

Narbal de Souza Corrêa | Amílcar D'Avila de Mello

Prefácio de Eduardo Bueno

# E VEM DO MAR



Breve história dos alimentos e da  
culinária na Ilha de Santa Catarina

English Version Included

**FROM SURF AND TURF**

**A Brief History of Food and Cooking  
on Santa Catarina Island**

Narbal de Souza Corrêa | Amílcar D'Avila de Mello

# EVEM DO MAR

Breve história dos alimentos e da  
culinária na Ilha de Santa Catarina

verso da capa  
ou verso da guarda  
NAO pertence ao miolo

English Version Included

**FROM SURF AND TURF**  
A Brief History of Food and Cooking  
on Santa Catarina Island





Coordenação Geral [Executive editor]: Narbal Corrêa

Textos e edição [Written and edited by]: Amílcar D'Ávila de Mello e Narbal Corrêa  
Pesquisa documental e iconográfica [Research]: Amílcar D'Ávila de Mello e Narbal Corrêa  
Versão inglesa [English translation]: Jeffrey Hoff  
Revisão português [Portuguese proofreading]: Eduardo Correa Silva  
Fotografias [Photography]: Antonio Husadel/Amílcar D'Ávila de Mello/Marcelo Krause/  
Pedro Paulo Gaspar da Silva  
Tratamento de imagens [Image treatment]: Vilma Silveira/Daniela Passold/Bernardo Aquino

Capa [Cover photo/design]: Antonio Husadel/Marli Henicka (Lilás Editora)  
Edição de arte e editoração [Graphic design and editing]: Marli Henicka (Lilás Editora)

Direção de arte e produção gráfica [Graphic design and production manager]:

Luiz Acacio DeSouza (Lilás Editora)

Impressão e acabamento [Printing and binding]: Gráfica COAN

Versão disponível também em audiolivro [Also available as an audiobook]

Obra editada com fundos via Lei Rouanet – MinC [Published with funding under the Rouanet  
Law – Brazilian Ministry of Culture (PRONAC 18195)]

Agente cultural [Cultural agent]: Denise Becker

Consultoria jurídica [Legal consulting]: Dr. Hernani Luiz Sobierajsky

Receitas [Recipes by]: Narbal Corrêa

Narbal de Souza Corrêa | Amílcar D'Ávila de Mello

# E VEM DO MAR

Breve história dos alimentos e da  
culinária na Ilha de Santa Catarina

C824v Corrêa, Narbal de Souza

E vem do mar – breve história dos alimentos e da culinária da Ilha  
de Santa Catarina / Narbal de Souza Corrêa, Amílcar D'Ávila de  
Mello. – 1. ed. – Florianópolis-SC, : Lilás, 2019.  
280 p. : il. , fots.

Inclui referências bibliográficas  
ISBN: 978-85-52989-02-8

1. Alimentos – Consumo – Santa Catarina, Ilha de (SC) – História.
2. Culinária – Santa Catarina, Ilha de (SC) – Fórmulas e receitas.
3. Culinária (Frutos do mar) – Santa Catarina, Ilha de (SC) – História.
4. Santa Catarina, Ilha de (SC) – Usos e costumes. I. Mello, Amílcar D'Ávila de. II. Título.

CDU: 641(816.4)

Catálogo na publicação por: Onélia Silva Guimarães CRB-14/071



English Version Included

**FROM SURF AND TURF**  
A Brief History of Food and Cooking  
on Santa Catarina Island



“Vivo, filho de Desperto, o improvável Robinson metafísico do romance de Abubeker Abentofail, resigna-se a comer as frutas e os peixes que são abundantes em sua ilha, sempre cuidando para que nenhuma espécie se perca e, por sua culpa, o universo se empobreça”.

Jorge Luis Borges, *História da Eternidade* (Buenos Aires, 1936).

“Não são mais exigentes com a alimentação do que com o vestuário; um pouco de milho, batatas, alguns frutos, peixes e caça, quase sempre o macaco, os satisfaz. Esta gente, à primeira vista, parece miserável, mas eles são efetivamente mais felizes que os europeus”.

Amédée-François Frézier, *Relation du Voyage de la Mer du Sud...* (Paris, 1716).

“Alive, son of Awake, the improbable metaphysical Robinson of Abubeker Abentofail’s novel, resigns himself to eating only those fruits and fish that abound on his Island, and always tries to ensure that no species will perish and the universe be thus impoverished by his fault”.

Jorge Luis Borges. *A History of Eternity* (Buenos Aires, 1936).

“Neither are they more dainty in their food, than in their apparel; a little maize, or Indian corn, some potatoes, fruit, fish, and game, being mostly monkeys, satisfies them. Those people, at first sight, appear wretched; but they are, in reality, happier than the Europeans”.

Amédée-François Frézier, *A voyage to the South Sea...* (London, 1717).

## APRESENTAÇÃO

Em mais de cinco décadas de história, a trajetória da Eletrosul é marcada pelo contínuo investimento no desenvolvimento econômico, social e cultural do Brasil, em especial na sua área de atuação. Esta obra literária do *chef* Narbal Corrêa e do historiador Amílcar D'Ávila de Mello é um grande exemplo do estímulo ao resgate histórico e a valorização da cultura regional por meio dos povos e sabores da Ilha, que tão bem acolheu a sede administrativa da Eletrosul e todos os que vieram das diversas regiões do País para trabalhar na empresa.

Com forte atuação nos três estados da Região Sul e Mato Grosso do Sul, além de participação em importantes empreendimentos no Norte do Brasil, a Eletrosul é uma subsidiária da Eletrobras e possui sede em Florianópolis (SC). Uma empresa reconhecida pelos serviços prestados à sociedade e consolidada como referência nacional em transmissão e geração de energia, além da atuação no mercado de comercialização.

No segmento de transmissão, com elevados índices de eficiência operacional, a Eletrosul é responsável por 12 mil quilômetros de linhas que cruzam diversas regiões, atuação em mais de 90 subestações e cerca de 29 mil MVA de capacidade de transformação.

Na área de geração, a companhia conta hidrelétricas, PCHs, usinas eólicas e solar, e investe ainda em outras fontes alternativas, totalizando aproximadamente 1.700 MW de capacidade instalada. Os investimentos na infraestrutura energética consagram o perfil da Eletrosul como empresa empreendedora e comprometida com o desenvolvimento do Brasil.

**Antonio Carlos Nascimento Krieger**

Diretor Presidente da ELETROSUL

**Tiago Bolan Frigo**

Gerente da Assessoria de Relações Institucionais da ELETROSUL

A ENGIE é uma empresa que acredita que cultura e educação são base para o futuro de uma nação e por isso mantemos projetos incentivados e com recursos próprios em todo o Brasil. É uma satisfação poder colaborar para a manutenção da história e da cultura de Florianópolis e Santa Catarina, estado que nos abraçou desde os nossos primeiros passos no Brasil.

**Eduardo Sattamini**

Diretor Presidente da ENGIE Brasil Energia

Santa Catarina tem uma relação muito próxima com o mar. Nossos 531 quilômetros de praias agrestes, costões de pedras e áreas urbanizadas encantam turistas e moradores. E geram uma infinidade de oportunidades.

É por conta da crença no potencial do nosso turismo, que o BRDE decidiu apoiar a obra de Amílcar D'Ávila de Mello e Narbal Corrêa. Os pesquisadores mergulharam nas histórias e costumes dos nossos antepassados. Analisaram a influência de técnicas e da biodiversidade local na formação do nosso hábito alimentar. E procuram traduzir o aprendizado em um importante relato histórico-gastronômico. Um rico material que deve valorizar a história da Ilha de Santa Catarina, e servir de fonte de pesquisa para futuras gerações.

O BRDE acredita que o litoral catarinense já conquistou espaço de destaque na gastronomia e turismo nacional. Mas há um potencial tremendo ainda a ser explorado e desenvolvido. Torço para que esta obra seja um instrumento de avanço neste sentido.

**Marcelo Haendchen Dutra**

Diretor presidente BRDE

## PREFÁCIO – O LIVRO DAS IGUARIAS



### Você tem fome de quê?

Amílcar D’Avila de Mello e Narbal Corrêa tem fome de cultura, de conhecimento e de história. Só que de uma história palatável, acessível, popular – e acima de tudo, é claro, uma história saborosa, bem temperada, com gosto, variedade e sustância.

