria de Receita; Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, fornecido pela República Federativa do Brasil: Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica. É perceptível uma grande preocupação da gestão atual da Colônia com a transparência dos atos e registros.

No final da conversa, Flávio pediu gentilmente voto para dois candidatos que, segundo ele, são “Deputados do Peixe”, o candidato a deputado federal Oliveira Filho e o deputado estadual pastor Edson Praczyk, ambos pertencentes ao Partido Republicano Brasileiro ─ PRB. O candidato a deputado federal não foi eleito, já o candidato a deputado estadual pastor Edson Praczyk foi eleito.

Após esse levantamento prévio da documentação e do contexto da atividade pesqueira na localidade, comecei a estabelecer contatos para a realização das entrevistas. A partir dessas entrevistas surgiram algumas temáticas que serão trabalhadas ao longo desta escrita. Segue um breve relato das principais temáticas abordadas ao longo desta escrita e seus referidos autores apresentados com sua formação disciplinar, pois se acredita que essa formação pode influenciar a visão de mundo e ideológica deles, contudo essa informação não tem o objetivo de reduzi-los ao campo disciplinar ─ apenas contextualizar o leitor.

Sobre o tema dos pescadores, três autores que trabalham com pescadores no Paraná juntaram-se à mesa de discussão, sendo eles: Graziele Ferreira ─ que faz reflexões e discussões sobre o limite fronteiriço do Brasil e do Paraguai no Lago de Itaipu; a historiadora Geni Rosa Duarte, que trabalha com projetos interdisciplinares com pescadores no Estado do Paraná; e Hagaides de Oliveira, que analisou narrativas de pescadores da Colônia Z-13, contextualizando fatos que trouxeram impacto ambiental e socioeconômico provocado pelo derrocamento das rochas do Canal Mestre.

Antônio Carlos Sant'Ana Diegues, sociólogo brasileiro e professor da Universidade de São Paulo - USP, que atua em temas como conhecimento tradicional, comunidades caiçaras e comunidades tradicionais, contribui com esta refeição, com uma série de discussões e concepções sobre a atividade pesqueira presentes em seu livro intitulado “Pescadores, Camponeses e Trabalhadores do Mar”.

Ainda na seção do Pescado, também se discute a questão das diversas fronteiras existentes nas narrativas dos pescadores e, para tal, um dos convidados para este diversificado debate é o sociólogo brasileiro José de Souza Martins, fazendo-o a partir de sua obra “Fronteira: a degradação do outro nos confins do humano”. Dedicado à questão da terra, suas fronteiras e a relação social envolvida nesse cenário peculiar da zona fronteiriça, o autor analisa a fronteira a partir do humano com base em uma perspectiva antropológica e sociológica.

Nas discussões sobre memórias, esquecimentos, ditos e não-ditos, é a vez de Michael Pollak discursar. Sociólogo austríaco, possui uma perspectiva que leva em consideração os processos e os atores que interferem na constituição das memórias. O sociólogo e filósofo João Carlos Tedesco também contribui com discussões relacionadas à memória cultural e traz um termo-chave sobre memórias, que é o de ruminar memórias. Esse “ruminar” é uma espécie de negociação das memórias e com as memórias, assim dialogando em vários momentos com as narrativas dos entrevistados.

Para embasar as entrevistas, dois nomes foram chamados à mesa. Um é o sociólogo inglês Paul Thompson, um dos especialistas e pioneiros do método da história oral como registro histórico. O outro nome é o da psicóloga e professora da USP, Ecléa Bosi, que, em seu livro “Memória e Sociedade: lembranças de velhos”, traz discussões sobre as memórias individuais e coletivas.

Michel de Certeau também chega à mesa e toma lugar de destaque. Ele, historiador e erudito francês, defende o estudo do cotidiano e também os aspectos alimentares a ele relacionados ─ além de ser referência desta escrita, referências especificamente em relação às práticas cotidianas. Se Certeau é base desta refeição com o conceito das práticas cotidianas, outro autor indispensável

para embasar esta escrita é Carlo Ginzburg. Esse historiador italiano colabora com essa refeição com o já referido livro “O Queijo e os Vermes”, e, mais adiante, com o livro “Mitos, Emblemas, Sinais: morfologia e história” especificamente com seu capítulo “Sinais: raízes de um paradigma indiciário”. O autor e suas reflexões sobre o método indiciário aparecem explicitamente somente na sobremesa, porém há vestígios desse método venatório em toda a refeição, método que surge no instinto básico de qualquer ser humano: a busca por alimento.

Sobre o poder simbólico que a alimentação pode exercer, quem toma a palavra é o sociólogo francês Pierre Bourdieu, através do seu livro “A Economia das Trocas Linguísticas”. Ressalta-se que o sociólogo não tratou sobre o tema específico da alimentação, porém suas reflexões sobre o poder simbólico podem conversar com diversas áreas, inclusive com esta.

Para as discussões sobre alimentação, dialogou-se com o consagrado autor da história da alimentação no país, Luís da 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, sobre o tema, destacar o texto clássico: “História da Alimentação no Brasil”, com 948 páginas. O livro é referência para quem trabalha sobre alimentação nacional. Assim, nesta nossa pesquisa, dialoga-se com Cascudo sobre cozinha indígena, métodos de fazer, métodos de conservação, métodos de cocção, hábitos alimentares, cozinha portuguesa e a influência de alemães e italianos na cozinha brasileira ─ dessa forma enriquecendo este banquete de memórias sobre comida.

Neste momento, quem chega à mesa é Carlos Antunes dos Santos. Historiador gaúcho, mas paranaense de academia, foi docente da UFPR até seu súbito falecimento em 2013. Possui diversos artigos discutindo a relação social da comida, resultando em saborosas reflexões, além do livro “História da Alimentação no Paraná”, que 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.

Na discussão sobre alimentação ainda aparece o historiador e antropólogo, que se deleita no tema, Roberto DaMatta; o historiador e professor da USP, Henrique Soares Carneiro; Mariana Corção, historiadora paranaense; Luce Giard,

historiadora francesa, uma das autoras, juntamente com Certeau, em “A Invenção do Cotidiano”, que trabalha o aspecto econômico como influência dos comportamentos alimentares; o historiador italiano Massimo Montanari, especialista em história medieval e alimentação. Também comparecem os antropólogos espanhóis da área da alimentação, Jesús Contreras e Mabel Gracia, com o livro “Alimentação, Sociedade e Cultura”. A nutricionista e professora da USP, Rosa Wanda Diez Garcia, desenvolve trabalho sobre as representações e práticas da alimentação no contexto urbano e defende o uso do termo “comportamento alimentar” ─ ela foi uma das organizadoras de um importante livro “Antropologia e Nutrição: um diálogo possível”.

A filósofa portuguesa Olga Pombo também participa desta refeição, contribuindo com suas reflexões sobre inter- e transdisciplinaridade. A intenção não é a conceituação, mas a compreensão do que representam essas palavras, mediante a experimentação da leitura e da digestão desta escrita.

Evidencia-se ainda que há outros autores que colaboraram para esta refeição ser farta, e que aparecerão em momentos oportunos nas linhas que seguem.

Foram dezenove pessoas que concederam entrevistas ou diálogos, isso entre pescadores, seus familiares, agricultores, donos de peixarias e o presidente da Colônia de Pescadores Z-12. Esses momentos de conversação ocorreram entre os meses de setembro de 2014 e janeiro de 2015, porém cabe fazer uma distinção entre entrevistas e diálogos, pois que esses diálogos foram conversas não gravadas e sobre eles a pesquisadora não possui autorização formal para a utilização dos dados. Trata-se, pois, de conversas que ocorreram pessoalmente, com exceção de duas, feitas por ligações telefônicas, no caso, com os donos de peixarias. Essa situação ocorreu devido ao fato de alguns pescadores, familiares e pessoas do meio não se sentirem à vontade para rememorar suas vivências. Alguns tiveram receio de que a entrevista pudesse vir a trazer prejuízos futuros, enquanto outros alegaram falta de tempo ou de interesse em participar, além de alguns outros, que acharam que não iriam contribuir substancialmente para a pesquisa. Independentemente dos motivos, esses dados são relevantes, pois se registra que há oradores instituídos das histórias e outros que não se sentem à

vontade, nem preparados ou dignos de narrá-las. Os textos de Pollak (1989) e de Tedesco (2013) contribuem para essa discussão ─ como será visto nas páginas que seguem.

Diferentemente dos diálogos, as entrevistas foram gravadas, transcritas e analisadas no decorrer desta escrita, possuindo autorização mediante Termo de Consentimento para a utilização dos dados. As gravações foram realizadas através do aparelho celular da pesquisadora. A utilização de aparelho celular ─ em vez de aparelho gravador maior e mais específico para esse fim ─ teve como objetivo minimizar o estranhamento, constrangimento e/ou intimidação do entrevistado para com o objeto de registro. Assim, gravadores, microfones, filmadoras, tripés, ou outros equipamentos audiovisuais foram descartados. Conforme orienta Paul Thompson (1992, p.264) ─ um dos especialistas do método da história oral como registro histórico ─: "Ao utilizar um gravador é importante não chamar atenção para o aparelho, nem distrair-se ocupando-se dele". Antes de ligar o aparelho celular na função gravador, eu perguntava a cada entrevistado se a entrevista poderia ser gravada, e, após o consentimento, o aparelho era colocado perto do entrevistado, na mesa, no chão, no banco, na cadeira ou no sofá, tentando escolher um lugar que estrategicamente ficasse perto do entrevistado, mas totalmente ou parcialmente fora do seu campo visual, assim não interferindo com a naturalidade da conversa.

Nas mãos eu possuía apenas um papel com o roteiro da entrevista, para me orientar, caso houvesse necessidade. Também não houve anotações durante as entrevistas, cuidando para que se assemelhassem a uma conversa. Ressalta-se que, quando se lê a palavra "entrevista" durante a presente escrita, essa é a situação em questão, pois, quando se menciona "diálogo", isso é evidenciado como outra situação e não equivalente a entrevista.

As entrevistas ─ cada uma delas ─ começaram com uma explicação sucinta da pesquisa e como eu havia chegado até ali, quem havia indicado o entrevistado, formando uma teia de conexão entre os pescadores e causando uma familiaridade com nomes conhecidos. O roteiro da entrevista consistia em perguntas abertas, evitando induzir as respostas para uma tendência ou outra, esquivando-se, conforme orienta Thompson (1992, p.262), de: "[...] perguntas que

levem os informantes a pensar do modo que você pensa, e não do modo deles". O primeiro momento pode ser denominado de identificação, onde as perguntas solicitavam nome, idade, local de nascimento e época de chegada a Foz do Iguaçu. Então seguiam duas perguntas norteadoras sobre como era a pescaria anteriormente, desencadeando narrativas sobre o local da barranca, as águas, as histórias de pescaria, a mudança no cenário pesqueiro com a diminuição de peixes, o diferente caminho profissional dos filhos, e relatos sobre o contrabando; e quais eram seus comportamentos alimentares, gerando falas sobre os principais alimentos, métodos de cocção, práticas particulares, o acesso aos alimentos através da agricultura ou compras nos países vizinhos, lembranças alimentares dos momentos da refeição, e o peixe como alimento. Ainda lembravam sobre a questão da falta de acesso à energia elétrica, acarretando perguntas sobre métodos de conservação do peixe.

Thompson, em seu capítulo "A entrevista", diz que o método da história oral possui diversos estilos de entrevista, porém a de maior êxito é aquela em que o entrevistador: "[...] acaba por desenvolver uma variedade do método que, para ele, produz os melhores resultados e se harmoniza com sua personalidade" (THOMPSON, 1992, p.254). Thompson foi certeiro quando aponta sobre a importância da personalidade do entrevistador no momento da entrevista e como a conduz. A isso acrescento que, além dessa questão da personalidade do entrevistador, as demais personalidades envolvidas em cada específica entrevista geram uma nova variedade do método. Talvez as perspectivas se modifiquem a cada entrevista, a cada acompanhante, a cada cenário, a cada espaço, a cada piracema.

Lembro-me de Ecléa Bosi (1994, p. 38), que trabalhou com a história oral e reflete: "Nesta pesquisa fomos ao mesmo tempo sujeito e objeto. Sujeito enquanto indagávamos, procurávamos saber. Objeto quando ouvíamos, registrávamos, sendo como que um instrumento de receber e transmitir a memória de alguém". Compartilho da mesma sensação.

Tomou-se o cuidado com a quantidade de interrupções, para que o entrevistador interviesse o mínimo possível na conversação, mas demonstrando, ao mesmo tempo, interesse para com a narrativa do entrevistado. Isto ocorria

quando eu, com tato e sutileza, repetia determinadas falas de efeito proferidas pelo entrevistado, que logo após eram encobertas com nova fala dele esmiuçando aquele assunto; e ocorria quando eu produzia gestos corporais, expressões faciais tais como o levantar da sobrancelha, balançar afirmativo da cabeça, um leve sorriso, um erguer de mãos ou um ar de espanto. Segundo Thompson (1992, 271), isto é fazer “mímica da palavra”, evitando as interrupções sonoras da narrativa dos entrevistados.

Deve-se levar em consideração que os estímulos gestuais ou verbais tiveram uma relação intrínseca com a personalidade, não apenas minha, mas principalmente dos entrevistados. Alguns eram mais comunicativos, falavam “pelos cotovelos” e, com apenas duas perguntas norteadoras, davam conta de mais de uma hora de entrevista; outros, menos falantes, secos e diretos nas falas, necessitaram de maiores provocações para a narrativa continuar.

Os cenários onde ocorreram as entrevistas foram escolhidos, preparados ou naturalmente aconteceram onde os entrevistados nos acolhiam (utilizo a primeira pessoa no plural, pois, como será visto em seguida, em todas as entrevistas eu estava acompanhada, seja pelo professor Adilson Reidel, seja pelo amigo/motorista Edenilson ou por outros colegas), não sendo arquitetado ou planejado um espaço que tivesse menor ruído, menos interferências, nem selecionando as pessoas que estariam próximas da entrevista.

Após as entrevistas, registrei observações adicionais, que não foram gravadas, como as expressões faciais ou gestuais, as ênfases dadas durante as narrativas, os cenários e observações aleatórias, buscando trazer essas percepções durante as transcrições. Dessa forma, dialoguei com o que Thompson (1992, p.258) sugere: “Exatamente o modo como fala sobre ela, como a ordena, a que dá destaque, o que deixa de lado, as palavras que escolhe, é que são importantes para a compreensão de qualquer entrevista”.

Assim, portanto, foram nove pessoas entrevistadas, somando mais de doze horas e trinta minutos de gravação. Como o objetivo desses registros não era o estudo linguístico da fala desses pescadores, optou-se pela transcrição das narrativas ajustando incorreções 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, usando o nome com que eles se autodenominam e com que são conhecidos nas imediações e em relações sociais. Justifica-se, portanto, a utilização dos apelidos e da palavra “Seu”, em dois casos, sendo uma alteração fonética do pronome de tratamento “senhor”. Assim, os entrevistados foram Seu João, Iracema, Cecílio, Maria das Graças, Gabriela, Popeye, Coelho, Chico Barbudo e Seu Valdemar. Nove nomes, nove pessoas, nove famílias, muitos anos de pesca, muitas histórias, muitas memórias. Familiarize-se com eles. O olhar a essas fontes, esses personagens da história de Foz do Iguaçu, fará este livro ser memórias e fonte. Esta escrita dirige-se ao leitor comum e ao letrado. Tem algo a acrescentar/agregar a ambos, cada um em sua particularidade. A sequência em que foram apresentados não indica o grau de importância dos entrevistados entre si, mas a ordem cronológica das entrevistas.

Estevam, informante desta pesquisa, indicou apenas quatro nomes, dos supostos dez pescadores, sendo eles: Seu João, Gabriela, Cecílio e sua inseparável esposa Maria das Graças. As entrevistas ocorreram na época da Piracema[11], sendo esse o período de reprodução de várias espécies de peixes e, portanto, um tempo de restrições na pesca, que compreende o intervalo de primeiro de novembro a vinte e oito de fevereiro do ano seguinte. Alguns pescadores disseram que foi sorte as entrevistas ocorrerem nessa época, sendo possível encontrá-los em suas casas, pois, quando a pesca está liberada, isto é um fato raro. Casa? Sim, casa é, mas essa é outra história.

O cenário das entrevistas daria um livro à parte, pois cada fonte fala também através dos espaços em que se recebe o outro. Os espaços falam, os cenários criam vida e, em alguns momentos de espaçadas silenciosas, somente o cenário fala, onde o que se escuta é o som do vento, dos pássaros, das cigarras ou do barco se movimentando sobre as águas. As entrevistas ocorreram no ponto de pesca, na barranca do rio, no bar, ou nas moradias dos pescadores, nos bairros Alto da Boa Vista, Três Lagoas, Porto Belo, Porto Meira, Arroio Dourado, Centro em Foz do Iguaçu e em Santa Terezinha de Itaipu. Destaca-se que todos

[11] Ver Instituto Ambiental do Paraná - IAP: <http://www.iap.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=706>

esses locais são periféricos, nas margens da cidade, tendo uma ligação direta ou indireta com os rios Iguaçu ou Paraná ou o Lago de Itaipu, pois, mesmo o pescador que diz morar no Centro, na realidade a localização é atrás da Marinha, no limiar do Rio Paraná.

A primeira entrevista foi agendada por intermédio do professor Adilson, docente da área de Aquicultura do IFPR, e que realizou um projeto de cultivo de peixes em tanques-rede com pescadores do Lago, isso no ano de 2011. Os pescadores possuem uma admiração, um respeito e um carinho muito grande para com o professor, sendo isso nítido em todas as visitas que o professor acompanhou.

João Aparecido Sacoman, ou Seu João, como ele se autodenomina, de cinquenta e oito anos de idade, um homem robusto, de cabelos totalmente brancos, olhos azuis claros, de aparência serena, estava, porém, um tanto abatido pela cirurgia a que se submetera dias antes do encontro. A entrevista ocorreu na garagem da casa da mulher com que ele vive junto. A situação da relação entre ele e a mulher é clara e explicada deste modo: “Essa é a Dona Elza, a mulher que vivo junto” (SACOMAN, 2014). Ela não é namorada, esposa, amiga e, ao mesmo tempo, ele não se tornou o dono da casa, não expressando nas falas que a casa pertence a ele, e nem ele a ela. Parece que Seu João continua sendo um visitante-permanente naquele espaço. Na garagem haviam sido calculadamente separadas três grandes cadeiras, para os dois visitantes e uma para o pescador, porém os três presentes não estavam sozinhos ─ além dos pássaros em gaiolas penduradas nas extremidades da garagem, havia uma simpática família de porquinhos da índia, que ficavam roçando os pés dos presentes, enquanto a conversa ocorria. A casa fica em uma rua calma, no bairro Três Lagoas. O portão não foi fechado e a porta da sala estava aberta e de lá se sentiam os olhares observadores, curiosos, que acompanhavam a entrevista, seja da mulher com que ele vive junto, uma filha dela, uma nora, uma criança pequena e um bebê, netos da dona da casa. Dona Elza estava em um local privilegiado em relação às outras duas, tomando seu chimarrão. Ficou o tempo todo atenta à conversa e sussurrava algumas coisas com as demais, mas logo se focava na garagem novamente.

O pescador veio de Pacaembu, interior de São Paulo, em 1987. Naquele tempo não era pescador, visto que, até 1990 “trabalhou fichado”, como garçom, e pescava só aos fins de semana e nas folgas. Em 1990, ele se desligou do emprego formal para se dedicar à atividade pesqueira, indo morar na barranca do Rio Iguaçu em 1996 e, depois, mudou para o Lago de Itaipu em 2001. Interessante é notar a ligação entre o local de pesca e sua própria residência: “[Em 1996] eu larguei tudo para ir pescar mesmo, definitivo, até eu morava lá na barranca do Rio Iguaçu, eu morava lá mesmo no Rio Iguaçu, sempre morei no local de pesca, sempre” (SACOMAN, 2014). Essa relação entre o local de pesca e o sentido de casa, residência, moradia, será algo abordado por outros pescadores, sendo pertinente retornar ao assunto adiante.

A entrevista com Cecílio Panstein Filho e Maria das Graças Ramos da Cruz Panstein foi agendada por intermédio do professor Adilson, que acompanhou a entrevista. Esta ocorreu em um sítio no bairro Alto da Boa Vista, com vacas, galinhas, cachorros, árvores, plantações e a casa, com uma varanda aconchegante, onde o casal Cecílio e Maria das Graças convidou os dois visitantes para entrarem. Esta foi a única entrevista em que se recebeu o convite para entrar na sala, porém Cecílio foi muito categórico e antes que os visitantes sentassem no sofá, disse: “Só estou te recebendo porque o professor Adilson está junto” (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014). Depois desse contato inicial, um tanto quanto ríspido, adentramos no mundo daquele casal, através das histórias que agraciaram os presentes.

Como descrição inicial, pode-se dizer que Cecílio era um senhor de cabelos longos loiros, franzino e de aparência séria, e que Maria das Graças, de cabelos crespos negros, apresentava uma aparência desconfiada e observadora. Cecílio informou estar com cinquenta e cinco anos de idade, enquanto Maria das Graças, com cinquenta e seis. Eles chegaram casados em Foz do Iguaçu em 1989 e já pescavam. Porém, ele só fez a carteirinha profissional alguns anos após, em 1993:

> Quando nós viemos pra cá, eu tinha uma chácara em Santa Helena. E lá nós morávamos na beira do lago. E lá eu mexia com pescaria. Mas lá era informal. Tinha uma rampa de acesso lá. Mas aí, eles fecharam a rampa por conta do contrabando. Então eu me

> mudei para Foz do Iguaçu. E por questão de gostar e sempre estar na beira do rio, me associei na colônia de pescadores, como pescador profissional. Na intenção assim, eu vou ser pescador profissional, mas para ter um documento como pescador profissional. Porque eu sempre estava na beira do rio pescando. E tinha medo de uma hora chegar uma fiscalização e me [pausa] empacar com alguma coisa, impedir (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014).

Vários pescadores ressaltam a importância de pescarem legalmente, e o orgulho que sentem por serem pescadores legais, *versus* a obrigação de se legalizarem. Há um exemplo claro de negociação de identidade ─ em alguns momentos das falas há um orgulho e em outros há a obrigação em sê-lo. No final da entrevista, Cecílio reforçou a importância de que era imprescindível para a pesquisa conhecer o pescador Coelho, pai de Estevam, o informante. Foi desse modo que surgiu outro nome que foi entrevistado mais adiante.

Nesse momento eu me deparei com pescadores que não se "enquadravam" no perfil preestabelecido com base nas informações concedidas pelo informe, pois eles se mudaram para Foz do Iguaçu após a construção da Usina de Itaipu, estão na faixa etária de cinquenta e cinco a cinquenta e oito anos e todos são pescadores do Lago de Itaipu. O informante havia me contado de pescadores na faixa etária de oitenta a oitenta e cinco anos e que pescavam no local antes da construção da Usina. Necessitava de novas fontes, de outros pescadores, de outras histórias, de mais velhas memórias. A partir desse momento iniciou-se uma busca intensa, por diversos meios, para a obtenção de novas fontes: lar dos velhinhos, amigos, ex-alunos, professores, vizinhos, porteiros e, desse modo, outras fontes foram surgindo. Entre as tentativas por novas fontes, foi contatado um ex-aluno que era de uma família antiga da cidade, e que tinha uma relação muito forte com o rio: ele pesca toda semana. Quando contatado, esse ex-aluno informou que seu avô era pescador profissional, porém já havia falecido, mas que sua avó, Iracema, poderia conceder uma entrevista, pois, afinal, a memória de uma viúva é uma memória viva, uma memória com história, uma viva memória.

Foi marcada uma data e, juntamente com Edenilson, motorista do IFPR e acompanhante da maioria das entrevistas, fomos até o sítio onde mora a entrevistada, no bairro do Arroio Dourado. Iracema Berlanda de Andrade, viúva do

pescador Aristeu Matos de Andrade, nos recebeu em uma bela e comprida mesa de madeira maciça, na área externa da cozinha, próximo à churrasqueira, cuja visão era a mata, o campo e a natureza. O som dos pássaros era perceptível a todos, além dos cachorros, que marcaram território durante a entrevista. No início da entrevista havia apenas os três à mesa, mas, ao longo da conversa, pessoas foram chegando perto, interagindo, até sentarem na grande mesa e compartilharem, além do chá mate com bolachas, suas histórias, sendo eles os dois netos, Ney e Thiago, a esposa deste último, e a ajudante da dona da casa.

Iracema, com seus cabelos curtos, olhos claros, gestos delicados, com falar suave e amável, trouxe sua paz de espírito e sua agitação da vida rural para a conversa. Como eu já a conhecia anteriormente, a entrevistada foi receptiva às perguntas e aberta nas respostas. Salienta-se a relação de confiança que carece fluir entre o pesquisador e a fonte. Hoje, Iracema é agricultora familiar e grande parte da sua renda vem do fornecimento de seus produtos para as merendas escolares do município, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além de participar de feiras específicas da agricultura familiar. 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. Sua história particular se funde com a de outras famílias que migraram para essa área:

> Matelândia, naquele tempo estava sendo colonizada, quando mudamos, acho que tinha umas dez, quinze famílias. Era pequeno, mas nós fomos, meu pai era corretor de terra, ele iá lá no Rio Grande e trazia uma caminhonete cheia de gente, para comprar terra em Matelândia, ele trabalhava na Pinho e Terras naquele tempo, era corretor de terra. Ele trouxe muita gente do Rio Grande (ANDRADE, 2014).

Apesar de ter falecido há dezessete anos, as histórias de Aristeu permanecem:

> Meu marido era de Anita Garibaldi, perto de Lajes, em Santa Catarina, ele e a família vieram também para o Paraná. Naquele tempo a fama estava para o Paraná, aí vieram, compraram terra ali, nós também tínhamos terra, nós morávamos na vila, e éramos vizinhos. Aí minha irmã começou a namorar com um, eu comecei a namorar o outro, e a outra começou a namorar com o outro, três casaram, três irmãs com três irmãos [ela abriu um sorriso leve, gostoso] (ANDRADE, 2014).

Nesta fala constata-se um costume da união entre famílias próximas, formando estruturas sociais baseadas no matrimônio entre elas, fortalecendo as relações de poder entre grupos próximos. Outro costume da época pode ser notado quando Iracema conta que: “Aí casei já velha, com dezesseis anos” (ANDRADE, 2014). E chegaram casados a Foz do Iguaçu um ano depois, em 1961, quando Iracema tinha dezessete anos. E, desde então, moravam às margens do Rio Paraná, até saírem de lá, por conta da desapropriação da Itaipu, em 1979. Todavia, uma frase da entrevistada pode ser destacada:

> Aí nós moramos lá dentro onde é a Itaipu, nós morávamos lá. Nós morávamos pertinho do Rio Paraná, em cima praticamente do Rio Paraná, daí não sei se você conheceu o Alvorada, Vista Alegre, ouviu falar? Nós morávamos em Vista Alegre, então os fundadores da Vista Alegre foi a nossa família (ANDRADE, 2014).

Essa frase de efeito com relação ao pioneirismo no povoado pela família merece destaque. Parece que ela tem maior influência e poder. O discurso do pioneirismo continua sendo reproduzido pelas gerações da família. Representando que eles possuem um direito maior perante os demais, por terem chegado primeiro e serem os pioneiros do local. Uma bibliografia que aborda sobre a vila Alvorada do Iguaçu é a dissertação de Kleber Dreicy Melchior, que, além de tratar das conturbadas desapropriações, refere-se especificamente às memórias acerca do deslocamento dos mortos, da remoção do cemitério da vila em virtude da inundação que haveria de vir com a formação do Lago de Itaipu em 1982. Essa escrita de Melchior (2012) discute, assim, a ligação do homem e do território. Além dessa discussão, o autor caracteriza a localidade, sendo constituída majoritariamente por migrantes dos estados do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina, exatamente como o casal Iracema e Aristeu.

Primeira entrevista sem contato prévio, mas acompanhada pelo professor Adilson, era mais uma surpresa a surgir. O destino era a casa da pescadora Gabriela Cichorsti, no bairro Porto Belo. Após alguns gritos por seu nome, gritos dados pelo professor, ela apareceu na garagem da casa. Tratava-se de uma mulher de um metro e sessenta de altura, com traços indígenas penetrantes, com um longo e liso cabelo negro, e jeito de falar peculiar, grosso, rude, mas que era quebrado com seu doce sorriso. Enfim, ali estava a segunda pescadora desta

maratona. A entrevista ocorreu na fresca garagem da casa, onde tinha uma poltrona de banco de carro, aparentemente bem confortável, e outras cadeiras, que a dona da casa começou a trazer para essa área para acomodar os presentes, e alguns varais sem roupa. Sua frase inicial, antes que começassem as perguntas, foi: “A gente é pescador, então a gente acorda e dorme pensando em peixe” (CICHORSTI, 2014). O fato que não pode ser negado ou negligenciado é o reforço da identidade pessoal como pescadora, portanto a identidade profissional a define como pessoa, como ser humano, determinando suas atividades e preocupações do cotidiano. E, a partir daí, a conversa fluiu com a naturalidade como correm as águas do rio.

Natural de Rio Negro, no estado do Paraná, Gabriela chegou a Foz do Iguaçu em 1991, porém ela e seu esposo Paulo pescavam em Guaíra, com os dois filhos, antes da inundação das Sete Quedas. E em Altônia: “Foi onde o Márcio ficou doente, deu um tumor no cérebro, e perdeu a visão [essa parte, teve uma pausa, as palavras foram faladas espaçadamente]. E dali daquele tempo, a gente foi para Rio Negro, ficamos lá, e de lá, em 91, viemos para cá” (CICHORSTI, 2014).

Márcio, com cinco anos de idade, era o filho caçula na época em que ocorreu a perda da visão completa. Hoje, com trinta e seis anos, no meio da entrevista, apareceu na garagem sozinho, e se juntou aos três, sentando estrategicamente na poltrona de banco de carro ─ então a poltrona confortável tinha dono, pensei! ─. Mais do que se juntar e observar, Márcio mostrou um censo crítico na fala sobre a Itaipu, incentivo aos pescadores, piracema, defeso, e mais tarde veio à tona que ele é pescador, mas essa é outra história.

Raphael Miranda Medeiros Cruz, professor que trabalha comigo na mesma instituição, tem um amigo, Diego, que conhece um pescador antigo de Foz do Iguaçu, e que hoje tem um bar na beira do Rio Paraná. Estava brotando mais uma entrevista, no bar, na barranca do Rio, atrás da Marinha, onde entre o bar e a casa do pescador, tem uma rampa de acesso ao Rio Paraná. Local estratégico. Fomos conhecer Popeye. Nessa primeira visita, Popeye estava internado após fazer uma cirurgia. Tiana, sua esposa, estava muito apreensiva e não queria nos atender. Ela dizia: “Quem dá entrevista aqui é o Popeye. Espera ele voltar e você fala com ele” (ZIMERMAN, S., 2014). Tiana ainda nos contou que Popeye já

participou de diversas entrevistas e é sempre ele quem fala. Introduz-se um diálogo com o sociólogo austríaco, Michael Pollak, estudioso de memórias. Em um determinado momento do artigo trabalhado neste texto, Pollak (1989, p.10) trata do aspecto da escolha das testemunhas por parte das associações ou seus responsáveis. Essas instituições optam por pessoas cujo discurso evidencia o ideal do grupo. Esses indivíduos e seus discursos vão aparecendo como testemunhas/os autorizadas/os a falar pelo grupo, ficando nítida a questão do controle da memória. Afinal: “O que está em jogo na memória é também o sentido da identidade individual e do grupo” (POLLAK, 1989, p.10). Apesar de não ser no âmbito de nenhuma organização política, mas social, que é a organização familiar, Tiana expressa esse conceito do orador oficial, o conceito de que alguém é escolhido pelo grupo e então tem o poder da palavra, do discurso. Quem pode falar pela família é Popeye, como se somente ele tivesse a permissão do discurso. Duas semanas depois, voltei acompanhada do Raphael e Diego ao mesmo local. E lá estava Popeye, em pé, limpando peixe, preparando para filetar e deixar as porções prontas para o bar. Mas abandonou o posto, deixou o peixe esperando e veio dar atenção aos visitantes.

Para falar da entrevista com Popeye é essencial contemplar o cenário: estávamos em um modesto bar estrategicamente montado para atender os pescadores amadores, que “invadem” a propriedade nos fins de semana; que é rodeada pela mata nativa, que presenteia aos que ali estão com um frescor e com cheiro característico da mata; os pássaros, que estavam presentes durante a entrevista, em um acompanhamento-participativo; os gansos criados soltos na propriedade; os dois, Raphael e Diego que estavam me acompanhando nessa jornada; a Tiana e a filha do casal, que ficaram distantes, mas prestando atenção na conversa; e, é claro, uma vista surpreendente do Rio Paraná, com suas águas calmas e profundas, encoberto pela fumaça do cigarro do Popeye.

Popeye ou Moacir Zimerman, de pele queimada do sol, corpo esguio e um sorriso maroto, é alguém que toma a atenção dos presentes com a sua fala envolvente. Parece um contador de histórias, possui eloquência na voz, tem o poder da palavra, do discurso, da situação. Popeye 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, começou a entrevista com a seguinte frase: “Eu sou do tempo que a Avenida Brasil[12] era rua de chão” (ZIMERMAN, M., 2014). Essa frase expressa, além de um discreto saudosismo, uma representação de pioneirismo e de pertencimento ao local, como se tivesse mais direito do que os demais, por estar ali desde que a Avenida Brasil era rua de chão, pioneirismo também sentido na entrevista da Iracema. Ele foi o pescador mais antigo de Foz do Iguaçu levantado por esta pesquisa e sendo referenciado com respeito, por outros pescadores, como um dos primeiros do Rio Paraná. Alguns nem 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.

Finalmente, eu estava no ponto de pesca do Alto da Boa Vista, depois de ter entrevistado Seu João, Cecílio, Maria das Graças e Gabriela, todos pescadores desse ponto e ter escutado inúmeras vezes sobre os projetos desenvolvidos pelo Curso de Aquicultura do IFPR. Era nítida minha curiosidade em materializar com os olhos o que a mente já havia visto e revisto através das histórias contadas. No meio de uma mata fechada, ao som de cigarras, pássaros diversos, e um cachorro, viam-se de longe algumas estruturas de moradia.

Sem aviso, sem agendar ou marcar, simplesmente tentei a sorte, juntamente com o Edenilson, para mais essa aventura. Logo, quando avistada a primeira moradia, referenciada por ele de barraco, lá estava Antônio de Souza, o Coelho. Estava varrendo do lado de fora da moradia, varria a sujeira, varria a própria sujeira que voltava, como se aquela prática modificasse o cenário e a limpeza do local. Não, não modificou. A recepção com que acolheu os visitantes-surpresa foi até certo ponto embaraçosa. Deparei-me com um chapéu da Itaipu que escondia os cabelos brancos e seus olhos azuis-celestes, num rosto de pele queimada do sol. Com um sorriso cativante, aberto de orelha a orelha, parou suas atividades rotineiras e estava disposto a falar. Faz-se uma pausa necessária, abertura para falar o que ele gostaria que fosse falado. Coelho, definitivamente,

[12] Avenida Brasil: Uma das principais ruas do comércio e dos bancos de Foz do Iguaçu.

foi a fonte mais direta nesse sentido, mas, quando ele não queria falar sobre o assunto, simplesmente não falava.