Mas acontece que Narbal e Amílcar não querem só comida. Querem comida, diversão e arte. E não querem só comer: querem comer e fazer amor – amor com, e pela Ilha de Santa Catarina. No caso de Narbal, amor à primeira vista, ao primeiro suspiro e ao primeiro choro, pois ele veio ao mundo em Floripa. Mas o amor que vicejou nas planuras verdejantes do pampa, e levou quase duas décadas para desabrochar, vingou do mesmo modo e com o mesmo sabor no coração gaúcho – e na mente fértil – de Amílcar D’Avila, que deu o azar de nascer nalguma outra vila, mas agora fincou raízes nesse amável Desterro.

Só que esses dois apaixonados pela dita Ilha da Magia avançam muito além do bufê de futilidades, do trivial sem novidades, do arroz com feijão dos estereótipos e das histórias mal contadas. Bem sabem eles da árdua luta pela sobrevivência travada por todos os povos que ocuparam esse pedaço tão especial do planeta, apesar de sua proverbial riqueza em recursos naturais (ou talvez por causa deles mesmo). E assim, ao longo das deliciosas páginas de *E Vem do Mar*, que você está prestes a saborear, Amílcar e Narbal servem um cardápio substancioso e plural. Mergulhando em pelo menos cinco mil anos de história, eles transitam do cru ao cozido, da ostra ao osso, da tuna ao atum, do machado ao assado, do pasto ao repasto. Vão da pré-história ao pret-a-manger. E passeiam, é claro, da barbárie à civilização, embora nem sempre se saiba de que lado está uma, de que lado fica a outra.

Desde o início Narbal e Amílcar, mãos firmes ao timão, olhos postos no horizonte, nos conduzem por oceano de conhecimento rumo à terra de fartura. E não faltam relatos, mesmo que por vezes naveguem indecisos entre dados e lendas, para comprová-lo. Basta ler, por exemplo, o que disse em 1663 o jesuíta Simão de Vasconcelos, ao descrever o que cronistas posteriores julgam ser a Baixada do Maciambu, nos arredores da qual, ali-



ás, e não por acaso, se instalaram os célebres naufragos de Solis, em 1516, fundando o não menos célebre Porto dos Patos: “Formosa enseada, fertilíssima, coberta de arvoredo, retalhada de correntes de águas (...) parece um viveiro de peixe e marisco, para todo o tempo e de toda a sorte. Daqui dizem foi levado aquele casco de ostra, no qual um capitão de São Vicente mandou lavar os pés a um bispo em lugar de bacia, para que desse crédito às cousas dessa ilha”.

Tão grande tal concha como a tentação de afirmar: no princípio, era a ostra. Pois que ostras, mariscos e berbigões de fato constituíram não só a base alimentar dos primeiros habitantes da ilha como acabaram dando seu nome a eles, já que esses caçadores, coletores e pescadores passaram à história como o “povo dos sambaquis”, sendo sambaqui, é claro, a palavra tupi-guarani que designa os “montes de conchas”, espécie de pirâmide de material orgânico, feita de restos de “cozinha”, que se espalhavam em vastos montículos pela costa sul brasileira bem antes da chegada de um outro povo – o povo que com esse nome os batizou.

E tal povo, o guarani, acabaria por batizar também a própria ilha, chamando-a de Jurumirim – ou boca pequena. Mas se as bocas que separam a ilha do continente eram, como ainda são, estreitas, a boca dos carijós (parcialidade guarani) era grande e escancarada – mas como Amílcar e Narbal atestam, eles nos deixariam boquiabertos com suas roças “agroecológicas”, onde vicejavam mamoeiros, maracujazeiros, milho, mandioca, feijão, batata-doce, amendoim – tudo em profusão, para saciar a fome e alimentar a vida.

E foram esses recursos alimentícios que fartaram os ditos marujos de Solis – e com eles, e demais naufragos, traficantes e degredados vindos em sua esteira, chegariam biscoitos e bolachas, e, na sequência dos dias, anos e séculos, o vinho de uva e as vinhas da ira, os porcos, perus e os piratas, assim ou assados, e o pirão, o angu e o feijão das tropas e dos tropeiros, e as tripas, trastes e os trens de cozinha, e as favas contadas dos açorianos e seus pratos, e os patos e palmitos, e o leite e o mel em profusão bíblica, e a banana nanica ou “republicana”, e as limas e limões, e o café e a baunilha – bem como tudo que vem do mar, pois essa é uma ilha cercada de sal e sol e de todos os seres com os quais o oceano primordial sempre nutriu o homo sapiens, numa sina que bem poderia ser, mas nunca foi, paradisíaca.

Desde os tópicos listados no sumário, ou da mera navegação pelas águas ainda rasas do prefácio, antes de nos fazermos ao oceano de informações que vem em vagas feito o mar e as levas de imigrantes, o livro em suas mãos apresenta, à guisa de couvert, a lista dos pratos-feitos dessa história. E eles se oferecem feito buffet livre: um rodizio de ação e aventura, numa jornada humana, por vezes demasiadamente humana, das agruras à fartura. E desde as brumas de um passado imemorial ao turbulento século 21, a narrativa, velas ao vento, vai alimentando a imaginação e o espírito, e também enchendo o bucho, pois ao final de cada capítulo estão as receitas do *chef* Narbal, dublê de cozinheiro de mão cheia e mergulhador de pulmões mais cheios ainda. Um mito na Ilha da Magia, nosso Aquaman glutão e gourmet.

E é justamente quando os segredos desse mestre-mané de cuca fresca e faro fino nos enchem a boca de saliva que se desvenda com clareza que dupla auspiciosa é essa que brotou do alvissareiro encontro entre Narbal Côrrea e Amílcar D’Avila de Mello. Pois se um mergulha no mar e nos temperos, o outro se deixa imergir profunda e profundamente na história, a ponto de ter escrito o melhor livro que já li sobre os primórdios de Santa Catarina, relato vetusto e obsessivo no qual o período que me levou a estudar e a escrever sobre história do Brasil vem escrupulosamente descrito, sem perder o ritmo da aventura.

Quem já viu Narbal controlar o fogo, o forno e o fogão e comandar as panelas em um de seus lendários restaurantes, ou então o observa submergir nas águas translúcidas para trazer peixes, crustáceos ou os tesouros perdidos do pirata Thomas Frins, e quem, mais tarde ou simultaneamente, acompanha Amílcar diante de uma folha de taioba, observando-a com a minúcia de quem lê um pergaminho do Mar Morto, não pode duvidar que está diante dos homens certos para a tarefa certa. Pois basta olhá-los assim tão aprofundados em seus respectivos metiês para sentir a vida e a história pulsando juntas, feito um biscoito fino que alimenta as massas, no banquete de iguarias servido por essa Bíblia etnográfica, histórica e gastronômica, concebida para alimentar o corpo e o espírito.

Bom proveito, e pode lambar os beijos!

**Eduardo Bueno**

Escritor e jornalista, sempre faminto





## AGRADECIMENTOS

Publicar um belo livro é como cozinhar um prato delicioso. Ambas atividades precisam de conhecimento, técnica, prática, criatividade e, principalmente, paixão. Para que possamos apresentar uma comida saborosa e nutritiva é fundamental dispormos de bons ingredientes, processá-los nas quantidades e tempos certos, e com os utensílios adequados. Atenção aos detalhes para garantir uma apresentação impecável também é essencial. Da mesma forma, a pesquisa dos melhores conteúdos, assim como a maneira como eles são preparados, articulados, “condimentados” e apresentados, devem resultar em um produto interessante e delicioso que mexa com a imaginação do leitor. Publicar, como cozinhar, também requerem instituições e pessoas visionárias e generosas que propiciem os recursos para que escritores, designers, gráficos – bem como chefs e seus assistentes –, possam realizar suas tarefas com excelência.

Queremos manifestar nosso mais profundo agradecimento às pessoas que acreditaram neste projeto e ofereceram os “utensílios, ingredientes e temperos” imprescindíveis para que os amigos leitores pudessem receber este produto cultural que acaba de sair do “forno”. São elas: Sr. Antonio Carlos Nascimento Krieger, Diretor Presidente da ELETROSUL; Sr. Mucio Altoff e Sr. Tiago Bolan Frigo, ex-Gerente e Gerente da Assessoria de Relações Institucionais da ELETROSUL, respectivamente; Sr. Eduardo Sattamini, Diretor Presidente da ENGIE Brasil Energia; Sr. Neuto de Conto, ex-Diretor Presidente do BRDE e Sr. Marcelo Haendchen Dutra, o atual Diretor Presidente dessa instituição.

Nosso agradecimento especial também vai para o amigo Eduardo “Peninha” Bueno que, para sorte dos autores e leitores, prontamente aceitou o convite para enriquecer este livro com seu apetitoso e brilhante prefácio.

Nos bastidores, contamos com a competência e presteza de Denise Becker, produtora cultural que coordenou todos os aspectos administrativos e financeiros deste projeto junto ao MinC. Da mesma forma, a consultoria jurídica do projeto foi realizada diligentemente pelo Dr. Hernani Luiz Sobierajsky. Fundamentais para dar materialidade e estética ao livro foram os talentosos (e pacientes) amigos Luiz Acacio DeSouza e Marli Henicka, da Lilás Editora. Os olhares apurados de Antonio Husadel, Marcelo Krause, Pedro Paulo Gaspar da Silva, Daniela Passold, Vilma Silveira, Bernardo Aquino, e de tantos outros profissionais cujos nomes constam nos créditos, resultaram nas belas imagens que ilustram *E vem do mar...* Graças à brilhante versão inglesa oferecida pelo amigo

Jeffrey Hoff, da Vice-Versa Traduções, os quase 1,2 bilhão de falantes desse idioma no planeta podem agora entender um pouco sobre a história dos alimentos e da culinária na Ilha de Santa Catarina. A revisão de Eduardo “Dudu” Correa Silva ajudou a melhorar o texto em português. Quaisquer erros ortográficos, gramaticais ou estilísticos que ainda constem neste livro são de inteira responsabilidade dos autores que, teimosos, não acabaram suas sugestões. Caroline Liebl de Bastos nos franqueou acesso ao rico acervo do Museu do Homem do Sambaqui “Padre João Alfredo Rohr, S.J.”, do Colégio Catarinense, em Florianópolis. Sempre solícito, o amigo Daniel Ribeiro da Costa nos auxiliou durante a sessão de fotos de algumas peças emblemáticas custodiadas pelo PAS – Projeto de Arqueologia Subaquática, na Praia dos Ingleses. Na divulgação da obra contamos com a valiosa cooperação das amigas Cristiane Lopes, da CL Assessoria de Comunicação, e de Mônica Corrêa e Monique Bittencourt, da TextoCom.

Também merecem nosso agradecimento os amigos Adalberto “Beaco” Vieira, Alexandre Ganzo, Alfredo “Fedoca” Roberto de Oliveira, Anastácio Agapito Katicips, André Freysleben Ferreira, Andrea Corrêa Teixeira, Angela Flôres, Anita Pires, chef Altamiro Nunes, chef Anderson Quevedo, chef André Vasconcelos, chef Vilmar Turnes, chef Vítor Gomes, Clovis Medeiros, Clóvis Otávio Rosa, Cristina Soares, Daniel Nunes Rovere, Daniel Peluffo, Delmar Goularte, Edison Andrino, Eduardo Silva, Eleonora Cherem Athayde, Felipe Matarazzo Suplicy, Fernando Mansur, Fernando Marcondes de Mattos, Fernando Mendes Guasco, Francisco Silva Noelli, Guilherme Sabino Rupp, Ivan Tafarel Trois, Jeff Franco, Jerry Bittencourt, João Alexandre Lombardo, Jorge “Gito” Daux Filho, Jorge Katicips, Lúcia Prazeres, Luiz Fernando De Vicenzi, Maria Cristina Scomazzon, Márcia Teschner, Maria Carlota Boabaid de Carvalho, Maria Eduarda d’Acampora, Marcelo Lebarbenchon Moura, Murilo Pirajá, Ney “Neco” Mund Filho, Paulo Eduardo Guinle, Paulo Roberto Abreu, Ricardo “Kiki” Ganzo Pereira, Raul Caldas Filho, Ricardo Bornhausen, Rubens Nicolau Maes, Sérgio Arruda, Sérgio Vieira Filho, Solange Di Bernardi, Tania Mara Vieira, Werner Einkoff e Wolfgang Schrader.




Os autores



Menina que come ostras. Jan Steen, 1660.

# SUMÁRIO

|   |   |            |  |  |
|---|---|------------|--|--|
|   | <b>INTRODUÇÃO</b>   | <b>24</b>  |  |  |
|   | <b>CAPÍTULO 1 – TEMPOS IMEMORIAIS</b>   | <b>37</b>  |  |  |
|      | <b>1. Caçadores-coletores de recursos aquáticos (3000 a.C–1100 d.C)</b>             | <b>37</b>  |  |  |
|   | Receitas: Ostras, mexilhões e tuna na brasa   | 41         |  |  |
|   | Peixe enrolado em folha de taioba e assado na fogueira                              | 42         |  |  |
|   | <b>2. Os primeiros horticultores e ceramistas da Ilha (Séc. 9–12)</b>               | <b>43</b>  |  |  |
|   | Receitas: Ensopado de frutos do mar   | 45         |  |  |
|   | Berbigão no vapor   | 46         |  |  |
|   | <b>3. Os guaranis, colonizadores de vastas regiões (Séc. 12–16)</b>                 | <b>47</b>  |  |  |
|   | Receitas: Pirão de feijão com garoupa, batata-doce e abóbora                        | 51         |  |  |
|   | Tapioca recheada com ovas de peixe  | 52         |  |  |
|   | <b>CAPÍTULO 2 – MÚTUO DESCOBRIMENTO</b>   | <b>63</b>  |  |  |
|      | <b>1. Conquistadores ibéricos (Séc. 16)</b>   | <b>63</b>  |  |  |
|   | Receitas: Biscoito ou bolacha   | 67         |  |  |
|   | Pato e palmito ao forno   | 68         |  |  |
|   | <b>2. Corsários ingleses (Séc. 16)</b>  | <b>69</b>  |  |  |
|   | Receitas: Caramujos do mar (“buzos”) no vapor                                       | 71         |  |  |
|   | Peixe na brasa com grão-de-bico   | 72         |  |  |
|   | <b>CAPÍTULO 3 – PRATA, SANGUE, SUOR E LÁGRIMAS</b>                                  | <b>79</b>  |  |  |
|     | <b>1. Peruleiros e bandeirantes (Séc. 16–17)</b>                                    | <b>79</b>  |  |  |
|   | Receitas: Paçoca de farinha de mandioca e carne moqueada                            | 81         |  |  |
|   | Cozido de feijão com mexilhão, peixe e camarão                                      | 82         |  |  |
|   | <b>2. Colonos vicentinos, criados tupiniquins e piratas (Séc. 17)</b>               | <b>83</b>  |  |  |
|   | Receitas: Peixe recheado com pirão de banana-da-terra                               | 92         |  |  |
|   | Porco assado com batata-doce  | 93         |  |  |
|   | <b>CAPÍTULO 4 – COLONIZAÇÃO DEFINITIVA</b>  | <b>104</b> |  |  |
|    | <b>1. Novos exploradores e povoadores santistas (Séc. 17–18)</b>                    | <b>104</b> |  |  |
|   | Receitas: Frango com farofa de ovo e laranja  | 105        |  |  |
|   | Guisado de porco com batata   | 106        |  |  |
|   | <b>2. Célebres visitantes estrangeiros (Séc. 18)</b>                                | <b>107</b> |  |  |
|   | Receitas: Ouriço-do-mar ao natural  | 112        |  |  |
|   | Carne bovina e milho assados na brasa   | 113        |  |  |
|   | <b>3. Colonos açorianos e madeirenses (Séc. 18)</b>                                 | <b>114</b> |  |  |
|   | Receitas: Alguidar de alcatra   | 122        |  |  |
|   | Espetada de frango, camarão e abacaxi   | 123        |  |  |
|   | <b>4. Circum-navegadores franceses (Séc. 18)</b>                                    | <b>124</b> |  |  |
|   | Receitas: Peixe frito na banha  | 127        |  |  |
|   | Lombo de porco salgado com pirão  | 128        |  |  |
|   | <b>5. Soldados invasores espanhóis (Séc. 18)</b>                                    | <b>129</b> |  |  |
|   | Receitas: Tortilla  | 132        |  |  |
|   | Olla podrida  | 133        |  |  |
|   | <b>6. Visitantes de diversas origens (Séc. 18–19)</b>                               | <b>134</b> |  |  |
|   | Receitas: Lagosta grelhada  | 151        |  |  |
|   | Banana-da-terra assada com farinha e melado   | 152        |  |  |
|   | <b>7. Os imperadores (Séc. 19)</b>  | <b>153</b> |  |  |
|   | Receitas: Canja de galinha  | 156        |  |  |
|   | Carne assada recheada com legumes   | 157        |  |  |
|   | <b>CAPÍTULO 5 – EM BUSCA DO OURO E DE UMA NOVA VIDA</b>                             | <b>198</b> |  |  |
|   | <b>1. Aventureiros rumo à Califórnia (Séc. 19)</b>                                  | <b>198</b> |  |  |
|   | <b>2. Os imigrantes e algumas novidades gastronômicas (Séc. 19–20)</b>              | <b>201</b> |  |  |
|   | <b>CAPÍTULO 6 – A CULINÁRIA DO SÉCULO 20</b>  | <b>222</b> |  |  |
|    | <b>1. Curiosidades gastronômicas</b>  | <b>222</b> |  |  |
|  | <b>2. Fornecedores de alimentos</b>   | <b>226</b> |  |  |
|   | <b>3. Do <i>chic</i> ao popular</b>   | <b>229</b> |  |  |
|   | <b>4. Eixos e espaços gastronômicos</b>   | <b>232</b> |  |  |
|   | <b>5. Pescadores</b>  | <b>236</b> |  |  |
|   | <b>6. Maricultores</b>  | <b>242</b> |  |  |
|   | <b>7. <i>Chefs</i> e confrarias de destaque</b>                                     | <b>243</b> |  |  |
|  | <b>CAPÍTULO 7 – UMA ILHA COSMOPOLITA E ACOLHEDORA</b>                               | <b>264</b> |  |  |
|   | <b>1. Turistas, imigrantes, refugiados e moradores de todo o mundo (Séc. 20–21)</b> | <b>264</b> |  |  |
|   | <b>2. Novos <i>players</i> e tendências</b>   | <b>266</b> |  |  |
|   | <b>CONCLUSÃO</b>  | <b>268</b> |  |  |
|   | <b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>   | <b>278</b> |  |  |