Coelho foi um pescador à parte. Foi “à parte”, primeiramente, pela negação em ser pescador. Ele logo disse: “Eu não sou pescador” (SOUZA, A., 2014). Isso ele repetiu constantemente durante a entrevista, um não-ser, uma identidade negada a si mesmo, mas não aos demais à sua volta, que o reconhecem como tal: “Sou pai de pescador” (SOUZA, A., 2014). Cabe lembrar que ele é o pai de Estevam, o informante desta pesquisa. Hoje, com setenta e dois anos, o não-pescador veio para Foz do Iguaçu para trabalhar no canteiro de obras da Itaipu e se estabeleceu. Era perceptível uma resistência em falar de suas raízes, de onde veio, mas, por fim, como quase quem conta um segredo, confessou que é natural de Avanhandava, interior de São Paulo, porém veio para Londrina com quatro anos de idade e pelo Paraná permaneceu. Coelho possuía uma forte memória com datas, pois ele mencionou cada ano, o ano em que foi “fichado na Itaipu” (SOUZA, A., 2014), o ano em que se mudou para Londrina e outras cinco cidades em que morou antes de Foz do Iguaçu, relatando até sobre o período da ditadura com seus respectivos presidentes, mas não que estivesse disposto a falar sobre isso, como de fato não estava ─ mas essa é outra questão.

Entre a busca por novas fontes, Edenilson, o acompanhante das entrevistas e morador da cidade de Santa Terezinha de Itaipu, relatou que havia um antigo pescador na cidade, conhecido como um dos pescadores mais antigos. Tratava-se de Chico Barbudo. Sem aviso, fomos ao encontro desse pescador em sua residência, em frente a uma área de preservação ambiental da Itaipu. Isso foi em uma segunda-feira à tarde e na companhia incandescente do sol de janeiro do Oeste do Paraná. Chico Barbudo ou Francisco Dodato Ferreira estava deitado na rede na área de sua casa, roçando a barba, como se estivesse esperando o tempo passar. Levantou-se e uma figura de um metro e sessenta ficou em pé com sua densa barba branca, e veio atender aos dois curiosos que queriam escutar suas histórias. Ele, no entanto, parecia não estar disposto a conversar, senão que parecia mesmo desconfiado e media muito bem as palavras. Ao contrário de sua esposa, Amelina Rosa Ferreira, que era um livro aberto, e que pegou as cadeiras, colocou embaixo das árvores para todos, e se assentou ali também, respondendo as perguntas junto com o esposo.

Chico Barbudo, de setenta e três anos, chegou à localidade em 1974, instalando-se na: “Nova Carimã ─ era na beira do Rio Passo Kuê. Sim, era lá a pescaria. E era considerada Foz do Iguaçu na época” (FERREIRA, F. D., 2015). A emancipação de Santa Terezinha de Itaipu ocorreu apenas em 1982, conforme pode ser verificado no capítulo três, intitulado “Criação dos municípios e processos emancipatórios”, do relatório da Mesorregião Oeste do Paraná: Diagnóstico e Perspectivas, da UNIOESTE[13].

Dessa fala inicial do pescador destaca-se ainda a presença do Rio Passo Kuê ou Rio Passo Cuê. Esse é um espaço de águas marcantes nas memórias dos três entrevistados mais antigos da localidade ─ Popeye, Iracema e Chico Barbudo ─, que relatam nostalgicamente sobre a beleza e a serenidade do rio, e sobre histórias de pescarias abundantes que restaram apenas nas lembranças. Poucas são as referências sobre esse rio na bibliografia, sendo referenciado por Sarah Iurkiv Gomes Tibes Ribeiro, que descreve sobre o Guarani no Oeste do Paraná e aponta que, com a coerção, os povos indígenas foram se dirigindo para o Rio Paraná e seus afluentes, e, dentre eles, o Rio Kuê (RIBEIRO, 2005, p.28). E o já referenciado Melchior (2012, p.23) faz menção ao nome, porém não como rio: “Alvorada do Iguaçu tinha o perímetro originalmente integrante da antiga Colônia de Nacionais Passo Cuê”. Outra referência é no levantamento das treze sub-bacias da Bacia Hidrográfica do Paraná 3[14], sendo apenas apresentado como uma das principais sub-bacias e com a escrita: Passo-Cuê, com área de drenagem de 296,4 km^2. Vale ressaltar que, em guarani, Passo significa passos ou pegadas e Kuê é antigo. O rio ganhara um nome que já o predestinava ao desaparecimento, um passo antigo, um antigo passo, pegadas passadas. A informação de que esse rio foi praticamente encoberto na inundação do reservatório de Itaipu, foi confirmada por um membro do departamento de Hidrologia da Usina. Embora ainda dele se encontrem registros atuais da existência, pode-se supor que o Rio Passo Kuê “quase desapareceu”, e que existam rastros daquelas águas, mas que, em razão das transformações

[13] Ver mais em: <http://www.unioeste.br/projetos/oraculus/PMOP/capitulos/Capitulo_03.pdf>.

[14] Ver mais em: <http://www.aguasparana.pr.gov.br/arquivos/File/parana/plano_de_bacia/Produto_01_Caracteristicas_Gerais_da_Bacia_BP3_2011_v06.pdf>.

ocorridas, Popeye, Iracema e Chico Barbudo não se reconhecem mais no reflexo das águas antigas.

> Eu pesco em qualquer lugar do lago. O meu material fica ali no ponto de pesca sete. O primeiro a entrar no lago no ponto sete fui eu. Naquela época, para entrar em uma propriedade para pescar, tinha que ter autorização do dono, senão não entrava (FERREIRA, F. D., 2015).

Questionado se tinha que deixar alguma coisa para o dono da propriedade, um peixe talvez, e ele respondeu: “O peixe naquela época era até um favor, pedir pra ele levar” (FERREIRA, F. D., 2015). Em todas as entrevistas foi unânime essa constatação de que houve uma diminuição drástica na quantidade dos peixes, e nenhum dos pescadores perde a oportunidade de deixar registrado o ocorrido.

Dentre as inúmeras contribuições que foram ocorrendo durante o processo da pesquisa, uma delas originou-se por intermédio do porteiro do edifício onde resido, e de minha vizinha Sandra Akemi Narita, que havia entrevistado Seu Valdemar para sua pesquisa de mestrado, que teve como objetivo tratar sobre o rio como um espaço público de lazer. Por fim, em um sábado de sol, no Espaço das Américas, perto do Marco das Três Fronteiras, Sandra me levou até o Seu Valdemar e acompanhou a entrevista. Também não houve contato antecipado para marcar hora, afinal de contas ele não tem celular. Ele estava acompanhado de outro pescador, mais novo, e estavam sentados na varanda da casa, olhando o nada, o tudo, a mata, as árvores, a vegetação ao redor, escutando os pássaros, cenário esse em que entramos para a entrevista. Valdemar Tozzi é um senhor de cabelos brancos, olhos claros e lacrimejantes, de setenta e quatro anos, idade que suas rugas não deixam esconder. Rosto sereno, um rosto tranquilo de paz, um falar calmo, mas acanhado a responder as perguntas, como deixou bem claro no começo da entrevista, dizendo que iria responder, mas não sabia se iria ajudar, pois não tinha estudo: “Também a gente vai estudar o que, né? A gente já está com setenta e cacetadas” (TOZZI, 2015). Nascido em Pompeia, no estado de São Paulo, em 1941, mudou-se para o estado do Paraná ainda criança, o que gerou um sentimento de pertencimento, chegando a dizer que pode ser chamado de paranaense. Chegou a Foz do Iguaçu em 1978, para trabalhar no canteiro de obras da Itaipu ─ história similar a de Coelho. Não tinha, porém, interesse em

falar sobre a obra, ou sobre a Itaipu, e só disse sobre o trabalho na obra depois de ser questionado diretamente sobre o fato. Isso se mostrou comportamento diferente do de Coelho, que avidamente falou sobre o trabalho no canteiro de obras e sobre a Itaipu, sobre a rotina e peculiaridades, deixando explícito seu orgulho em fazer parte da história da Usina. Diferentemente, hoje Seu Valdemar é aposentado da pesca profissional.

A generalização é uma característica forte da cultura de massa, porém cada uma das memórias dos pescadores entrevistados individualmente ora coincidia, ora se distanciava ao longo das negociações das memórias e das falas. A partir desta introdução vislumbra-se algo peculiar, vislumbra-se a hipótese de que não existe o pescador, mas os pescadores, que exercem funções diferentes. Alguns somente pescam, outros fazem parte da Z-12, outros da APPLIFI, outros cultivam peixes, outros são figuras do rio, outros têm uma relação mais com a venda do pescado. Independente das diferenças entre esses pescadores, verifica-se um denominador comum, qual seja, o compartilhamento do cenário, pois, afinal, todos vivem cercados pelas águas, e não se distanciam dessa realidade.

Além das águas, outro ponto comum é a migração[15]. Todos os entrevistados são migrantes nas águas das Cataratas e da Usina de Itaipu, aliás, terra essa que não foi o primeiro destino migratório de nenhum deles, ou seja, dos nove entrevistados e migrantes, todos migraram de seu local de origem para outras localidades, isso até virem e se estabelecerem nos lugares em que moram na atualidade. Porque se mantiveram por aqui? O que teria acontecido para que essa terra se tornasse receptora de moradores de diversas localidades? Conforme destaca o historiador estadunidense Herbert Klein, a maioria dos migrantes não desejaria abandonar suas casas, suas terras e tudo o que remete à segurança de estar em um lugar conhecido, e que se pode chamar de “seu”, seu local de origem. Ocorre, porém, como continua o autor, que, quando a sobrevivência fala mais alto, a mudança obrigatoriamente se faz presente. A migração inicia quando as pessoas têm consciência de que em seu lugar de origem não tem mais como garantir seu alimento. Essa observação mostra como

[15] Ver mais em: STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; CASTRO NETO, Nelson. Os migrantes pescadores e os rastros de comida. *Revista Alamedas*, Toledo, v. 3, p. 1-22, 2015.

uma necessidade fisiológica pode deixar as outras em segundo plano (KLEIN, 1999). Parcialmente de acordo com isso, o historiador paranaense Sérgio Odilon Nadalin diz que: “[...] ato de migrar está associado ao nosso cotidiano, à procura de algo melhor, sempre mais adiante” (NADALIN, 2001, p.9). Essa esperança acaba alimentando as migrações. Isso é confirmado em páginas posteriores neste texto, com a fala de Maria das Graças, uma das entrevistadas. E oposta a visão unilateral de Klein, Nadalin relata uma série de outras razões que levam ao fenômeno migratório, como a posse, a terra, melhores condições de vida, a aventura, o conhecimento, o novo, a conquista, o pioneirismo (presente nas falas de alguns pescadores) e por outros motivos. Há, portanto, migração, não apenas quando se tem um contexto de necessidade de mudança, mas quando há uma motivação pessoal ou coletiva para tal. Ainda, segundo o autor, as migrações são fenômenos sociais de natureza histórica, e que: “[...] cada migração adquire uma especificidade única e original” (NADALIN, 2001, p.10). Completando essa perspectiva, Gregory (2011a) acrescenta que o ato migratório ocorre de um lugar a outro, porém os lugares são processos e não são estáticos. Lugares têm significados, lugares têm sentimentos, lugares têm pessoas, lugares têm vida, lugares têm memórias.

Dentre as necessidades de pertencimento, aconchego e segurança estão aspectos ligados à terra, como geografia, relevo, tipo de solo, clima, altitude, pecuária, agricultura, disponibilidade de alimento; e aspectos sociais e culturais, como histórias, lendas, folclore, costumes, tradições, danças, músicas e comportamentos alimentares. Essas particularidades formam a identidade de um determinado grupo humano. Parte-se do pressuposto de que a identidade cultural de um grupo social está essencialmente vinculada à sua memória, às suas lembranças ou, conforme menciona Ernest Renan (1997), filósofo e historiador francês, em seu texto que trata dos aspectos da formação do Estado-nação, além da memória, também há o esquecimento proposital, sendo que, para a formação de uma sociedade, é vantajoso saber esquecer ─ esquecer as diferenças e realçar as razões que fazem o grupo estar em unidade. Esse é um fator condicionante da relação indivíduo-sociedade, pois é através dela que o indivíduo se adapta e se reconhece em um ambiente como sendo seu. E na questão

migratória também há esse processo do saber esquecer, e saber se adaptar às realidades disponíveis no novo território.

Quem pode contribuir com essa temática é a psicóloga e professora da USP Ecléa Bosi. Em seu livro “Memória e Sociedade: lembranças de velhos”, a autora discute sobre a velhice e as memórias tendo como pano de fundo reflexões sobre narrativas de oito idosos com mais de setenta anos de idade cada um e que têm algo em comum: a vivência na cidade de São Paulo. Na formação da identidade de um grupo social, a memória social tem um papel fundamental, pois o passado compartilhado por seus membros influencia a imagem que o grupo tem dele mesmo no presente. Nesse contexto, Bosi (1994, p.408-411) diz que: “Uma memória coletiva se desenvolve a partir de laços de convivência familiares, escolares, profissionais. Ela entretém a memória de seus membros, que acrescenta, unifica, diferencia, corrige e passa a limpo”.

Diversos pontos de referência inserem a memória individual na coletiva, o que envolve um processo de seleção e negociação para que haja o máximo de pontos de contato construídos sobre uma base comum, fundamentando e reforçando o sentimento de pertencimento e as fronteiras socioculturais, gerando coesão pela adesão afetiva e não pela coerção. São esses os elementos que, uma vez codificados como símbolos, servem como construção de uma referência cultural. Mesmo assim, porém, Bosi (1994, p.411) afirma que: “Por muito que deva à memória coletiva, é o indivíduo que recorda. Ele é o memorizador e das camadas do passado a que tem acesso pode reter objetos que são, para ele, e só para ele, significativos dentro de um tesouro comum”. Assim, a memória coletiva depende e negocia com o indivíduo narrador, que escolhe o que contar, como contar e porque contar.

Entende-se, portanto, que esta escrita trata de memórias individuais de nove pescadores que se assemelham e, ao mesmo tempo, se distanciam, sendo pescadores que têm atividades e percepções mais ou menos comuns. Fazendo um levantamento do perfil dos nove entrevistados, tem-se que são homens e mulheres, casados, viúvos e amigados, na faixa etária entre cinquenta e cinco a setenta e quatro anos. Suas naturalidades são diversas, dentre gaúchos, paulistas ou paranaenses, porém se faz a importante ressalva de que nenhum deles é natural de Foz do Iguaçu, isso expressando a importância da migração

que ocorreu no período para o Oeste do estado do Paraná. São, portanto, pescadores que chegaram ao município entre 1959 e 1991, que dedicaram suas vidas, ou uma grande parte delas, à atividade pesqueira ─ pescadores de rio, pescadores de lago, pescadores de peixes, pescadores da vida. Reforça-se que há ainda outras memórias de outros pescadores de Foz do Iguaçu, isso para futuras pescas. Para o próximo serviço, o Pescado, boa degustação!

3. PESCADO

Se o *Couvert* e a Entrada tiveram como cerne o primeiro contato com o cenário desta pesquisa e com os personagens, vale dizer, os nove entrevistados, neste Pescado haverá uma aproximação do comensal-intelectual com o cotidiano dos pescadores da localidade mencionada e suas particularidades, contato a ser realizado mediante a análise das narrativas sobre suas vivências, tendo como pano de fundo a discussão sobre a atividade pesqueira. Quando o termo "atividade pesqueira" é referido, a maioria das pessoas se remete 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 do produto. Enfim, são itens que fazem parte da cadeia produtiva do pescado. Olhando, porém, os principais pontos de atividade dessa cadeia produtiva e pensando onde se inicia a sua existência, tem-se um espaço específico: as águas ─ cenário, aliás, dividido por todos os pescadores e entrevistados desta pesquisa.

No texto "Representações de Natureza na Fronteira", Gregory (2011b) discute a integração dos sertões do Paraná ao Brasil por meio das ferrovias e das vias fluviais, trazendo destaque ao elemento água, por ele entendida como transporte, como comunicação, como escoamento, como atração turística, como limite territorial, como potencialidade de cultivo agrícola. E, pode-se acrescentar, a água como comida, água como alimento, água como vida, água de cozer, água de beber. Nas águas ocorrem vivências e ocorrem também contravenções. Água como caminho do ir e vir, água do contrabando, água como contrabando, água contrabandeada. E a água é assumida como meio de labor e de subsistência dos pescadores. Fundamentam-se nesses entendimentos alguns motivos que fazem o Oeste do Paraná ser reconhecido pela força das suas águas, afinal Foz do Iguaçu é um município de economia turística em razão 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 à 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.

Relata-se ainda a água como espaço de lazer dos moradores locais, como é o caso da Prainha de Três Lagoas e da Prainha de Santa Terezinha de Itaipu. As duas "prainhas" foram formadas com o represamento do Rio Paraná e se tornando o Lago de Itaipu. Certamente, a imagem vinculada à localidade tem relação direta com a água, a nascente, a correnteza, a passagem, a paisagem, 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 foz[16] e sem uma iguaçu[17].

Outro indício da importância das águas para a região foi a criação, em 1997, do Curso de Engenharia de Pesca, na UNIOESTE *Campus* Toledo, município a cento e cinquenta quilômetros de Foz do Iguaçu. No projeto político-pedagógico desse curso superior encontra-se a seguinte justificativa para a abertura do curso:

> Inicialmente, a importância da implantação deste curso justificava-se fundamentalmente pela inexistência de um centro formador de profissionais na área de Engenharia de Pesca no Estado do Paraná e, de forma mais ampla, nas regiões Sul e Centro-Oeste do país; além disso, pelo potencial das atividades de pesca e aqüicultura na macro e microeconomia regional, sendo a região Oeste do Paraná considerada como pólo de referência para a área de aqüicultura no Estado do Paraná e no Brasil.

Corroborando as afirmações desse documento de formulação do Curso de Engenharia de Pesca sobre a área referida, ressalta-se que a região Oeste do Paraná é considerada como referência para o país na área de pesca e aquicultura. Apesar da criação do curso, sua perspectiva é tecnológica e profissional, não sendo abordados aspectos socioculturais dos envolvidos na atividade pesqueira, como pode ser verificado pela linguagem de explicitação das linhas de pesquisa do seu Programa de Mestrado, divididos em: "Aquicultura" e "Manejo e Conservação de Recursos Pesqueiros de Águas Interiores". Vale

[16] Palavra originária do latim, que significa "passagem estreita", e utilizada para designar o local onde um corpo de água fluente desemboca em outro.

[17] Em tupi-guarani, "iguaçu" significa água grande.

ressaltar ainda que o IFPR – *Campus* Foz do Iguaçu, possui o Curso Técnico em Aquicultura, desde 2008, e que no ano de 2016 abrirá sua primeira turma do Curso Superior de Engenharia de Aquicultura.

Pode-se ainda verificar as toponímias dos municípios lindeiros com o Lago de Itaipu, além do município já referido: 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. São 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 o local, para quem depende diretamente (pescadores, contrabandistas, praticantes de esporte ou trabalhadores do turismo aquático) ou indiretamente (moradores, turistas, comerciantes, acadêmicos) desse caminho/passagem estreito de grandes águas.

Após a ênfase dada à importância das águas para Foz do Iguaçu, ao se abordar essa localidade do Oeste Paranaense, a lembrança de que o município se encontra em uma tríplice fronteira é indissociável – a tríplice fronteira Brasil-Paraguai-Argentina. A questão fronteiriça é tema de inúmeras teses, dissertações, artigos e livros, onde são analisados muitos e diversos focos, como pioneirismo, expansionismo, massacre, destruição, heterogeneidade, homogeneidade, hibridismo, alteridade, harmonia no caos, entre outros.

Ao discorrer sobre fronteiras, uma das primeiras associações que perpassa a mente é a questão de limite de Estado-Nação, divisão entre países, e suas regiões limítrofes, porém seu significado transcende essa superficial definição. Além de limite territorial, ao se refletir sobre esse tema, deve-se levar em conta que há outras tipologias de fronteiras, que estarão sujeitas à: “[...] natureza da discussão a ser realizada”, conforme Antônio Marcos Myskiw (2005, p.227), que discute o espaço fronteiriço. Ainda segundo o autor, pode-se visualizar a fronteira no plano simbólico, humano, social, sendo este um entre-espaço em que fronteiras invisíveis são criadas e reafirmadas mediante discursos, da própria história, da mídia, entre outras possibilidades. Até nos animais irracionais, observa-se que há fronteiras delimitadas e demarcadas por meio de urina, de hormônios e de feromônios, delimitações que geralmente são estritamente

fronteiras territoriais. Ainda segundo o já referido pesquisador José de Souza Martins (1997, p. 13, grifo do autor):

> [...] 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*.

Essa de Foz do Iguaçu não é apenas uma tríplice fronteira, mas uma zona fronteiriça onde se estabelecem não apenas fronteiras físicas dos três países e de suas três águas: Rio Paraná, Rio Iguaçu e Lago de Itaipu; mas de grupos sociais, como árabes-mulçumanos, árabes-cristãos, paraguaios, argentinos, chineses, brasileiros de diversas localidades, iguaçuenses, entre tantos outros; comerciantes do Paraguai, comerciantes do Brasil, professores, ex-barrageiros, funcionários da Itaipu, pescadores e demais profissionais do município. Parte-se da concepção de uma multíplice fronteira, em que aquilo que é esporádico em outros territórios aqui se torna rotina. E o cotidiano desses outros territórios se torna exceção.

Evidencia-se que esta não é uma escrita de fronteira, mas uma escrita na fronteira que busca levantar fronteiras no cotidiano desses pescadores mediante a análise de suas narrativas. Manteve-se o constante cuidado/zelo em explicitar a visão de cada entrevistado e não a minha perspectiva pessoal sobre o tema. Eis uma metodologia já realizada anteriormente, como o que sucedeu com os documentos escritos sobre a localidade ocorridos no século XX, material analisado por Gregory (2014), que evidenciou o ponto de vista dos escritores e não a percepção das pessoas que ali moravam.

Sem ser um assunto provocado diretamente por mim durante as entrevistas, as fronteiras que circundam o cotidiano desses pescadores ou seus familiares foram sendo identificadas no decorrer de suas narrativas. É possível que a não intencionalidade tenha gerado um ambiente propício para narrar naturalmente fatos sobre essas fronteiras sem que se dessem conta disso e assim se opuseram a potenciais respostas prontas e formadas, com definições de

fronteiras que não fazem parte e não representam o cotidiano vivenciado ─ isso, porém, é apenas hipótese.

Desse modo, pode-se dizer que foram observadas as fronteiras físicas, sendo abordada a questão Brasil, Argentina e Paraguai e até a questão da piracema no contexto de fronteira; e as humano-simbólicas, a pesca extrativa como uma das questões que pode ter colaborado para o processo de escassez de peixes, e a relação com o cenário atual da atividade pesqueira. A inevitável adaptação do ofício, tendo gerado diferenças entre o pescador de ontem e o pescador de hoje, e,consequentemente, a não transmissão da atividade pesqueira entre gerações, do pescador e os filhos. E finalizando com relatos sobre o contrabando. Entretanto, antes disso verificou-se a necessidade de discorrer sobre o "ser pescador". A seguir, essas e outras discussões.

3.1 O Ser Pescador

É intrigante pensar que, dos nove entrevistados, apenas Gabriela se considerava pescadora antes de se mudar para Foz do Iguaçu. Chico Barbudo e Cecílio narram que já mexiam com peixe, mas de uma maneira informal e, pelos relatos, supõem-se que era uma pesca de subsistência. Os demais se tornam pescadores após a migração. O que essa Foz/foz possui para atrair homens e mulheres para a vida à margem? Será esse um processo exclusor da migração? Esta pode ser uma hipótese.

Buscando aprofundar entendimentos sobre o universo pesqueiro, a pesquisa chegou ao texto da Lei Federal nº 11.959, de 29 de junho de 2009, que dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca, e regula as atividades pesqueiras. No Capítulo II – Definições, no artigo 2º, tem-se:

> II – aquicultura: a atividade de cultivo de organismos cujo ciclo de vida em condições naturais se dá total ou parcialmente em meio aquático [...]
>
> III – pesca: toda operação, ação ou ato tendente a extrair, colher, apanhar, apreender ou capturar recursos pesqueiros; [...]

> IV – aquicultor: a pessoa física ou jurídica que, registrada e licenciada pelas autoridades competentes, exerce a aquicultura com fins comerciais;
>
> XXII – pescador profissional: a pessoa física, brasileira ou estrangeira residente no País que, licenciada pelo órgão público competente, exerce a pesca com fins comerciais, atendidos os critérios estabelecidos em legislação específica.

E, na continuidade no Capítulo IV - Da Pesca, na Seção I - Da Natureza da Pesca, no artigo 8º, ali se encontra uma divisão entre pesca comercial e pesca não-comercial, e, dentre essas alternativas, é mencionada a pesca comercial artesanal, que é definida como:

> a) artesanal: quando praticada diretamente por pescador profissional, de forma autônoma ou em regime de economia familiar, com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, desembarcado, podendo utilizar embarcações de pequeno porte [...].

Os nove entrevistados se identificam apenas como pescadores, não adotando quaisquer derivações desse ofício, contudo, como pesquisadora posso dizer-lhes o que são e o que não são? Posso afirmar que são aquicultores e não pescadores artesanais? Porque eles não se identificam como tal? Eis perguntas a serem ruminadas. Anteriormente estão dados e informações que sustentam o que pode ser classificado legalmente como pescador, porém, socialmente, o que faz um pescador ser pescador e se reconhecer como tal? Quais são os elementos que o caracterizam como um indivíduo da pesca? Ser integrante de comunidade tradicional, que transmite os conhecimentos profissionais entre gerações? Serão os petrechos[18] de pesca? Serão as técnicas e os métodos pesqueiros? Serão as narrativas? Serão as histórias de pescador? O que faz o “ser pescador”?

Analisa-se cada situação: Popeye era pertencente à Colônia de Pescadores Z-12 e reforça a sua identidade como tal mediante a ostentação da Carteira de Pescador Profissional, mas desde a década de noventa não é mais pescador profissional. Hoje é aposentado. Pescava no Paraguai, na Argentina, no Rio Passo Kuê e no Rio Paraná. Utilizava os seguintes petrechos de pesca: o

[18] “Petrechos” e “apetrechos” são vocábulos sinônimos e relativos aos instrumentos ou ferramentas para executar uma determinada atividade. Na linguagem e na bibliografia de Pesca, utiliza-se preferentemente o termo “petrecho”.

espinhel e a rede. Faz-se uma pausa necessária para caracterizar esses petrechos de pesca, sendo que eles aparecem nas narrativas de quase todos os entrevistados. Dialoga-se com o Maurício de Castro Robert, que, em sua monografia, traz a caracterização dos petrechos e das embarcações usados na pesca artesanal em parte do litoral sul do Paraná, entre Guaratuba (PR) e na Barra do Saí (SC). Apesar de o ambiente aquático ser diferente, pode-se utilizar a mesma descrição para o espinhel e a rede, afinal modificam-se apenas os temperos das águas, com mais sal ou mais açúcar, águas salgadas ou águas doces. Segundo Robert (2001, p.19), o espinhel:

> Consiste de uma linha principal onde a cerca de cada 6m de sua extensão é amarrada uma linha secundária (chamada de empate) com cerca de 60 cm de comprimento. Existem várias linhas secundárias presas à linha principal. Em sua extremidade, cada linha secundária possui um anzol de cerca de 7 cm. A linha principal fica estendida horizontalmente e aderida ao substrato com o auxílio de duas pedras com função de âncoras, uma em cada extremidade da linha principal. Cada pedra possui uma linha que contém em sua outra extremidade uma bóia para a localização do petrecho submerso.

Mais adiante, em seu texto, Robert (2001, p.11) descreve que a rede de peixe pode ser denominada também de rede de emalhar e:

> É composta por simples panos retangulares planos que variam de 35m a 100m de comprimento. A malha destes panos é confeccionada com linha de nylon maciça. [...] A rede é sempre utilizada em posição vertical, perpendicular ao plano da superfície da água. Mantém-se nesta posição devido às bóias presas na corda da face superior e a pesos de chumbo embutidos na corda de sua face inferior.

Ressalta-se que o tamanho da malha é variável e quanto maior a numeração, maior o peixe que poderá ser capturado. Cada nó representa um centímetro, portanto, se a rede é de malha dez, significa que a distância entre um nó e outro é de dez centímetros. Como poderá ser visto ao longo das narrativas, não se limitando apenas nesta seção do trabalho: “Cair na rede é peixe”, mas o que passa por ela e não permanece também pode ser. Será o peixe de outras redes, redes menores, fim da vida, fim da linha, fim da rede. Alguns pescadores relatam também sobre a elaboração da rede, a prática do tecer a rede,

denominada de entralhar. Outro autor que trabalhou com pescadores do Lago de Itaipu em sua dissertação, Clovis Alencar Butzge (2006), também relata a utilização mais expressiva desses dois petrechos de pesca e sobre o entralhar das redes.

As narrativas a seguir podem auxiliar na compreensão da utilização desses petrechos, conforme segue. Popeye conta que: “Olha, eu tinha um paraguaio, que trabalhou comigo muitos anos, que remendava rede pra mim. Porque nós, na época, fazíamos o material da pesca. Então, a cada três meses, tem que tirar essa rede da água, para remendar. Isso dá trabalho” (ZIMERMAN, M., 2014). Irei resistir à tentação da análise do paraguaio como objeto de pertencimento e não como sujeito, e ater-me à ideia de que também esta pode ser uma prática da atividade pesqueira em uma região de fronteira. Além da rede, Popeye conta que eles também faziam os barcos:

> A gente usava muito barco de madeira na época, porque são embarcações que aguenta quilagem, muito peso. E é mais fácil de você passar uma rede por cima, para revistar e tirar o peixe. Era barco de cinco, seis metros de madeira, grande e reforçado. Hoje é tudo barquinho de alumínio, né. Então, na época tinha muito cedro e timburi para fazer o barco. Cansamos de fazer barco. Para deixar um barquinho bem preparadinho vai uns quinze dias, feito no facão. Bem caprichado. Você começa a fabricar, pela popa, biquera, e o meio, aí você vai, já tem as três madeiras suficientes para isso. Aí você vai só revestindo as laterais, e depois no final, vem o fundo. Aí coloca as toleteras, para fazer um par de remo e a lenha pega! [risos] (ZIMERMAN, M., 2014).

É incrível sentir a leveza com que o pescador descreve a elaboração do barco, como uma confeiteira relatando o passo a passo de uma receita de bolo. Algo tão simples, tão trivial, tão cotidiano, que o conhecimento e a detenção da técnica não são enaltecidos ou valorizados. Afinal, é algo comum, como se todos pudessem fazê-lo ─ mas não podem, pois esse trivial é específico para um grupo social em um período determinado, sendo um conhecimento digno de registro.

Iracema conta que Aristeu não era associado a nenhuma organização. Pescava no Paraguai, no Rio Passo Kuê e no Rio Paraná. Sobre os petrechos, a viúva do pescador lembrou apenas quando ela e as crianças iam pescar junto com o marido, que eles pescavam com vara e com tarrafinha. Não relatando sobre outros petrechos de pesca.

Já Chico Barbudo é associado à Colônia de Pescadores Z-13 (pertencente à Santa Terezinha de Itaipu). Pescava no Rio Passo Kuê, no Rio Paraná e, desde o represamento, pesca no Lago de Itaipu. Vale lembrar que ele chegou a participar do projeto de tanque-rede. Como instrumento de trabalho, ele destaca a rede. Sobre a pescaria, o que chama a atenção é o barco: “E eu pesco a remo, não pesco a motor não, toda a vida à remo” (FERREIRA, F. D., 2015). Pode-se vislumbrar, nessa frase, que toda a vida a remo significa toda a vida tendo o domínio e o controle da situação, tanto em um sentido literal, quanto em um sentido simbólico.

Faz-se um adendo sobre a produção de peixes em tanques-rede no Lago de Itaipu. Segundo o *site* da Itaipu, dentro do Programa Cultivando Água Boa há o projeto “Mais Peixes em Nossas Águas” ou “Produção de Peixes em Nossas Águas”, que, “[...] além de fortalecer a atividade da pesca, fomenta a aqüicultura por meio do cultivo sustentável pelo sistema de tanque-rede”. Para tal fomento: “[...] a Itaipu disponibilizou para as colônias de pescadores mais de 500 tanques-rede, alevinos e orientação técnica. Inicialmente participaram 200 pescadores”[19]. Vale ressaltar que, dentre esses duzentos pescadores, estavam Cecílio, Maria das Graças, Gabriela, Coelho, Seu João e Chico Barbudo. Quatro deles continuam com a produção de peixe e dois deles não participam mais da atividade. Segundo o Manual de Boas Práticas de Manejo em Aquicultura da própria Itaipu, nas páginas 24 e 25:

> O tanque-rede ou gaiola é formada pelas estruturas de sustentação, flutuação e fixação. Os materiais a serem utilizados na confecção são os mais variáveis possíveis, podendo-se utilizar materiais do próprio local ou não. Quanto às paredes da gaiola, podem ser de rede de pesca, tela com arame galvanizado recoberta com material plástico, aço inox, entre outros. Quanto aos formatos, podem ser quadrados, retangulares ou cilíndricos, com o objetivo de confinamento de peixes e crustáceos, proporcionando melhor manejo e condição de proteção contra competidores e predadores. Os tanques-redes atualmente comercializados e que também são os mais utilizados, tem em média de 4 a 6 metros cúbicos. Em boas condições de qualidade de água podem ser utilizados de 50 a 250 kg de peixe por metro cúbico, dependendo da espécie.

[19] Ver mais em: <https://www.itaipu.gov.br/meioambiente/mais-peixes-em-nossas-aguas>.

Atualmente, as espécies cultivadas no Lago de Itaipu são piau, jundiá e pacu. Há uma pressão para a liberação de cultivo de espécies exóticas ─ como a tilápia ─, porém esse assunto ainda está em negociação.

Voltando aos pescadores, Coelho é associado da APPLIFI, cujo filho é presidente. O não-pescador, apesar de relatar que pescava com petrecho de pesca artesanal, a rede, atualmente produz peixe em tanques-rede no Lago de Itaipu. É aposentado, porém não da pesca.

Seu Valdemar era associado à Colônia de Pescadores Z-12 e hoje é aposentado como pescador profissional. Pescava no Rio Iguaçu e atualmente só no Rio Paraná. Ele menciona a rede e o espinhel. Sobre o espinhel ele explica:

> O espinhel é uma corda comprida, de cem metros, cento e cinquenta. E a cada um metro e meio, dois metros tem um anzol. Um espinhel tem cinquenta, sessenta anzóis. Porque na beirada não é muito bom para peixe, tem que colocar bem ali no meio (TOZZI, 2015).

Seu João era associado à Colônia de Pescadores Z-12, mas atualmente não é associado a nenhuma organização. Está próximo de se aposentar. Já pescou no Rio Iguaçu e no Rio Paraná no passado. Hoje pesca no Lago de Itaipu. Também se envolveu com o projeto de cultivo de peixes em tanque-rede no início, mas não continuou no projeto. Como petrechos de pesca ele relatou o espinhel e a rede. Ele possui rede de mil metros, e outras menores de cento e cinquenta metros.

Cecílio e Maria das Graças eram associados à Colônia de Pescadores Z-12 e, atualmente, são associados da APPLIFI. São aposentados como pescadores profissionais. Pescavam na Argentina, no Rio Paraná, e hoje no Lago de Itaipu. Apesar de produzirem peixe em tanques-rede, ainda pescam artesanalmente com rede.

> Porque quem pesca com rede no Lago tem que ter um companheiro, tem que ser em dois. Até na própria documentação, pede já o parceiro, o ajudante no caso. Então, está na minha documentação que o meu ajudante no Lago é ela [apontando para a esposa]. Quando está na época de armar as redes, quatro e meia, a gente junta as coisas aqui, e vamos para a beira do Lago. Se não está ventando, vamos lá nas redes, revistamos as redes, batemos, pegamos o peixe, limpamos, embalamos. A gente tem as embalagens assim de isopor [mostrando em cima do armário], tem a seladora [a vácuo], tudo seladinho e é o máximo que eu

> posso fazer. E vendo o peixe aqui (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014).

Gabriela era associada à Colônia de Pescadores Z-12, fazendo parte da diretoria por alguns anos, mas atualmente é associada da APPLIFI. É aposentada como pescadora profissional. Pescava e continua pescando no Rio Paraná e produz peixe em tanque-rede no Lago de Itaipu. Ela relata o uso da rede e espinhel: “Eu ia junto para o rio. Mas para mim ficava mais essa parte de armar a rede e o espinhel, não pode ser um sozinho” (CICHORSTI, 2014). Vale ressaltar que Gabriela e Maria das Graças mencionaram a técnica de pesca no litro, ou “covo”, que consiste na captura do peixe através de garrafas PET de 2 litros, cortando a extremidade superior e invertendo-a para dentro da garrafa. Coloca-se a garrafa submersa com um pouco de resíduo de milho, onde os peixes entram e não conseguem sair.

De acordo com a legislação e os relatos registrados, pode-se dizer que: Popeye e Seu Valdemar foram/são exclusivamente pescadores comerciais artesanais. Aristeu (das narrativas de Iracema) foi no começo pescador não-comercial de subsistência e depois se tornou pescador comercial artesanal. Seu João e Chico Barbudo tentaram ser aquicultores, porém voltaram para a denominada pesca comercial artesanal. Já Cecílio, Maria das Graças e Gabriela são pescadores comerciais artesanais, mas também são produtores de peixe, sendo classificados pela legislação citada como aquicultores familares, pois a prática é familiar. Já Coelho, o não-pescador, apesar de relatar que pescava com petrechos de pesca artesanal, como a rede, pode ser enquadrado atualmente como aquicultor familiar.

Esses sujeitos não eram pescadores, mas se tornaram pescadores. Eles se identificam como tal, e demonstram, através dos cenários, das narrativas, das práticas, das histórias, dos relatos, das visões, do barco, da barranca do rio, da beira do lago, da rede, do espinhel, da malha e da ceva, que são e foram pescadores. Esses fragmentos de vida são evidências de sua atuação como pescadores ─ são evidências de um saber-fazer e de um saber-ser. Dialoga-se, quanto a isso, com o antropólogo brasileiro Antônio Carlos Sant'Ana Diegues, que analisou as relações entre a pesca artesanal e a pesca empresarial:

> O que caracteriza o pescador artesanal não é somente o viver da pesca, mas é sobretudo a apropriação real dos meios de produção; o controle do como pescar e do que pescar, em suma, o controle da arte de pesca. O domínio da arte exige dele uma série de qualidades físicas e intelectuais que foram conseguidas pelo aprendizado na experiência, que lhe permitem apropriar-se também dos segredos da profissão. É fundamental nessa caracterização a unidade entre a força de trabalho e os instrumentos de trabalho. Esses são adaptados ao corpo humano, e sua utilização exige uma técnica especial que é o apanágio do artesão (DIEGUES, 1983, p.197-198).

A partir dessa percepção de Diegues e dos indícios levantados ao longo desta escrita, pode-se visualizar que o domínio, o controle da arte da pesca, dos conhecimentos e das técnicas fazem um ser "ser pescador". Entende-se, portanto, que o sujeito não nasce pescador, mas se torna pescador. Jogando a rede, vai sendo pescador. Enfim, joga a rede, é pescador.

3.2 Fronteiras físicas[20]

O primeiro tipo de fronteira levantada foi a fronteira física, a fronteira visual, sendo a mais fácil de ser identificada nas narrativas, no distanciamento entre o eu e o Outro. Essa fronteira pode ser visualizada nas narrativas dos entrevistados quando abordados sobre a problematização da escassez de peixe. Três entrevistados fugiram do discurso clichê "a culpa é da Usina Itaipu", e desenvolvem uma fala sobre a Usina Yacyretá[21], sendo que o Brasil estaria correto, e a culpa seria do Paraguai e da Argentina. Um dos pescadores que mencionou Yacyretá como o problema da escassez do peixe foi Seu João:

> Acabaram os peixes. Acabaram no Rio Iguaçu, acabaram também no Paranazão. Mas, diz que tudo é a Yacyretá, que é aquilo lá que acabou com tudo, eles não deixam o peixe subir. Aquilo lá, aquele

[20] Ver mais em: STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; CASTRO NETO, Nelson. *Perspectivas fronteiriças através de pescadores na fronteira*. Ideação (Unioeste. Impresso), v. 17, p. 168-187, 2015.

[21] Usina Hidrelétrica Binacional construída no Rio Paraná entre Argentina e Paraguai, a quatrocentos quilômetros abaixo de Itaipu.

> elevador deles lá, é só para tampar o olho, eu quero que pegue de surpresa uma fiscalização, para você ver mesmo. Quando a fiscalização vai lá eles estão avisados, e colocam para funcionar. Então isso aí não deixava os peixes subirem, e foi acabando e acabou (SACOMAN, 2014).

Quem também falou sobre essa represa foi o neto da Iracema, Thiago, que pediu a palavra logo após uma discussão sobre a drástica diminuição da quantidade de peixes:

> O problema maior não é a Itaipu, claro que gerou uma nova biodiversidade. Depois da Itaipu mudou o fluxo do peixe, mudou o fluxo da água, né? Migração de espécies, umas pararam de crescer, mas enfim, o problema maior está a quatrocentos, quinhentos metros[22] para baixo, chama Yacyretá, em Corrientes, é uma usina hidrelétrica, no Rio Paraná que está entre Paraguai e Argentina, que não tem canal da Piracema. Daqui para baixo. Se explodisse essa usina, o problema tava resolvido, iria subir surubim, pintado, dourado. [...] Então a Itaipu não é a culpada de tudo (ANDRADE, 2014).

Thiago não é pescador profissional, mas tem uma relação com a atividade pesqueira como prática de lazer e esporte, e vive em torno do rio e de pescadores, porém possui um discurso que se alinha com as palavras de Seu João e Popeye que complementa sobre a represa Yacycretá:

> [...] começaram a fazer as represas no rio, aí não tem mais acesso do peixe subir. Por exemplo, a Itaipu fez um acesso, o canal da piracema, então eles fizeram coisa boa, já tudo programado, a Itaipu programou, fez tudo certinho como manda a lei. Só que a Argentina e o Paraguai não fizeram. [...] Então o pescador pega os peixinhos, porque eles fazem a ceva[23]. São dez, vinte, trinta sacos de milho durante o mês. O pessoal vai cevando para poder pegar uma piapara, entendeu? Então não tem mais acesso. Então esses países aí não têm consciência (ZIMERMAN, M., 2014).

Na narrativa o pescador personifica os países como se os mesmos tivessem características humanas. Pode-se verificar como o Estado é imaginado na perspectiva popular, como um Estado-humano, bondoso, patriarcal, solidário,

---

[22] Destaca-se que Thiago se equivocou entre quilômetros e metros, porém reforça-se que a distância entre as usinas de Yacyretá e Itaipu é de aproximadamente quatrocentos quilômetros.

[23] Cevar é um método de alimentar/nutrir os peixes, com a finalidade de atraí-los para um lugar específico de pesca.

generoso ou insensível, negligente, miserável, malevolente. Uma construção civil ─ com seus significados econômicos, políticos e sociais ─ acaba se tornando o próprio Estado-nação. Trata-se, no caso, de a parte ser tomada pelo todo, o que consiste na figura de linguagem da metonímia, uma verdade imaginária. É possível notar, nas narrativas apresentadas, uma visão comum de que a Itaipu não é a única culpada da escassez do peixe, e estende seu discurso até a Usina de Yacyretá. Sutilmente percebe-se o distanciamento frente ao Outro, que, nesse caso, são o Paraguai e a Argentina, tidos como os responsáveis pela escassez de peixe na localidade abordada.

Neste momento da discussão cabe inteirar-se da ideia de Martins (1997, p. 150-151): “Na minha interpretação, [...] a fronteira é essencialmente o lugar da alteridade. É isso o que faz dela uma realidade singular”. Para o autor, a fronteira é também encontro, conflito e desencontro: “À 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”. Partindo da visão desses entrevistados tem-se ainda o paraguaio e o argentino, do outro lado, como o Outro, além fronteira. Ou, como pode ser observado nas narrativas descritas, o conflito sobre a escassez de peixe gera o desencontro no discurso entre as três 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”. Além de desencontro e de conflito em função de diferentes concepções de vida e de 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”.

Além dessa questão, Popeye harmoniosamente trata do caminho do peixe:

> Porque o nosso peixe, que nós pegávamos bastante antigamente aqui, ele sai do Pantanal do Mato Grosso, desce pelo Rio Paraguai e sobe pelo Rio Paraná para desovar, e era o peixe que nós pegávamos aqui para cima. Então, como aquela represa Yacyretá não tem uma escadaria, não tem um canal da piracema para o peixe subir, dos anos noventa para cá fracassou completamente (ZIMERMAN, M., 2014).

Nessa explanação, o pescador conta detalhes sobre a vida do peixe: sua origem, caminhos percorridos, a busca pela desova e seu destino final. Compreende-se que o peixe de Foz do Iguaçu não é o peixe da região, mas o peixe das regiões, é um peixe além de fronteiras, além da fronteira estadual ou nacional, é o peixe que nasce longe, talvez no Mato Grosso, para além da fronteira, cresce descendo pelo Rio Paraguai, podendo ir pelos territórios institucionalizados da Bolívia, Paraguai e Argentina e subir pelo Rio Paraná, para encontrar seu último rumo. Pode-se estabelecer uma analogia do peixe como representante do espaço fronteiriço, afinal, como definir que esse peixe é de uma determinada região, espaço, ou água? A água que vai e que vem, água que vai e não volta, água que não se detém, água como local onde, a partir dela, se constroem fronteiras imaginárias, físicas e políticas. As águas são apenas um espaço, que a todo segundo não é mais o mesmo. As águas não são mais as mesmas, do segundo que acabou de passar. O tempo passou, as águas passaram, os peixes se foram, e os pescadores ficaram. O peixe não "respeita" fronteiras, o peixe não conhece limites, seu espaço vai além, sendo, portanto, uma simbologia singular do ser transfronteiriço[24].

Outra narrativa que discute a fronteira física envolvendo os três países que dividem fronteiras e águas é a do Seu Valdemar, cuja moradia fica ao lado do Espaço das Américas, abaixo do Marco das Três Fronteiras, tendo uma visão privilegiada do caos cultural simbólico. Na sua fala sobre a piracema, ele diz que ela é incoerente, pois no Brasil são quatro meses de suspensão da pesca, enquanto que no Paraguai são quarenta e cinco dias e na Argentina apenas trinta dias. Como limitar qual é o espaço de um e qual o espaço do Outro? "Do meio do rio para lá é Argentina, e do meio do rio para lá é o Paraguai" (TOZZI, 2015), completa o pescador contrariado, referindo-se primeiramente ao Rio Iguaçu, que divide ou unifica Brasil e Argentina, e depois ao Rio Paraná, que também separa ou agrupa Brasil e Paraguai. Fica o questionamento de como estabelecer legislações nacionais, neste caso de proibição, em um espaço móvel, volúvel,

[24] Termo trabalhado por Roberto Abinzano e discutido por Gregory (2014, p.211 e 212) nas notas explicativas, em que a significação de "transfronteiriço" perpassa a questão das vivências além e independentes das fronteiras.

mutável, inconstante e pertencente politicamente a três Estados, mas fisicamente aos que nele e/ou dele vivem.

Como estabelecer limites às águas? Nas terras conseguimos demarcar limites através de pontos, naturais ou não, seja uma linha/faixa pintada artificialmente, uma construção civil, uma cerca, um muro, um acidente geográfico, uma árvore, seja mesmo uma pedra no meio do caminho. Mas como fazer isto nas águas? As águas são diferentes das terras. As águas passam, e fingem que são de todos, mas na realidade não são de ninguém. Terra é o chão que pisamos, mas a água é chão que não pisamos, pois nele afundamos. As águas são as terras rebeldes e inquietas que não conseguiram ficar paradas, estáticas, fixas, visto que sua essência é ser um ambulante em metamorfose, sem dono, sem patrão, sem proprietário. Enfim, um território livre!

Faz-se um paralelo, no presente momento de escrever, com Graziele Ferreira, que faz reflexões e discussões sobre o limite fronteiriço do Brasil e do Paraguai no Lago de Itaipu. Apesar de estar falando sobre um ambiente aquático diferente, o Lago também é um local de alteridade, um local onde pescadores de ambas as nacionalidades transitam e utilizam o espaço para a atividade pesqueira. Estabelece-se o mesmo questionamento de como definir o limite territorial aquático de Brasil e Paraguai, e como essa questão influencia nas relações sociais desses grupos. Sobre a questão de fronteira, uma das fontes orais da autora descreve, à sua maneira, algo que teóricos se remoem para representar com eficiência: “[...] só que o peixe nada em todo o lugar e ele não têm dono, quem pegar consome e vende” (FERREIRA, G., 2012, p.11). Assim é com o ser humano, ele está ali e lá, no Paraguai, no Brasil e na Argentina, está em contato com os três territórios ou com nenhum deles, simplesmente vivendo seu cotidiano.

A expressão anterior “ou com nenhum deles” foi proposital, pois, apesar de Seu Valdemar, como já exposto anteriormente, morar na barranca do rio abaixo do Marco das Três Fronteiras por mais de trinta anos, surpreende: “Na Argentina, nem no barranco do outro lado eu nunca fui. Eu tinha medo dos argentinos nos pegarem [riso envergonhado]. Então, nunca fui para o lado de lá e nunca comprei nada lá” (TOZZI, 2015). 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. Nesse contexto, pode-se dialogar com Myskiw (2005, p.227): “A visão daqueles que dela [fronteira] vivem próximo é muito diferente daqueles que vivem longe da mesma”. Tendo uma relação direta com o imaginário simbólico de que todo morador usufrui da fronteira da mesma maneira: aproveitando os produtos com preços sem impostos no Paraguai e jantares com carne suculenta, acompanhadas de vinho na Argentina.

Analisando a fala de Seu Valdemar, ele 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 e/ou do rio, esse morador não se torna parte da fronteira como espaço multi-, como se tem no imaginário comum, mas se torna parte da fronteira à sua maneira, ou fortalece suas próprias fronteiras. E a margem Argentina, que está logo à sua frente, visualmente possível durante trinta anos, não é o seu lugar, mas o espaço do Outro.

3.3 Fronteiras humano-simbólicas

A mudança no cenário pesqueiro, indo da abundância à escassez, da matança (palavra designada por Popeye em seguida) à pesca aleatória por falta de opção ou a produção de peixe, é explícita nas narrativas de todos os entrevistados. Os peixes que eram encontrados em abundância nas águas, segundo Popeye, eram surubim, dourado, pirapará[25], pacu, jaú, curimba e piau. Quando questionado sobre a diferença dos peixes atuais, ele diz:

> Nossa senhora, hoje não tem mais nada. [risos] Tem uns peixinhos que ficou para o lado de cima [da barragem], são uns peixinhos miudinhos, uma piaparinha, e o pessoal tem que cevar muito para pegar umas quatro, cinco, seis durante o dia. Quem pega cinco piapara hoje, o cara é campeão. Entendeu como é que é? Então não tem mais peixe na nossa redondeza. É só abrir o canal da piracema lá embaixo, se subir dez por cento, do que nós tínhamos antigamente, com o rio livre, estaria tudo mundo feliz. Nós íamos pegar surubim, dourado, pirapará, jaú, pacu, em

[25] Pirapará e não piapara. Segundo a pescadora Gabriela, o pirapará é semelhante ao pintado, porém, ao invés de possuir manchas pretas, ele é branco e listrado.

> quantidade. Hoje não ganha mais nada [...]. Mudou bastante (ZIMERMAN, M., 2014).

Nesse registro, além das espécies que se tornaram símbolo da região e da pescaria como a do dourado e a do surubim, o pescador relata a prática da ceva. Esses relatos vão de encontro ao identificado pela historiadora Geni Duarte, que trabalha com projetos interdisciplinares com pescadores no Estado do Paraná. A autora, que também se utiliza de fontes orais para o desenvolvimento do trabalho, chama a atenção para o fato de que 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 dos pescadores relatando esse cenário de dificuldades perante a escassez de peixe: “[...] você pesca dois dias e ganha a semana. Agora, hoje em dia você tem que pescá a semana inteira e não ganha dois dias” (DUARTE, 2007, 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.

Iracema se lembra da pescaria no Rio Passo Kuê e da abundância de peixes:

> Era um rio assim, lajeado, com laje, com pedra embaixo, não era tão fundo, era largo e baixinho, a gente se divertia o dia inteiro, porque era um rio baixo e a gente pegava peixe até com as mãos debaixo das pedras. Era uma coisa impressionante. Tinha peixe, que se você contasse assim hoje, o povo não acredita, jogava uma tarrafinha ali, enchia de peixe. Então nós pegávamos e escolhíamos os mais bonitos. É, muitas histórias de pescador [...] (ANDRADE, 2014).

Ressalta-se que a abundância era tanta que chegavam a escolher os peixes mais bonitos, os melhores peixes, o que nos remete à concepção da pesca de subsistência e não à pesca comercial por essa família ─ pelo menos na época da pescaria no Rio Passo Kuê. Os relatos sobre venda de peixe foram referidos somente após a mudança da vila Alvorada do Iguaçu para a “cidade”. Iracema descreveu sobre o tamanho dos peixes que eram pescados logo que Aristeu começou a pescar:

> [...] às vezes pegava peixe, olha, parece mentira, contar agora, por Deus. Eu não sou pescadora, história de pescador, diz que é

> de mentira, né. Pegava peixe que pendurava assim [mostrando o varal da casa], e encostava quase no chão aqui, era enorme. Uma vez, ele pegou um peixe de cinquenta e três quilos, eu fiquei impressionada (ANDRADE, 2014).

Além dos tamanhos dos peixes, pode-se destacar que Iracema foi a única que ironizou, ou que mencionou sobre o imaginário popular, de que o pescador aumenta, exagera, mente, representado com a expressão “história de pescador”. A entrevistada também explanou que, quando eles pegavam peixes maiores, eles serravam os peixes e dividiam entre os irmãos. Faz-se um paralelo com o homem que caçava coletivamente em busca de caças maiores, e repartia os animais com os que participaram do feito. Iracema relata ainda sobre a abundância de peixes:

> [...] era uma coisa assim, tão impressionante, que ele chegava em casa, tinha comida, mas às vezes não tinha carne, aí ele dizia: *mãe vou ali no rio buscar um peixe* [risos]. Aí ele ia lá e trazia. Ele dizia*: vou lá buscar um dourado agora*. Ele ia lá e trazia um dourado. Eu dizia: *Tu é mágico, ou o que é que tu é*? *Vou lá buscar um pintado*[26]*, hoje*. E trazia um pintado. Mas trazia só o suficiente para a gente comer. Não tinha nem como a gente vender (ANDRADE, 2014).

Sobre as espécies que desapareceram, Seu João reforça a questão do peixe mais característico e comum dessas águas, o dourado, fazendo uma crítica à Festa da Pesca ao Dourado. É interessante notar a ênfase que a maioria dos pescadores confere ao peixe dourado. Segundo o pescador, no Rio Iguaçu as espécies mais encontradas, além do peixe já indicado, eram surubim, pirapará, jaú e piapara.

> Tinha muito mesmo, mas era muito capturado. No meu ponto de vista, abriram o olho muito tarde, viram que estava acabando e ainda tinha os eventos de pesca ao dourado. É proibida a pesca na época da piracema, mas olha a gritaria que eles fazem da pesca ao dourado. Ninguém via isso aí, ou via, mas tampava o olho, né? (SACOMAN, 2014).

[26] Pintado é um tipo de surubim e, dependendo da localidade, adquire um dos nomes. As únicas referências ao nome pintado foram nas entrevistas de Iracema, na fala de Thiago, seu neto e de Chico Barbudo. Os demais denominaram a espécie como surubim.

A Pesca ao Dourado era um evento representativo na cidade, em que pescadores, principalmente amadores, se reuniam para uma competição de captura do maior dourado. Segundo o *site* da prefeitura: “A Pesca ao Dourado é o evento mais tradicional de Foz do Iguaçu. Anualmente, traz inúmeros pescadores de todo o Brasil, que vêm em busca do sabor incomparável desse peixe de carne branca e macia” (SACOMAN, 2014). Apesar do registro atual no *site*, o evento acabou há alguns anos.

Quando questionado se participava do evento, Popeye responde com seriedade:

> Não, porque nós sempre fomos profissionais. Então, na época a gente pegava muito dourado, eu cheguei a pegar quarenta, cinquenta dourados em um dia. Tudo dourado de seis quilos para cima, porque a malha das nossas redes é tudo malha vinte para cima, eu tenho em casa para provar, as malhas estão ali ainda guardadas (ZIMERMAN, M., 2014).

A quantidade de peixe capturado em um dia de pescaria é impressionante, levando em consideração o peso estimado do peixe, segundo a “história de pescador” tem-se uma média de trezentos quilos em um dia. Pode-se fazer uma comparação com uma fala anteriormente mencionada do pescador, que denominou de campeão, quem atualmente consegue pescar cinco piaparas, mesmo depois de ter feito bastante ceva. Vale ressaltar ainda que a piapara não é um peixe de primeira, mas esta discussão estará no prato principal. Além disso, a fala de Popeye chama atenção em relação às malhas utilizadas anteriormente e que estão guardadas. Porque esse pescador guardou as malhas em sua residência? Ele disse que guardou, pois não tem mais peixe para pescar, e por isso está guardada. Retoma-se Tedesco (2011, p.153, grifo do autor), que, tratando sobre objetos, diz que: “[...] somos identificados por eles; a memória está contida neles também, que nos auxiliam em nossa identificação identitária, dinamizam e *movimentam* nossos sentimentos; nós nos *transtemporalizamos* por meio deles”. E ainda segundo Bosi (1994, p.441): “Mais que um sentimento estético ou de utilidade, os objetos nos dão um assentimento à nossa posição do mundo, à nossa identidade”. As malhas guardadas de Popeye guardam lembranças, relembram tempos de abundância que não voltam mais. Essas

malhas ruminam memórias, sentimentos e emoções. Essas malhas ruminam sua identidade de pescador.

Vale salientar que Popeye reforça a questão do tamanho da malha vinte, que representa aproximadamente vinte centímetros. Supõe-se que este evidenciar seja por uma questão de consciência ambiental, coisa que, segundo ele, não acontece nos dias atuais: “Hoje tem gente que vem na barranca pescar, ele pega um douradinho de meio quilo e está levando embora. Isso é mais do que um crime, uma coisa dessas, entendeu, meu Deus” (ZIMERMAN, M., 2014).

Apesar de assumir uma pescaria em grandes quantidades, Popeye afirma que: “A gente sempre cuidou, matou peixe, sim, toneladas e toneladas, mas fomos conscientes com o que fizemos” (ZIMERMAN, M., 2014). Essa fala é, no mínimo, curiosa, pois, ao mesmo tempo em que assume ter matado toneladas de peixe, essa matança foi consciente. É um jogo de negociação moral entre o que é ser correto e o que não é. A parte do consciente pode ser vinculada à narrativa da pesca somente aos peixes maiores.

Seu João também expõe sua parcela de participação na pesca:

> Eu abri o olho muito tarde, mas a natureza é muito boa, a minha natureza, ela é muito boa [pausa]. Eu cansei de pegar cinco, seis dourados no dia, tudo à base de dez, doze quilos lá no Iguaçu. Um de doze quilos e meio eu já peguei. E como eu sobrevivia do peixe, então, quanto mais, melhor, né? (SACOMAN, 2014).

Iracema contou que, mesmo quando seu esposo Aristeu se tornou pescador profissional, ele não gostava da pesca excessiva: “[...] ele tinha uma coisa nata de preservação das coisas. Eu acho impressionante. Porque agora eu vejo e não é assim, né? E ele era uma pessoa mais antiga, e naquela época não tinha esse cuidado” (ANDRADE, 2014). Ela, porém, apesar de defender a ideia de que seu esposo era um preservador da pesca e da caça, em momentos posteriores, relata a caça e o consumo de animais como nambu, tatu, veado, cateto, porco do mato, paca e capivara. A entrevistada ainda finaliza como que em autodefesa: “Era a carne que a gente tinha, era tudo de bichinhos, assim. Mas nunca uma caça ou pesca predatória, para estragar ou jogar fora, não. Era necessidade, e tinha muito, né?” (ANDRADE, 2014).

Seu João completa que não caçava porque: “[...] isso é coisa da natureza, não pode matar, né? Então, até hoje, se eu vejo uma cobra, eu não mato. Ela não está fazendo nada pra mim. Sou eu que estou lá ‘empatando’ o *habitat* dela” (SACOMAN, 2014). Interessante é pensar que os animais terrestres são coisas da natureza, como o pescador denomina, mas os animais aquáticos, os peixes, não o são? Qual a diferença moral entre eles? Ainda embalando na questão da consciência ambiental e/ou moral, Popeye se diz extremamente contrário à caça:

> Eu sempre respeitei a caça. É como vocês podem ver aqui mesmo, eu tenho as plaquinhas, eu respeito muito, graças a Deus. Eu tenho bastante pássaro, eu dou de comer aos bichinhos aqui, eu trato eles. O passarinho, o sabiá faz ninho dentro de casa, inclusive está ali ó, eles colocam os ovinhos, descascam, voam os filhotes, ficam cantando em roda. Eu sempre fui contra essa matança. É, eu matei muito peixe, muito, centenas, já digo, toneladas. Antigamente tinha muito, então a gente matava muito peixe. Isso aí eu não nego, para a gente sobreviver, só que caçar, em primeiro lugar eu sempre defendi, e vou defender. Eu sou contra matar um bichinho, um animalzinho, sou contra matar um jacaré, um lagarto, um veado, uma capivara. Deixa o bichinho viver, ele quer viver como nós (ZIMERMAN, M., 2014).

Essa narrativa de Popeye, até um tanto quanto bucólica, com os pássaros cantando em roda, levanta o seguinte questionamento: ─ Porque o peixe pode morrer e outro animal não pode? ─ Porque foi o peixe o escolhido para ser morto? Há uma diferenciação, como se o julgamento viesse somente sobre aqueles que caçaram e/ou comeram um animal terrestre e, no caso do animal que vive no meio aquático, este pode ser morto e consumido. O peixe não quer viver como os seres humanos ou como os “bichinhos”? Há uma explícita relação de negociação moral e de fronteira simbólica. O que o Outro faz, o que o Outro pratica é imoral, ao contrário da prática própria do falante, que, de algum modo, possui uma razão justificável. Afinal de contas, ele agradece a Deus por não ser um predador da caça. É interessante essa negociação moral, entre o que pode matar e o que não pode.

Tanto nas falas de Popeye, quanto nas de Iracema e de Seu João se pode observar o evidenciar da relação do pescador com o meio ambiente, com a preservação e a consciência do espaço. Os entrevistados reforçam uma imagem de preservação da natureza, como se fossem uma espécie de guardiões do rio,

porém, em instantes, após relatos sobre uma pesca excessiva ─ para não dizer predatória, essa imagem ia sendo retorcida, reconstruída, reformulada. Interessante é notar que essa preocupação da autoimagem como defensor e não como predador vinha intrinsecamente nas conversas, sem que isso fosse questionado direta ou indiretamente. O questionamento que segue é, então: ─ Porque eles falaram sobre isso? ─ Será que gostariam de ser lembrados como aqueles que protegeram o rio e o meio ambiente nativo? ─ Qual é o interesse nessa imagem de guardiões do rio? Não se pode mensurar a intenção de nenhum entrevistado, portanto apenas aqui ficam registradas essas inquietações para reflexões individuais do leitor.

Segue-se, portanto, que, após esses relatos, certamente se pode verificar uma fronteira simbólica entre a pesca e a caça. As duas atividades retiram a vida animal em prol do sustento alimentar e/ou financeiro de quem as pratica, porém há uma distinção, uma fronteira do lícito e do ilícito, uma fronteira da morte permitida e não permitida, morte justa e injusta, uma imagem de quem mata o peixe, mas que não é igual ao caçador/pecador.

3.4 O pescador de ontem e o pescador de hoje?

Após essa constatação da escassez de peixe, ocorreram adaptações dos que viviam da pesca. As imagens do pescador de antigamente e do novo pescador passam por um processo de mudanças e ─ porque não dizer? ─ por uma fronteira humano-simbólica entre as memórias de passados diversos e/ou as sombras desses mesmos passados, o pescador de ontem e o pescador de hoje, o velho pescador e o novo pescador.

Como pode ser verificado nas entrevistas, antigamente o pescador e sua família podiam sobreviver do peixe, como é o caso de Cecílio, que destaca a importância da atividade pesqueira para a família: “Nós sempre tivemos fartura de peixe. Se você olhar umas fotos nossa, a gente sempre está mexendo com peixe. Dificilmente vai ter uma foto que a gente está fazendo um churrasco, uma costela, um negócio assim (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014).

Pode reforçar a importância de quem e o que estaria nos registros fotográficos familiares, reafirmando, na maioria dos casos, a principal atividade econômica da família ─ nesse caso, a pescaria. As fotos representam o passado que se seleciona para registrar, rememorar e reviver.

Cecílio continua: “E tudo que a gente conseguiu, foi trabalhando com peixe. Eu construí uma casa, foi toda construída com peixe. Minha mulher fala que é tudo pacu, que a gente empilhou ali” (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014). Na fala fica nítida a informação de que a família vivia do peixe.

Outro pescador que relata as dificuldades de viver da pesca foi Seu João:

> Naquela época, você ainda sobrevivia do peixe, agora ficou pior, uma pessoa sozinha não sobrevive do peixe, não sobrevive. Agora tem mais conforto, tem mais condições, porque tudo quanto é ponto de pesca tem energia, isso é um avanço. Você não precisa ficar correndo atrás para armazenar seu peixe. Então, agora ficou tudo melhor. Antigamente, você tinha que pagar energia para os vizinhos. Ele falava: *você me ajuda na energia, e pode colocar seu peixe aí* (SACOMAN, 2014).

Se as condições de trabalho melhoraram, pelo menos em relação à energia, a escassez de matéria-prima continua dificultando a vida dos pescadores. Seu João continua dizendo que: “Teve mês que eu não tirei duzentos contos em peixe. Teve mês que eu não tirei isso. Eu fiquei quinze dias sem pegar um quilo de peixe, com mil metros de rede na água” (SACOMAN, 2014).

Reforçando a situação da atividade pesqueira, Popeye conta que:

> Hoje, se o pescador profissional for depender da pesca, ele morre de fome. Eu mesmo, nos anos noventa, eu saí fora. Dos anos setenta aos anos noventa eu pesquei, e minha carteira profissional está aí para provar. Eu pesquei. Quando eu vi que não dava mais, eu comecei a fazer curso na marinha. Resultado, fui marinheiro fluvial, trabalhei no Macuco Safari de piloto, trabalhei na Argentina, entendeu? Vinte e dois anos de Parque Nacional, [...] mas, hoje não tem mais como sobreviver da pesca, hoje não (ZIMERMAN, M., 2014).

Popeye oferece indícios de que a profissão não passa por bons momentos, haja vista sua afirmação de que, atualmente, o pescador profissional não consegue viver exclusivamente da pesca. Pode-se fazer um paralelo com a questão das fronteiras físicas, pois o pescador afirma que trabalhou no Macuco

Safari na Argentina. De nacionalidade brasileira, morando em território brasileiro, mas exercendo sua atividade profissional além das fronteiras nacionais. Destaca-se que há fronteiras físicas nessas memórias. Voltando à questão inicial, se o pescador deixou a profissão por falta de matéria-prima, isso não se pode dizer de sua esposa Tiana, que continua ativa até os dias atuais:

> [...] ela é pescadora profissional, já faz vinte e cinco, para vinte e seis anos. Ela continua com a documentação [com a Z-12] tudo em dia, tudo certinho. Mas de vez em quando, quando é época, que está liberado, ela abre uns espinhelzinhos, espinhel, redinha, pega uns peixinhos, né. É para dizer que eu pego peixe também (ZIMERMAN, M., 2014).

Verifica-se que, apesar de não exercer mais a pesca profissionalmente, para Popeye, a atividade pesqueira vai além de uma função profissional e pode ser enquadrada no âmbito da prática como forma de esporte, distração, lazer, *hobby* ou para passar o tempo.

Cecílio fez a carteira em 1993 e, de lá para cá: “A gente foi migrando, então no Paraná, parou de dar peixe, nós resolvemos pescar mais para baixo, lá na Argentina. Mas lá era muito perigoso, aí abandonamos lá e subimos novamente. Aí fomos para o lago” (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014). Nota-se que essas mudanças ocorreram em decorrência de busca de melhores condições de pesca. Ainda se percebe a figura, mais uma vez, do Outro, do argentino como um ser perigoso, tal como na narrativa de Seu Valdemar em páginas anteriores. Sutilmente aparece a fronteira física delimitando e influenciando o cotidiano e a atividade pesqueira. Conforme Maria das Graças nos diz: “Procurando melhoria, procurando mais peixe. Também pescamos no Rio Iguaçu” (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014) ─ relembra a pescadora. Retoma-se a discussão com Nadalin (2001), que associa a migração à procura de algo melhor. Cecílio continua dizendo que:

> A gente já sabia que é uma profissão que está em decadência. Vai chegar em um ponto assim, eu sempre cito esse exemplo que é muito simples: madeireiro, o madeireiro tira madeira. Você não vê mais madeireiro, acabou. É uma profissão que existia, mas acabaram as serrarias. E o pescador está no caminho assim, se ele não tiver uma reprodução de peixe para se manter, extrativo não vai muito tempo mais. Porque na natureza tudo o que você extrai, extrai e não repõe, acaba. Então, eu como pescador, estou

> em uma fase assim, eu estou pescador e estou pescando, tenho minhas redes, tenho barco, tenho tudo ali. Quando dá as épocas, eu estou na ativa, mas eu estou percebendo que a função está sendo cada vez mais imprópria (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014).

Nessa fala, o pescador demonstrou sua percepção de que a profissão está em declive, em decadência. É singular, no discurso de Cecílio, sua autoimagem, afinal, ele não diz “Eu sou pescador”, mas “Eu estou pescador”. Uma mudança de verbo tão sutil, mas carregada de significado, pois, afinal de contas, o “estar” demonstra que ele está na condição de, e não que ele é. Vale acentuar que, em momentos posteriores, ele retoma a fala com “Eu sou pescador”.

Diante desse cenário começa a surgir o pescador-produtor, o aquicultor, como ele mencionou, o pescador-empreendedor, o pescador-apicultor, o novo pescador associando a pesca a outra função. Cecílio mesmo relata que ele comprava peixe de Entre Rios do Oeste e revendia em Foz do Iguaçu. Outra pescadora que relatou a compra de pescado dos pescadores para revender ao consumidor final ou no comércio foi Gabriela. Esses pescadores deixaram por alguns momentos a barranca do rio ou a margem do Lago e começaram a trabalhar como intermediários.

A produção de peixe pode ser entendida como uma alternativa dos pescadores inseridos no sistema econômico, em conseguir maior renda e produtividade, isso com menor esforço de trabalho, com menos dependência da natureza, com mais recursos financeiros e com mais segurança do recebimento de capital. Por outro lado, como lembra Diegues (1983, p.201): “Esse feixe de conhecimentos, que identifica o *métier* do pescador artesanal, vai se perdendo à medida que, por uma razão ou outra, ele é obrigado a embarcar como simples tripulante de um grande arrastão”. A situação que Diegues estava analisando era outro cenário, mas pode-se fazer um paralelo, à medida que o pescador artesanal deixa seu ofício para se tornar aquicultor, com tanques-rede, esse *métier* artesanal vai se perdendo. São outros conhecimentos, outras técnicas, que ainda estão sendo desenvolvidas, como lembra Seu João, posteriormente.

Diante do cenário de dificuldades econômicas, para aumentar a renda, Chico Barbudo começou a criar abelha para a comercialização do mel:

> Todo mundo me viu ganhando dinheiro com as abelhas, e foram atrás. Hoje todos os pescadores do ponto sete criam abelhas lá no ponto de pesca. O pescador com menor produção tem vinte caixas. Hoje o mel está dando mais dinheiro do que a pesca (FERREIRA, F. D., 2015).