# CONTENTS

## INTRODUCTION 32

### CHAPTER 1 – TIME IMMEMORIAL 53

#### 1. Hunters and gatherers of aquatic resources (c. 3000 BCE–c. 1100 CE) 53

Recipes: Grilled oysters, mussels and prickly pear 56

Fish wrapped in *taioaba* (tannia) leaf and roasted over a fire 56

#### 2. The Island's earliest farmers and ceramists (9<sup>th</sup>–12<sup>th</sup> centuries CE) 57

Recipes: Seafood soup 58

Steamed *berbigão* (cockles) 59

#### 3. The Guarani, colonizers of vast regions (12<sup>th</sup>–16<sup>th</sup> centuries CE) 59

Recipes: Bean *pirão* with grouper, sweet potato and squash 62

Tapioca filled with fish eggs 62

### CHAPTER 2 – MUTUAL DISCOVERY

#### 1. Iberian conquerors (16<sup>th</sup> century) 73

Recipes: Biscuit or hardtack 76

Roasted duck and hearts of palm 76

#### 2. English privateers (16<sup>th</sup> century) 77

Recipes: Steamed conch ("*buzos*") 78

Grilled Fish with chickpeas 78

### CHAPTER 3 – SILVER, BLOOD, SWEAT AND TEARS 94

#### 1. Peruleiros and bandeirantes (16<sup>th</sup>–17<sup>th</sup> centuries) 94

Recipes: *Paçoca* of manioc flour and dry-roasted meat 95

Bean stew with mussels, fish and shrimp 95

#### 2. Settlers from São Vicente, Tupiniquim servants and pirates (17<sup>th</sup> century) 96

Recipes: Fish stuffed with *pirão* of *banana-da-terra* (plantains) 102

Roasted pork with sweet potatoes 103

### CHAPTER 4 – DEFINITIVE COLONIZATION 158

#### 1. New explorers and settlers from Santos (17<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> centuries) 158

Recipes: Chicken with *farofa* of egg and orange 159

*Guisado* (stew) of pork with potato 159

#### 2. Foreign navigators (18<sup>th</sup> century) 160

Recipes: Raw sea urchin and Beef 164

Corn roasted on the fire 164

#### 3. Settlers from the Azores and Madeira (18<sup>th</sup> century) 165

Recipes: Alguidar de alcatra – Stewed Sirloin 171

Skewers of chicken, shrimp and pineapples 172

#### 4. French Circumnavigators (18<sup>th</sup> century) 173

Recipes: Fish fried in lard 176

Salted loin of pork with *pirão* 176

#### 5. Invasion of Spanish soldiers (18<sup>th</sup> century) 177

Recipes: *Tortilla* 180

*Olla podrida* 180

#### 6. Visitors of various origins (18<sup>th</sup>–19<sup>th</sup> centuries) 181

Recipes: Grilled lobster 194

*Banana-da-terra* (plantains) roasted with flour and *melado* 194

#### 7. The Emperors (19<sup>th</sup> century) 195

Recipes: Chicken soup 197

Roasted beef stuffed with sausage and vegetables 197

### CHAPTER 5 – IN SEARCH OF GOLD AND A NEW LIFE 212

#### 1. Adventurers headed to California (19<sup>th</sup> century) 212

#### 2. Immigrants and culinary novelties (19<sup>th</sup>–20<sup>th</sup> centuries) 215

### CHAPTER 6 – TWENTIETH CENTURY CUISINE 248

#### 1. Gastronomic curiosities 248

#### 2. Food suppliers 249

#### 3. From *chic* to popular 251

#### 4. Culinary hubs and spaces 252

#### 5. Fishermen 255

#### 6. Mariculture 259

#### 7. Outstanding chefs and cooking clubs 260

### CHAPTER 7 – A COSMOPOLITAN AND WELCOMING ISLAND 272

#### 1. Tourists, immigrants, refugees and residents 272

#### from around the world (20<sup>th</sup>–21<sup>st</sup> centuries) 273

#### 2. New players and trends 273

### CONCLUSION 275

### BIBLIOGRAPHY 278







A ceifa. Pieter Brueghel, o Velho, 1565.

## INTRODUÇÃO

Gastronomia é a relação entre os alimentos e a cultura. É uma ciência multidisciplinar que abrange diversas áreas do conhecimento. Quando tentamos listá-las, sempre corremos o risco de deixar alguma de fora: Nutrição, Química, Física, Biologia, Botânica, Agronomia, Veterinária, Zootecnia, História, Geografia, Antropologia, Sociologia e Etnografia. Teses poderiam ser escritas, por exemplo, sobre a relação entre cozinheiro e comensal. Todas constatariam que nada supera a maravilhosa sensação de quem recebe à mesa um prato com história, nutritivo, colorido, aromático, bem montado, saboroso, com texturas diferentes e crocantes, a ponto de fazer barulho ao mastigar. Percebe-se que, desta forma, todos os sentidos foram despertados. Tem-se uma refeição completa, deliciosa, e uma experiência sensorial e cultural inesquecível. Em situações especiais, podemos até estabelecer uma conexão com pessoas do passado que tiveram vivência similar. Saboreada em silêncio, a comida é um aplauso ao *chef*.