Nessa frase fica explicitada a realidade de que está se tornando inviável o pescador profissional viver do pescado, sendo necessários complementos da renda. Cecílio traz para a conversa um debate interessante sobre a figura simbólica do pescador da beira do rio, que só vive da pesca. Segundo Cecílio, essa é uma figura praticamente lendária, porém se pode recordar que entre os entrevistados está Seu Valdemar, que ainda vive somente da pesca na beira do rio e da aposentadoria adquirida na mesma atividade.

> Antigamente tinha uma mentalidade de quem era o pescador. Era o analfabeto, era uma pessoa que não tinha nada de instrução. Essas pessoas praticamente não existem. Eu sou pescador, mas eu tenho minha propriedade, tenho meus carros, tenho que pagar IPVA, tenho propriedade na cidade, pago IPTU, tenho que me manter, tenho que ter um nível assim, que quando eu vou sair, eu não posso sair como um pescador. Eu não posso sair desse jeito aqui (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014).

Outro ponto interessantíssimo é quando ele fala que não pode “sair desse jeito” do seu espaço. Apesar de não ter dito a palavra cidade, centro ou comércio, supõe-se que o pescador estaria se referindo a tais locais e, como tal, reforçando a fronteira entre o ambiente do pescador e a cidade, a fronteira simbólica entre o centro da cidade e suas periferias e margens, e seus personagens, que se esforçam para se enquadrar em um discurso e uma imagem preestabelecida. Ainda falando sobre o pescador da beira de rio:

> O pescador é a primeira e a última classe de pessoa. A primeira classe que tem é o pescador, porque foi a primeira profissão que existiu. E é a última profissão. Quando o cara não tiver mais nada para fazer, ele vai para a beira do rio, ele pega um peixe e não morre de fome. Então essa é a primeira e a última. Pode ter certeza que quando a pessoa não tiver nada, nada, nada para fazer, ela vai para a beira do rio (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014).

Apesar de Cecílio não aludir explicitamente a isso, reforça-se a diferenciação entre o pescador do lago e o pescador da beira do rio, pois o

pescador da beira do rio, o pescador do barranco, é esse pescador simbólico que Cecílio relata em suas falas. Já o pescador do lago é o pescador-produtor, é o pescador que tem propriedades e que está cultivando peixe, porém essa não é sua única fonte de sustento. Essa alteridade entre o pescador do lago e o pescador do rio se torna uma fronteira entre pescadores com estilos e manejos de práticas pesqueiras diferentes entre si. 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 (MARTINS, 1997, p. 12).

Martins 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. Fica então explícita a fronteira humana entre o pescador da beira do rio e o novo pescador e ou pescador do lago.

Coelho mora há quatro anos no ponto de pesca do Alto da Boa Vista, com mais oito pescadores. Ele se mudou para essa área quando surgiu o já referido projeto da Itaipu "Mais Peixes em Nossas Águas" e comenta: "Eu vim junto com o projeto" (SOUZA, A., 2014). Coelho veio então com o objetivo desse projeto, como já mencionado anteriormente, que era e é o de fomentar a produção de peixe através do sistema de cultivo de tanques-rede. Coelho enfatiza que o Lago de Itaipu não oferece sustentabilidade na atividade pesqueira e que muitos acabam se apoiando nos seguros e nos benefícios para conseguirem se manter. E continua: "Se fosse para eu viver, tem dia que se você for esperar um peixe para comer, você passa fome" (SOUZA, A., 2014). O não-pescador ainda detalha que, para produzir peixe, é necessário ter recurso financeiro e investimento, ou seja, é literalmente "jogar dinheiro na água" (SOUZA, A., 2014). Coelho conta que alimenta os peixes com três sacos de ração por dia, somando aproximadamente duzentos reais por dia: "Tem que acreditar! Tem que acreditar e trabalhar também!" (SOUZA, A., 2014).

Assim, portanto, Coelho mora na beira do lago, cuidando e cultivando os peixes em tanques-rede, alimentando os peixes com ração e não deixando o espaço abandonado. E atualmente seu filho, Estevam, tem um abatedouro e

peixaria, legalizado pela prefeitura, em sua residência na Vila C, onde comercializa os peixes cultivados.

Seu João também trabalhou com tanque-rede e, inclusive, estava no começo da implantação do projeto. E conta detalhes sobre esse período:

> A Itaipu veio com o projeto dela de tanque-rede, só que nem a própria Itaipu sabia como manusear os peixes. Eles falaram em uma reunião na Colônia de Pescadores: o peixe é igual porco, lá você joga abóbora, mandioca, batata, abacate. Vocês criam o peixe desse jeito. Não precisa nem esquentar a cabeça. Lá no mato vocês já têm isso (SACOMAN, 2014).

Como não se obteve sucesso com essa tentativa, os técnicos da Itaipu sugeriram alimentar os peixes com o sopão: “Aí você pega um tambor de duzentos litros corta e cozinha soja, milho, quirera, essas coisas. Faz um sopão. Eu tenho foto disso aí” (SACOMAN, 2014), porém, após dois anos e três meses, a produção de peixe em tanques-rede estava dando mais gasto do que lucro, e ele acabou por desistir do projeto: “Eu não quero mais mexer com peixe. Eu peguei uma raiva” (SACOMAN, 2014).

Cecílio, que hoje conta com quinze tanques-rede, acrescenta que: “A relatividade da coisa é outra. Nós migramos para o tanque-rede para ver se melhora um pouco o orçamento. Para ver se diminui um pouco o gasto com a pescaria de rede” (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014).

Chico Barbudo diz que: “Quem acaba com a natureza é o próprio homem” (FERREIRA, F. D., 2015), e completa:

> No lago dá peixe, agora se a pessoa não tem coragem de pescar, ou não sabe pescar, ou não tem material, aí não pega mesmo. O peixe tem que correr atrás dele. Não vai pensando que o peixe vai ficar lá parado esperando ele chegar, não (FERREIRA, F. D., 2015).

Nessa narrativa, o pescador ressalta a importância e o domínio da técnica da pescaria para se obter sucesso na prática. Complementando a fala do Chico Barbudo, para Seu Valdemar, existe muita diferença entre a atividade pesqueira praticada anteriormente e a atual: “Mudou cem por cento, hoje tem muita poluição e tem que ter muito mais material de pesca” (TOZZI, 2015).

Concordando, Gabriela reforça a importância do conhecimento técnico da pesca. A pescadora dá um exemplo prático e diz que se a pessoa não sabe o local correto para peixe e não sabe utilizar o material, ela terá dificuldades na pescaria. Ela ainda menciona que tem um local específico para pegar piapara, que só seu marido, Paulo, sabe onde é: “Ninguém mais sabe, aí ninguém pesca” (CICHORSTI, 2014). Salientando a importância do conhecimento técnico, ela relata sobre seu filho Márcio:

> O Márcio, que não enxerga, foi pescar com um piazão. Aí eles armavam espinhel, eles pegaram armado, ele não enxerga, mas ele isca, e tira o peixe do anzol. Com espinhel, e o outro só maneja o barco. Então, aí, eles pegaram um armado de dez quilos, coisa mais linda. Só que para isso tem que saber (CICHORSTI, 2014).

Nesse simples exemplo, Gabriela mostrou que o conhecimento da técnica supera a deficiência visual do Márcio, o pescador-cego, que conseguiu capturar o peixe. Para Diegues (1983, p.198): “O centro desses conhecimentos não se situa no fazer enquanto tal, mas, sobretudo, no conhecer”. Conhecer o peixe, as águas, o barco, a técnica, o espinhel, dominar ao ponto de fazer de olhos fechados ou mesmo sem enxergar.

O pescador de hoje se adaptou às novas circunstâncias da diminuição do pescado e da consequente baixa no comércio. Reforçam-se as tentativas de mudança da pesca para a produção de peixe em tanques-rede, a produção de mel como forma de aumento de renda e até mesmo o abandono da profissão. Enfatiza-se o pescador de ontem, como o pescador simbólico, que só vive da pesca, opondo-se ao pescador de hoje, esse ser adaptado e com desdobramentos de funções, para conseguir ter melhor padrão de vida. Ressalta-se que ainda existem os pescadores de ontem, como Cecílio denomina, que foram entrevistados nesta pesquisa.

3.5 O pescador e os filhos

Um dos autores que trabalhou com a atividade pesqueira no estado do Paraná foi Hagaides de Oliveira, que analisou narrativas de pescadores da Colônia Z-13, contextualizando fatos que trouxeram impactos ambientais e socioeconômicos provocados pelo derrocamento das rochas do Canal Mestre em Guaíra, no local das Sete Quedas. As explosões das rochas subaquáticas visavam à construção de um canal navegável do Rio Paraná. 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. E um indício enfatizado foi a habitual prática de transmissão da atividade pesqueira de pai para filho (OLIVEIRA, 2005).

No desenrolar das entrevistas desta pesquisa verifica-se que vários entrevistados relatam sobre seus filhos e a pescaria. Um deles foi Seu Valdemar, que conta que os filhos não querem que ele pesque, pois seria muito perigoso e arriscado: a profissão, a idade e a barranca do rio. Aparentemente, porém, o pescador parece não se incomodar ou se sensibilizar com a opinião dos filhos. Independentemente disso, o pescador fala, tentando engrossar a fraca voz, que nenhum dos filhos trabalha com pescaria e que todos são formados. Esse “formado” não é necessariamente na graduação do ensino superior, pois a finalização do ensino médio já é considerada uma grande vitória para alguns pescadores, como é o caso do Seu Valdemar, que se diz sem estudos e analfabeto.

Na entrevista com Chico Barbudo, sobre os onze filhos, o casal conta que todos os filhos homens pescam somente como esporte. Inclusive, durante a entrevista, localizado atrás de Chico Barbudo estava um barco que um de seus filhos tinha acabado de comprar para as pescarias de fim de semana. Quando questionado sobre porque os filhos não seguiram a profissão de pescador, Amelina responde: “Eles não precisavam pescar, o pai já era pescador” (FERREIRA, F. D., 2015), sendo complementada por seu esposo, que replicou sua fala direcionada a um de seus filhos: “Eu falei para ele, é melhor ir trabalhar porque lá você sabe que você vai receber dinheiro. Aqui não” (FERREIRA, F. D.,

2015). Essa orientação tem uma relação da não perpetuação da profissão entre gerações, incentivando os filhos a buscarem um trabalho que lhes traga estabilidade/rentabilidade financeira. Depois desse momento, Chico Barbudo começa uma narrativa sobre as dificuldades encontradas em viver somente da pesca nos dias atuais. Ressalta-se ainda, na fala de Amelina, a pesca como atividade de necessidade, afinal os filhos não precisavam pescar.

Outro pescador que relatou com veemência a questão dos filhos e a atividade pesqueira foi Cecílio, que diz: “Então, sempre foi assim. O que eu tenho até hoje foi tudo trabalhando com peixe. Mas, assim, minha filha tá fazendo faculdade, meu filho trabalha, todos os meus filhos são formados” (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014). Diante dessa nova situação, se eles não seguiram e não seguem a profissão dos pais, a prática pesqueira como lazer é algo recorrente, pois, segundo Cecílio, eles pescam não oficialmente todo fim de semana. Maria das Graças acrescenta: “A gente lutou para eles não pegarem essa profissão da gente, esse caminho. A gente lutou pra isso, porque é muito sofrido” (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014). Em outro momento da entrevista foi perguntado sobre possíveis fotografias. Cecílio levantou e pegou uma caixa, que estava em cima do armário na sala, e começou a procurar as fotos mais antigas. Quando ele finalmente achou uma do tempo em que seus filhos eram crianças, a primeira coisa que ele disse ao apresentara foto foi: “Esse é formado e esse é o dono da metalúrgica. Essa minha filha é formada, e agora está estudando na UNILA” (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014). Há uma clara evidência de orgulho dos pais para com o encaminhamento dos filhos, pois essa foi à terceira vez, durante a entrevista, que o pai narra sobre a formação e/ou profissão dos filhos.

Tal como Seu Valdemar, Cecílio não terminou os estudos, cursando somente até a sétima série. E, finalizando essa discussão, em outro momento da narrativa, Cecílio afirma que: “É raro os pescadores de hoje que não têm seu carro, que não têm sua propriedade na cidade, que não têm os filhos que estudam” (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014). Conforme pode ser observado no decorrer das narrativas desses pescadores, apesar de ser uma atividade tradicional e uma tradição profissional, a transmissão da atividade pesqueira entre gerações não ocorreu com esses entrevistados. Dos nove

entrevistados, apenas o filho da pescadora Gabriela se tornou pescador. A não continuidade da atividade pesqueira entre os pescadores e seus descendentes pode ser considerada um sinal de que algo mudou no cenário social e pode ser visto como uma fronteira entre a geração passada e a atual, entre os pescadores e seus descendentes. Todavia, vale ressaltar que esses pescadores não eram pescadores, mas se tornaram pescadores, não tendo havido essa tradição de transmissão de conhecimento de seus antecessores para com eles mesmos.

3.6 Relatos de pescador sobre o contrabando

Entre ditos e não ditos dessas narrativas há um ponto que faz parte dessas águas em particular, que foi um assunto superficialmente falado, o contrabando. Foz do Iguaçu e o contrabando são palavras que parecem termos sinônimos, termos que andam juntos, um estigma na alma do município. Em um levantamento sobre a formação econômica e social de Foz do Iguaçu realizado por Aparecida Darc de Souza, podem-se encontrar respostas para essas inquietudes, conforme relata:

> Somente por meio do contrabando, ou seja, da compra de produtos estrangeiros sem pagamento de taxa de importação, era possível abastecer a população que vivia nos limites da colônia. Vista deste ângulo, a compra de produtos que vinham da Argentina e do Paraguai, tal como era realizada pelos moradores locais, antes da fundação da colônia, passara a ser caracterizada como contrabando (SOUZA, A. D., 2009, p.161-162).

A prática do comércio entre cidades, em busca de abastecimento, é algo intrínseco na história do surgimento dos burgos, das vilas e dos municípios. Faz-se um questionamento: ─ Se não houvesse outros países envolvidos, outras fronteiras, essa prática, ao invés de denominar-se contrabando, seria algo como política de desenvolvimento regional? Essa foz, esse caminho estreito, não nasceu ilegal, mas se tornou ilegal a partir do estabelecimento dos Estados nacionais e suas fronteiras e a consequente instituição da legislação, o que criou o: legal e ilegal, morador e contrabandista, passagem e contrabando, pescador e contrabandista...ruminares.

A existência do contrabando nessas águas é fato. Quando se julgar necessário, não serão evidenciadas as fontes que narraram sobre essa questão, visando à preservação da imagem desses pescadores, e evitando a sua exposição a possíveis retaliações.

Os moradores da beira das águas contam algo a respeito. O primeiro a falar dessa relação foi Popeye:

> Antigamente era contrabando de café, o café era em primeiro lugar. Antigamente não existia esse negócio do contrabando do Paraguai pra cá. Ninguém comprava quase. Então noventa por cento era o café naquela época. Nosso café brasileiro passava para o Paraguai. Paraguai era só intermediário e ia para outros países. Na época, nós tínhamos o IBC, o Instituto Brasileiro do Café, era quem fazia as apreensões, né, hoje é a Polícia Federal que toma conta disso (ZIMERMAN, M., 2014).

Esse contrabando inverso, do Brasil para o Paraguai, também pode ser encontrado em Souza (2009), que traz diversos depoimentos sobre esse tipo de contrabando na fronteira, no final da década de sessenta.

É interessante salientar que Popeye e Iracema relatam, como será visto posteriormente, compras de produtos alimentícios na Argentina, porém de modo algum mencionaram essa como uma prática ilegal ou de contrabando. Então: ─ Qual seria a definição de contrabando? ─ Será que em quantidades maiores é contrabando, e quando se trata de uma quantidade mais restrita se encaixa como contrabando também? Souza (2009, p.171) define bem essa negociação entre Argentina e Paraguai: “Os relatos dos trabalhadores sugerem que o contrabando realizado na fronteira com a Argentina ocorria para atender às demandas de moradores e do comércio local de Foz do Iguaçu”. A autora afirma que: “Contudo, esse sentimento não acompanhou suas narrativas, quando o assunto envolvia o contrabando de mercadorias na fronteira com o Paraguai” (SOUZA, A. D., 2009, p.172). Assim fica implícito que a comercialização entre Brasil e Argentina era menos ilícita e menos ilegal do que entre Brasil e Paraguai ─ um jogo de negociações.

O contrabando pode também alterar o fluxo das pessoas, como já mencionado anteriormente, Cecílio lembra que ele e a família moravam na beira do lago em Santa Helena, onde havia uma rampa de acesso ao lago, e que só se

mudaram para Foz do Iguaçu, “[...] porque eles [possivelmente polícia] fecharam a rampa por conta do contrabando” (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014).

Sobre o contrabando, outro pescador foi enfático em abordar o assunto:

> O contrabando desse Lago fedia. [risos] O contrabando de carro, de tudo que era bagulho, passava direto, dia e noite. Eu, graças a Deus, chegava a polícia atrás dos caras que roubaram uns carros, e passaram para o outro lado. *Ah não sei, não vi.* Fecho meu barraco, entro para dentro e acabou. Se eles viam uma rede do pescador, chegavam até parar o motor para desviar. Eu vou dedurar uns cara desses? Dedurar é a morte.[27]

Lago fede...contrabando, carro, bagulho, dia, noite, Deus, polícia, caras, roubo, outro lado, fecho o barraco, rede, barco, pescador, motor, dedurar, morte...eis aí uma rotina da fronteira. Sobre o contrabando no Lago, pode-se verificar que, em alguns momentos, ele utiliza os verbos no passado, mas em outros, como no caso “fecho” e “entro”, ele se utiliza do tempo verbal no presente, ficando implícita a informação de que isso ainda acontece presentemente. Aqui aparece uma cumplicidade entre contrabandistas e pescadores, como que em um código sem fala, em que cada um sabe a sua profissão, função e papel social. Afinal, havia um respeito para com o pescador, já que chegava a desligar o motor para não pegar na rede do pescador. Trata-se de uma relação de confiança mútua e de amor à vida, já que dedurar é a morte.

Em outras entrevistas houve relatos sobre abordagens truculentas por parte de autoridades a possíveis pessoas envolvidas no contrabando, em contrapartida o respeito para com o pescador, pois as autoridades já os conhecem. Há outras falas que deixam escapar a cumplicidade do contrabandista e do pescador. Cada um com a sua profissão. Alguns trabalham com peixes outros com produtos, mas ambos dependem das mesmas águas para seu sustento...águas que guardam segredos e os levam na correnteza.

Conforme mencionado anteriormente, mesmo de maneira implícita, várias fronteiras foram surgindo ao longo das narrativas dos pescadores, fronteiras físicas, de maneira pontual com a Usina de Yacyretá, o peixe transfronteiriço

[27] Entrevista concedida a autora.

explanado ricamente por Popeye, a questão da piracema e o medo do Outro, frente ao ser argentino; as fronteiras humano-simbólicas, a situação de escassez de peixe e a consequente adaptação do profissional que sobrevivia do peixe, fazendo surgir novas figuras das águas, e o abandono da transmissão da prática pesqueira entre as gerações; e, enfim, o pescador e o contrabando. Trago Eric Cardin, que estuda as dinâmicas sociais nessa região de fronteira, e que, em um dado momento, utiliza termos gastronômicos para tecer esse contexto: “A fronteira se apresenta como um imenso caldeirão, de conteúdo denso e quente, onde borbulham interesses e temperos diferentes, onde os aromas se misturam, resultando em uma realidade ímpar” (CARDIN, 2012, p.208). Então a fronteira é simbolizada por um caldeirão, um caldeirão de pessoas, de profissionais, de famílias, de ideias, de conceitos, de preconceitos, de costumes, de tabus, de legalidades, de ilegalidades, de práticas cotidianas, de laços, de deslaços, de encontro e de desencontro. Assim, a fronteira é o rescaldo metafórico de um caldeirão forte, com sustância, às vezes amargo, outras salgado, algumas azedo, e até ─ porque não? ─ um caldeirão doce. Depende de quem o degusta, do que degusta, de como degusta e de com quem degusta.

É relevante pensar a fronteira a partir daqueles que a vivenciam. Muitas vezes as vivências podem revelar o além das teorias. Para eles, a fronteira é o que é sentido, a fronteira é a que existe e interfere em seus cotidianos, em suas rotinas, podendo trazer prejuízos ou benefícios, porém, nesses relatos levantados pelas pesquisas, o que sobressai são as lamentações. Observar a fronteira por dentro das memórias que esses entrevistadores quiseram partilhar é uma discussão a ser continuada.

Após essa contextualização, que acabo de fazer, sobre o “ser pescador”, as diversas fronteiras físicas e humano-simbólicas envolvidas, o pescador de ontem e o pescador de hoje, o pescador e os filhos, e relatos sobre o contrabando, levantados no cotidiano destes pescadores a partir de suas narrativas, segue-se para o prato principal. *Bon appetit!*

4. PRATO PRINCIPAL

Como exposto anteriormente, para a apresentação dos pescadores utilizou-se o critério de ordem cronológica das entrevistas, porém, para o restante do trabalho a começar deste ponto, o critério empregado foi a ordem cronológica de chegada desses pescadores a Foz do Iguaçu. Desse modo cabe seguir o seguinte cronograma: Popeye em 1959, Iracema em 1961, Chico Barbudo em 1974, Coelho e Seu Valdemar em 1978, Seu João em 1987, Cecílio e Maria das Graças em 1989 e Gabriela em 1991. Logo, o primeiro entrevistado a ser trabalhado neste serviço à mesa é Popeye.

Em seu livro a "História da Alimentação no Paraná", já aludido na Entrada, 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, vários pescadores tinham ou ainda têm forte ligação com a agricultura de subsistência, produzindo alimentos ou criando animais para o consumo da família, gerando pouca dependência do comércio local. Santos ainda 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 (SANTOS, 1995, p.12-13, grifo nosso).

Este trabalho buscou trazer essa contribuição para história dos alimentos desses pescadores de Foz do Iguaçu através de entrevistas e diálogos com pescadores, familiares, agricultores e comerciantes de peixe. Esse tipo de dado costuma receber pouca atenção em pesquisas acadêmicas, como também em outros escritos e abordagens, como no jornalismo e em acervos de memórias.

Como, porém, 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?

Justifica-se, neste momento, a expressão “comportamentos alimentares”. A antropóloga espanhola Sílvia Carrasco i Pons, especialista em antropologia da alimentação, faz uma rica e densa explanação sobre o cuidado com o uso das expressões referentes à alimentação. Segundo a antropóloga, o termo “hábitos alimentares” tem um enfoque biomédico e nutricional, sendo utilizado na área da saúde. Já autores anglo-saxões e franceses, de formação em história e antropologia, utilizam expressões como estilos alimentares, práticas alimentares, experiências alimentares, comportamento alimentar, buscando um termo que “[...] se ajusta melhor à realidade sociocultural mais ampla da alimentação” (PONS, 2005, p.109). A autora completa:

> [...] o antropólogo que estuda a alimentação considera sempre o ser humano em uma escala social, não decompõe os alimentos em substâncias nutritivas, mas em propriedades de uma ordem social e material atribuídas por um determinado grupo humano. Interessa-se, como vimos, pelas seleções culturais entre os recursos do meio e as técnicas disponíveis e pelas categorias de indivíduos que discriminam em relação aos processos alimentares. (PONS, 2005, p.109-110).

Pode-se estabelecer um diálogo com a nutricionista Rosa Wanda Diez Garcia, que, apesar de ser da área da saúde, desenvolve trabalho sobre as representações e práticas da alimentação no contexto urbano e defende o uso do termo “comportamento alimentar”, definindo-o como:

> Entendemos por comportamento alimentar não apenas as práticas observadas empiricamente (o que comemos, quanto, como, quando, na companhia de quem e onde), mas também os aspectos subjetivos que envolvem a alimentação: os socioculturais e os psicológicos (alimentos e preparações apropriados para situações diversas; escolhas alimentares; comida desejada e apreciada; alimentos e preparações que gostaríamos de apreciar; a quantidade de comida que pensamos que comemos etc.) [...] [contempla-se] os aspectos subjetivos do comportamento alimentar, por entendermos que estes balizam as práticas alimentares. (GARCIA, 2005, p.214).

A autora ainda ressalta, mais adiante, que nas práticas alimentares estão incluídas: “[...] a identidade cultural, a condição social, a memória familiar expressa nos procedimentos relacionados à escolha e à preparação do alimento e ao seu consumo propriamente dito” (GARCIA, 2005, p.277).

A seguir são apresentados os relatos de comportamentos e de práticas alimentares dos nove pescadores e seus desdobramentos, cooperando em uma visão holística para o tema da alimentação.

4.1 Popeye

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. Popeye, que chegou em 1959 a Foz do Iguaçu, 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 em um registro, que Popeye chama de nota fiscal. 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. 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*: hei, me traz a carne de lá, um traz uma carninha lá, que eu estou com vontade de comer uma carne, cara* [risos]. É, passamos dificuldade. Nós não passamos fome, graças a Deus, porque sempre batalhamos. Só que passamos 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 podia (ZIMERMAN, M., 2014).

Nessa 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. Além disso, o pescador expressa bem as dificuldades da época, e que a vida não era fácil, porém, no desenrolar da conversa, ele fala sobre algo que marcou 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” (ZIMERMAN, M., 2014). 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. Nesse sentido, pode-se estabelecer um diálogo com o estudioso de memórias João Carlos Tedesco, que traz, em recente artigo, intitulado “Ruminantes de memórias: sentimentos, experiências e silêncios deliberados”, reflexões sobre o estudo da memória e do esquecimento/silêncio, bem como o uso político da memória. Segundo ele:

> 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).

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. Esse 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 essas recordações entrassem no esquecimento e vêm somente as más lembranças. Remoendo um pouco mais sobre esse conceito da memória como um ruminar, leia-se a definição segundo Ferreira, A. B. H. (1995, p. 579):

> **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*.

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. Assim, portanto, a compreensão da memória como o ruminar de lembranças encontra espaço durante o decorrer desta pesquisa e das memórias desses pescadores. Afinal, neste contexto, a palavra ruminar se torna peculiar, pois dialoga ao mesmo tempo com o conceito sociológico e com o conceito alimentar.

Voltando ao ponto da alimentação, já que Popeye lembrou sobre a abundância dos peixes e que a família podia 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, né (ZIMERMAN, M., 2014).

Pode-se refletir sobre 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 que peixe de primeira era, por certo, a espécie mais valorizada no mercado, e, peixe de segunda, aquelas espécies com valor agregado baixo, e cuja venda não compensava tanto. Empiricamente, esses pescadores se apoderam de uma nomenclatura utilizada para carnes vermelhas bovinas e fazem uma analogia com seu produto de venda, no caso, o peixe. Questiona-se, todavia, 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 esse 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?

Retoma-se o sociólogo francês Pierre Bourdieu, que pode auxiliar na compreensão dessa concepção. Dedicado ao estudo da linguística, escreveu o livro “A Economia das Trocas Linguísticas”. Bourdieu realça, então, a questão do poder simbólico que seria uma força invisível, porém perceptível, que sustenta a distinção de determinados aspectos das relações sociais, aspectos que podem ser verificados no uso da linguagem e no uso de outros elementos, como o vestuário, maneira de falar, arte, música e a própria comida. Essa distinção é sucessivamente reforçada mediante signos de riqueza e de 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. 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”, esse ingrediente se tornou símbolo de distinção e fetiche da ascensão social. Assim, portanto, a comida também se torna uma relação de poder simbólico e de *status* social. No caso desses pescadores, o símbolo era o peixe de primeira para a venda em relação ao peixe de segunda para o consumo familiar, sendo essas categorias símbolo de distinção socioalimentar. Pode-se fazer uma relação desses pescadores no acesso à carne bovina. Esta também seria um alimento que se desvia do trivial e pouco disponível a todos, como é o caso do peixe de primeira. Aparece em diversas narrativas desses pescadores como sendo um alimento para dias festivos ou para fins de semana ou, ainda, como no caso do pescador Popeye, vindo junto com o peixeiro na embarcação.

Popeye fala da relação entre a pesca e a agricultura de subsistência:

> Naquela época todas as pessoas que pescavam também 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? (ZIMERMAN, M., 2014).

Desse modo 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. Em Cascudo (2004, p.152) se encontram 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 palmas] (ZIMERMAN, M., 2014).

O acesso à eletricidade, nas zonas urbanas e rurais, é uma realidade relativamente nova no contexto da história da humanidade. O porco na lata é uma das técnicas de conservação de alimento nas memórias de quem viveu na zona rural antes do advento da eletricidade. Embutidos, salames, linguiças, compotas de verduras e frutas são processos de conservação de alimento que a humanidade desenvolveu para aumentar o tempo de vida do produto. Até a própria cocção é um método de conservação, juntamente com o sal. As técnicas de conservação de alimentos eram sinal de disponibilidade de alimento em períodos de abundância e/ou escassez. Quando o assunto é pescado, 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 salmão[28], porque ele já tem uma carne por natureza avermelhada, o sabor é gostoso. Então pega um salmão de quatro, cinco quilos, abre ele espalmado, e coloca ele na salga. Nós usávamos gamela (ZIMERMAN, M., 2014).

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 seca[29] lá (ZIMERMAN, M., 2014).

Além do charque, Popeye descreve os três métodos de cocção do peixe *in natura* que eram mais utilizados: o frito, o ensopado e o assado. Esses métodos também foram referidos por outros pescadores. Pode-se efetuar 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). Verifica-se que 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. 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.

---

[28] Refere-se à piracanjuba, peixe de água doce que tem a carne rosada, parecida com a do salmão.

[29] 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’“.

> [...] a polenta frita também fica gostosa. Mas a mais 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, moinho de pedra, natural, tocado a água ainda, na época, como tinha. Aí 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 polenta (ZIMERMAN, M., 2014).

Popeye ressalta uma valorização da produção caseira, pela cozinha de raiz, pela cozinha próxima ao comensal, onde este tem a oportunidade do acompanhamento da matéria-prima bruta, passando por 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 o já aludido 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”, dividida em dois volumes, dedica, juntamente com mais dois autores, uma parte à alimentação, com o título do capítulo “Cozinhar”. E Certeau (2008, p. 339) afirma:

> A cultura se julga pelas operações e não pela possessão 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 cozinheira 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.

Sobre compras e/ou escambo de produtos nos países vizinhos, somente dois entrevistados relataram essa experiência, sendo eles Popeye e Iracema. Apenas os dois terem tido este contato é um dado importante, que remete à data de chegada deles a Foz do Iguaçu, respectivamente, em 1959 e 1961. A data do terceiro pescador mais antigo, desta coleta de dados, foi 1974.

Popeye relata sobre o cotidiano dessas trocas de produtos em território argentino:

> Na época nós criávamos uns porquinhos. E o que nós fazíamos, trocávamos por farinha, azeite, *galleta*[30], 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.] Aí, todo mundo vinha carregado, com latas de banha, farinha, banha da Argentina, *grasa*[31] de gado na época" (ZIMERMAN, M., 2014).

Segundo Cascudo (2004, p.418): "A provisão alimentar é um hábito decorrente do inverno. Os animais guardadores de reservas pertencem aos países frios". Tem-se então o entendimento de que esse hábito não foi herdado dos indígenas, pois eles tinham a concepção de caça e pesca para o sustento diário, não necessitando armazenar e fazer estoque alimentar. *Provista*, denominação referida por Popeye, possivelmente foi um neologismo criado para essa prática, não sendo encontrada em nenhuma bibliografia específica da área.

Mais adiante Popeye conta que essa *grasa* vinda da Argentina era muito utilizada para fazer o "reviro", que, na realidade, é uma comida paraguaia.

> E o reviro é uma comida substanciosa, se comer ela hoje cedo, por exemplo, você vai varar o dia e não vai ter fome. Ela é feita de farinha de trigo. É o reviro de farinha de trigo, ela vai ovos, e vai essa *grasa*, então ela fica firme, dá uma sustância. Não é o reviro de feijão (ZIMERMAN, M., 2014).

Popeye contou ainda que o café da manhã era frequentemente o reviro. Nesse momento, Tiana, esposa de Popeye, fez a única interferência de toda entrevista: "Mentira, era chimarrão, seu mentiroso" (ZIMERMAN, M., 2014). A filha do casal, porém, que acompanhava a conversa afastada ao lado da mãe, defende as memórias do pai, afirmando que o reviro estava presente no café da manhã: "Isso, filha, era mais o reviro mesmo, era uma comida substanciosa, forte" (ZIMERMAN, M., 2014) ─ respondeu Popeye com um olhar carinhoso para com a filha. Mesmo tendo no café da manhã o reviro, eles almoçavam e jantavam.

---

[30] Idioma espanhol, que significa bolacha e/ou biscoito.

[31] Idioma espanhol que significa gordura ─ é, portanto, gordura bovina.

De acordo com a entrevista com Popeye, a alimentação era à base de peixe, pela abundância do alimento *versus* o desejo pela proteína rara, a carne bovina. Os peixes mais consumidos eram jaú, pacu e piapara, ou seja, os “peixes de segunda”, na classificação acima discutida. Já os peixes de primeira, como o surubim e o dourado, eram destinados para a venda e, portanto, menos consumidos pela família ─ o que é evidente índice de que o peixe era o elemento de sobrevivência familiar. Os métodos de cocção mais utilizados eram o frito, o ensopado e o assado. Isso estava aliado à pesca e à agricultura de subsistência: todas as pessoas que pescavam também plantavam para sobreviver. Na roça, os principais alimentos eram o milho e a mandioca. Popeye ainda relata a criação de porco e de galinha caipira para a obtenção de carne que não fosse peixe, mas a importância do porco também estava na obtenção da banha. Por sobre os métodos de cocção e prática da agricultura de subsistência se davam os saberes tradicionais das técnicas de preparo do porco na lata, da polenta e do charque de peixe (no caso do peixe, principalmente com o peixe piracanjuba, também conhecido como salmão pelos pescadores). Sobre técnicas de conservação, ainda se tem o peixe na conserva com o vinagre. A apresentação do utensílio gamela. A alimentação principal era a farinha e o feijão. Leia-se que são alimentos que dão sustância, alimentos considerados fortes, assim como a preparação servida no café da manhã, o reviro. O pescador ainda conta que comia muito peixe com polenta e o clássico frango caipira ao molho com polenta. E elege o peixe com mandioca como a comida principal naquela época. Popeye ainda relata o escambo de mercadorias na Argentina (porco e galinha por azeite, farinha e *galletas*, alho, *grasa* de gado), a provista.

4.2 Iracema

Iracema, a viúva do pescador Aristeu, compartilha que ela e a família moravam na beira do Rio Paraná, lá dentro da barragem. Dava 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. 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. A obtenção somente para a subsistência é uma lógica diferente da do mercado. Tal como Popeye, ela contou sobre a dificuldade em não possuir refrigeração e que isso influenciava no consumo alimentar da família. Observa-se que essa é uma referência atual da entrevistada, pois anteriormente ela não possuía refrigeração também. Uma discussão sobre técnicas de conservação pode ser vista em páginas anteriores.

> 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 isso (ANDRADE, 2014).

O já mencionado 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 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 esse conceito de memória gustativa. Quem define esse 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.

Não somente de boas lembranças sensoriais vivem as pessoas, como se pode notar no caso anterior. Pode-se constatar a valorização do peixe dourado, coincidindo com a fala do pescador Popeye, que narra sobre o peixe de primeira. Diferente da realidade desse pescador, a família de Iracema consumia peixes de primeira. O foco principal era a subsistência da família e depois, eventualmente, a venda. Esse foi um caso à parte dos demais entrevistados, pois os demais tinham o foco principal no produto para a venda.

A melhor situação financeira da entrevistada em relação aos demais é nítida, isso se refletindo nas relações de consumo de compra e venda, conforme informou. Quando Iracema exprime a falta de comércio, ela dá a entender que tinha dinheiro, mas não tinha onde gastar. E sobre as compras na Argentina, enquanto Popeye limitava-se às compras de subsistência, ela coloca a relação de comprar doces, e "porcariadas" (ANDRADE, 2014). Confirmando essa situação financeira, pode-se reparar que os quatro irmãos [o marido e os irmãos] dividiam juntos uma área de cento e sessenta alqueires, e lá eles tinham uma área de plantação de arroz, milho, feijão. Em relação aos demais entrevistados, isso é muito mais do que eles tiveram durante a vida, segundo suas memórias. Ela conta ainda que: "Eu lembro que eu tirava, nós tínhamos bastante vaca de leite, a gente tirava leite e dava lanche para eles, que estavam limpando arroz. Eu levava cuscuz, eu fazia cuscuz, e eles iam comer cuscuz com leite da roça [risos]" (ANDRADE, 2014).

A questão econômica é também um dos aspectos que influencia diretamente na escolha por produtos, ingredientes, marcas e, por fim, nos comportamentos alimentares de um determinado grupo, podendo este ser um grupo familiar. Um dos autores que escreve sobre as práticas alimentares juntamente com Certeau é a historiadora francesa Luce Giard, que escreve sua percepção em seu relato pessoal quando foi morar sozinha, fora da casa da família: "Foi assim que descobri [...] que a prosperidade de uma família se traduzia antes de tudo por seu regime alimentar" (GIARD, 2008, p. 213). Uma frase simples, porém complexa. A prosperidade de uma família é expressa de uma maneira singular na mesa de cada residência. Alimentos diferenciados, especiais, importados, reservas, orgânicos possuem espaço à mesa proporcionalmente à disponibilidade financeira para adquiri-los em gôndolas de

supermercado ou lojas especializadas e proporcionalmente à valorização que esse grupo familiar dedica à alimentação. Assim, a prosperidade da família se mostra à mesa quando há a possibilidade de ir além do trivial, de ir além do básico para a sobrevivência, e de adquirir produtos para satisfazer gostos e desejos individuais, supérfluos, como doces e sobremesas, o que não é possível quando o gosto não acompanha o bolso ou quando o bolso não acompanha o gosto.

Tal como Popeye, Iracema lembra que fazia compras/escambo na Argentina. Eles levavam ovo e galinha e trocavam por farinha, azeite, conservas, azeitona, doces, picles, "[...] aqueles doce marrom-glacê, aquelas latonas assim, era tudo muito fácil, as coisas lá" (ANDRADE, 2014). Ela conta da prática de como ir até lá, lembrando que a Ponte Internacional da Fraternidade ou Ponte Tancredo Neves[32] é de 1985.

> Tinha um porto, que vai pelo Porto Meira. No final da Avenida General Meira, tinha o 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, mas 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 porcariada, 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 (ANDRADE, 2014).

A facilidade, e/ou não, de ir e vir, daquele tempo, traz boas recordações à entrevistada, como as compras no Paraguai. As compras não eram feitas em Ciudad del Este, cidade conhecida nas últimas décadas 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*. Ela recorda do momento do nascimento do primeiro filho em solo iguaçuense, em que existia

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

a recomendação de que, durante a dieta da quarentena[33], 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 (ANDRADE, 2014).

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 Genoveva. Alimentou todos os filhos, nunca parava de ter leite [risos, lembrando dos tempos antigos] (ANDRADE, 2014).

Pode-se constatar uma relação da foto como sendo registro da veracidade dos fatos, e como facilitador de ativação da memória, de relembrar os fatos ocorridos, assim como já discutido com Tedesco (2011).

Em Foz do Iguaçu, ela lembra, existia apenas uma casa comercial, que tinha de tudo. Ficava na Avenida Brasil, rua anteriormente lembrada por Popeye, que era o Domareski, sendo o nome da família e do estabelecimento. Sobre isso ela relembra que:

> O Seu Domareski era muito amigo, além de tudo, porque os comerciantes, a gente ficava conhecido, porque vendia feijão, arroz. Se tornava amigo, sabe? Era tipo de tudo, ele tinha no armazém dele. Então a gente vinha, trazia feijão, trazia arroz, trazia as coisas, ele comprava, e a gente pegava outras

[33] 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”.

> mercadorias. Arroz, milho, feijão, galinha, o que a gente tivesse (ANDRADE, 2014).

É interessante notar essa relação de “amizade” entre o dono do comércio e os pescadores e agricultores, uma relação de confiança e proximidade. Quando questionada sobre a mandioca, veio uma resposta surpreendente:

> 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? [rindo] (ANDRADE, 2014).

O contato com outra cultura alimentar pode modificar o comportamento alimentar de um indivíduo. Nesse caso, a alteração foi tamanha, ao ponto de ela declarar que não comia o produto e hoje que não come sem ele. Nota-se que ela se remeteu às suas raízes e às 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 essa 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 viesse sendo consumido.

Estabelece-se uma relação da comida como identidade. Relembrando os comportamentos 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[34]. 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?” (ANDRADE, 2014). 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 se estivesse dando uma ordem à comida, com o maior esforço para aparentar

[34] A identidade cabocla é complexa, e não cabe discussão sobre o conceito neste momento.

brutalidade e grosseria, como se aquela comida representasse isso para si mesma. Diferentemente, quando narrava sobre a massa, ela parecia uma manteiga derretendo em uma frigideira quente, uma massa ao molho escorrendo pelo garfo. A cena foi única e a voz, nós a temos gravada...a comida bruta e a comida delicada e 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 esteja mais preocupada em demarcar fronteiras e reforçar identidades (italianas) do que em relatar o cotidiano à mesa. Nessa questão dialoga-se com Leonir Colombo (2015, p.191), que trata sobre memórias na região, que diz: "[...] as memórias são seletivas e pragmáticas, ou seja, possuem objetivos". Esse 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.

Luís da Câmara Cascudo, na já referida obra "História da Alimentação no Brasil", dedicou um subcapítulo sobre a influência de alemães e de italianos na cozinha brasileira. Sobre estes últimos, o autor 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, pode-se fazer um diálogo com o antropólogo Roberto DaMatta, em seu 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. O autor faz uma explanação de temas que caracterizam a sociedade brasileira, como a religião, carnaval, festas, espaço casa *versus* 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 "arrozfeijão"[35], tornando-se uma única comida, 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 comportamentos alimentares: "Eu não sabia comer feijão, chorei **muito** [entonação dada pela entrevistada] porque não sabia temperar feijão. [gargalhadas] Me tornei uma cozinheira assim, de tanto aprender, de tanto sofrer. Ele me fazia fazer o feijão" (ANDRADE, 2014). 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?" (ANDRADE, 2014), 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 à sua própria comida...o que é ter tradição de comida? DaMatta (1986, p.55-56, 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.

[35] Neologismo criado pela autora, simbolizando uma comida brasileira híbrida e recordando a pronúncia popular.

Observa-se que, para Iracema, esse 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 ítalo-caboclo repercutiu também à mesa com o "arrozfeijão". A troca agradável ou não, de saberes, sabores, técnicas, temperos e predileções são itens dessa negociação entre panelas. A entrevistada continua:

> Bom, a gente sempre foi de comer bem, sabe? Nós podíamos ser pobre, 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. Para nós, não faltavam essas coisas (ANDRADE, 2014).

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. Desse modo, Iracema faz questão de reforçar que gostava de comer bem. Deve-se admitir que os outros pescadores não tinham o mesmo pensamento, a mesma fala. Ou a mesma condição financeira, pois a frase de serem possivelmente pobres é encoberta pela sequência: "[...] eles compravam tudo de saco" (ANDRADE, 2014). Se não faltava farinha e açúcar, Iracema lembra que o que faltava era carne, pois não tinha onde comprar. Não compensava ir até o centro da cidade para comprar pouca carne, pois não tinham onde armazenar. A escassez da carne bovina e, ao mesmo tempo, a vontade em consumi-la, foi algo relembrado por diversos entrevistados. Sobre outros tipos de alimentos de origem animal, ela lembra que comiam nambu[36] frito, pois tinha muito ao redor da casa. E comiam outros animais, como cateto, porco do mato, paca e tatu, hoje considerados animais nativos, exóticos, sendo proibido o seu consumo, bem como sua caça. Dialoga-se com Cascudo (2004, p.516), que faz menção ao nambu, porco do mato, paca e tatu, como sendo algumas das carnes em que o

[36] Ave nativa da região, também conhecida como inhambu.

português manteve suas técnicas culinárias aplicadas à matéria-prima abundante e local. 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 se ele pudesse comer peixe todo dia, ele comia o dia inteiro. Eu não gostava, mas eu fazia, nunca reclamei, eu fazia pra ele. 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] (ANDRADE, 2014).

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.

Além dessa percepção, pode-se constatar outro aspecto dentro da cultura alimentar: a questão de gênero dentro da cozinha. A fala de Iracema em preparar o peixe, mesmo sem gostar e sem reclamar é uma evidência dessa discussão, que aparecerá posteriormente nesta escrita.

Sobre as preferências em relação ao peixe, ela relata que serravam a cabeça, e faziam o pirão. E com o restante do peixe fazia-se frito e ensopado, mas o mais comum era o ensopado, ou moqueca, como ela chamou algumas vezes, acompanhado de arroz e polenta. E completou: “Como ele [Aristeu, o esposo], era de Santa Catarina, ele gostava de fazer pirão. Lá em Santa Catarina eles comem muito pirão, e eu não gostava do tal do pirão, agora eu gosto, por azar, né. Eu gosto de pirão” (ANDRADE, 2014). E eles faziam o pirão com a cabeça do peixe, para ter um maior aproveitamento do alimento. Mais uma vez, percebe-se uma modificação nos comportamentos alimentares por uma questão de convivência e aproximação com determinadas práticas alimentares ─ desta vez, da mulher para com os comportamentos alimentares do marido.

Ela conta que, após a indenização da Itaipu, eles começaram a vender os peixes. Lembra-se de que, anteriormente, o foco da pescaria dessa família era para subsistência e não para o comércio, havendo, portanto, uma modificação no cenário ou, no mínimo, na narrativa. Iracema relata que as cabeças de peixe, Aristeu as levava para pessoas menos favorecidas de recursos financeiros:

> Nós morávamos lá na cidade, e ele vinha aqui, trazer na chácara aqui. Ele vinha trazer para a família que morava na nossa terra, ele trazia um carro cheio de cabeça de peixe, e distribuía aí. Aí, ele começou a brincar, que cada vez que ele trazia uma carrada de peixe aqui, era mais um filho que o velho que morava na vila fazia. O velho fez quatorze. Só o que morava na nossa terra teve quatorze. Daí ele dizia que ele era responsável pela maioria da vila aqui, porque trazia o peixe e diz que é afrodisíaco, sei lá o que, e...[não se escutava outra coisa além de gargalhadas dos quatro presentes] (ANDRADE, 2014).

Se há alguma relação entre peixe e consequências afrodisíacas, certamente estamos falando da cabeça do peixe. Escritos antigos já sinalizavam esse tipo de propensão para com a cabeça do peixe, sendo, nessa fala, mais uma vez fomentada, recriada e disseminada a história. Sobre a carne de porco, além de ser alimento de consumo familiar, era pagamento dos "peões" da fazenda: "Ele pagava em troco de banha, eu fazia sabão, vendia sabão. Banha, sabão, arroz, feijão, tudo que a gente tinha, pagava eles em mercadoria. Porque, a maioria era paraguaios, muito pobres, que viviam lá ao redor, então a gente trocava serviço por alimento" (ANDRADE, 2014). Pode-se vislumbrar o uso do alimento como moeda, como ocorria em épocas antigas, em que se pagavam os serviços e produtos com sal, dando início à ideia de soldo e de salário.

Sobre lembranças alimentares, ela diz ainda que:

> Quando meu sogro morava em Santa Catarina, meu sogro é velho já, ele morava em Santa Catarina e vinha passear para Foz. Quando ele vinha, 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 era. E a gente colocava bastante tempero, né? (ANDRADE, 2014).

Outra questão é levantada pela entrevistada, ou seja, a carne trazida do Paraguai para Foz do Iguaçu, sendo que esse ato era um ato ilegal. Cabe questionar, porém: ─ O que torna um ato assim ilegal? Ser carne de animal abatido 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. Então, eis que surge mais uma face da fronteira, agora como divisor de práticas alimentares, que pode ser transpassada e consumida, uma fronteira comestível, uma fronteira simbólica. Conforme completa Martins (1997, p. 12):

> 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.

Se na fronteira se podem observar com maior clareza as dinâmicas sociais e os processos de uma sociedade, sendo ela um entre-lugar onde o Homem se encontra e se desencontra com ele mesmo frente ao Outro, pode-se ainda analisar como Iracema relatou com tamanha naturalidade e sem culpa o consumo, nas ocasiões especiais, do pardo paraguaio como recheio para o pastel. Essa busca do pardo paraguaio, que se transforma em um veado brasileiro após atravessar as fronteiras nacionais, poderia ser considerado um ato de contrabando? Se sim, cabe lembrar-nos da já referida Aparecida Darc de Souza, que diz que:

> Neste sentido, parece válido afirmar que a prática desse contrabando foi vivida sem culpa, pois foi realizada por esses trabalhadores como uma atividade legítima e justa. Estes relataram suas experiências como estratégias legítimas de trabalho, que foram sendo transformadas em crime pela ação repressiva do Estado (SOUZA, A. D., 2009, p.171).

A autora discorre sobre trabalhadores contrabandistas, mas será que não poderíamos incluir os moradores contrabandistas? A movimentação do pardo, da vaca leiteira, da *galleta*, da farinha, das “porcariadas” e das conservas, do lado de lá vindo para o lado de cá, é atividade normal e corriqueira nas narrativas de Iracema. Não senti, em nenhum momento da entrevista, certa confidencialidade nesses relatos, não sendo percebidos pela entrevistada como atos ilícitos ou proibitivos. É natural, é fronteiriço, é cotidiano.

Com Iracema ficou relembrado que o principal alimento era o peixe. O charque do curimba e o respeito ao dourado. Com a cabeça do peixe faziam o pirão, e com o restante fazia-se frito e ensopado, acompanhado de arroz e polenta. A escassez da carne bovina e a carne de porco, a galinha e o nambu como comida, assim como o cateto, porco do mato, paca e tatu. Tal como Popeye, Iracema lembra que fazia compras/escambo na Argentina. Eles levavam ovo e galinha e trocavam por farinha, azeite, conservas, azeitona, doces, picles, doce marrom-glacê, e "porcariadas" e a descrição da prática de como ir até lá do escambo através da balsa. Já em terras paraguaias, relata a carne bovina, a vaca leiteira, o pardo e a *galleta*, lembrando que o pardo do vizinho é mais gostoso ─ memória gustativa do pastel de carne de veado. Plantava arroz, feijão e milho e trocava no armazém do Seu Domareski. E diz que antigamente ninguém falava em mandioca em Foz do Iguaçu. Também é lembrado o cuscuz como comida dos trabalhadores da roça (limpando arroz), além de elaboração de cuca, de pão e de bolacha. A comida era polenta, arroz e feijão. O sangue, a comida italiana, e a tradição de comida e o sangue e a comida do caboclo era arroz, feijão e carne, carne de porco e banha, e a comida como identidade, o caso do arrozfeijão. E a inegável questão de gênero dentro da cozinha.

4.3 Chico Barbudo

Chico Barbudo chegou à Nova Carimã, pertencente à Foz do Iguaçu naquela época, em 1974, e, além de pescador, "pegou para 'tocar'[uma fazenda] por quatro anos, para roçar, derrubar e plantar" (FERREIRA, F. D., 2015). Os cultivos eram hortelã, milho e algodão. Somente quando acabou a hortelã veio o período do algodão. A hortelã, segundo Chico Barbudo, tinha um bom retorno financeiro, mas "Não é hortelã de horta, é aquela hortelã forte, de fazer óleo. Leva para o alambique e faz óleo" (FERREIRA, F. D., 2015). Confirmando essa fala, no livro "Mercedes: uma história de encontros" é possível encontrar registros da ocorrência, no Oeste do Paraná, do cultivo da hortelã/menta. Por necessitar de grande quantidade de mão de obra, seu cultivo foi um atrativo para a migração,

assim como ocorreu com esse entrevistado. No livro ainda é possível verificar que o objetivo era a extração do óleo. A extração era feita nos próprios locais de plantio e colheita (GREGORY, 2004, p.76 a 79). Nesse momento da entrevista, Amelina interrompe o marido e, como quem conta um segredo, dispara: “Ele lambicava, ele era lambiqueiro também. Ele lambicava hortelã. Você põe dentro, joga fogo lá e aquilo vai derretendo, vai saindo aquele óleo” (FERREIRA, F. D., 2015). Pela reação de sua expressão facial, ele não aparentou grande satisfação pelo fato de a esposa ter contado sobre isso: ─ Porque aquele homem, aquele pescador estaria escondendo essa informação? Pode-se supor, como Pollak (1989, p.8) ressalta, que nas lembranças podem existir zonas de sombra, silêncios e “não-ditos”. Segundo o autor, as fronteiras dos silêncios e dos “não-ditos”, entre o esquecimento completo e o reprimido inconsciente, não são estáveis, mas móveis e em constante mutação. Essas alterações no discurso das memórias podem ocorrer pela angústia de não conseguir uma escuta, ou de ser penalizado pelo que se diz, ou de se expor a mal-entendidos. E o óleo não era para cozinha. Chico Barbudo retomou dizendo: “Dizem que quem usa mais esse óleo é avião, mas eu não sei direito. Eu vendia para os compradores aí” (FERREIRA, F. D., 2015). E acabou com o assunto.

Quando questionados sobre a agricultura para subsistência, Chico Barbudo disse que eles plantavam milho, feijão e arroz, tal como os dois primeiros entrevistados. Sobre a mandioca, ele falou que também plantava, porém aparentando certo desprezo pela raiz, perceptível pela expressão facial e pela entonação de voz. Salientou que esses alimentos se destinavam apenas ao consumo da família, não havendo venda ou troca por outros produtos. Amelina logo continuou:

> O pedacinho que nós tínhamos, dava para plantar uns pés de arroz. Não muito, mas dava para o gasto, para plantar. É para comer mesmo. Porque a terra era pouca, e não dava para plantar tudo. Era para comer e para não precisar comprar. Para quem mora no sítio, tem que plantar de tudo (FERREIRA, F. D., 2015).

Percebe-se, com essa fala, a concepção de que tem que plantar de tudo, para poder ter de tudo, para escolher o que comer, pois se só plantasse uma determinada cultura, só teria isso para o consumo. Diversidade alimentar é um

conceito tão antigo, tão popular, mas que infelizmente tem diminuído ao longo dos anos em favor da homogeneizada tendência da indústria de alimentos, em uniformizar os sabores, texturas, aromas e as próprias preparações.

Além disso, o pescador contou que, em Santa Terezinha de Itaipu, já havia um mercado, onde eles compravam arroz, feijão, o que precisava para despensa da casa. Nota-se que antes eles falaram que plantavam tudo, porque não podiam comprar, pois moravam no sítio. Agora, minutos depois na entrevista, eles compravam esses alimentos básicos também. Talvez dependendo do período, talvez dependendo da colheita, talvez dependendo das memórias, talvez dependendo do ruminar das memórias, a ênfase recaía num aspecto ou noutro.

Desde que se mudou para a Nova Carimã, a família já tinha acesso à eletricidade na fazenda, e refrigeração no ponto de pesca, porém ainda guardava o porco na banha para consumo familiar. Salienta-se que, por uma questão de infraestrutura, em tempos anteriores, a família teve uma adaptação para a conservação da carne de porco. Essa adaptação permaneceu independentemente do acesso à energia, convertendo-se em algo cultural, sendo espelho alimentar desse período histórico. Parte-se do princípio de que a composição do gosto/escolha alimentar não depende unicamente do fator nutricional e biológico. Santos (2005) diz que:

> Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época (SANTOS, 2005, p. 12).

Além do porco, a família também criava galinha caipira. Com uma sabedoria rural, Amelina explicou como quem explica a uma criança: “Porque plantava o milho, então tinha comida pra dar para eles” (FERREIRA, F. D., 2015), simples assim. O maior consumo de origem animal era, porém, o peixe. Sobre o que mais gostam de comer, os dois concordaram com o trivial arroz, feijão, macarrão e carne: “Carne gorda não pode comer. Isso é fácil. Vai no açougue compra um pedaço de toucinho e assa. Toucinho assado pode, é carne branca”

(FERREIRA, F. D., 2015). Isso é algo da cultura alimentar brasileira, de valorizar a simpática “gordurinha” da carne. Então perguntei sobre o peixe, e Amelina respondeu: “Peixe a gente come também. Mas peixe a gente comeu muito, eu não estou achando mais bom o peixe. Tem vezes que não dá vontade de comer peixe” (FERREIRA, F. D., 2015). Aí Chico Barbudo retoma a palavra:

> Mas depende o peixe. Não são todos os peixes que nós comemos não. Corvina, para mim a preferida é a corvina. A perna de moça para mim não vale nada. A perna de moça é muito mole, você frita e fica mole. Não é como os outros peixes. A corvina sim e o pintado também. A corvina você come, você sente o sabor dela. O pintado é bom fazer no molho, porque frito também a carne fica mole. Mas não tem como o bagre, o surubim, a carne dele é mole (FERREIRA, F. D., 2015).

Nota-se, tal como em outras narrativas de outros pescadores, a preferência e a escolha do peixe que será consumido pela família, de acordo com o gosto alimentar dos comensais. A maioria dos peixes presentes na narrativa desse pescador são peixes que não constam nas falas anteriores, peixes que surgiram após o represamento do Rio Paraná, e que não são reconhecidos como símbolos da localidade, sendo, portanto, uma memória mais recente. Constata-se que Chico Barbudo, tal como Iracema e seu neto Thiago, foram os únicos a utilizarem a nomenclatura do pintado.

Chico Barbudo lembra que plantava hortelã, milho e algodão para venda e para a agricultura de subsistência. Chico Barbudo disse que plantava milho, feijão e arroz, tal como Iracema. Popeye apenas não mencionou o arroz. Também plantava mandioca, mas com menos orgulho do que os demais ingredientes. Salientou que esses alimentos eram só para o consumo da família, não havendo venda ou troca por outros produtos. Amelina destacou a importância da diversidade alimentar na plantação para se ter de tudo, tem que plantar de tudo. Criavam porco e galinha caipira. Ressalta-se que o porco ainda continuava sendo armazenado na banha, mesmo com acesso à refrigeração, porém o maior consumo de origem animal era o peixe, de que já enjoaram de tanto comer. O peixe preferido para consumo do pescador é a corvina. O pintado, o bagre e o surubim é bom só no molho, pois a carne é muito mole. E o peixe perna de moça é desprezado. Os métodos de cocção narrados são o ensopado e o frito. Sobre o

que mais gostam de comer, os dois concordaram com o trivial “arrozfeijão”, macarrão e carne.

4.4 Coelho

Coelho, o não-pescador, chegou em Foz do Iguaçu em 1978. Ele respondeu sobre sua alimentação atual: “[...] arroz, feijão, macarrão e peixe. Que é ensopado, é frito, é até cru [riu]. E, de vez em quando, eu tiro aqueles filezinhos assim, ponho no shoyo. E não tomo muito refrigerante. Cerveja e bebida alcoólica eu desisti” (SOUZA, A., 2014). Mais uma vez, o arroz com feijão reaparece na memória alimentar de mais um entrevistado. Ressalta-se que este foi o primeiro a relatar sobre bebida alcoólica. Pode-se supor que o assunto possa ser um tabu entre os pescadores, sendo costumeiro vincular a imagem do pescador à bebida alcoólica. Coelho ressalta que a pior questão da bebida alcoólica é o relacionamento interpessoal com o alcoolizado.

É proibido plantação perto do rio, pela questão de preservação ambiental e mata nativa, porém quando questionado se havia alguma plantação, Coelho diz: “Não, não, aí tem um pé de abóbora que nasceu, umas batatas que já tinha ali, e eu aproveitei e plantei o quê? Três pés de café, que é a minha paixão ver eles crescerem. Venha aqui para você ver” (SOUZA, A., 2014). A fala do não-pescador é até engraçada de ouvir/ler, e ele falou sério, como se um pé de abóbora surgisse do nada, do mesmo modo que as batatas. Essa inocência na fala, para reforçar sua própria inocência, chama a atenção. Ao chegar atrás da casa, ele continuou:

> Esse, esse, e aquele lá, [apontando para os três pés de café plantados separadamente] só de ver eles crescerem, eu me lembro, quando nós morávamos na roça, um pé de café crescia um palmo por dia, por causa dos tocos, dos paus podres, hoje se não adubar não sai nada, você sabe. É a minha paixão, só para matar saudades. Tá aqui pertinho, aí eu jogo água da roupa, aqui eu lavo minha roupinha, jogo a água do tanque aí, e ele tá bonito. Mas nem devia, porque não é pra plantar. Eu plantei só por isso aí mesmo. E eu joguei semente de abóbora aí e pegou [com um tom de voz dizendo, não foi culpa minha, eu só joguei, e pegou, fazer o que agora, né?] (SOUZA, A., 2014).

Além dos discursos e das narrativas, a memória também perpassa e pode ser contemplada pelos objetos materiais. “A memória é assim guardada e solidificada nas pedras [...]” (POLLAK, 1989, p. 10). Quando nos deparamos com esses pontos de referência de uma época distante, usualmente integra-se em próprios sentimentos de pertencimento, de filiação, de origem. Neste ponto se pode estabelecer um diálogo com o historiador brasileiro Valdir Gregory, em seu livro intitulado “Os Eurobrasileiros e o Espaço Colonial”, em que aborda, no quarto capítulo, a questão da fronteira e o espaço colonial em crise, sendo crise a tentativa de reconstruir o velho e construir o novo. O autor faz um levantamento sobre o cotidiano e a memória colonial na fronteira, tratando a questão da mudança/transição do colono, de uma colônia antiga para a nova. E traz a concepção da escolha dos objetos, coisas, materiais. O que irá ficar, ser vendido ou deixado para trás, e o que será levado na viagem, rumo à nova terra e nova vida. Diante dessa situação, ele afirma que:

> Pode-se supor que o fato desses bens serem mantidos na posse familiar trazia segurança de que, no novo, o velho se manteria. Lidar com os mesmos objetos com que se lidava na terra natal significava segurança e garantia de que a mudança não implicava em perda. (GREGORY, 2002, p. 177).

O ponto em questão não era a perda de bens, mas a perda do sentido de família, da perda de identidade e do sentimento do local de origem. Tedesco (2013, p. 344) diz que: “Os sentimentos de memória podem ser muito profundos e intensos; desse modo, quanto mais significativos, mais difíceis de serem apagados e não lembrados”. Assim, com a frase “É a minha paixão, só para matar saudades” (SOUZA, A., 2014), os três pés de café de Coelho plantados ali, atrás da casa do não-pescador, é a simbologia do rememorar, de voltar a viver através, neste caso, de uma planta, os períodos anteriores, sem que se percam na memória. O pai de Coelho sempre havia trabalhado em lavouras de café. Possuir aqueles três pés era algo representativo, era trazer a sensação da segurança de estar em “casa”.

Da entrevista com Coelho pode-se destacar o “arrozfeijão”, macarrão e peixe. Os métodos de preparo do peixe apontados são o ensopado, o frito, e o primeiro e único pescador a mencionar o peixe cru acompanhado de shoyo.

Reforça que não toma muito refrigerante, e não consome cerveja e bebida alcoólica. Coelho, o não-semeador, planta abóbora, batata, e os pés de café, para matar saudades.

4.5 Seu Valdemar

O quinto entrevistado, Seu Valdemar, chegou também em 1978, e mora na barranca dos rios, sim, ele está exatamente na divisa do Rio Iguaçu e Rio Paraná, abaixo do Marco das Três Fronteiras e mais próximo ainda do abandonado espaço das Américas, ocupado aos fins de semana por praticantes da escalada. Este, sim, mora na foz, mais do que os outros. Tímido e meio encabulado, Seu Valdemar contou que: “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 fortes, carne e peixe, né? A gente comprava no país da gente” (TOZZI, 2015). Relevante refletir sobre os alimentos que ele exprimiu e suas representações simbólicas de origem ou consumo: arroz e feijão (comida do caboclo, segundo Iracema), mandioca (comida indígena brasileira e paraguaia), polenta (comida italiana), farinha com feijão (comida nordestina brasileira). Observa-se como as diferentes influências culturais e regionais encontram espaço à mesa e falam através dela e das próprias escolhas alimentares. Além do reforço de fronteiras nacionais, em comprar no “país da gente”. Sobre o consumo do peixe ele diz que:

> O peixe sempre comia, sim. O ensopado de peixe, frito, comia de todo jeito. [risos] Era mais consumido o frito. Tirava o filé, como a sardela, peixinho que tem muito espinho, tirava o filé, fritava e ficava bom. A sardela é só frita mesmo. Ou senão fazer na pressão com vinagre e óleo, ela derrete o espinho e fica só a carne. Ah, eu gostava mais da sardela, né? Porque era mais macia para comer. Fritinha assim ela é gostosa (TOZZI, 2015).

O pescador ainda conta sobre a alteração em relação à valorização do peixe. Ele explana o caso do peixe armado, que antigamente era jogado fora, e hoje é considerado um peixe de primeira: “Hoje em dia, não joga nada fora, até a

cabeça leva para fazer ensopado" (TOZZI, 2015). Ele ainda diz que hoje come mais carne bovina do que peixe, o oposto do que ocorria antigamente. Ele mudou os hábitos: "Agora a gente tem que vender os poucos peixes para ter uns trocados. Aí se a gente comer, não sobra para vender" (TOZZI, 2015). Eis aí a questão da necessidade do comércio e da parte financeira, impondo um novo modelo alimentar para esse primeiro elo da cadeia produtiva do pescado. Apesar de ter acesso ao pescado, por uma questão econômica, não o consome, vende-o e compra uma carne bovina, mais acessível financeiramente ─ uma surpresa essa frase, uma surpresa essa realidade.

Quando questionado sobre alguma refeição especial, ele disse que não se lembrava: "A memória da gente já não está boa. A gente esquece tudo o que é coisa. A memória da gente não lembra mais muita coisa, não" (TOZZI, 2015). Tedesco (2013) contribui com essa questão da memória e do esquecimento:

> [...] lembrança e esquecimento são indissociáveis e indissolúveis, estão ligados entre si; podem servir para múltiplas intenções e funções. Esquecimentos podem ser deliberados, como também lembranças passam a ser seletivizadas (TEDESCO, 2013, p. 343).

Pensando mais uma vez no ruminar das memórias de Tedesco (2013), no decorrer da entrevista, Seu Valdemar vai fazendo associações e se lembrando de momentos importantes marcados pela alimentação. Ele mora há trinta anos no barraco[37] no barranco do rio, e sua mãe ia até lá aos fins de semana para limpar o local, lavar as roupas, remendar as roupas, "[...] ainda naquele sistema de quem era da roça" (TOZZI, 2015). E acrescenta:

> [...] virxi nossa [abriu um tímido sorriso], ela vinha, fazia macarrão, fazia bolinho, fazia de tudo a velha. Ela era caprichosa, todo domingo ela tinha que fazer o macarrão. Ela fazia a massa mesmo, esses italianos velhos, com aquele costume deles lá. Ela era italiana. Todo domingo ela tinha que fazer macarrão e cueca virada. Eu acho que aquilo lá era bom. Era bom (TOZZI, 2015).

Sobre o costume da massa aos domingos, Cascudo (2004, p.621) diz que: "Já no princípio do século XX, o macarrão estava no almoço domingueiro de

[37] Denominação utilizada pelo pescador, não sendo em nenhum momento uma palavra pejorativa.

certos fazendeiros do sertão quanto atualmente é visto na marmita operária, nas cidades e vilas industriais". Pode-se estabelecer uma discussão sobre identidade e pertencimento, e sobre o reforçar das raízes, das origens. DaMatta (1986, p.57) diz que: "A comida vale tanto para indicar uma operação universal – o ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver". Para o autor e outros teóricos e estudiosos sobre alimentação, a comida define as pessoas: "Dize-me o que comes e dir-te-ei quem és!" ─ frase do gastrônomo francês Jean Anthelme Brillat-Savarin (DAMATTA, 1986, p. 58). Tem-se uma leitura sobre o código da comida como fator identitário, a pasta italiana como fator de pertencimento àquela etnia, àquele povo, àquele território, o outro em relação a este em que a gente se encontra.

Ele conta que o pai também morou com ele um tempo, mas que não pescava e só ficava no barraco. Seu Valdemar lembra que: "Ele gostava de fazer boia. Ele gostava de fazer comida. Ele fazia de tudo, o que a mulher fazia na cozinha, ele fazia também. Ele era cozinheiro, de casamento, de festa assim, era churrasqueiro" (TOZZI, 2015).

Apesar de não ser o foco deste trabalho a discussão da relação de gêneros entre as diversas funções sociais existentes, dialogar com o tema se torna pertinente, haja vista que ele perpassa várias narrativas desses pescadores. Pode-se observar que o que a mulher fazia na cozinha, o pai de Seu Valdemar fazia também. Nessa afirmação carregada de simbologias tem-se uma questão marcante: a cozinha é um espaço feminino, reforçando a imagem do papel social da mulher como a responsável pela elaboração das refeições em uma casa, tal como se pode notar na fala já relatada de Iracema, quando ela mesma reforça o papel de submissão da mulher, preparando o peixe, mesmo sem gostar, e enfatizando que o faz sem reclamar. A função social compulsória da mulher é o cuidar da casa, dos filhos, do marido e da cozinha. Apesar da obrigação social, algumas gostam da atividade, sentem-se bem nessa prática cotidiana, outras não. Homens também podem cozinhar e gostar da prática doméstica, outros não. Quebrando esse paradigma, Giard (2008, p.211) começa a questionar o "privilégio" da mulher em ser encarregada da preparação diária do alimento da família. Até esse momento trabalha-se a cozinha doméstica, mas na cozinha

profissional essa discussão também continua, porém de um modo inverso. A cozinha profissional é um campo masculino e machista, onde o papel da mulher se resume à nutrição, confeitaria ou *garde manger*/cozinha fria. Pode-se supor que essa foi a razão para Seu Valdemar finalizar sua fala explicitando que o pai era cozinheiro de casamento, de festa, de churrasco, isso se tornando uma função mais masculina. Pode-se fazer um diálogo com DaMatta (1986, p.61), que discute superficialmente a questão:

> Mas pode-se afirmar, sem correr o risco do exagero, que mesmo hoje, nesta era de transformação e mudanças rápidas, o homem é o englobador do mundo da rua, do mercado, do trabalho, da política e das leis, ao passo que a mulher engloba o mundo da casa, da família, das regras e costumes relativos à mesa e à hospitalidade. E isso se faz no simbolismo da cozinha, espaço da casa teoricamente vedado aos homens e onde eles não devem entrar porque, como diz a música popular, “é lugar só de mulher”.

A música a que DaMatta se referiu denomina-se “Baião-de-Dois”, do grupo musical Quatro Ases e um Coringa, que fala da preparação do baião-de-dois, prato popular cearense...mas a cozinha e a questão de gênero é assunto para outras refeições.

Continuando a entrevista de Seu Valdemar, quando questionado se comia reviro, ele falou que sim:

> Eu só sabia comer [o reviro]. Saber como é que fazia, eu já não sei. Eu não mexia com panela, sempre era o outro rapaz, minha mãe, meu pai. Só que esse rapaz, que está aqui agora, não capricha muito não. Não sei se não tem vontade, ou não gosta de fazer comida. Eu não cozinho, não. O ajudante é sempre quem cozinha. Eu não (TOZZI, 2015).