Neste livro, esperamos ter leitores *companheiros*. Esta palavra, aliás, provém de *cum panis*, que em latim significa comer o mesmo pão, alimentar-se juntos. E assim faremos, para nutrir o intelecto. De “aperitivo e entrada” será oferecida uma visão sucinta de aspectos fundamentais do desenvolvimento humano e dos alimentos. Depois, serviremos como “prato principal” um panorama histórico da gastronomia da Ilha de Santa Catarina. Se preferir, o companheiro leitor poderá optar por um variado e delicioso “buffet” de textos sobre os habitantes pré-históricos e demais povos que os sucederam na Ilha. Esses textos poderão ser apreciados na sequência do “cardápio” ou ao bel-prazer dos convivas. Desfrutaremos, assim, da saborosa trajetória histórico-culinária desta encantadora Ilha do Atlântico Sul.

E como o corpo também precisa ser bem nutrido, um “*chef* atemporal” guiará o leitor através da curiosa relei-

tura experimental de antigas receitas, usando ingredientes e meios de preparo disponíveis nas diversas épocas que marcaram a cozinha ilhoa. O resultado desse lúdico exercício serão alguns pratos que, atendendo a todos os gostos (e bolsos), hoje fazem de Florianópolis um destacado destino gastronômico.

Ao consultar as fontes para escrever este livro, foi necessário fazer uma leitura criteriosa das descrições que nos deixaram os primeiros visitantes europeus, pois elas podem nos induzir a erros. Por exemplo, o naufrago português Henrique Montes, um dos primeiros moradores brancos da Ilha de Santa Catarina, descreve as “iguanas” fornecidas pelos índios guarani-carijós para servir de alimento aos marujos. Esses répteis, no entanto, nunca existiram nesta região. Montes certamente se referia aos lagartos, que esses indígenas chamavam tejuguaçu, ainda abundantes na Ilha. No século 18, outro viajante também fez curiosa confusão ao falar dos “tigres” e de outros felinos que encontrou nestas matas. Na realidade, os bichos avistados eram onças-pintadas e suçuaranas.

No entanto, a tarefa mais difícil que enfrentamos foi refletir e conjecturar sobre as principais contribuições culinárias de cada um dos povos que habitaram a Ilha desde tempos imemoriais. Desse exercício surgiram as que resolvemos chamar de suas “revoluções culinárias”.

Para que a gastronomia chegasse ao atual grau de sofisticação, um longo caminho teve que ser trilhado, e a duras penas. Algo banal como o fogo, usado esporadicamente há 800 mil anos, foi sendo aos poucos incorporado ao nosso cotidiano. Antes que a técnica para acendê-lo fosse dominada, houve um longíssimo processo de aprendizado<sup>1</sup>. O fogo deu aos nossos ancestrais mais remotos

<sup>1</sup> HARARI, Yuval Noah. *Sapiens – Uma breve história da humanidade*. Porto Alegre: L&PM, 2012, p. 20.



uma fonte de luz e calor capaz de estender suas atividades pela noite, de aquecer, de afugentar as feras, e de facilitar a caça mediante queimadas controladas para matar ou expor as presas.

O fogo também permitiu-lhes aplicar uma técnica inovadora: o processamento térmico dos alimentos. Ao assar a carne dos animais que encontravam mortos – ou que eles próprios abatiam –, os humanos primitivos se livravam dos insetos e micro-organismos nocivos da carne em estado de putrefação. Um processo secundário e igualmente benéfico – a defumação – ajudava a conservar esse alimento apto para o consumo por mais tempo. Conseguia-se, dessa forma, estocar essa fonte de proteína tão rica e difícil de obter. O uso do fogo para cozinhar permitiu, também, aproveitar melhor os alimentos, rompendo suas paredes celulares e liberando mais nutrientes e calorias. Com a capacidade nutricional ampliada, os humanos puderam olhar além da sua subsistência, e se dedicar a outros afazeres; enfim, a evoluir biológica e culturalmente. O historiador Yuval N. Harari diz que “Alguns estudiosos acreditam que existe uma relação direta entre o advento do hábito de cozinhar, o encurtamento do trato intestinal e o crescimento do cérebro humano”.<sup>2</sup>

Mais do que uma conquista, o fogo “domado” foi uma grande revolução. Desde então, aconteceram muitas outras inovações e revoluções que ajudaram a mudar o destino da humanidade. Há cerca de 10 mil anos, indivíduos da nossa espécie – *Homo sapiens* – começaram a domesticar algumas espécies de plantas. Sementes e raízes que antes eram coletadas para consumo imediato, passaram a fazer parte de “experimentos” ditados por um misto de observação da natureza e acaso. Os humanos espalhavam sementes, acompanhavam sua germinação, aguçavam as plantas de interesse, e arrancavam as ervas daninhas que atrapalhavam seu crescimento. Dessa forma, começaram a entender cada vez mais o importante ciclo dos vegetais. O cultivo e incorporação do trigo, do arroz, e de outros grãos e tubérculos ao cardápio foi outra



Segundo o folclorista Luís da Câmara Cascudo (2001, p. 369), a mandioca (*Manihot utilíssima*) é “a rainha dos trópicos, reinando sozinha na culinária popular” Óleo sobre tela de Albert Eckhout, 1644. National Museum, Copenhagen.

revolução: a agrícola.

Em processo paralelo – em alguns casos, talvez um pouco anterior –, aves, cães, cabras, ovelhas, vacas, cavalos e outros animais também foram domesticados. Além de usarem a tração animal e de se abastecerem mais regularmente de grãos, os humanos também podiam “armazenar” carne ao criar e manter vivos seus animais domésticos até o momento do abate.

Com o tempo, porém, tornou-se evidente que o cultivo dos campos rendia mais do que as imprevisíveis atividades de caça, pesca e coleta, e até mesmo que a pecuária. A agricultura permitia extrair muito mais calorias de áreas iguais às exploradas por essas atividades<sup>3</sup>. Além do mais, os excedentes da produção dos campos podiam ser estocados para enfrentar períodos de escassez.

Mas a Revolução Agrícola cobrou um alto preço. Também é de Harari a afirmação: “As plantas domesticaram

3 BRAUDEL, Fernand. *As estruturas do cotidiano – Civilização material, economia e capitalismo – Séc. XV-XVIII*. São Paulo: Martins Fontes, 1995, vol. 1, p. 89.



O comedor de feijão. Óleo de Annibale Carracci, 1585. Galleria de Palazzo Colonna, Roma.

o *Homo sapiens*, e não o contrário”<sup>4</sup>. O trigo foi uma delas. O célebre Fernand Braudel vai além: “Tal como o trigo, mais ainda do que o trigo, o arroz é uma planta dominadora, tirânica”<sup>5</sup>. De que forma se deu tal dominação? Depois de cultivar os campos, os humanos precisavam cercá-los, irrigá-los e vigiá-los para evitar que animais ou tribos inimigas atacassem as lavouras. Tinham, principalmente, que esperar a época certa da colheita. De caçadores-coletores nômades, se transformaram em agricultores sedentários.

Essa mudança radical de estilo de vida trouxe benefícios e malefícios. Destaca-se aqui o surgimento da noção de propriedade privada. Em sua versão mais pura e idealista – utópica até – ela significava a possibilidade de prosperar graças ao esforço individual, familiar ou tribal, lavrando a própria terra, controlando os meios de produção, os recursos hídricos, os insumos, colhendo e estocando o fruto do trabalho árduo, para depois consumi-lo, ou comercializá-lo a preços justos. Surgiram, assim, aldeias, vilas, cidades, reinos e impérios.

Dentre os malefícios, sobressaem a inveja e a ganância, causadoras de conflitos pela posse da terra e do que ela produz; pela apropriação do trabalho alheio, inclusive

4 HARARI, Yuval Noah. *Op. Cit.*, p. 90.

5 BRAUDEL, Fernand. *Op. Cit.*, p. 127.

em sua forma mais nefasta, a escravidão; pela acumulação compulsiva de riqueza; pela especulação; e pela desmedida expansão territorial em busca de mais recursos para explorar. Juntamente com o rapto de mulheres, essas foram as principais causas de conflito da humanidade. Ao que parece, “as guerras adquiriram maior intensidade ou passaram a ser travadas de maneira mais sistemática assim que as pessoas criaram assentamentos físicos para poder cuidar de lavouras”<sup>6</sup>. O fato é que, olhando além das questões ideológicas e bélicas, a Revolução Agrícola proporcionou à humanidade 90% das calorias que ela consome.

Harari aponta outro malefício trazido pela vida agrícola e inevitavelmente sedentária: a saúde dos povos que adotaram piorou, quando comparada à dos caçadores-coletores. O corpo do *Homo sapiens* não havia evoluído para realizar as tarefas de um agricultor. Estudos indicam que os primitivos lavradores sofriam de uma série de doenças e lesões ósseas como artrite, deslocamento e hérnia de disco. Além disso, a dieta destes, baseada em cereais, era pobre em vitaminas e sais minerais, difícil de digerir e péssima para os dentes e as gengivas. Os caçadores-coletores, por outro lado, tinham uma alimentação mais variada e resiliente, que lhes permitia sobreviver sem depender de estoques de comida<sup>7</sup>.

Algumas descobertas fortuitas que possibilitaram a grande Revolução Agrícola desafiam nossa imaginação. Vejamos uma delas, que ocorreu na América do Sul há cerca de 9 mil de anos. Como os indígenas descobriram que precisavam processar a mandioca brava antes de consumi-la? Até mesmo os macacos aprenderam que, para ingerir esta raiz, precisavam esfregá-la em uma rocha para neutralizar seu letal veneno (cianeto). Nesse processo de tentativa e erro, muitas vidas se perderam...

As regiões costeiras foram – e ainda são – muito importantes para o desenvolvimento humano. Acredita-se que o aproveitamento dos recursos marinhos para alimentação começou há 300 mil anos com a coleta de carangue-

6 FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Os desbravadores: uma história mundial da exploração da Terra*. São Paulo: Cia. das Letras, 2009, p. 25.

7 HARARI, Yuval Noah. *Op. Cit.*, p. 91.

jos, ostras, e outros bichos. Na costa catarinense, isso aconteceu há pelo menos 5 mil anos.

O que explica a extraordinária riqueza natural do mar catarinense? As correntes marítimas, como a circulação dos ventos, têm sua origem no movimento de rotação da Terra. Transportando umidade e calor, elas influenciam o clima e a vida das regiões em que atuam. No caso do nosso mar, o encontro das águas quentes da Corrente do Brasil com as frias e ricas em nutrientes da Corrente das Malvinas, criam condições de vida propícias para inúmeras espécies de plantas e animais marinhos. Tamanha abundância é uma dádiva da natureza e faz com que Santa Catarina seja o estado de maior produção pesqueira do Brasil. O litoral catarinense também se destaca pelo seu cultivo de bivalves.

Os caçadores-coletores pré-históricos que viviam dos recursos marinhos e lacustres da nossa costa deixaram, literalmente, montes de vestígios. Seus sítios arqueológicos foram formados pelo grande acúmulo de conchas de moluscos, pedaços de cascas de crustáceos e ossos dos animais terrestres com os quais se alimentavam. Os montes que contém esses materiais, pedras, areia e, inclusive, os próprios restos mortais desse povo, são co-

nhecidos como sambaquis. Podemos atribuir a esses indivíduos um papel protagonista na 1ª revolução culinária da Ilha de Santa Catarina: o uso do fogo para cozinhar, como atestam os restos das suas milenares fogueiras.

Os proto-jês, o segundo povo mais antigo da região, trouxeram a agricultura para estas férteis terras há cerca de 850 anos<sup>8</sup>. Dentre muitas outras culturas, a mandioca talvez tenha sido seu principal aporte. Não restam dúvidas, contudo, que esses indígenas foram os introdutores da cerâmica na nossa região. Graças às vasilhas desse material, puderam diversificar seu cardápio, que passou a incluir caldos e ensopados. Essa inovação deflagrou a 2ª revolução culinária destas latitudes.

A 3ª revolução culinária destas paragens se deu com a chegada de seu terceiro e último povo pré-histórico: os guarani-carijós. A agricultura ganhou força graças ao que o arqueólogo Francisco Silva Noelli chama de “pacote básico” de plantas domesticadas da Amazônia e de outros biomas, que esses indígenas carregavam, e às suas técnicas de manejo agroflorestal. Na Ilha, isso ocorreu

8 DE MASI, Marco Aurélio Nadal. *Prehistoric Hunter-gatherer Mobility on the Southern Brazilian Coast: Santa Catarina Island*. Fotocópia da Dissertação de Doutorado. Stanford University, Junho de 1999, p. 164.

### Qual é a diferença entre *gourmet* e *gourmand*?

Estes termos se confundem e são utilizados indistintamente para se referir ao gastrônomo, *connaisseur* da arte do bem comer. No entanto, eles são diferentes. Segundo a definição clássica – com a qual todos parecem concordar –, *gourmet* é a pessoa que conhece, aprecia e se deleita com os bons manjares e bebidas. O *gourmand* também aprecia a boa comida, mas não é necessariamente um conhecedor de técnicas e requintes culinários. Ser comilão, contudo, não é prerrogativa do *gourmand*: um *gourmet* também pode ser dominado pela gula. O paladar refinado de um *gourmand*, por outro lado, não o torna *gourmet*. **O chef.** Óleo sobre tela de pintor espanhol desconhecido. Século 17. The Rijksmuseum, Amsterdam.



há pelo menos 900 anos<sup>9</sup>, quando novas espécies vegetais foram acrescentadas às cultivadas pelos proto-jês. Grandes colonizadores, os guaranis tinham na mandioca sua principal fonte de carboidratos. Com sua farinha eles preparavam o pirão, a paçoca, o mingau, e a farofa, alimentos que ainda hoje são amplamente consumidos e apreciados no Brasil.

Os guaranis caçavam, pescavam e trabalhavam em suas lavouras quando, em 1516, perto da atual Florianópolis, o naufrágio de uma embarcação espanhola selou para sempre o destino comum desses dois povos. O infortúnio dos marujos europeus e sua forçosa interação com os indígenas daria início à 4ª revolução culinária desta região, que passou a constar cada vez mais nas cartas e roteiros náuticos da Era dos Descobrimentos. As machadinhas, anzóis e facas que esses homens introduziram na rotina dos guaranis facilitaram o trabalho na roça, na pesca e na “cozinha”. O incremento na produtividade agrícola e pesqueira da aldeia, e, também, a adoção de novas técnicas, ingredientes e temperos no preparo dos alimentos, mudaram a feição – e o sabor – da culinária indígena.

Além de portos abrigados, água fresca, apoio indígena, comida e madeira abundante, a então chamada Ilha dos Patos pouco tinha a oferecer às naus que aqui faziam escala no século 16. Por não possuir metais preciosos, especiarias ou outros artigos exóticos que pudessem interessar o Velho Mundo, Santa Catarina não conseguiu se integrar ao sistema mercantilista ibérico. Os projetos quinhentistas castelhanos para colonizar o litoral catarinense fracassaram e, por essa razão, a região ficou à margem do grande Império Espanhol. Na realidade, ela acabou se integrando ao regime colonial português, mas da pior maneira possível: os guaranis eram sistematicamente capturados por caçadores de escravos procedentes de São Paulo – os bandeirantes – para trabalhar nos garimpos, canaviais e engenhos de cana-de-açúcar. Esses constantes ataques despovoaram a região, privando os castelhanos do apoio logístico fundamental para se

9 DE MASI, Marco Aurélio Nadal. *Op. Cit.*, p. 164.



Tucano-de-bico-preto (*Ramphastus vitellinus*). Gravura de Charles Dessalines D'Orbigny. *Dictionnaire D'histoire Universel Naturelle*, 1892.

estabelecerem definitivamente em nosso litoral.

Outros luso-brasileiros, proprietários de embarcações e de excelentes contatos na Europa, África, Ásia e na América Espanhola, aproveitaram a conjuntura favorável da anexação de Portugal e de suas colônias pela Espanha – a União das Coroas Ibéricas (1580–1640) –, para inaugurar a rota mercantil entre o Brasil, o Rio da Prata e o Peru. Por esse motivo, eles eram chamados de *peruleiros*. No final do século 16, a Ilha de Santa Catarina, já desolada, servia de escala para aguada e abastecimento dos barcos desses comerciantes. Nas últimas décadas do século seguinte, descendentes de bandeirantes e *peruleiros* trocaram, em um gesto bíblico, suas espadas por arados e deram início à colonização lusitana do litoral catarinense. Na Ilha de Santa Catarina esse esforço colonizador foi frustrado pelo ataque de piratas ingleses e belgas, que deram à saga do patriarca fundador da vila de Nossa Senhora do Desterro – a futura cidade de Florianópolis – uma triste sina.