Ele revela ainda que não cozinha, e sempre tem alguém que mora com ele, um ajudante, e esse ajudante da pescaria é quem prepara a refeição. Essa negação pela cozinha foi algo que ele deixou bem claro. Ele afirmou ainda que a comida de antigamente e agora não teve alteração, exceto os fins de semana, que agora não tinha mais a comida da mãe. Para 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 [tem pessoas] que só come coisa boa, e tem os mais fracos, que come coisa inferior, arroz,

feijão, macarrão, polenta, essas coisas" (TOZZI, 2015). De acordo com esta narrativa, para esse 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, esse pescador carrega, em suas memórias e em sua narrativa, o conceito sobre o que seria a boa comida (que seria quem tem a tradição de cozinha) e sobre a comida inferior (desvalorizando a sua própria alimentação atual). Sobre bebidas, perguntei sobre o hábito de tomar café, chimarrão e tererê. Ele diz que: "Só café. O costume nosso não era esse [se referindo as outras duas bebidas]" (TOZZI, 2015). O costume não era o dele, pois ele e a família vieram de Pompeia, interior de São Paulo, onde a cultura das duas bebidas não é observada, ao contrário do café. O local de origem reflete preferências e comportamentos alimentares. Falando sobre bebida, ele acrescentou que:

> A maioria dos pescadores gosta de tomar cachaça. Isso é um hábito. E para o pescador não é bom, é muito perigoso, o camarada vai para o rio, ficar no meio dessa água forte, meio bêbado, é perigoso. A maioria dos pescadores, quase todos eles tomam. Eu me cuido muito quando vou para o rio. Se para dirigir eu não bebo, para pescar, menos ainda. A gente sabe que é perigoso, a gente tem que se cuidar, né? Dirigir um carro é perigoso, e o rio também (TOZZI, 2015).

Seu Valdemar e Coelho foram os únicos que mencionaram a bebida alcoólica, presente na vida do pescador, e sobre suas implicações. Seu Valdemar enfatizou sobre a segurança de estar pescando no barco. E Coelho sobre a dificuldade do relacionamento interpessoal com pessoas bêbadas. E teve até uma situação peculiar com Seu João, que, quando questionado sobre as bebidas, referindo-se ao café, chimarrão e tererê, ele solicitou para que a gravação fosse interrompida, pois teve a interpretação que se tratava de bebida alcoólica, e acabou o assunto. Mesmo depois de ter explicado a situação, ele não se interessou em falar mais sobre bebidas, alcoólicas ou não.

Essa situação deve ser entendida, como fala Pollak(1989, p.13):

> Assim, as dificuldades e bloqueios que eventualmente surgiram ao longo de uma entrevista só raramente resultavam de brancos da memória ou de esquecimentos, mas de uma reflexão sobre a própria utilidade de falar e transmitir seu passado. Na ausência de toda possibilidade de se fazer compreender, o silêncio sobre si próprio - diferente do esquecimento – pode mesmo ser uma condição necessária [...].

Esse não falar não é pelo esquecimento, ou lapsos de memória, mas a consciente noção de não querer falar sobre o assunto ─ mas não foi desta maneira que começou e ocorreu a próxima entrevista.

Nas narrativas de Seu Valdemar, podem-se destacar os alimentos que ele exprimiu: “arrozfeijão” (comida do caboclo, segundo Iracema), mandioca (comida indígena brasileira e paraguaia), polenta (comida italiana), com peixe, carne ou frango, e farinha com feijão (comida nordestina brasileira). Os métodos de preparo do peixe eram peixe ensopado e peixe frito, porém o mais consumido era o frito. Sobre o peixe, tem preferência pela sardela. A alteração em relação à valorização do peixe: o peixe armado, de desprezado a peixe de primeira. Sobre sua alimentação, diz que hoje come mais carne bovina do que peixe, o oposto do que ocorria antigamente. Seu Valdemar conta que a mãe era quem cozinhava. E todo domingo ela tinha que fazer macarrão, pois era italiana. Macarrão, cueca virada e bolo. O pai também fazia comida, mas era cozinheiro de festa. Uma questão de gênero. Lembrou também do consumo do reviro, comida sustanciosa. A comida de pescador para esse pescador pode ser definida como uma comida lavada, fraca, sem muita carne, sem coisa boa. Eles são os mais fracos que só comem comida inferior: arroz, feijão, macarrão, polenta. Ressalta ainda o consumo do café, como bebida diária.

4.6 Seu João

Seu João chegou em Foz do Iguaçu em 1987. Somente após três anos, em 1990, dedicou-se exclusivamente à atividade pesqueira. Ele foi aberto às demais perguntas. Quando questionado sobre a alimentação, o pescador diz que:

> 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 carninha e eu vim pescar.* Porque a coisa era feia para o pescador naquela época. Era brabo. Era muito difícil a vida de pescador naquela época (SACOMAN, 2014).

Talvez o motivo da resistência em alguns pescadores de falar sobre a 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.

Pode-se 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 narrou Popeye, a carne bovina aparece como símbolo da comida-eventual. Quando comer 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? Esses símbolos podem até não existir, de forma explícita, no cotidiano, mas estão interiorizados nas memórias. Para esse pescador, o símbolo da comida do dia de semana era o peixe, enquanto a carne simbolizava os fins de semana.

Sobre como era o preparo do peixe, ele relata que é do mesmo jeito que se prepara hoje:

> Você pega uns bagre bonito, aí você fica olhando e pensando, eu vou comer ele frito, assado ou só no caldo. Vou fazer um caldo ensopado que a turma gosta. Aí, ele fala [o pescador], *esse eu vou fazer um ensopadão com uma* ***polenta***. [entonação na voz] E agora é a mesma coisa. Aí, estão vocês, e falam *nós viemos pra posá*[38]*, trouxemos barraco, e tal*. E aí, minhas redes estão na água, vou lá tiro um peixe. *Ah Seu João, vamos fazer um ensopadão com esse aí, com polenta e uma salada. Vamos, né? Fazemos, vamos embora*. *Vamos fazer assado um peixão, uma piapara.* Mas hoje não existe mais a piapara. Então é a mesma coisa. Vamos fazer frito, assado na brasa, em cima da chapa, no fogão à lenha, passa uma folha de banana nele, é uma delícia. Vai embora! É a mesma coisa, não mudou nada, só mudou, que acabou os peixes. Só isso que mudou, não tem mais peixe (SACOMAN, 2014).

[38] Na realidade, pousar, de hospedar, de passar a noite.

Percebe-se, nesse momento, que ele sai de uma narrativa imparcial, para uma narrativa participativa. Torna-se parte da história, como se ele estivesse no acampamento e chegasse alguém para pousar e começa a estabelecer diálogos entre as partes. Foi significativo. Outro aspecto a se salientar foi quando Seu João falou do ensopadão com polenta. Tinha uma entonação de prazer gustativo indescritível em sua voz e nas suas expressões faciais e gestuais. Parecia que, por alguns instantes, ele estava vendo o prato, salivando e voltando ao ponto de pesca. Como escreve Corção (2006, p.1): "[...] a sensação gustativa é capaz de ativar uma sensação que transcende o tempo no qual o indivíduo está inserido". E, no meio das lembranças, ele relembra e reforça que hoje não tem mais piapara. É a memória ruminante, ela vai e volta, ela retoma, ela desaparece, ela aparece, ela some e, quando menos se espera, volta novamente.

Quando questionado sobre mais algum acompanhamento além da polenta, ele disse que tinha o arroz branco: "Tinha época que não tinha o arroz, era só a polenta mesmo, pois o fubá era mais barato que o arroz, né?" (SACOMAN, 2014). Estabelece-se uma nítida relação econômica como definição dos comportamentos alimentares, conforme já visto em outras entrevistas, e não somente por uma possível conexão entre memória gustativa infantil e o aspecto sociocultural e emocional. Quando questionado se era descendente de italiano, pela ligação de comer polenta com ensopado de peixe, ele responde orgulhoso: "Sim, a vila Sacoman[39] lá de São Paulo, é tudo dos meus ancestrais, é Vila Sacoman" (SACOMAN, 2014). 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 eles a Iracema, o Seu Valdemar e o Seu João. O outro pescador que enfatizou a polenta e até o seu processo de manufatura foi Popeye, embora sendo ele descendente de alemão com caboclo. Assim, a polenta assume um papel dúbio, ora como fator identitário, ora como influência econômica. Pode-se fazer um paralelo com Tedesco (2013, p. 349), que diz:

[39] Referindo-se ao bairro paulistano. Porém a ortografia é Sacomã.

> 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.

Pode-se vislumbrar a polenta como simbolismo dessa negociação entre o que se evidencia e o que se mascara ─ é a negociação da memória, é o ruminar das memórias. Falando em recordações, quando questionado sobre uma refeição especial, Seu João relembra um aniversário, quando alguns amigos do antigo ponto de pesca no Rio Iguaçu o encontraram em seu acampamento no ponto de pesca do Lago:

> [...] me pegaram de surpresa, no meu aniversário, levaram um costelão inteiro de boi. [...] Aí, sai à noite, atrás de lenha. Sem farolete, sem nada. Atrás de lenha, para poder fazer uma fogueira, ali, clarear e assar a carne, amanhecemos, aquele costelão, aquela época lá, eu tomava uns gole, e aí amanhecemos tomando cachaça, cachaça pura mesmo e comendo carne. Essa época marcou, essa época aí foi muito boa (SACOMAN, 2014).

Observa-se mais uma vez que à refeição especial aparece uma carne bovina. Além disso, pode-se supor o porquê do seu pedido anterior para encerrar a gravação quando questionado sobre as bebidas, pois nesse dado momento da entrevista ele assume que antigamente tomava cachaça.

Sobre prato preferido, Seu João descreve, poeticamente, a dedicação e o amor na hora de cozinhar:

> Eu gosto daquele prato bem feito, uma comida bem feita. Para mim são todas boas. E o bem feito é aquilo que eu sei fazer, que se chama amor, carinho, certo? Fazer aquela comida dedicada mesmo. Porque tem gente que chega assim, põe uma comida na panela, pica um alho, uma cebola ali, jogou, jogou o arroz lá dentro, e já cozinhou. Não, tem que estar ali, tem que se dedicar (SACOMAN, 2014).

Esse pescador traz uma ligação poética com o ato de cozinhar, sendo que esse ato envolve mais do que técnica, mais do que saber fazer, mas tem uma

relação de tempo, de se dedicar ao ato em si. Seu João ainda descreve a técnica do peixe assado na folha de bananeira, que deve ser servido com arroz e salada. Primeiro deve-se escolher o peixe ─ hoje em dia, o peixe mais utilizado é o curimba.

> Se for aberta, então pego a folha de bananeira, coloco ali, em cima da chapa, chapa de fogãozão a lenha. Coloco a curimba em cima, aí eu coloco folha de bananeira em cima da curimba, para prender a caloria. E se ela for fechada, aí eu enrolo a folha de bananeira nela, eu enrolo tipo um papel alumínio, para enrolar uma carne, um peixe, aí assa na chapa (SACOMAN, 2014).

Seu João diz que o peixe deveria ser feito somente com sal e alguns temperos, mas não recheado, pois "[...] a pessoa come o recheio e fala que é o peixe que está bom. Mas ele está comendo é o recheio" (SACOMAN, 2014).

O pescador relembra que eles sempre tinham e compravam mel, e comiam com mamão ─ essa era a sobremesa de que ele se recorda: "Então depois que eu fiquei doente, mas sempre trabalhei, sempre trabalhei, aí eu passei para Zero-Cal, o adoçante" (SACOMAN, 2014). Além do fato de ele reforçar a continuação do ofício, mesmo depois de ter ficado doente, é interessante identificar a mudança de comportamentos alimentares, sendo que o adoçante entra no cenário como substituto de um produto natural para adoçar as preparações. Pode-se ressaltar a marca quanto substituto ao próprio produto, no caso Seu João fazendo menção à marca de adoçante Zero-Cal.

Sobre quem cozinhava, ele diz que: "[...] se estou sozinho, sou eu quem cozinho, mas se eu tiver uma esposa, é a esposa que vai cozinhar, né? O cara sozinho tem que se virar. Tem que dar os pulos dele. E eu não cozinho mal, não, viu? Dá pra quebrar o galho. Tem caboclo que vai lá e só quer comer a comida do Seu João" (SACOMAN, 2014). Ele ainda conta que às vezes desce para o rancho, ou ponto de pesca, com a senhora com quem ele vive junto, e continua: "Eu na água e ela no fogão" (SACOMAN, 2014). Nessas frases fica expresso, mais uma vez, o papel social da mulher, tal como para Seu Valdemar, para quem lugar de mulher é na cozinha. E se não há mulher, ele mesmo tem que cozinhar.

Dos relatos sobre aspectos alimentares de Seu João, pode-se evidenciar o do peixe como alimento principal, mas, ao mesmo tempo, o desejo pela carne

bovina. O dia de domingo é descrito como quebra na dieta alimentar, enquanto o dia do aniversário é o costelão de chão. Sobre peixes para consumo, ele cita bagre, piapara e curimba. Os métodos de cocção são peixe frito, peixe assado e peixe ensopado. O bagre ensopado é servido com polenta, a piapara é preparada assada, indicando que o peixe mais consumido atualmente é a curimba, também assada na chapa com folha de bananeira. O assado não é no forno, mas na brasa, em cima da chapa do fogão à lenha, envolto em folha de bananeira, o que é um método tradicional. Sobre o tempero, Seu João diz que peixe deve ser temperado com sal e pouco tempero, e não recheado. Sobre acompanhamentos, ele aponta para a polenta e o arroz, sendo esses acompanhamentos influenciados pela questão econômica. E, mais uma vez, a questão de gênero aparece com o enfático: “Eu na água e ela no fogão” (SACOMAN, 2014). Sobre o prato preferido, é aquele feito com carinho, uma “comida dedicada”, uma ligação poética entre o saber fazer e o querer fazer.

4.7 Cecílio e Maria das Graças

O casal de pescadores, Cecílio e Maria das Graças, chegou à localidade de Foz do Iguaçu em 1989. Quando questionados sobre a alimentação, apesar de a pergunta ter sido direcionada aos dois, como o foram as demais perguntas, essa foi a primeira vez que Maria das Graças falou primeiramente, como se tivesse a certeza de que a pergunta fosse para ela: “Para te falar a verdade, a alimentação de antes é a mesma de hoje. Porque a gente acostumou a comer sempre um feijão, um arroz, um peixe, uma salada, e é isso aí. A gente não é muito de carne. É peixe quase todo dia” (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014). Diferentemente dos demais entrevistados, o casal expressa um prazer em comer peixe, não demonstrando estarem cansados da prática. Cecílio complementa:

> A gente sempre teve fartura de peixe. Mas se ela mata uma galinha caipira e faz ali, e só está eu e ela. Às vezes nós fazemos no fim de semana, no domingo, pensando que os filhos vão vir, e eles dão o calote e não vêm aqui. Aquela galinha fica bolando ali e por fim vai fora, porque nós não damos conta. Nós não somos

> tão chegados. Agora quando faz um peixe, que assa o peixe, que frita o peixe, ou que faz no molho. Frita um bacião de peixe assim, junta filharada, netos, amigos que vem aí, e vai tudo embora. Então nossa alimentação praticamente não mudou (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014).

Outro aspecto da alimentação, que se pode notar bem nas palavras de Cecílio, é a comensalidade. As pessoas normalmente não comem sozinhas e, se o fazem, essa escolha está repleta de significado. Afinal, o ato de comer está intrinsecamente relacionado com as pessoas que irão partilhar do momento social. Não por acaso, como relembra DaMatta (1986, p.63, grifo do autor), que a palavra companheiro "[...] deriva do latim *com pão*: quer dizer aqueles que juntos comem o pão". O dividir e compartilhar o momento da refeição se tornou um ritual carregado de simbologia, desde o estabelecimento das refeições, e dos seus horários, e da escolha do alimento em cada uma delas, qual o tempo de duração, definição da ordem dos alimentos (*couvert*, entrada, pescado, prato principal, sobremesa e o café), a etiqueta e modos à mesa, apresentação estética do prato, com quem irá ser dividido esse momento e onde será. Quem discute sobre essa questão é o historiador brasileiro Henrique Carneiro, que relata que: "Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem" (CARNEIRO, 2005, p. 71).

> Eu nunca construí muita coisa assim financeiramente. Mas nós, em casa, sempre procuramos nos alimentar bem. Se pegava peixe não era exclusivo para venda. Eu não pegava peixe exclusivamente para vender, eu pegava peixe para me manter. Nós tínhamos o nosso comércio ali, os parentes chegavam em casa, e levavam peixe (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014).

Quando questionados sobre o peixe que consumiam, eles disseram que: "A família é meio ariranha[40], falou que é peixe, não perdoa nada [risos]. Quer dizer assim, traíra tem muito espinho, curimba cheira barro, o peixe de couro tem uma gosma. Não, para nós não tem nada disso" (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN,

[40] Espécie de lontra do Pantanal, que se alimenta de peixes.

M. G. R. C., 2014). O casal expõe três falas do senso comum reproduzidas sobre os peixes, porém para eles nenhuma delas se aplica ou é verdadeira. A pescadora ainda conta que o modo de preparo é diversificado, sendo os três mais utilizados: assado, frito ou ao molho.

Pode-se estabelecer um diálogo com DaMatta (1986, p.54), que diz que: "[...] o cozido é algo social por definição". Com essa frase, o autor estabelece uma série de paralelos entre o cru e o cozido, conceito fomentado pelo antropólogo francês Claude Lévi-Strauss, sendo que o cru seria o simbolismo do selvagem, da brutalidade e o cozido da civilidade, pois todo processo de cocção exige o mínimo de conhecimento e de técnica. Fazendo um diálogo com os pescadores em questão, pode-se estabelecer uma relação entre o cru e o cozido, sendo que o cru seria o peixe para a venda, sem passar por nenhum processo além da pesca e da limpeza. Já o cozido seria o destinado e preparado para o consumo de subsistência da família, sendo um alimento culturalizado, que passa pelo processo de cocção pré-selecionado pela família ou pelas mãos de quem iria preparar a comida.

Sobre memórias gustativas, Maria das Graças conta que:

> Uma coisa que marcou, e que as crianças comentam tanto, é que, quando eles eram pequenos, que nós tínhamos o acampamento na beira do Rio Paraná, eles não esquecem daqueles lambarizinhos pequenininhos, que nós pegávamos no litro, e cozinhava uma panela de arroz. E comia só aquele arroz com aquele lambari frito. Até hoje eles dizem: Oh! Coisa gostosa (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014).

Nessa fala da pescadora, sobre a memória gustativa dos filhos, pode-se estabelecer uma conexão com a fala de Corção (2006, p.8):

> A memória gustativa é uma das formas de memória que representam, no nível individual, o valor da permanência de vestígios passados. O indivíduo atribui importância àquele elemento pelo o que aquilo representa para ele próprio, não há necessidade de construir um discurso para legitimar sua significância social.

Além da memória gustativa, nessa fala fica o registro da técnica da captura no litro e do prato preparado nas margens, o arroz com lambari frito. Outro prato que a pescadora lembra, mas também remetendo à memória dos filhos, e não

dela própria: “E aquele pequeno [filho caçula] que você pegou aquela foto dele pequenininho, ele não esquece de um arroz que esse daí fazia [apontando para o Cecílio], que era o que mais ficava acampado na barranca lá com ele, era arroz com macaúba” (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014).

Nesse momento o olhar de Cecílio se perdeu, encontrando conforto no chão, onde parecia refletir a imagem dos dois compartilhando esse momento. Foi a única vez, durante as duas entrevistas realizadas na sala da casa do pescador, que Cecílio desviou o olhar, eis que não tinha o domínio emocional da situação. Estava perdido em seus pensamentos e tinha sido levado, por alguns instantes, para outro local, um não-lugar. Fez questão de explicar:

> Macaúba é um coqueiro assim, que tem bastante espinho. O nome é coco macaúba mesmo. Ele é um coqueiro tudo cheio de espinho, o tronco dele, as folhas tudo tem espinho. Então ele dá o cacho igual ao coqueiro, só que invés de ser coqueiro miudinho, ele é bem grandão. E ele tem um coquinho por dentro, e por fora ele tem uma massa bem firme assim. Só que ela tem um sabor diferente[41] (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014).

Após explicar sobre o ingrediente, Cecílio conta que, quando morou no Mato Grosso, tomou conhecimento que os índios faziam macaúba com peixe, inserindo assim o fruto na alimentação da família. Utilizando apenas a parte interna, carnuda, a polpa do fruto, ele conta que fritava na gordura, refogava o arroz, cozinhando o arroz naquele refogado. Depois sua esposa complementa: “[...] pegava um monte daquele lambarizinho pequenininho, fritava bem fritinho. E fazia só aquele arroz. Arroz com macaúba. Ele não esquece até hoje. Meu Deus!” (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014). Mesmo depois desse deleite de memórias gastronômicas, Cecílio reforça que a macaúba é como jiló e quiabo “[...] tem que ser quem gosta” (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014). Observa-se como a transmissão de conhecimentos rotineiros ocorre naturalmente no cotidiano. Sabedoria de indígenas que utilizavam o fruto, a transmissão de conhecimento, possivelmente de terceiros, a posse do

[41] Os frutos são consumidos *in natura* nas zonas rurais do interior do país, podendo ser utilizados para uso culinário. Ver: KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

conhecimento e a transformação dentro da realidade vivida pelo pescador, que replica, tempos mais tarde, a receita, como sendo ele detentor daquele conhecimento. Há uma relação dúbia entre tradição e inovação, tal como comenta Giard:

> [...] é **por causa de seu papel central** [alimentação] **na vida cotidiana da maioria das pessoas**, independente de sua situação social e de sua relação com a "cultura erudita" ou com a indústria cultural de massa. Além disso os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias. (GIARD, 2008, p. 212, grifo da autora).

Depois disso, Cecílio mostrou algumas fotos. Em uma das fotos aparece somente o casal, e Cecílio está com a cuia de chimarrão. Ele disse que sua mãe é gaúcha, descendente de alemão, e o pai é catarinense e descendente de húngaro. Salientou que o hábito do chimarrão não veio da família.

> Quando nós mudamos para Santa Helena, na comunidade de Vila Celeste, tinha quatro pés de ervas muito bonito. Gente do céu, *os caras fazem um chimarrão usando essas ervas aqui e esse troço*. Aí cortei aqueles galhos, pedi umas informações para uma gauchada lá. Faz assim, assim, assado. Fui fazendo, fui quebrando a cara. De repente, eu peguei o jeito, começamos a fazer uma erva colossal, uma erva cinco estrelas. Nós mesmos fazíamos. Eu carejava, socava ela no pilão, então a gente aprendeu a tomar chimarrão ali em Santa Helena, fazendo (PANSTEIN FILHO, C.; PANSTEIN, M. G. R. C., 2014).

Com a expressão "Eu peguei o jeito", Cecílio não se refere apenas à prática, mas o transpassar cultural e saberes tradicionais. Pode-se levantar a hipótese de que, adquirindo aquele hábito, eles estariam mais próximos, e de certa forma pertencendo àquela comunidade "gauchada".

Da entrevista com o casal podem-se levantar uns aspectos interessantes sobre o comportamento alimentar: ressaltaram o consumo do "arrozfeijão", peixe, e, mais uma vez, aparece a palavra "salada". Esta entrevista foi a primeira que valorizou o consumo e reforçou o prazer em comer peixe e não deu ênfase ao desejo de comer carne bovina. Foi dito que tem criação de galinha caipira, mas a preferência é pelo peixe. Sobre os métodos de cocção, foram apontados os

tradicionais: assado, frito ou ensopado. Reforçam ainda que a alimentação não mudou de tempos anteriores para o presente ─ a questão da comensalidade. Os peixes indicados foram: traíra, curimba e lambari. Dentre as memórias gustativas, apareceu o arroz com lambari frito, e o arroz com macaúba, no caso informando o método de preparo do prato. Cecílio toma chimarrão, porém o hábito não veio de família, mas da convivência com gaúchos em Santa Helena, o chimarrão como processo de identidade e de pertencimento do grupo.

4.8 Gabriela

A última entrevistada a chegar a Foz do Iguaçu, isso em 1991, foi Gabriela. Ela lembra que sua irmã, que trabalhava em uma fazenda, plantava mandioca, e que: “Nós pegávamos lambari, porque tinha acabado o nosso dinheiro, que nós trouxemos. Nós pegávamos lambari de litro pra comer com mandioca. E ela [irmã] dava óleo e mandioca para nós. Porque não achávamos serviço” (CICHORSTI, 2014). Nota-se o registro do prato preparado nas margens, a mandioca com lambari frito, sendo um prato representativo de um determinado momento de escassez econômica e, consequentemente, alimentar da família. Ressalta-se que o casal de pescadores Cecílio e Maria das Graças também relatou a preparação de um prato similar, sendo arroz com lambari frito, podendo ser um prato considerado como típico desse período. Reforça-se, mais uma vez, o registro da técnica da captura do lambari no litro.

Gabriela lembra que, depois desse período de escassez, chegou o tempo do pacu, quando todos faziam ceva com milho para pegar peixe, e que começou a ter abundância de pacu: “Daí nós começamos a fazer dinheiro, e compramos porco para engordar e já compramos galinha” (CICHORSTI, 2014). Nota-se o investimento que era feito com o dinheiro que começaram a ganhar, sendo para a compra de porco, que fornecia carne e banha, e da galinha, que fornecia carne e ovos.

Seu esposo começou a comprar o peixe excedente dos outros pescadores, e a vender para as peixarias. Ele virou um intermediário na cadeia do pescado, e

começaram a ganhar dinheiro: “Aí acabou o tempo que nós tínhamos só o lambari com mandioca” (CICHORSTI, 2014). Gabriela reforça o recorte feito no tempo atrás de um determinado alimento, sendo influenciado diretamente pela questão financeira familiar.

A pescadora aborda a questão da generosidade das pessoas:

> [...] as pessoas aqui em Foz são muito boas, né!? Então quando nós morávamos lá embaixo [barranca do rio], então todo mundo queria pescar. Chegava final de semana tinha carro que descia para pescar. E todo mundo levava. Gente, eles levavam cesta básica, de tudo, de carne para cima. Daí o Márcio tinha quinze anos, e o Márcio não enxerga, aí todo mundo levava as coisas **pra ele** [entonação na voz]. Daí a gente não vencia comer o que ganhava. A bondade do povo aqui de Foz é muito grande, gente. Daí como tinha uma família que morava na chácara do João Carvalho, e que também não tinha nada, e ela tava grávida, aí eu repartia com ela tudo o que eu ganhava, a gente repartia com ela (CICHORSTI, 2014).

Dependendo da eventualidade, ocorre a aparição de certas lembranças e então a ênfase é dada a um ou a outro fato. De acordo com o presente, vai se formando ou reinterpretando o passado (POLLAK, 1989, p.8). Em alguns momentos, a fala sobre a chegada à cidade, e que tudo era difícil, pois não tinha emprego, e o porteiro da Vila B, condomínio fechado representativo na localidade, só deixava entrar quem estava bem apresentado, é submergida e aparece, e surge uma outra Foz do Iguaçu, com pessoas generosas, caridosas, que têm o olhar para o próximo, uma cidade da mão amiga. Analisando a frase, ainda se pode salientar que os pescadores amadores levavam cesta básica e de “carne para cima”, sendo a carne um ingrediente de diferenciação social e símbolo da boa mesa.

Sobre a frequência de peixe na alimentação atual, ela diz que: “[...] uns dois dias por semana. É carne bovina, verdura, não carne de frango. Frango, não. Frango de granja, não. Só caipira. A gente tem galinha caipira. Ovo caipira. A gente usa só banha, a gente não usa óleo pra comida” (CICHORSTI, 2014). Outro aspecto interessante é esse da banha como ingrediente da gordura nas cozinhas das famílias, utilizada para o preparo do pão, do feijão e de outros. Ela lembra ainda que:

> O fogão caipira. Nós levantávamos cedo, fazíamos café, chimarrão, tudo. Aí para o café da manhã, eu tempero, sem tirar a escama, eu tempero uma piapara, e enrolo na folha de bananeira e ponho no borralho, na brasa assim, no fogo do fogão a lenha. Tira as cinzas, enterra ali, e deixa meia hora, quarenta minutos. Aquele é o nosso café da manhã, com pão e café. Então, sempre tem o peixe (CICHORSTI, 2014).

Essa técnica do peixe na folha de bananeira no borralho, já apontada por Seu João, é uma técnica utilizada pelos indígenas. Conforme relata Cascudo (2004, p.578):

> As mesmas moquecas, mas sem caldo ou molho, secas, envoltas em folhas de coqueiro ou de bananeira, e assadas em fogo lento ou no borralho, têm o nome particular de *moqueca enfolhada*. "Estar de moqueca": encolhido, acomodado, agasalho, *amoquecado*. [...] Moqueca é um vocabulário de origem tupi, apesar de alguns escritores dizerem que é africano. Ao assado envolvido em folhas como os índios faziam com o peixe chamavam *pokeka*, de que se fez moqueca [...].

Esse foi um dado distinto, pois nenhum dos outros pescadores relatou sobre o hábito de comer peixe com pão e café no café da manhã. Gabriela continua falando sobre as preparações de peixe. Por exemplo, que, em alguns momentos, faz peixe na grelha, porém quando é peixe pequeno, como o armado, ela faz frito, e frita bastante, para render e compensar o serviço. Para fritar o lambari ela salga e coloca trigo e frita. E a questão da utilização do ingrediente na totalidade, evitando desperdícios, também é ressaltada pela pescadora, que garante tentar não perder nada da matéria-prima do peixe, utilizando até a cabeça do armado, jaú e o cascudo, para preparar um ensopado.

Sobre a conservação do peixe, ela fala que, em 1982, quando moravam em Altônia, eles faziam charque e peixe defumado, pois iam pescar nas ilhas.

> Daí lá leva sal, leva caixa, leva tudo. Aí lá vai pegando, limpando e salgando dentro das caixas. Defumado, defumado também. Tinha lenha, né? [Depois que vieram para Foz] Nunca mais fizemos. Um dia eu quero fazer. Porque o peixe de couro[42] não dá charque, ele derrete, ele cai, ele derrete tudo (CICHORSTI, 2014).

[42] O peixe de couro possui uma carne mais gordurosa, e acaba se soltando, diferente do peixe de escama, que possui uma carne mais magra e consegue manter a estrutura.

Gabriela complementa: “A viabilidade do comércio é o charque de peixe. Você leva uma caixa com charque de peixe lá, vende tudo” (CICHORSTI, 2014). Sobre essa questão, Márcio diz que:

> [...] o povo tem a tradição de comer esse negócio. É comércio lá da região. E aqui não tem esse negócio. Porque lá, até hoje, se você levar um peixe fresco, para vender pra eles, eles não aceitam. Tem que ser no charque. É uma tradição, sabe? E era não, é gostoso o charque do peixe. Tem que vê, quando está bem charqueado, se come ele cru assim, bem sequinho (CICHORSTI, 2014).

Apesar de a narrativa não ser sobre Foz do Iguaçu, é enriquecedor o comparativo com Altônia, onde também corre o Rio Paraná, que demonstra como a infraestrutura local, com falta de energia elétrica, desencadeou um método de conservação, que, por sua vez, influenciou e influencia os comportamentos alimentares e dita a relação comercial do pescado entre pescadores, comerciantes e consumidores finais. Foram desenvolvidos outros métodos de conservação, conforme pode ser visto nas páginas anteriores. Permanecendo os hábitos até hoje, seria um exemplo de adaptação paliativa que se tornou permanente. Gabriela continua ainda sobre o charqueado: “E o charqueado chega a ficar um ano na caixa. Porque eles usam folha de bananeira não verde. Põe uma camada, põe folha de bananeira seca, e põe outra camada e vai indo. Daí tem gente lá em cima [Altônia] que se prepara para esse período de piracema para não ficar sem peixe” (CICHORSTI, 2014). Assim garantem a disponibilidade do produto mesmo em períodos sem tê-lo fresco. As especialistas da área, Nunes e Pedro (2011), no capítulo “Salga do Pescado”, lembram que a salga é um processo que remete à civilização egípcia, percorrendo a história alimentar da humanidade:

> Com a descoberta de novos processos de conservação, nomeadamente a refrigeração e congelamento, e com o desenvolvimento de produtos mais ajustados às atuais preferências dos consumidores, o processo de salga de pescado tem perdido importância. (NUNES; PEDRO, 2011, p.157).

Quando questionados sobre pratos preferidos, Gabriela fala que o seu é feijão, arroz e carne de porco. Já Márcio diz que é feijão, arroz, salada azeda e

ovo frito. O mais interessante é a fala posterior dele: “Porque o peixe, para nós, eu vou falar bem a verdade para você, o peixe para nós não é mistura, é aperitivo, sabe? Nós fritamos um bacião de peixe, mas nós não comemos na hora da refeição, é fora. A gente assa o peixe, mas não come assim no almoço ou jantar” (CICHORSTI, 2014). É inegável a diferenciação prática e simbólica que Márcio faz sobre o peixe-aperitivo e o peixe-mistura. Aliás, essa concepção de “mistura” é algo brasileiro, sendo o acompanhamento do arroz e feijão. Totalmente diferente do que segue a nomenclatura técnica clássica sobre o principal do prato, normalmente a carne, e o complemento, sendo a guarnição dessa carne. Assim, portanto, no Brasil há essa inversão de valores, em consequência da valorização do “arrozfeijão”, da comida do brasileiro.

Gabriela ainda comenta sobre um dos lanches que normalmente antecede o jantar, sendo ele constituído de peixe pequeno frito, pão com mandioca e acompanhado de suco. Ela fala que, no caso do ensopado de peixe, para se comer com arroz, é diferente.

> Você já comeu um ensopado bem feito, com arroz, feijão e farinha de mandioca, naquele ensopado? Experimenta. Então eu faço o pirão, coloca só farinha de mandioca, mas tem que estar fervendo o caldo do peixe. Aí você põe e mexe. Só que aí tem que comer e dormir, porque dá um sono. Porque é muito forte, assim, se você estiver com fome, o caldo do peixe, ainda mais da cabeça do peixe. É uma comida muito forte, muito vitaminosa, um pirão de caldo de peixe (CICHORSTI, 2014).

Sobre o pirão, Cascudo (2004, p.103-106) diz que:

> Pirão é sinônimo da própria alimentação brasileira. Dá subsistência total. O adagiário é convincente. [...] Conduto essencial no cardápio nacional, além da farofa, é suficiente pouco mais para que constitua refeição. “Por cima do pirão basta um engano”. “Pirão é que enche barriga”. Faz bucha. Facilita e provoca a peristalse. [...] Técnica portuguesa com material brasileiro, o pirão é uma obra-prima nacional, colaboração afetuosa e positiva na permanência realizadora como a mulata.

Além da singular descrição do pirão, Cascudo agrega e agracia sobre a comida pesada, comida forte, que dá sustância. DaMatta descreve sobre alguns códigos da comida, como o gustativo, o odor, o visual e: “[...] e ainda, um código digestivo, posto que, no Brasil, também classificamos os alimentos por sua

capacidade de permitir ou não uma digestão fácil e agradável" (DAMATTA, 1986, p. 53). Esta não foi a primeira vez, dentre as falas dos pescadores, que eles a isso se remetem. Popeye e Seu Valdemar também relataram a questão da comida forte, de difícil digestão, e alta capacidade de fornecer energia.

Quando questionada sobre uma refeição que foi importante, e que ela tenha alguma memória, Gabriela conta que:

> Como a gente é pescador, vou falar sempre do meio do rio e do peixe. O que me marcou quando a gente chegou aqui, logo que começamos a pegar pacu, foi um almoço que a gente fez em casa. Foi a primeira vez que eu fiz um pacu assado no forninho do fogão. Eu fiz ele recheado. Tinha bastante visita, bastante gente pra comer. Fiz dois pacus recheados no forninho do fogão. Foi a primeira vez. Eu nunca comi tão gostoso aquele pacu recheado com arroz. Que faltou e eu tive que fazer mais um. Teve gente esperando até as três da tarde. Daí eu fiz mais um pacu grande, recheado. Então aquilo me marcou de verdade. Foi esse almoço, que a gente fez com mandioca, arroz, salada. Então esse me marcou, esse almoço. Então quer dizer que tinha bastante peixe, tinha bastante peixe. Se fosse hoje eu não teria como fazer mais, porque o peixe está escasso hoje. Você pode ficar o dia inteiro lá, pescador de barranca, e não pegar nada (CICHORSTI, 2014).

Na primeira frase, fica nítida uma preocupação em reforçar a identidade de pescador, assim ela iria contar sobre algo relacionado ao peixe, apesar de não haver tido nenhuma instrução ou indução na pergunta nesse sentido. Logo depois, pode-se notar a conotação de ter sido a primeira vez que ela cozinhava um peixe recheado no forno do fogão. O pioneirismo era por ser seu primeiro pacu recheado ou a primeira vez que o fazia no forno do fogão? Até agora, estava sendo mencionado o fogão à lenha, ou o fogão caipira, como a pescadora informou anteriormente. E nesta narrativa surge o forno do fogão, supõe-se que é o fogão a gás, ressaltando a importância do acesso à modernidade. E o certo orgulho e fomento do ego, de que o peixe estava tão bom, ao ponto de ter acabado, e ela ter que fazer mais, e, além disso, as pessoas terem que esperar até a tarde. Tal como há o orgulho do pescador em pescar um grande peixe das águas, também há o orgulho do cozinheiro em preparar uma comida que é degustada, aprovada e que seja capaz de provocar sensações gastronômicas que só a memória gustativa pode compreender.

Com Gabriela tem-se: o prato preparado às margens: a mandioca com lambari frito. O tempo do pacu e o começo da criação de porco e galinha. Utilização de banha e não do óleo para a comida, faz feijão e pão com banha. Métodos de preparo de peixes: peixe na grelha, porém quando é peixe pequeno, como o armado e o lambari, ela faz frito. Utilização do termo “fogão caipira”, para o “fogão a lenha”. Gabriela, assim como João, cita o assado na folha de bananeira no fogão a lenha, porém diferente de João, ela coloca o peixe embrulhado no borralho mesmo, e não na chapa. O peixe referido para o preparo é a piapara. Utilização da cabeça do armado, do jaú e do cascudo, para preparar ensopado, no caso trata-se de ensopado acompanhado com “arrozfeijão”, farinha de mandioca e pirão ─ comida pesada, comida forte, comida vitaminosa, comida que dá sono. Aí vem o registro do saber tradicional de que o peixe de couro não dá charque, ele derrete, ele cai, ele derrete tudo. Seguem os processos no preparo do charque e do peixe defumado em Altônia, também se falando do peixe como aperitivo e não como mistura ─ peixe-aperitivo e o peixe-mistura. E o não consumo do frango, só galinha. Frango é de granja, galinha é caipira.

Agora, na sequência deste texto, parte-se para a sobremesa! Saboreie!

5. SOBREMESA

A sobremesa tem a intenção de harmonizar o restante da refeição, direcionando o comensal a fazer um exercício de reflexão gustativa, lembrando do *couvert* e se esquecendo, recordando da entrada e se olvidando, evocando o pescado e se dispersando, rememorando o prato principal e se esvaindo, recapitulando a sobremesa e se perdendo nos pensamentos e nos sabores, até relembrar que a refeição ainda não acabou e que pode sair mais surpreendido do que já foi nas etapas anteriores. Se analisarmos, este processo busca, nos vestígios gustativos, a representação simbólica da refeição e a harmonização de sabores, aromas, texturas e saberes antes degustados, e agora ruminados. Tem-se, portanto, o serviço da sobremesa como alegoria do método indiciário.

O já aludido Ginzburg, em seu livro “Mitos, Emblemas, Sinais: morfologia e história”, dedica o capítulo “Sinais: raízes de um paradigma indiciário”, para esmiuçar os princípios do modelo indiciário. O autor inicia discorrendo sobre o “método morelliano” ─ do médico italiano Giovanni Morelli ─, que desenvolveu um procedimento para detectar, em pinturas italianas, suas atribuições e assim identificar possíveis obras falsas, quanto testificar verdadeiros tesouros artísticos. O fato é que o método era inquietador e dizia que: “[...] é preciso não se basear, como normalmente se faz, em características mais vistosas, portanto mais facilmente imitáveis” (GINZBURG, 1989, p. 144). Morelli, portanto se prendia a detalhes como orelhas, unhas e dedos. O esforço pessoal se concentra em falar sobre as partes importantes, segundo quem pinta ou quem fala, deste modo saem os traços mais marcantes e os discursos prontos e reproduzidos. E, nas entrelinhas, o que será que pode ser visto, que minúcias essa pintura ou essa narrativa podem nos dar?

Isso é similar ao jogo dos sete erros, em que as três ou quatro primeiras falhas são fáceis de encontrar, são visíveis, porém as outras três ou quatro últimas precisam de um olhar mais aguçado, mais penetrante, mais atento aos pequenos sinais. Muitos se desinteressam e param de procurar; outros acreditam que não há mais diferenças entre as duas figuras e ficam com raiva do idealizador; mas aqueles que encontram todos os sete sentem-se poderosos, com

egos elevados, e com a sensação de que não são enganados facilmente. Eis, porém, uma nova questão: ─ E se não houvesse número máximo? ─ E se o jogo se chamasse apenas Jogo dos Erros? ─ E se não houvesse limite? ─ Será que continuaríamos a procurar e encontraríamos mais? ─ O que esse “a mais” quer nos dizer? ─ O que pode ele nos dizer?

Ginzburg faz uma explanação do método indiciário e de seus entusiastas Morelli, Sherlock Holmes e Sigmund Freud. Esses personagens e até o próprio Ginzburg esmiúçam as evidências, consideradas irrelevantes, tecendo teias conexas e desconexas e ruminando sinais, indícios e orelhas, em que o método é apreciar do micro ao macro, prezar pelo particular, contemplar o detalhe. Talvez o senso comum não erre quando dissemina a concepção de que “os detalhes fazem a diferença”, pelo menos não dessa vez.

Freud indicou que: “[...] método interpretativo centrado sobre os resíduos, sobre os dados marginais, considerados reveladores” (GINZBURG, 1989, p.149). Em tal método, informações que estão à margem (leia-se à margem geográfica e à margem social) podem ser reveladoras. Tais informações marginais podem nos mostrar o que o centro, a ideia central, já encobriu, inviabilizando qualquer possibilidade de pensar além do dito, do pintado, do comido. Por esse método, então, “refala-se”, repinta-se, rumina-se, em um processo constante da busca insaciável pelo sétimo erro.

Ginzburg faz ainda uma analogia, quanto às raízes do método indiciário, ao homem caçador que “Aprendeu a farejar, registrar, interpretar e classificar pistas infinitesimais como fios de barba. [...] Gerações e gerações de caçadores enriqueceram e transmitiram esse patrimônio cognoscitivo” (GINZBURG, 1989, p.151). Seria, portanto, o paradigma venatório, relativo à caça, o início do método indiciário, tendo como ação motivadora à procura por alimento? O instinto de sobrevivência, o alimento como impulso natural para o desenvolvimento do método indiciário? O método venatório surge no instinto básico intrínseco de qualquer ser humano: a busca por alimento. Supõe-se o alimento como base dessa cadeia.

Ainda nessa concepção do caçador farejador e identificador de rastros e sinais, faz-se a analogia do pesquisador como um caçador, um pescador, como ser que utiliza o método venatório. Então, o seu dever é decifrar, compreender,

analisar, responder ou inquietar mais sobre um determinado assunto. Se esse método indiciário pode ser desenvolvido por caçadores, médicos, pesquisadores, investigadores e pescadores, por que não incluir os comensais-intelectuais, que identificam os traços de temperos, as linhas dos ingredientes, as técnicas empregadas, decifrando cada elemento dos que compõem harmoniosamente um prato, ressaltando suas características organolépticas[43], sendo estas seus aromas, sabores, saberes, texturas e apresentação visual do prato. Ou sendo aquele que identifica as notas de sabores específicos de certo vinho, com seus caracteres individuais de determinado território. O comensal utiliza seus sentidos humanos padrões, a audição, o olfato, o paladar, o tato e a visão, e entrega-se ao sexto sentido, à sua intuição.

Se orelhas, dedos e unhas diziam algo à Morelli e à Ginzburg, o quanto brasas, gamelas, charques, provistas, peixes, porcos, galinhas, mandiocas, “arrozfeijão”, massas, polentas, carnes, folhas de bananeira têm a nos dizer? O que os pescadores e suas comidas e comportamentos alimentares têm a nos dizer a mais do que já foi dito? Esse serviço tem por objetivo fazer análises a partir das narrativas relatadas no prato principal, ruminando com teorias anteriores ou com novas referências. O pormenorizar das informações, o olhar além do óbvio, além das palavras e o que elas estão falando, é tentar compreender o que elas realmente querem dizer. Olhar além da narrativa, e visualizar a simbologia por trás de cada palavra, a simbologia por trás de cada comida, este é um método indiciário, um processo de ruminar que terá sua doce parte a seguir.

[43] Segundo o léxico científico-gastronômico, é a “Capacidade que um alimento possui de produzir efeitos nos sentidos (visão, olfato, tato, paladar e audição), de maneira que o percebemos, o distinguimos e o apreciamos” (ALÍCIA ELBULLITALLER, 2008, p. 175).

5.1 A comida e o alimento[44]

Aproveitando a correnteza, um aspecto alimentar que foi citado anteriormente, em texto de DaMatta, ganha espaço específico para pormenorizá-lo: a distinção entre comida e alimento. Como já mencionado, o autor diz que: "**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" (DAMATTA, 1986, p.55-56, grifo nosso). O alimento então se torna a peça bruta, e a comida seu refinamento. O selvagem e o doméstico, o natural e o cultural, o cru e o cozido, o alimento e a comida. Lembra-se aqui da concepção do cru e do cozido do antropólogo francês Lévi-Strauss.

Nesse sentido, pode-se refletir que nem tudo o que alimenta é bom ou socialmente aceitável. Do mesmo modo, nem tudo o que é alimento é comida. Para essa discussão, não poderia faltar outro antropólogo francês dedicado ao estudo da alimentação, que é Claude Fischler, ao dizer, sucintamente, que: "[...] tudo o que é biologicamente comestível não é culturalmente comestível" (FISCHLER, 1995, p.33, tradução nossa). Ou seja, nem tudo o que é biologicamente comestível, o é culturalmente. É a diferença entre o alimento e a comida. A carne bovina pode ser comida, comestível na cultura gaúcha, mas não o é na cultura indiana, por uma questão religiosa. Assim como alguns insetos são comida, comestíveis em alguns países asiáticos, ou tribos indígenas brasileiras, mas não o são em outras culturas. Mesmo assim, porém, tanto a carne bovina como os insetos continuam sendo alimento.

Pode-se fazer um paralelo com a narrativa de Gabriela e Márcio, que contam que o peixe em Altônia é charqueado, isso em razão das condições de transporte, de deslocamento e de infraestrutura, e que as pessoas do local se adaptaram a tal ponto a essas condições que o comércio da cidade só aceita o

[44] Ver mais em: STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; CASTRO NETO, Nelson. Hábitos alimentares e aspectos do cotidiano vivenciado: narrativas de pescadores de Foz do Iguaçu, a partir de 1959. *Revista Pleiade*, Foz do Iguaçu, v. 14, p. 81-97, 2014.

peixe charqueado e não o peixe fresco para a venda. Naquele contexto, o peixe fresco é alimento, enquanto o peixe charqueado é comida.

O alimento constitui o ato de alimentar-se, nutrir-se. Enquanto comida envolve todo o contexto sociocultural à mesa, o que comer, quando comer, onde 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, pois a escolha dos comensais vem carregada de significados e de simbologias culturais. Então cabe dizer que a comida é culturalizada, afinal comemos comida, comemos cultura, comemos momentos, comemos pessoas.

Na concepção de comida do caboclo e do italiano narrada por Iracema, o italiano come, o caboclo se alimenta. Pode-se ainda fazer uma conexão hipotética com o nome do livro de historiador italiano Massimo Montanari, que aparecerá nas páginas seguintes, “Comida como Cultura”, e não alimento como cultura.

O cozinhar tem uma relação singular entre comida e indivíduo, e as memórias que decorrem dessa prática são as evidências disso. As memórias afetivas, a comida como uma lembrança e a consequente valorização das produções caseiras. Esses casos podem ser vistos pela observação do preparo da massa e da sobremesa cueca virada, pela mãe do Seu Valdemar, e da polenta da mãe do Popeye, que, na narrativa desse pescador, possui um valor simbólico agregado: o ato de colher o milho, o acompanhar do processo de manufatura, e a degustação da polenta, relembrando ou ruminando cada etapa do percurso do campo à mesa. E Seu João, quando relata sobre a comida dedicada. O comensal come o carinho, come a dedicação, come o sentimento, come o ritual.

Fazer gastronomia, mais do que fazer comida, é pensar comida, e refletir sobre as relações sociais envolvidas, os seres envolvidos: quem faz e quem come; o que faz e porque faz; como prepara e porque prepara. Pensar em comida é realizar esse momento de ruminar, da compreensão do contexto de como essa comida é escolhida, valorizada, elaborada, digerida, apreciada ou apenas engolida. Assim, continua-se, neste nosso texto, este processo de reflexões sobre comida e não sobre alimento.

5.2 Os grupos alimentares e os pescadores

Ao esmiuçar o prato principal fica evidente um padrão alimentar entre os pescadores. Deve-se ressaltar, como já mencionado na entrada, que as perguntas eram abertas sobre seus comportamentos alimentares. E, quando houve perguntas diretas, elas foram registradas nesta escrita. Pode-se identificar um padrão nas respostas, mas não por indução das perguntas.

Apesar de não ser o propósito desta pesquisa a análise do aspecto nutricional das práticas alimentares dos pescadores, algumas evidências devem ser consideradas dentro dessa categoria. Tomando como base a referência no cenário nacional na área universitária de Nutrição, Sônia Tucunduva Philippi divide os alimentos em oito grupos alimentares, sendo eles: pães, cereais, raízes e tubérculos; hortaliças (verduras e legumes, com exceção das citadas no grupo anterior); frutas; carnes (incluindo ovos); leite (e derivados); leguminosas; óleos e gorduras; açúcares e doces (PHILIPPI et al., 1999, p.68).

Observando os grupos apresentados, pode-se identificar que, do primeiro grupo, foram registrados polenta(milho), arroz, mandioca, massa e, com menor intensidade, batata, pão e cuca ─ a farinha de trigo vinda da Argentina foi relatada por Popeye e Iracema. O grupo alimentar de destaque durante este ruminar das entrevistas, pois todos os entrevistados fizeram menção de, no mínimo, a dois ingredientes desse grupo quando relatavam sobre os pratos consumidos, arroz e mandioca, ou arroz e massa, ou polenta e arroz, que é o grupo dos alimentos sustanciosos, que dão energia, alimentos pesados e que servem de base para o reviro. São alimentos que não faltam e não podiam faltar na mesa dos trabalhadores braçais aquáticos, porém o pão, que tem um forte apelo no café da manhã, tanto na zona urbana, quanto na rural, foi relembrado apenas duas vezes, sendo que as entrevistadas Iracema e Gabriela produziam-no artesanalmente. O milho também foi apontado como composto do sopão para alimentação dos peixes.

Do segundo grupo, o das hortaliças, foram indicados apenas a palavra “salada” por Seu João e o casal Cecílio e Maria das Graças, sem especificar do que era composta a salada. Gabriela refere-se à verdura, sem entrar em detalhes.

Márcio relatou a salada azeda. Popeye lembrou sobre o alho que traziam da Argentina, Coelho mencionou a abóbora e Seu João, a cebola. Este último também lembrou da abóbora, porém para alimentação dos peixes. E ocorreram vestígios de hortaliças.

Indo na mesma linha que o grupo anterior, porém em uma escala mais baixa de menção, foi o grupo das frutas, que foi lembrado apenas duas vezes, por Seu João, quando ele se referiu ao mamão e ao abacate, porém abacate para alimentação dos peixes. Vale ressaltar que Seu João e Gabriela relataram a utilização da folha da bananeira para fazer o peixe assado na brasa, assim supõe-se que havia plantação de bananeiras e consumo das bananas aí produzidas, sem que isso fosse relatado.

Se os dois últimos grupos foram quase esquecidos das memórias alimentares desses pescadores, o primeiro grupo, o dos carboidratos, juntamente com este que pode ser considerado como o grupo das proteínas, sendo constituído de carne bovina, suína, aves e pescados, esses foram explicitamente os grupos mais valorizados, relembrados e reforçados nas narrativas dos entrevistados.

As narrativas sobre carne bovina entendida como alimento de desejo e de distinção social foram tão intensas e significativas que se justifica um subitem à parte para a discussão da representação simbólica na dieta dos pescadores. Assim, segue neste momento com a discussão sobre os pescados.

Apesar da resistência, de alguns não gostarem de peixe e de outros já estarem enjoados, o peixe era o principal alimento da dieta dos pescadores. A entrevista com Cecílio e Maria das Graças foi a única que valorizou o consumo e reforçou o prazer de comer peixe, não expressando o desejo de consumir carne bovina.

Sobre os peixes, detecta-se que as espécies pescadas ou produzidas, em períodos anteriores ou atualmente, não estão atreladas ao consumo alimentar desses pescadores. Os peixes mais consumidos eram jaú, pacu e piapara, os peixes de segunda. Já os peixes de primeira, como o surubim e o dourado, eram destinados para a venda e, portanto, menos consumidos pelas famílias. Outros peixes apontados foram o piracanjuba (similar ao salmão), lembrado por Popeye, e Iracema lembrou o curimba, com que faziam charque ─ além de lembrar que

consumiam dourado, pois a pesca na família era mais para subsistência, diferentemente da situação dos demais entrevistados. Por sua vez, Chico Barbudo destacou a corvina e se lembrou também do pintado, do bagre e do surubim, não se esquecendo de informar que o peixe perna de moça foi desprezado e desvalorizado. Quanto a outro entrevistado, Seu Valdemar, ele se lembrou do peixe chamado sardela. Seu João apontou bagre, piapara e curimba. Cecílio e Maria das Graças se lembraram bastante dos lambaris pescados em garrafa e de traíra. Gabriela indicou pacu, armado, jaú e cascudo. Os dois únicos peixes que foram apontados na pescaria e que não apareceram nas memórias alimentares foram o pirapará e o piau. Por uma questão didática, a seguir apresenta-se um quadro dos peixes mencionados nas narrativas, com seus respectivos nomes científicos e informações adicionais.

Quadro I. Quadro dos peixes mencionados nas narrativas

	NOME REGISTRADO	**NOME CIENTÍFICO**	**INFORMAÇÃO ADICIONAL**
1	Armado	*Pterodoras granulosus*	Peixe de segunda
2	Bagre	*Rhamdia* sp.	-
3	Cascudo	*Pterygoplichthys ambrosettii*	-
4	Corvina	*Plagioscion squamosissimus*	Novas espécies pós-represamento
5	Curimba	*Prochilodus lineatus*	Peixe de segunda
6	Dourado	*Salminus brasiliensis*	Peixe de primeira
7	Jaú	*Zungaro zungaro*	Peixe de segunda
8	Lambari	*Astyanax* sp.	-
9	Pacu	*Piaractus mesopotamicus*	Peixe de segunda
10	Perna de Moça	*Hypophthalmus edentatus*	Novas espécies pós-represamento
11	Piapara	*Leporinus obtusidens*	Peixe de segunda

12	Piau	*Leporinus friderici*	Peixe anteriormente encontrado em abundância
13	Pintado / Surubim	*Pseudoplatystoma corruscans*	Peixe de primeira
14	Piracanjuba / Salmão	*Brycon orbignyanus*	Conhecido por Salmão na localidade
15	Pirapará	Não se tem registro	Mencionado por três pescadores, não possui registro na bibliografia. Segundo a pescadora Gabriela, o pirapará é semelhante ao pintado, porém ao invés de possuir manchas pretas, ele é branco e listrado.
16	Sardela	*Triportheus spp.*	-
17	Traíra	*Hoplias malabaricus*	-

Fonte: da autora

Os métodos de cocção mais utilizados para os pescados são fritura, ensopado e assado. Seu Valdemar também relatou o escabeche, feito na pressão com vinagre e óleo. Gabriela apontou a grelha. Coelho, o não-pescador, foi o único a relatar sobre o consumo de peixe cru ─ lembrando, porém, que o charque de peixe também é feito com o peixe cru, como relatado por Popeye, Gabriela e Márcio. Mãe e filho também se lembraram do peixe defumado e Popeye relatou o peixe na conserva de vinagre elaborado pela mãe.

Voltando às outras carnes, o porco foi ressaltado como alimento-chave, pois fornecia banha e carne, e também representava a conservação de alimento, com a técnica do porco na lata, sendo a carne frita ou cozida armazenada na banha. O método continuou ocorrendo mesmo após o acesso à refrigeração. Assim como o porco, a galinha fornecia a carne e os ovos, porém era galinha, não frango. “Frango” é de granja, “galinha” é caipira, segundo a linguagem adotada

por eles. Então a criação desses dois animais ─ porco e galinha ─ foi algo relatado por quase todos os entrevistados.

Outros animais que eram consumidos e foram mencionados apenas uma vez por Iracema foram o nambu frito e animais como cateto, porco do mato, paca e tatu, hoje considerados animais nativos, exóticos, sendo proibido o seu consumo, bem como sua caça.

O grupo do leite e derivados, como iogurtes, coalhadas e queijos, foi o menos aludido. Pode-se supor que, pelo baixo acesso à carne vermelha e sua consequente criação, o grupo de laticínios não fazia parte das práticas alimentares desses pescadores, porém isso é uma hipótese. Não se pode afirmar a ausência desse grupo, mas ressalta-se a baixa menção a esses alimentos nas narrativas. O leite foi narrado uma única vez, por Iracema, quando relatou que tirava leite das vacas e servia cuscuz com leite para os trabalhadores da roça. Ressalta-se que isso devia ter acontecido em tempo mais recente, pois anteriormente a entrevistada não possuía o animal, conforme o relato da aquisição da primeira vaca leiteira que foi trazida a nado do Paraguai.

Apesar de o grupo das leguminosas possuir quase um representante exclusivo, ele é um alimento representativo, encontrado em todas as narrativas dos pescadores, o feijão, o arrozfeijão. É comida brasileira, e está presente nas memórias alimentares. Quem não sabia comer, como Iracema, a vida ou o marido ensinou. Não tem jeito, o feijão germinou nas práticas alimentares. O outro representante é a tímida macaúba, que apareceu apenas no relato de Cecílio e Maria das Graças. Outra leguminosa que foi identificada foi a soja, mas apenas para composição do sopão para alimentação dos peixes.

No grupo dos óleos, os relatos mais expressivos foram sobre a utilização da banha de porco para a preparação dos alimentos diários, do pão e do feijão por Gabriela, e também como método de conservação, do porco na lata. Relembrando períodos anteriores, Iracema e Popeye relatam sobre a *grasa* da Argentina e do Paraguai, com qualidades diferentes e do azeite da Argentina. O óleo foi acanhadamente apontado.

Do último grupo, açúcares e doces, houve o relato do consumo do mel por Seu João e da produção de mel por Chico Barbudo, o que nos leva a supor que ele também consome o produto. Seu João revela que, depois que ficou doente,

substituiu o mel pelo adoçante. Seu Valdemar lembrou do bolo e da cueca virada que a mãe fazia de domingo. Nos relatos de Iracema sobre as compras na Argentina, aparece o transporte de sacos de açúcar e o de doces, e porcariadas (nomenclatura utilizada pela mesma), compotas e o doce de marrom-glacê. Popeye se lembra das *galletas* argentinas, já Iracema se lembra das *galletas* paraguaias. Além disso, Iracema relata a preparação de cuca e bolachas caseiras, bolachas, aliás, que degustei durante a entrevista ─ uma memória viva. A preparação de pães, cucas e bolachas ainda hoje faz parte da sua rotina, recordando que sua renda vem pela venda desses produtos para a merenda escolar, como relatado anteriormente.

Tem-se que os três principais grupos apontados foram os carboidratos, as proteínas e as leguminosas ─ mesmo que esta última tenha apenas o feijão como representante expressivo, seu papel é significativo. Juntos, os três grupos quase que anulam, pelo menos nestas memórias alimentares, os outros cinco grupos alimentares, que aparentam ser alimentos sem importância na fala e nas memórias desses nossos entrevistados. Reforça-se, porém, que não se pode afirmar que tais alimentos não existiam na dieta alimentar, mas que, se estavam presentes, não eram valorizados, ou havia uma outra negociação por trás desses silêncios.

Consentindo com os antropólogos espanhóis da área da alimentação, Jesús Contreras e Mabel Gracia (2011, p.22), que dizem que: “Aparentemente, para a medicina e para a nutrição, o ser humano se ‘nutre’ apenas de glicídeos, lipídeos e protídeos, mas o certo é que os alimentos, além de nutrir, ‘significam’ e comunicam’”. O alimento nutre o corpo, as células, os músculos, enquanto a comida sacia a alma, o espírito, o desejo, o prazer, a lembrança, a memória, o Outro e a si mesmo.

Pode-se supor a não valorização social dos outros produtos no imaginário desses pescadores. Talvez eles até estivessem sendo consumidos, mas eram produtos sem importância, sem estima, sem valor. Enquanto que para os outros três grupos se encontram justificativa nas narrativas, por serem alimentos de sustância, alimentos fortes, alimentos vigorosos. A próxima seção pode auxiliar na compreensão dessa valorização e/ou não.

5.3 A representação simbólica da carne bovina na dieta de pescadores[45]

Havia uma suposição de que a base da alimentação desses pescadores e seus familiares fosse o pescado. Nas entrevistas, porém, fica notório que a alimentação do pescador e de sua família estava associada com a atividade pesqueira, geralmente por falta de alternativa. Não que isso representasse a preferência pelo alimento. Dentre os nove entrevistados, cinco merecem ser destacados nesta seção, por demonstrarem, à sua maneira, a importância da carne bovina no imaginário alimentar. Apresentam-se alguns indícios das narrativas desses pescadores.

Popeye, por exemplo, demonstra a relação com 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. A alimentação cotidiana era à base de peixe, pela abundância do alimento, porém o desejo de consumo era pela proteína rara, ou seja, pela carne bovina.

Nas narrativas de Iracema, a escassez da carne bovina até motivou a profissão de pescador do marido, pois relata a importância da carne bovina na dieta. Tinha comida na mesa, mas não tinha carne, então o marido tinha que sair para pescar a proteína. Outra questão levantada por Iracema era a compra de carne bovina no Paraguai, uma carne além-fronteira ─ assunto para discussões futuras. Além disso, a entrevistada relata a dificuldade do acesso à carne bovina no local de residência, pois não tinha onde comprar, e não compensava ir até o centro da cidade ou no Paraguai para comprar carne, pois tinham que comprar somente um pouco de cada vez, visto que não havia onde armazenar antes da chegada da energia elétrica e dos aparelhos de refrigeração.

Já Seu Valdemar diz que hoje come mais carne bovina do que peixe, que é o oposto do que ocorria antigamente. Então estamos aqui diante da questão da necessidade do comércio e da parte econômica impondo um novo modelo

[45] Ver mais em: STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; CASTRO NETO, Nelson. *A representação simbólica da carne bovina na dieta de pescadores*. In: 4º Congresso Internacional Interdisciplinar em Sociais e Humanidades (CONINTER), 2015, Foz do Iguaçu. ANAIS CONINTER 4, 2015. v. 4. p. 157-171.

alimentar para o entrevistado, que é o primeiro elo da cadeia produtiva do pescado. Apesar de ter acesso ao pescado, por uma questão econômica, não o consome, vende-o e compra uma carne bovina, mais acessível financeiramente. É uma surpresa essa frase, é uma surpresa essa realidade. Outra questão peculiar é que, para Seu Valdemar, a comida do pescador pode ser definida como uma comida lavada, fraca, sem muita carne, sem coisa boa. Eles são os mais fracos, que só comem comida inferior: arroz, feijão, macarrão, polenta. Assim, portanto, a carne é entendida como elemento de distinção social, e simbolizando a qualidade na dieta alimentar.

Dos relatos sobre aspectos alimentares de Seu João, deles se pode evidenciar que o peixe é o alimento principal, mas, ao mesmo tempo, o desejo pela carne bovina permanecia e acontecia pelo menos em dia de domingo, dia do calendário semanal em que ocorria a quebra na dieta alimentar. E também no seu aniversário, uma data comemorativa e festiva, que foi celebrada com costelão de chão.

Nas narrativas de Gabriela, quando ela estava a relatar sobre as dificuldades financeiras e sociais de morar na barranca do rio, ela conta que os pescadores amadores levavam alimentos para a família, e que “[...] eles levavam cesta básica, levavam tudo, de carne para cima” (CICHORSTI, 2014). Mais uma vez, a carne bovina aparece como um alimento de diferenciação social e símbolo da boa mesa.

Um historiador que pode colaborar com essa pormenorização é o italiano especialista em história medieval e alimentação, Massimo Montanari. Em seu livro “Comida como Cultura”, demonstra a construção simbólica do consumo da carne vermelha desde o período medieval. Montanari (2008, p.48-50) relata que, na Idade Média, os senhores feudais controlavam a produção e a economia alimentar, deixando o uso dos bosques não mais de maneira coletiva, e reservando para si os direitos de caça e de pastagem. O historiador ressalta que as carnes e o trigo tornaram-se produtos de prestígio, pelo seu valor comercial e nutritivo. E continua:

> [...] o nobre se qualifica sobretudo como consumidor de carne (e, em primeiro lugar, de caça, sendo este, como vimos, o alimento mais diretamente vinculado à ideia de força, num sentido tanto

> simbólico quanto técnico-funcional). A imagem do camponês, ao contrário, é vinculada aos frutos da terra [...]. (MONTANARI, 2008, p.126).

Com esses elementos, pode-se compreender como a carne vermelha surge como alimento símbolo de *status* e distinção social, e os frutos da terra como alimentação dos camponeses. Inclui-se aí a alimentação dos pescadores, como sendo também uma alimentação mais fraca, conforme classificação de Seu Valdemar. Identifica-se que esse conceito, construído na Idade Média, ainda encontra espaço na imagem simbólica dos comportamentos alimentares. O dado sobre a imagem do camponês pode ser uma evidência da quase ausente menção dos grupos de alimentos trabalhados, como hortaliças, legumes ou frutas, nas memórias sobre as práticas alimentares desses pescadores.

Os pescadores entrevistados nesta pesquisa não foram os únicos desejosos pela carne bovina. Cilene da Silva Gomes Ribeiro e Mariana Corção, respectivamente nutricionista e doutora em História pela UFPR e historiadora e doutora pela mesma universidade, retratam sobre indícios histórico-culturais e nutricionais que fazem a carne vermelha ser símbolo de “alimento por excelência”. As autoras lembram que um dos pratos típicos do litoral paranaense é o Barreado, tendo como ingrediente principal a carne bovina. Ribeiro e Corção (2013, p.429-430) concluem: “O prato ganhou relevância cultural justamente pela escassez da carne na dieta dos habitantes do litoral, para quem os peixes eram mais acessíveis”. Assim como a carne bovina é a representação simbólica do alimento de desejo pelos pescadores de Foz do Iguaçu, o é no outro extremo do Estado, no litoral, em outras águas, em águas salgadas, mas que possuem maior disponibilidade do pescado em relação à carne bovina. Nesse contexto, Montanari (2008, p.111) diz que: “Objeto de desejo não é mais o alimento abundante, mas o raro; não aquele que enche e faz passar a fome, mas aquele que estimula e convida a comer mais”.

Analisando os indícios levantados nas cinco entrevistas, pode-se verificar que a escolha e o consumo de um determinado alimento envolve, entre outros fatores, uma relação de poder simbólico e de distinção social. Nestas narrativas este alimento é a carne bovina. A escassez e a abundância possuem uma relação inversamente proporcional entre a valorização simbólica e/ou não de um alimento.

Abundância de peixe *versus* a escassez de carne bovina, e sua consequente valorização como alimento de desejo. O acesso à carne bovina, pela questão de logística, armazenamento ou economia, a torna um alimento que se desvia do trivial e disponível a todos. Aparece, nas narrativas desses pescadores, como sendo um alimento fora dos hábitos alimentares, um alimento de desejo e de representação simbólica de distinção social e de qualidade na dieta alimentar.

5.4 Comida como identidade e como fronteira[46]

Estabelece-se uma relação da comida como identidade, algo que foi narrado nitidamente nas entrevistas sobre a identidade italiana e a identidade cabocla à mesa. Alguns dos entrevistados, nesse aspecto, praticaram uma convincente demarcação de fronteiras simbólicas nesse caso. O objetivo nosso, ao retomar o assunto, não é a definição e/ou categorização dessas duas cozinhas ou discutir se essa classificação existe, mas apenas intensificar evidências nas narrativas dos entrevistados. Pode-se ter também a comida como fronteira ou a fronteira na comida. Trata-se de uma linha tênue entre a minha comida e a do Outro.

Essa questão pode ser vista através do reforço do consumo das massas e polentas pelo italiano, enquanto o outro, o caboclo consome o trivial. Assim, portanto, o que se tem é uma leitura sobre o código da comida como fator identitário. A pasta italiana se apresenta como fator de pertencimento de etnia, de povo e de território. O "arrozfeijão" também pode ser evidenciado nesta seção. Apesar de nenhum dos entrevistados ter reforçado a informação de que consumia arroz e feijão por uma questão de identidade, essa combinação, essa mistura, essa comida brasileira híbrida, estava presente na memória alimentar de sete dos nove entrevistados. É um vestígio que não pode ser ignorado.

[46] Ver mais em: STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; CASTRO NETO, Neto. Diálogos alimentares através de memórias de pescadores de Foz do Iguaçu-PR. *Revista Cantareira*, Rio de Janeiro, v. 22, p. 189-202, 2015.

Seu Valdemar relembra que, como a mãe era italiana, ela tinha que fazer massa todo domingo ─ quer dizer que ela se sentia na obrigação de fazer por ser italiana. Eis, portanto, um fator não apenas alimentar, mas, acima de tudo, identitário, como se fazer massa todo domingo a tornasse mais italiana, reforçando a imagem da *mama.* Então nos vem à mente o dito popular italiano: *Mangia che te fa bene!*. Isso vinha carregado com o conceito de que o italiano é aquele que sabia comer bem! Apesar de esse pescador assumir sua identidade alimentar, a sua própria comida era tida por ele como a comida do pobre, a comida do pescador, a "nossa comida", a comida lavada, fraca, sem carne, sem coisa boa, sem vida, *versus* a comida de rico, a comida da classe econômica elevada, a comida boa, sustanciosa, com carne, com energia, com vida. Observa-se uma fronteira simbólica social e econômica. A fronteira como um entre-espaço simbólico em que a comida se evidencia como a alteridade entre o eu e o Outro.

Outro exemplo é que Aristeu gostava de pirão porque era de Santa Catarina, diferentemente de Iracema, que era gaúcha e não gostava de pirão. Até que começou a gostar, por uma questão de convivência, por uma questão matrimonial do gosto. Na fala de Iracema, começar a gostar pareceu ser simples, mas será que ele gostava de pirão porque era de Santa Catarina e ela não gostava porque era gaúcha? Nas narrativas dessa pescadora, sim, o local determinava sua predileção alimentar. Mas, com a convivência, neste caso matrimonial, submergiu a preferência, e hoje ela gosta de pirão.

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 eles Iracema, Seu Valdemar e Seu João. O outro pescador que enfatizou a polenta e até o seu processo de manufatura foi Popeye, descendente de alemão com caboclo. Assim, a polenta assume um papel dúbio, ora como fator identitário, ora como influência econômica, como reforçado por Seu João, que disse, em certo momento, que tinha arroz, mas tinha mais polenta, porque o fubá era mais barato. A polenta da identidade cultural chegou à polenta da necessidade.

Um produto que pode colaborar para essa rica discussão é a mandioca. A mandioca é alimento indígena, legado para as gerações que ocupam o território nacional. O brasileiro come mandioca, mas o brasileiro, nesta fronteira, vê nesse

alimento, o Outro, o paraguaio, assim não reconhecendo esse alimento como sua comida e, quando o reconhece, assume que é por causa da fronteira que o alimento é consumido, com influência paraguaia. Seja pelo Paraguai ou pelo Brasil, a mandioca está enraizada também entre os entrevistados.