As pessoas que continuaram morando na Ilha após o ata-



que pirata se alimentavam de mandioca, feijão, milho, carne de macaco, tucano, e de outros animais terrestres, além de peixes e frutas. Essa comida rudimentar ganharia novos ingredientes, temperos e modos de preparo. As novidades foram trazidas pelos açorianos e madeirenses, que entre 1748 e 1756 vieram colonizar e consolidar a presença lusitana no Sul do Brasil. Gestou-se, com necessárias adaptações e substituições de ingredientes, a cozinha “típica” do litoral catarinense, e a 5ª revolução culinária da Ilha de Santa Catarina.

Nos primeiros dois séculos do período colonial, a culinária do Brasil era muito singela. Como vimos acima, as refeições praticamente se limitavam a suprir uma necessidade fisiológica e só davam prazer aos famintos. Imperavam pratos que tinham forte influência indígena, com valiosos aportes africanos e ibéricos<sup>10</sup>. No início do século 19, essa situação mudaria – pelo menos para uma elite – por ocasião da transferência da família real portuguesa para o Rio de Janeiro. Na “bagagem” da Corte, vinham a versão mais requintada da culinária lusitana e a sofisticada gastronomia francesa.

Nestas bandas, contudo, a influência francesa se faria sentir mais tardiamente. Antes disso, ainda no século 19, aventureiros da Corrida do Ouro da Califórnia, portugueses e espanhóis peninsulares, alemães, italianos, belgas, sírios, libaneses, gregos, japoneses, chineses, e gente de outras origens, por aqui passaram ou se estabeleceram. Depois de viagens longas e cheias de privações, todos se deleitavam com os peixes, as frutas, a água fresca, e com o saboroso café que a Ilha oferecia. Muitos trouxeram contribuições em diversas áreas, dentre elas, a culinária. A chegada da refinada gastronomia francesa à Ilha de Santa Catarina ocorreu somente na metade desse século, com a contratação de um *chef* francês para atuar no restaurante de um hotel da cidade de Nossa Senhora do Desterro, hoje Florianópolis. Iniciava, assim, a sua 6ª revolução culinária.

Ao longo do século 20, especialmente a partir da década

de 1970, a cidade cresceu de maneira espetacular. Nesse período teve início a era dos homens *gourmets*, para quem o fogão era um *hobby*. Surgiram confrarias de *gourmets* e *gourmands*. A mudança de mentalidade teve reflexos positivos e duradouros na gastronomia local, que assumiu feições mais cosmopolitas e sofisticadas. Bares e restaurantes de todos os conceitos foram inaugurados. Muitos deles serão aqui lembrados.

Nestas duas primeiras décadas do século 21, a Ilha se tornou o lar de brasileiros de outras regiões, mas também de imigrantes e refugiados estrangeiros. Como em outras épocas, os ilhéus receberam os recém-chegados de braços abertos. Também acolheram com entusiasmo as novas tendências que com eles vieram. Essa diversidade de aportes favoreceu e continua a propiciar o desenvolvimento e aperfeiçoamento da cultura gastronômica local. As novidades não param. Novos e modernos estabelecimentos, seguindo várias vertentes e tendências culinárias, são abertos a cada dia. Tamanha movimentação e pujança não passaram despercebidas. Em 02 de dezembro de 2014, Florianópolis tornou-se a primeira cidade brasileira a receber o prestigioso título de Cidade Criativa da Gastronomia, concedido pela UNESCO.

Enquanto este livro estava sendo finalizado, fomos tomados de surpresa pela pandemia da Covid-19, que iniciou sua trajetória nefasta na China em 2019 e se espalhou por todo o planeta, cobrando inúmeras vidas. Mesmo diante deste cenário assustador e sem precedentes, no qual pessoas e empresas lutam para sobreviver, estaria em andamento a 7ª revolução culinária da Ilha de Santa Catarina?

Tentaremos responder essa pergunta e, também, se a boa saúde e o estado de espírito deste povo tem suas causas na excelente qualidade dos alimentos que esta terra e mar tão generosamente – e há tanto tempo – oferecem.

O companheiro leitor é quem dirá.

Bom Apetite!



Natureza morta. Óleo sobre tela de autor desconhecido. Escola holandesa ou inglesa do início do séc. 18.

<sup>10</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

## INTRODUCTION

Gastronomy is the relationship between food and culture. It is a multidisciplinary science that encompasses various fields of knowledge. In trying to list them, we risk leaving one out: nutrition, chemistry, physics, biology, botany, agronomy, veterinary medicine, husbandry, history, geography, anthropology, sociology and ethnography. Entire theses can be written about the cook-diner relationship. Everyone enjoys the wonderful sensation of being served a nourishing, colorful, aromatic, tasty, beautiful dish that has history, and different and contrasting textures. A complete, delicious meal awakens all of the senses and is an unforgettable cultural and sensory experience. On special occasions, we can establish a bond with people from the past who had similar experiences. Enjoyed in silence, a meal is an homage to the chef.

We hope this book will create reading companions. It is interesting to note that this word comes from the Latin words *cum panis*, which mean to eat the same bread, to eat together. And this is precisely what we will do, to nourish the intellect. The “appetizer” will offer a succinct overview of the fundamental aspects of how food developed along with humanity. We will then serve as the “main dish” a historic look at the gastronomy on Santa Catarina Island. Our reading companions can follow the sequence of the “menu” that includes chapters about the Island’s pre-historic inhabitants and the other peoples who followed. Or readers can approach the chapters as a delicious “buffet”. In either case, they will enjoy a tasty historical-culinary trajectory of this enchanting Island in the South Atlantic.

To allow nourishing the body along with the mind, readers will be guided by a “timeless chef” through a curious experimental recreation of old recipes, using ingredients and means of preparation available in the various epochs that marked the Island’s cuisine. The result of this play-

ful exercise will be dishes that, steered to all tastes and budgets, now make Florianópolis an outstanding gastronomic destination.

When consulting the sources used to write this book, it was necessary to conduct a careful reading of the descriptions left by the first European visitors because they may lead to misunderstanding. For example, the Portuguese castaway Henrique Montes, one of the first white inhabitants of Santa Catarina Island, described the “iguanas” provided by the Guarani-Carijó Indians to serve as food for the sailors. Iguanas, however, were never found on the Island. Montes was certainly referring to what are locally known as *lagartos*, another type of lizard that these indigenous peoples called *tejuquacu*, and which are still abundant on the Island. In the 18<sup>th</sup> century, another traveler also made a curious confusion by speaking of the “tigers” and other felines that he found in the forests. In reality, the animals seen were jaguars and cougars.

Nevertheless, the most difficult task that we faced was to reflect and conjecture on the main culinary contributions of each of the peoples that inhabited the Island since time immemorial. This exercise inspired recognition of what we call its “culinary revolutions”.

A long and difficult route was required for gastronomy to reach its current degree of sophistication. Something banal, like fire, which began to be used sporadically some 800 thousand years ago, was gradually incorporated to daily life. Mastery of the technique of lighting a fire required a long learning process.<sup>1</sup> Fire gave our most distant ancestors a source of light and heat capable of conducting their activities throughout the night. It provided warmth, scared off beasts, and facilitated hunting through controlled burning to kill or expose prey.

<sup>1</sup> HARARI, Yuval Noah. *Sapiens – A Brief History of Humankind*. Signal Books, 2014, p. 20.

Fire also made possible an innovative technique: the thermal processing of foods. By roasting the flesh of animals that they found dead – or that they killed themselves – primitive humans relieved themselves of the noxious insects and micro-organisms found in decaying meat. A secondary and equally beneficial process – smoking – helped to maintain meat safe for consumption for longer periods. They were thus able to stock this rich source of difficult to obtain protein. The use of fire for cooking also allowed much better use of foods, because heating breaks cell walls, releasing more nutrients and calories. With improved nutrition, humans could go beyond subsistence activities and dedicate themselves to other tasks; they could evolve culturally as well as biologically. Historian Yuval N. Harari said that “Some scholars believe there is a direct link between the advent of cooking, the shortening of the human intestinal tract, and the growth of the human brain”<sup>2</sup>.