A última comida a ser citada ganha representação tanto identitária como fronteiriça, sendo um exemplo peculiar dessa fronteira dos entrevistados. Ela era feita com *grasa* argentina e farinha de trigo, preparada em território brasileiro para fazer o reviro, uma comida paraguaia. Trata-se de comida pesada, comida que sustenta, conforme a fala de alguns entrevistados. O reviro consiste em farinha de trigo, banha de porco e fogo. Dois ingredientes cozidos, unidos, em um ato de sobrevivência, em um ato cultural e ao mesmo tempo simbólico. Se denominamos o peixe como um ser transfronteiriço, o reviro também pode ser uma representação simbólica da comida transfronteiriça.

5.5 Ruminares Alimentares

As memórias sensoriais e gustativas aparecem em diversos momentos das narrativas desses pescadores quando eles iam relembrando as preparações. Faz-se, aqui e agora, um recordatório de todas as preparações mencionadas, com seus respectivos acompanhamentos ou não, conforme segue.

Segundo Popeye, o peixe com mandioca era comida principal naquela época. Comia muito peixe com polenta e o clássico frango caipira ao molho com polenta. Comia reviro no café da manhã; Iracema relata o cuscuz com leite para os trabalhadores da roça. E a comida do caboclo com o arroz, feijão, carne, carne de porco e banha. A concepção do “arrozfeijão”. E a comida italiana como polenta, arroz e feijão e depois menciona a massa. Elaboração de bolacha, cuca e pão, e do nambu frito. Pirão com a cabeça do peixe. Moqueca acompanhada de arroz e polenta. Pastel com carne de pardo paraguaio; Chico Barbudo e Amelina definem como prato que mais gostam de comer, arroz, feijão, macarrão e carne. Relatam também o toucinho assado; Coelho falou sobre o arroz, feijão, macarrão e peixe. Filé de peixe cru no shoyo; Seu Valdemar relata o prato arroz, feijão, mandioca, polenta e macarrão, como sendo o prato inferior, comida fraca, sem

carne, sem muita coisa boa. Ressaltou que comia polenta com peixe, carne e frango, e farinha com feijão. Lembrou da sardela frita e do escabeche de sardela na panela de pressão com vinagre e óleo. O pescador ainda aponta o reviro. E finaliza com a lembrança da massa, do bolo e da cueca virada elaborados pela mãe; Seu João relembra do ensopadão de bagre com polenta e salada. A piapara assada na folha de bananeira na chapa do fogão a lenha, servida com arroz e salada. Hoje a piapara foi substituída por curimba. O costelão de chão em comemoração ao seu aniversário. E de sobremesa: mamão com mel; Cecílio e Maria das Graças lembraram o prato feijão, arroz, peixe e salada. Bacião de peixe frito. O lambari frito com arroz. E o arroz com macaúba; Gabriela aponta o lambari frito com mandioca. A piapara assada na folha de bananeira na brasa do fogão a lenha, para ser servida no café da manhã com pão e café. Relata o armado frito e o lambari. Ensopado com a cabeça do armado, jaú e cascudo. O prato preferido da pescadora é feijão, arroz e carne de porco. Já Márcio relatou o feijão, arroz, salada azeda e ovo frito. O peixe como aperitivo e não como mistura. Lanche que antecede o jantar: peixe pequeno frito, pão com mandioca e suco. O ensopado de peixe com arroz, feijão, farinha de mandioca, e pirão. Pacu recheado com arroz, assado no forno do fogão, e servido com mandioca, arroz e salada.

Do mesmo modo que se compreende que o peixe de Foz do Iguaçu não é o peixe da região, mas o peixe das regiões, que é um peixe além da fronteira, além da fronteira estadual ou nacional, a comida também o é. A comida de Foz do Iguaçu não é a comida da região, mas a comida das regiões, que é uma comida além da fronteira, além da fronteira estadual ou nacional, que mistura ingredientes, saberes, sabores, temperos, aromas, texturas, consistências, técnicas de diferentes origens, de diferentes migrações, histórias, modos de vida e memórias alimentares peculiares. É uma comida carregada de simbologias, uma comida híbrida, uma comida fronteiriça, em um caldeirão cultural comestível.

Registram-se, portanto, pratos preparados nessas margens, bem como se descrevem também os métodos e os saberes tradicionais, os modos de fazer, como: a polenta no moinho de água, cortada na linha; o porco na lata, como forma de conservação do alimento; a técnica do peixe assado na folha de bananeira; o arroz com lambari e macaúba; e o método do charqueado de peixe. Ainda sobre a polenta, Popeye ressalta uma valorização pela cozinha de raiz,

pela cozinha próxima ao comensal: a valorização do produto e do conhecimento de quem o faz. Os utensílios aludidos foram a gamela e o parolo. Na descrição da elaboração da gamela, veio a memória de que Popeye também fazia o barco. Popeye era pescador da beira do rio desde criança, era artesão, era artista, era pescador.

Fazendo um fechamento com as discussões apresentadas, concorda-se com Corção (2006, p.9), que diz:

> Num contexto de crescente padronização dos sabores dos alimentos, a peculiaridade e historicidade de culinárias tradicionais se tornam significativas fontes de rememoração que conservam elementos do passado vivos em meio à sociedade contemporânea e dá conteúdo concreto à memória social.

Este discorrer sobre aspectos alimentares, provista, rancho, boia, talvez não tenha sido a maneira mais didática para o leitor, mas a intenção foi contribuir, com este ruminar de memórias alimentares, para a história dos alimentos desses pescadores de Foz do Iguaçu. Registra-se saberes tradicionais, sabores, técnicas, temperos e predileções, que é o que compõe a memória alimentar desses pescadores.

Como já relatado, a entrevista com Cecílio e Maria das Graças foi a única que valorizou o consumo e reforçou o prazer de comer peixe, não expressando o desejo de consumir carne bovina. Ruminando com falas anteriores, recorda-se que esse mesmo casal reforçou a importância da pescaria como a principal atividade econômica da família, tendo isso sido comprovado mediante as fotografias de família, onde o peixe e a pescaria estão sempre presentes. Acentua-se, então, a visão de mundo do entrevistado mediante relatos sobre a comida, mediante fotografias de situações do passado e mediante narrações sobre o cotidiano. Desse conjunto de fatos de vida é que surge a comida como reforço simbólico de um estilo de viver e de ser pescador.

A discussão sobre fronteiras nacionais tem sua vez no comércio alimentício entre os três países e suas especialidades, como é o caso do escambo de mercadorias na Argentina, levando porco, galinha e ovos e trocando por farinha, azeite, *galleta*, alho, banha, azeitona, picles, doce marrom-glacê e conservas em

geral. No Paraguai, buscava-se carne bovina, *galleta* e o pardo paraguaio, para fazer pastel.

Há uma intrínseca relação entre a pescaria e a agricultura, em situações em que ou alguém é pescador agricultor ou alguém é agricultor pescador, sendo raro alguém ser apenas pescador. Compreende-se, então, que o homem do rio também é o homem do campo, porém o homem do lago ou do rio atual, dadas as questões ambientais e fiscalizações (por causa da reserva ambiental à beira da água), se distanciou do campo, não podendo produzir seu próprio alimento, o que lhe gerou despesas econômicas e uma perda na qualidade de vida. Diversidade alimentar é um conceito tão antigo, tão popular, mas que infelizmente tem diminuído ao longo dos anos em favor da homogeneizada tendência da indústria de alimentos, em uniformizar os sabores, as texturas, os aromas e as próprias preparações. A agricultura de subsistência tem destaque nas falas dos entrevistados mais antigos na região, principalmente com a plantação de mandioca, feijão, arroz, milho, e criação de galinha e de porco, sendo esta última ocupação (criação de porco) enfatizada inúmeras vezes por vários entrevistados. Pode-se, sobre essa realidade, estabelecer um diálogo com Montanari (2008, p.29), que diz:

> No desenvolvimento histórico das sociedades humanas, a economia “doméstica” baseada na agricultura e no pastoreio se contrapõe à economia “selvagem” de apropriação da comida: criar animais ou caçá-los, cultivar os frutos ou apanhá-los em estado selvagem.

O assunto desse trecho de Montanari envolve sedentarismo *versus* nomadismo e economia doméstica *versus* a economia selvagem. Ou, sob outro ponto de vista, trata-se do pescador coletor *versus* o pescador produtor, vale dizer, o pescador selvagem *versus* o pescador civilizado, ou mesmo, mais recentemente, o pescador *versus* o aquicultor. A partir desses contrastes, muitos dos indícios das entrevistas se tornam evidências.

A economia à mesa também foi uma questão discutida no prato principal, em que ficou posto que a economia se sobrepõe ao gosto como uma das influências nos comportamentos alimentares. Essa questão aparece quando o gosto não acompanha o bolso, ou quando o bolso não acompanha o gosto.

A questão de gênero nas práticas alimentares foi outro fator levantado. Esse assunto, referido direta ou indiretamente por no mínimo três entrevistados, eles, nas suas falas, reforçam o papel social da mulher como a responsável pela cozinha no âmbito doméstico. A comida de mulher, a mãe de Popeye, a mãe de Seu Valdemar, um apelo emocional na comida. Pode-se lembrar de Seu João, que agregou muito nas memórias alimentares. Lembrou-se de ingredientes, de técnicas, de pratos. João cozinha, gosta de cozinhar e fala com orgulho. Ele cozinha porque "teve que se virar", como ele mesmo recorda. Sempre morou sozinho e foi independente, o que é situação diferente da dos demais, que, pode-se supor, saíram da comida da mãe e foram para a comida da mulher. Seu João não tinha a figura da mulher. Teve que cozinhar, porém quando ele desce para o ponto de pesca com a mulher com que vive junto, ele deixa escapar: "Eu na água e ela no fogão!" (SACOMAN, 2014). Isso leva também à questão da comensalidade. Assim como os pescadores disseram que não dá para pescar sozinho, o cozinhar e o comer também carecem do Outro, carecem do compartilhar a comida, compartilhar a refeição, compartilhar a pescaria e compartilhar a vida.

Um vestígio que pode ser ressaltado foi o não relato, por esses pescadores, dos tempos alimentares. Café da manhã, almoço, jantar, ceia, lanches nos intervalos foram levemente comentados. Gabriela foi a que mais se deteve a esses tempos. Se a comida dita nosso ritmo diário, para o pescador esse tempo é diferente. A natureza tem seu próprio tempo. O pescador a segue. A natureza interfere no ritmo diário e alimentar do pescador. O tempo do pescador é diferente do tempo relógio. A rotina do alimento também se faz diferentemente do sentido cronológico.

Finaliza-se esta seção com as memórias alimentares ruminantes dos nove entrevistados, e inúmeras reflexões a partir destas, indo à Argentina, ao Paraguai e retornando ao Brasil, tendo influências indígenas, italianas e caboclas, correlacionando-os com indícios sociais, culturais, econômicos e históricos, através de narrativas contendo preconceito, aceitação, adaptação, desejo, saudades, tendo assim um olhar transdisciplinar para a questão da alimentação. Sobre este conceito pode-se dialogar com Olga Pombo, que diz:

> Só há interdisciplinaridade se somos capazes de partilhar o nosso pequeno domínio do saber, se temos a coragem necessária para abandonar o conforto da nossa linguagem técnica e para nos aventurarmos num domínio que é de todos e de que ninguém é proprietário exclusivo. (POMBO, 2005, p.13).

Apesar de Pombo ─ estudiosa da área inter-, pluri-, multi- e transdisciplinar ─ estar relacionando a sua fala apenas com a interdisciplinaridade, pode-se aplicar o mesmo conceito para a transdisciplinaridade, que, na concepção do sufixo trans-, “[...] supõe um ir além, uma ultrapassagem daquilo que é próprio da disciplina” (POMBO, 2005, p.5).

A intenção não é conceituar ou definir a transdisciplinaridade. Acredita-se que, ao longo deste texto, a compreensão do que representa essa palavra possa ter sido atingida em um nível de experimentação, ao não se fixar como uma disciplina, mas sendo um texto construído abertamente, com várias discussões, diálogos e pareceres de autores de áreas distintas.

Parte-se para a última etapa desta refeição! Aprecie!

6. CAFÉ

Optou-se por “Café” como nome desta seção, mas poderia ser a típica bebida brasileira ─ a cachaça ou um vinho licoroso ─ vinho do Porto ou Madeira (ambos portugueses), ou mesmo licor, pois são todas bebidas digestivas. Independentemente da escolha, comer sem bebida (alcoólica ou não) não é hábito. Comida sem bebida é difícil, assim como viver sem água é complicado, pois que a água é o nosso ponto de partida e nos levou a inúmeros caminhos e descaminhos ao longo desta escrita, e, agora, a água aparece novamente como ponto de chegada, ou ponto de partida para outros horizontes, para outras viagens, com outros viajantes. Ela nos convida a apreciar suas virtudes e envolve os olhos, ao ponto de querermos mais dessas águas... novas águas...velhas águas.

Depois de digerir as memórias dos nove entrevistados ─ Seu João, Iracema, Cecílio, Maria das Graças, Gabriela, Popeye, Coelho, Chico Barbudo e Seu Valdemar ─, chega-se enfim a um momento de quase desapego ─ de desapego dos nomes, desapego das histórias, desapego das memórias, bem como desapego de narrativas que se contradizem, se lembram, se lastimam nostalgicamente, se comovem, se revelam. Com palavras do cotidiano, os pescadores falam das suas vivências e das adaptações desde que chegaram a Foz do Iguaçu. Eles falam da mudança de lar, mudança de águas, mudança de vida, mas constantemente se movem ao redor das águas. Assim, as memórias deles são ruminantes, memórias que vêm e que vão, memórias de micro-histórias pessoais ou de pequenos grupos de pessoas, memórias praticamente particulares.

Com as narrativas desses nove entrevistados, que chegaram a Foz do Iguaçu em um período entre 1959 e 1991, foram estabelecidos diversos diálogos simbólicos sobre temas que foram surgindo durante as refeições-entrevista com pescadores, falando sobre o ser pescador, sobre fronteiras, sobre alimentação, sobre poder simbólico, sobre memórias, sobre esquecimentos, sobre método indiciário, sobre comportamento alimentar e sobre variados outros temas. O ato de pescar é também um ato intuitivo, pois os pescadores, por assim dizer,

pescam sonhos, pescam histórias, pescam seu olhar, pescam sua respiração ─ pescadores de peixes e das muitas nuances da vida.

Escrever sobre pescadores e suas fronteiras físicas ou humano-simbólicas, o contrabando, os filhos, a definição do que é ser pescador, me fizeram pescar em outras águas, águas sobre as quais não estou acostumada a navegar, pois não é água de cozer, não é água de beber, não são águas gastronômicas. São, em verdade, águas transdisciplinares, águas que não respeitam fronteiras formais instituídas, mas correm, fluem, desenrolam e deságuam em outras águas. As águas são diferentes das terras. Terra firme, terra segura, terra controlada, terra domesticada, terra. Essas águas são, ao contrário, fluidas, às vezes até doces, mas outras vezes ácidas, amargas, salgadas...para voltarem a ser doces novamente pela memória de quem delas bebeu ou de quem ouviu falar.

Compreendi que um trabalho intelectual também é um trabalho pessoal. O conhecimento não está pronto, não está posto. O conhecimento precisa ser trabalhado, pois ele é moldável, poroso, está em vários locais, não só nos livros, nos artigos e nas entrevistas, mas nos vestígios do cotidiano, na busca por informações, algumas vezes insignificantes, mas que, em seu desenrolar, se mostra essencial para a percepção do contexto. Quanto mais eu entrevistava e mais transcrevia, quanto mais eu lia, quanto mais comia páginas, mais fome e sede me dava. Sede de água, sede de conhecimento, sede pelo novo, sede pelo velho. Essa fome e sede é a essência do ser pesquisador, a pesca do vestígio apagado com o tempo ou pelas margens, que o faz pulsar e mergulhar mais fundo, comer até se satisfazer, mas o conhecimento não se satisfaz nunca. Assim, posso dizer que esse processo mecânico da pesquisa no fluir das águas se tornou automático. A insatisfação é o cerne do ser pesquisador, está no sangue, está nas águas, está na vida, está na alma.

Entende-se que dirigir propositadamente o olhar às práticas do cotidiano, tal como se iniciou esta escrita, agora, no epílogo, pode-se dizer que a realização desse propósito ensinou muito. Ensinou não apenas a parte técnica da ação pesquisadora, mas o que isso pode representar para a vida e para a ciência. As práticas do cotidiano são orgânicas, o que vale dizer que, a cada olhar, a cada análise e a cada suspiro as significações se transformam, se desconstroem, se constroem, se moldam, se reerguem, se alteram e se revivem em outras formas

de olhar as práticas cotidianas. Narrar, olhar e analisar o cotidiano nos ensinam e me ensinaram muito nesta caminhada que ora vai sendo encerrada.

Apesar de a alimentação ser o chão que eu piso, esta refeição não tratou apenas de comida. A finalidade não era a busca por receitas preparadas na época, como pode ser a interpretação de alguns ao serem apresentados a um menu intelectual escrito por uma gastrônoma. Este texto inclui linguagens específicas de cozinha e de pescaria, utensílios, ingredientes, petrechos de pesca, trocas, adaptações, modos de fazer, técnicas de preparo e práticas culinárias que demonstram um retrato do cotidiano desses pescadores ─ um cenário de pluralidade. Acredita-se que os cenários falam. Por isso a importância dada a descrevê-los em detalhes na entrada. Os cenários são importantes ─ cenários montados, cenários planejados, cenários pegos de surpresa, cenários da vida real ou imaginária.

Este não é um trabalho encerrado, senão que, ao contrário, apresenta indícios e vestígios para contínua discussão. 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. Espera-se que esta refeição possa contribuir com memórias de e em Foz do Iguaçu e que as informações e reflexões desta pesquisa possam fomentar e fundamentar trabalhos futuros sobre a alimentação na região.

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 desses pescadores, suas vivências e seus comportamentos alimentares ─ esse era, por certo, o propósito principal.

Não escrevi sobre tudo. Foram mais de doze horas de conversas gravadas, e as falas ali presentes tocaram muitos assuntos que poderiam ter sido explorados, gestos, olhares, reações corporais ou linguísticas que não estão neste texto. Houve detalhes que deixei de lado nessa conversa. Assim, com certeza, este não é um assunto terminado, esse texto seria reescrito, toda vez que meus olhos corressem por essas linhas. É, pois, um texto, é uma narrativa, é uma escrita orgânica em constante complementação.

Quem come não é mais o mesmo. O comensal-intelectual escolheu, mastigou, salivou, comeu, ingeriu e ruminou. Nas papilas gustativas e na mente encontram-se vestígios do sabor amargo do café, doce da sobremesa, salgado do prato principal, ácido do pescado e do umami[47] da entrada e do *couvert*. Rumine o quanto for necessário, pois eu continuarei este exercício venatório à procura da próxima orelha, panela ou indício, como pesquisadora caipira-euro-brasileira que sou.

Eis agora um momento para comemorar. Como a própria palavra sugere, "comemorar" é para comer e memorar. Aos comensais, aos leitores, aos comensais-intelectuais, aos pescadores, aos amigos, um brinde!

[47] Segundo o léxico científico-gastronômico, o "umami" é um dos gostos básicos, tendo seu sabor associado principalmente ao glutamano de sódio, conhecido comercialmente como Ajinomoto. (ALÍCIA ELBULLITALLER, 2008, p. 233).

REFERÊNCIAS

ALBERTI, Verena. *Manual de história oral.* 3. ed. Rio de Janeiro: FGV Editora, 2005.

ALVARÁ de Licença para Localização e Funcionamento. Colônia de Pescadores Z-12. Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, 13 de Janeiro de 2014.

ALÍCIA ELBULLITALLE. *Léxico científico-gastronômico*: as chaves para entender a cozinha de hoje. Tradução: Sandra Trabucco Venezuela. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade*: lembranças de velhos. 3.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

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

BRASIL, Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009. Dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca, regula as atividades pesqueiras, revoga a Lei no 7.679, de 23 de novembro de 1988, e dispositivos do Decreto-Lei nº 221, de 28 de fevereiro de 1967, e dá outras providências. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos, Brasília, DF, 29 jun. 2009. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/Lei/L11959.htm>. Acesso em: 13 set. 2015.

BUTZGE, Clóvis Alencar. *Linguagem e identidade dos pescadores de Itaipu.* 2006. 254 f. Dissertação (Mestrado em Letras) ─Universidade do Oeste do Paraná, Cascavel, PR, 2006.

CARDIN, Eric Gustavo. 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.

CARDIN, Eric Gustavo. Trabalho e práticas de contrabando na fronteira do Brasil com o Paraguai. *Revista Geopolítica(s).* 2012, vol. 3, núm. 2, 207-234.

CARNEIRO, Henrique Soares. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação*. História: Questões e Debates*. Curitiba, n. 42, p.71-80, 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3.ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO NETO, Nelson; LOPES, Thiago Henrique. *Habilidades básicas de cozinha.* Curitiba, PR: Editora LT, 2011.

CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano*: 1. Artes de fazer. Tradução: Ephraim Ferreira Alves. 13.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano:* 2. Morar, cozinhar. Tradução: Ephraim Ferreira Alves e Lúcia Endlich Orth. 7.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.

COLOMBO, Leonir Olderico. *No rastro do burro*: memórias e discursos do "colono posseiro". Foz do Iguaçu, PR: Canal 6, 2015.

COLÔNIA DE PESCADORES Z-12. *Ata da reunião de fundação da Colônia de Pescadores Profissionais de Foz do Iguaçu*, realizada no dia 16 de outubro de 1966. Foz do Iguaçu, p. 1.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Tradução: Mayra Fonseca e Barba Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CORÇÃO, Mariana. *Memória gustativa e identidades*: de Proust à cozinha contemporânea. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF>. Acesso em: 23 fev. 2015.

DAMATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro:Editora Rocco, 1986.

DIEGUES, Antônio Carlos. *Pescadores, camponeses e trabalhadores do mar.* São Paulo: Ática, 1983.

DUARTE, Geni Rosa. *Conflito, identidades e meio ambiente*: pescadores em Guaíra, PR. In: IV Encontro Regional Sul de História Oral, 2007, Florianópolis. Anais do IV Encontro Regional Sul de História Oral ─ Cultura, Identidades e memórias. Florianópolis: Associação Brasileira de História Oral, 2007. Disponível em: <http://www.cfh.ufsc.br/abho4sul/pdf/Geni%20Rosa%20Duarte.pdf>. Acesso em: 24 maio 2014.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Dicionário Aurélio Básico da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1995. Obra em 19 fascículos semanais encartados na Folha de São Paulo, de outubro de 1994 a fevereiro de 1995.

FERREIRA, Graziele. O Lago de Itaipu como território fronteiriço da pesca: São Miguel do Iguaçu-Paraná (Brasil) – Hernandarias-Alto Paraná (Paraguai). *Revista Perspectiva Geográfica Unioeste,* v. 7, n. 8, 2012.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro*: El gusto, la cocina y el cuerpo. Tradução: Mario Merlino. BARCELONA: Anagrama, 1995.

FLUSSER, Vilém. *Pós-história:* vinte instantâneos e um modo de usar. São Paulo: Duas Cidades, 1983.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Alimentação e saúde nas representações e práticas alimentares do comensal urbano. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. (Org.). *Antropologia e nutrição*: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 211-225.

GIARD, Luce. Artes de nutrir. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano:* 2. Morar, cozinhar. Tradução: Ephraim Ferreira Alves e Lúcia Endlich Orth. 7 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. p. 211-332.

GINZBURG, Carlo. *Mitos, emblemas, sinais*: morfologia e história. Tradução: Federico Carotti. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes*: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição. Tradução: Maria Betânia Amoroso. 8 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

GREGORY, Valdir. et al. *Mercedes*: uma história de encontros. Marechal Cândido Rondon, PR: Editora Germânica, 2004.

GREGORY, Valdir. Fronteiras, migrações e imaginários. In: VANDERLINDE, Tarcísio (Org.). *Fronteiras:* impactos socioambientais na Terra Prometida. Porto Alegre, RS: Evangraf, 2011a.p. 17-27.

GREGORY, Valdir. Fronteiras múltiplas: narrativas sobre os sertões do Paraná. In: COLOGNESE, Silvio Antônio; CARDIN, Eric Gustavo (Orgs.). *As ciências sociais nas fronteiras*: teorias e metodologias de pesquisa. Cascavel, PR: JB, 2014.p.183-214.

GREGORY, Valdir. *Os eurobrasileiros e o espaço colonial:*migrações no oeste do Paraná (1940 – 70). Cascavel, PR: EDUNIOESTE, 2002.

GREGORY, Valdir. *Representações de natureza na fronteira*. Anais do V Colóquio Internacional Cultura e Memória Social. Unioeste ─ Campus Foz do Iguaçu, 2011b.

INSTITUTO AMBIENTAL DO PARANÁ - IAP. *Informe sobre a piracema.* Disponível em: <http://www.iap.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=706>. Acesso em: 12 fev. 2014.

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. *A arte de servir:* um guia prático para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. Tradução: Maria Aldrigui Carvalho. São Paulo: Roca, 2004.

ITAIPU Binacional. *Mais Peixes em Nossas Águas.*Disponível em: <https://www.itaipu.gov.br/meioambiente/mais-peixes-em-nossas-aguas>. Acesso em: 5abr. 2015.

ITAIPU Binacional. *Manual de Boas Práticas de Manejo em Aquicultura*. Disponível em: <https://www.itaipu.gov.br/sites/default/files/Manual_de_Boas_Pr%C3%A1ticas_em_Aq%C3%BCicultura.pdf>. Acesso em: 25 set. 2015.

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. *Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil*: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

KLEIN, Herbert S. Migração internacional na História das Américas. In: FAUSTO, Boris (Org.). *Fazer a América*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1999.

Larousse Gastronomique. New York: Clarkson Potter, 2001.

MAPA DE FOZ DO IGUAÇU. Disponível em: <www.google.com.br/maps/place/Foz+do+Igua%C3%A7u+-+PR/@-25.4652305,-54.7373396,10z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x94f6983de5db79bb:0x920b68c585cac349>. Acesso em: 10 out. 2015

MARTINS, José de Souza*. Fronteira:* a degradação do outro nos confins do humano. São Paulo: Editora Hucitec, 1997.

MELCHIOR, Kleber Dreicy. *A migração dos mortos*: remanejamento de cemitérios na região do Lago de Itaipu. 2012. 76 f. Dissertação (Mestrado em Sociedade, Cultura e Fronteiras) – Universidade do Oeste do Paraná, Foz do Iguaçu, PR.

MIGNOLO, Walter D. *Histórias locais/Projetos globais*: colonialidade, saberes subalternos e pensamento liminar. Tradução: Solange Ribeiro de Oliveira. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.

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

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Tradução: Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MYSKIW, Antônio Marcos. Fronteira. In: Márcia Motta. (Org.). *Dicionário da Terra.*1 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005, v. 1.

NADALIN, Sérgio Odilon. *Paraná*: ocupação do território, população e migrações. Curitiba, PR: SEED, 2001.p. 9.

NUNES, Maria Leonor; PEDRO, Sónia. Tecnologias tradicionais: salga do pescado. In: GONÇALVES, Alex Augusto (Editor) *Tecnologia do pescado: c*iência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011. p. 156-165.

OLIVEIRA, Hagaides. 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 maio 2014.

PERIS, Alfredo Fonceca. (Coordenador). *Mesorregião Oeste do Paraná:* diagnóstico e perspectivas. Capítulo 3. Criação dos municípios e processos emancipatórios. Cascavel. Unioeste. Relatório final de pesquisa entre Itaipu Binacional e Unioeste. 2002. Disponível em: <http://www.unioeste.br/projetos/oraculus/PMOP/capitulos/Capitulo_03.pdf>. Acesso em: 23 fev. 2015.

PHILIPPI, Sônia Tucunduva et al. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. *Revista Nutrição*, Campinas, 12(1), p. 65-80, jan./abr. 1999.

PIRES, João Henrique Souza; ZANELLA, Flavia Meneghim; OLIVEIRA, Maria Rita Marques de. *Costumes alimentares dos barrageiros da Itaipu residentes na Vila C.* Foz do Iguaçu, PR: Editora Parque Itaipu, 2012.

PLANO DA BACIA HIDROGRÁFICA DO PARANÁ 3.*Características Gerais da Bacia Produto 1*. Versão 06. Cascavel, 2011. Disponível em: <http://www.aguasparana.pr.gov.br/arquivos/File/parana/plano_de_bacia/Produto_01_Caracteristicas_Gerais_da_Bacia_BP3_2011_v06.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2015.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

POMBO, Olga. Interdisciplinaridade e integração dos saberes. *LIINC em Revista*, v.1, n.1, p. 3-15, mar. 2005.

PONS, Sílvia Carrasco i. Pontos de partida teórico-metodológicos para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto de transformação. CANESQUI, A. M.; GARCIA, R.W.D. (Org.). *Antropologia e nutrição*: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.p. 101-126.

PREFEITURA DE FOZ DO IGUAÇU. *A cidade.* Disponível em: <http://www.pmfi.pr.gov.br/conteudo/?idMenu=1004>. Acesso em:2mar. 2015.

RENAN, Ernest. O que é a nação? *Plural; Sociologia, USP*, São Paulo, I. Sem.1997. Disponível em: <http://www.fflch.usp.br/ds/plural/edicoes/04/traducao_1_Plural_4.pdf>. Acesso em: 10 out. 2013.

RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes; CORÇÃO, Mariana. O consumo de carne no Brasil: entre valores socioculturais e nutricionais. *DEMETRA*: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 8, p. 425-438, 2013.

RIBEIRO, Sarah Gomes Tibes. Os Guarani no Oeste do Paraná: espacialidade e resistência. *Revista Espaço Plural* — Ano VI - Nº 13 - 2º Semestre de 2005.

ROBERT, Maurício de Castro. *Caracterização dos petrechos e embarcações usados na pesca artesanal em parte do litoral sul do Paraná, entre Guaratuba (PR) e Barra do Saí (SC)*. 2001. 35 f. Monografia (Monografia apresentada ao Curso de graduação em Ciências Biológicas, Departamento de Zoologia) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, PR.

SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. *A alimentação como processo de integração da comunidade Árabe em Foz do Iguaçu.* 2013. 123 f. Dissertação (Mestrado em Sociedade, Cultura e Fronteiras) – Universidade do Oeste do Paraná, Foz do Iguaçu, PR.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História*: Questões e Debates, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *História da alimentação no Paraná.* Curitiba, PR: Fundação Cultural, 1995.

SOUZA, Aparecida Darc de. *Formação econômica e social de Foz do Iguaçu*: um estudo sobre as memórias constitutivas da cidade (1970-2008). 2009. 216f. Tese (Doutorado em História Econômica) – Universidade de São Paulo. São Paulo, 2009.

STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; CASTRO NETO, Nelson. *A representação simbólica da carne bovina na dieta de pescadores*. In: 4º Congresso Internacional Interdisciplinar em Sociais e Humanidades (CONINTER), 2015, Foz do Iguaçu. ANAIS CONINTER 4, 2015. v. 4. p. 157-171.

STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; CASTRO NETO, Neto. Diálogos alimentares através de memórias de pescadores de Foz do Iguaçu-PR. *Revista Cantareira*, Rio de Janeiro, v. 22, p. 189-202, 2015.

STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; CASTRO NETO, Nelson. Hábitos alimentares e aspectos do cotidiano vivenciado: narrativas de pescadores de Foz do Iguaçu, a partir de 1959. *Revista Pleiade*, Foz do Iguaçu, v. 14, p. 81-97, 2014.

STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; CASTRO NETO, Nelson. Os migrantes pescadores e os rastros de comida. *Revista Alamedas*, Toledo, v. 3, p. 1-22, 2015.

STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; CASTRO NETO, Nelson. Perspectivas fronteiriças através de pescadores na fronteira. *Revista Ideação*, Foz do Iguaçu, v. 17, p. 168-187, 2015.

TEDESCO, João Carlos. *Passado e presente em interfaces*: introdução a uma análise sócio-histórica da memória. Passo Fundo, RS: Ed. Universidade de Passo Fundo; Xanxerê, SC: Ed. Universidade do Oeste de Santa Catarina; Porto Alegre, RS: Suliani Letra & Vida, 2011.

TEDESCO, João Carlos. Ruminantes de memórias: sentimentos, experiências e silêncios deliberados. *História: Debates e Tendências*, v. 13, n. 2, p. 343-353, jul./dez. 2013.

TEICHMANN, Ione Mendes. *Tecnologia culinária.* 2.ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2009.

THOMPSON, Paul. *A voz do passado*: história oral. Tradução: Lólio Lourenço de Oliveira. 2.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

UNIOESTE. *Projeto Político-Pedagógico do Curso de Engenharia de Pesca*. Unioeste -Campus Toledo. Resolução 379/2008-CEPE, de 10 de fevereiro de 2009.

Entrevistas e Diálogos

ANDRADE, Iracema Berlanda de. Entrevista concedida em 1º/12/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

CICHORSTI, Gabriela. Entrevista concedida em 12/12/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

DARI. Diálogo em 22/1/2015 com Paola Stefanutti. Foz do Iguaçu.

FERREIRA, Francisco Dodato. Entrevista concedida em 19/1/2015 a Paola Stefanutti, Santa Terezinha de Itaipu.

PANSTEIN FILHO, Cecílio e PANSTEIN, Maria das Graças Ramos da Cruz. Entrevista concedida em 25/11/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

ROMÁRIO. Diálogo em 8/12/2014 com Paola Stefanutti. Foz do Iguaçu.

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

SOUZA, Antônio de. Entrevista concedida em 22/12/2014 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

TOZZI, Valdemar. Entrevista concedida em 24/1/2015 a Paola Stefanutti, Foz do Iguaçu.

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

ZIMERMAN, Sebastiana. Diálogo em 2/12/2014 com Paola Stefanutti. Foz do Iguaçu.

OS AUTORES

Paola Stefanutti

Graduada em Gastronomia pelo SENAC/Águas de São Pedro; Especialista em Docência da Educação Profissional, Técnica e Tecnológica de Nível Médio; Especialista em Gestão Pública, com Habilitação em Gestão de Pessoas; Mestre pelo Programa Sociedade, Cultura e Fronteiras da Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE; Doutoranda no mesmo programa de pós-graduação e na Università degli Studi di Roma Tor Vergata no programa Beni Culturali e Territorio. Docente do Instituto Federal do Paraná – IFPR – Campus Foz do Iguaçu na área de gastronomia desde 2012, desenvolve projetos no campo da cultura e comportamento alimentar, patrimônio cultural e desenvolvimento de produtos gastronômicos.

Valdir Gregory

Graduado em Estudos Sociais pela Escola Superior de Estudos Sociais Fundação Educacional de Brusque (1982), mestrado em História do Brasil pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (1988), doutorado em História Social pela Universidade Federal Fluminense (1997) e pós-doutorado em História na Universidade Federal do Paraná. Docente da Universidade Estadual do Oeste do Paraná - UNIOESTE, com atuação no curso de História e no Programa de Pós-Graduação Sociedade, Cultura e Fronteiras.

Esta refeição acadêmica/literária traz ao leitor, de maneira leve e fluída histórias, memórias e narrativas de pescadores de Foz do Iguaçu-PR sobre vivências, cotidiano e alimentação. O olhar a esses pescadores e familiares, esses personagens às margens da história da cidade, faz esse livro ser memórias e fonte. Este texto inclui linguagens específicas de cozinha e de pescaria, utensílios, ingredientes, petrechos de pesca, trocas, adaptações, modos de fazer, técnicas de preparo e práticas culinárias que demonstram um retrato do cotidiano desses pescadores - um cenário de pluralidade. Registra-se, portanto, saberes tradicionais, sabores, técnicas, temperos e predileções, que é o que compõe a memória alimentar desses pescadores, e que colabora para a discussão da formação da cultura alimentar da cidade.

Deleite-se *Do Couvert ao Café*!