More than a conquest, the mastery of fire sparked a great revolution. Since then, there have been many other innovations and revolutions that helped to change the destiny of humanity. Some 10 thousand years ago, individuals of our species – *Homo sapiens* – began to domesticate some plant species. Seeds and roots that had been collected for immediate consumption became part of “experiments” guided by a combination of observation of nature and chance. Humans spread seeds, observed their germination, watered the plants of interest, and pulled up weeds that inhibited growth of the desired plants. In this way, they gained increasing knowledge of the life-cycle of plants. The cultivation and incorporation of wheat, rice and other grains and tubers to the diet was another revolution: the Agricultural Revolution.

In parallel – in some locations a bit earlier than others – birds, dogs, goats, sheep, cows, horses and other animals were also domesticated. In addition to using animal traction and stocking up more regularly on grains, humans could also “store” meat by raising domesticated animals and keeping them alive until time for slaughter.

<sup>2</sup> Idem, p. 21.

Over time it became clear that cultivating the fields was more productive than the unpredictable activities of hunting, fishing and gathering, and even more than husbandry. Agriculture allowed extracting many more calories from an equal area land used for these other activities.<sup>3</sup> In addition, surplus from production in the fields could be stocked to confront periods of shortages.

But the Agricultural Revolution had a high price. Harari also affirmed: “Plants domesticated *Homo sapiens*, rather than vice versa”<sup>4</sup>. Wheat was one of them. The celebrated historian Fernand Braudel went even farther: “Rice is an even more tyrannical and enslaving crop than wheat”<sup>5</sup>. How did this domination take shape? After cultivating the fields, humans had to fence them, irrigate them and guard them to prevent animals or enemy tribes from attacking the plantations. Mostly, they had to wait for the right time to harvest. From nomadic hunter-gatherers, they became sedentary farmers.

This radical change in lifestyle brought benefits and curses. Among the first stands out the rise of private property. In its most pure, idealistic and even utopian version, it meant the opportunity to prosper thanks to individual, family or tribal effort, tilling the earth, controlling the means of production, water and raw materials, and collecting and stocking the fruit of this hard work for consumption or sale. This is how villages, cities, kingdoms and empires arose.

Among the curses stand out jealousy and greed, which stirred conflicts over land ownership and what was produced on it; over the appropriation of the work of others, including in its most ominous form, slavery; over the compulsive accumulation of wealth; speculation; and extraordinary territorial expansion in search of more resources to exploit. Together with the abduction of women, these were the main causes of conflict among humanity. Thus “wars seem to have taken on a new intensity or to have been waged in a more systematic way

<sup>3</sup> BRAUDEL, Fernand. *Civilization and capitalism*. Vol. I: The structures of everyday life. New York: Harper, 1981, p. 146.

<sup>4</sup> HARARI, Yuval Noah. *Op. Cit.*, p. 90.

<sup>5</sup> BRAUDEL, Fernand. *Op. Cit.*, p. 127.

once people settled down to tend stands of crops.”<sup>6</sup> The fact is that, beyond issues of ideology and war, the Agricultural Revolution has provided humanity 90% of the calories it has consumed.

Harari points to another curse brought by agricultural and inevitably sedentary life: people’s health began to decline, when compared with that of hunter-gatherers. The body of *Homo sapiens* had not evolved to conduct the tasks of a farmer. Studies indicate that primitive farmers suffered from a series of diseases and bone injuries such as arthritis, dislocated joints and herniated disks. Moreover, their diet – based on cereals that are difficult to digest and bad for teeth and gums – was poor in vitamins and minerals. Hunter-gatherers, in contrast, had a more varied and resilient diet, which allowed them to survive without depending on food stocks.<sup>7</sup>

Some fortuitous discoveries that permitted the great Agricultural Revolution challenge our imagination. We will examine one of them that took place in South America some 9 thousand years ago. How did the indigenous discover that they needed to process wild manioc before consuming it? Even monkeys learned, that to digest this root, they had to rub it on a rock to neutralize its lethal poison (cyanide). In this process of trial and error, many lives were lost.

Coastal regions were – and still are – very important to human development. It is believed that the use of marine resources for food began some 300 thousand years ago with the collection of crabs, oysters and other creatures. On the Santa Catarina coast, it began at least 5 thousand years ago.

What explains the extraordinary natural wealth of the sea at Santa Catarina? Marine currents, like the circulation of winds, originate with the earth’s rotation. Transporting humidity and heat, they influence the climate and life of the regions that they reach. In the case of the sea close to the Island, the warm waters of the Brazil

Current meet with the cold and nutrient-rich waters of the Malvinas Current and create conditions propitious to countless species of marine plants and animals. This abundance is a gift of nature and makes Santa Catarina the state with Brazil’s highest fish catch. The Santa Catarina coast also stands out for the cultivation of oysters and mussels.

The pre-historic hunter-gatherers who lived on the marine life on the coast literally left piles of remains. Their archeological sites were formed through the accumulation of large amounts of mollusk and crustacean shells as well as the bones of land animals on which they fed. The piles that contain these materials, stones, sand and even the mortal remains of this people, are known as *sambaquis*. These individuals were protagonists in the 1<sup>st</sup> culinary revolution on Santa Catarina Island: the use of fire for cooking, as indicated by the remains of their fireplaces.

The Proto-jê, the second oldest people of the region, brought agriculture to these fertile lands some 850 years ago.<sup>8</sup> Among many other crops, manioc was perhaps their main source of sustenance. These indigenous peoples also introduced pottery to our region. Their use of ceramic vessels allowed them to diversify their diet, which came to include broths and stews. This innovation triggered the 2<sup>nd</sup> culinary revolution in the region.

The 3<sup>rd</sup> culinary revolution took place in the region with the arrival of the third and last pre-historic people, the Guarani-Carijó. Agriculture gained strength thanks to what archeologist Francisco Silva Noelli calls a “basic package” of domesticated plants that these indigenous peoples brought with them from the Amazon and other biomes, and to their pioneering agroforestry management techniques. On Santa Catarina Island, this took place at least 900 years ago,<sup>9</sup> when new vegetable species were added to those cultivated by the Proto-Jê. Manioc was the main source of carbohydrates for the Guarani who were active colonizers. With its flour they

made *pirão* (a savory gruel), *paçoca* (a pasty combination of foods), *mingau* (a porridge), and *farofa* (manioc flour toasted with herbs and spices). All of these foods that are still widely consumed and appreciated in Brazil.

The Guarani hunted, fished and worked their crops when, in 1516, close to what is now Florianópolis, the wreck of a Spanish ship sealed forever the common destiny of these two peoples. The misfortune of the European sailors and their forced interaction with the indigenous people initiated the 4<sup>th</sup> culinary revolution in the region, which was increasingly included in the nautical charts and routes of the Age of Discovery. The hatchets, fishhooks and knives that these men introduced to the routine of the Guarani facilitated work in the fields, fishing and in the “kitchen”. The increased productivity in the village’s agriculture and fishing and the adoption of new techniques, ingredients and spices in the preparation of the foods, changed the forms and flavors of indigenous cooking.

Beyond the sheltered ports, fresh water, indigenous support, food and abundant lumber, what was then known as the Ilha dos Patos (Duck Island) had little to offer

#### What is the difference between a *gourmet* and a *gourmand*?

These terms are often confused and used indistinctly to refer to a *connoisseur* of the art of eating well. Nevertheless, they have different meanings. According to the classic definition – with which all appear to agree – a *gourmet* is a person who knows, appreciates and enjoys good food and drink. A *gourmand* also appreciates good food, but does not necessarily have special knowledge of culinary techniques and refinements as does a *gourmet*. To be a glutton, however, is not the prerogative of a *gourmand*: a *gourmet* may eat to excess. But just because a *gourmand* has a refined palate, does not mean he or she is a gourmet. p.28 **The chef**. Oil on canvas by unknown Spanish painter (17<sup>th</sup> century). The Rijksmuseum, Amsterdam.

the ships that stopped here in the 16<sup>th</sup> century. Because it had no precious metals, spices or other exotic items that would be of interest in the Old World, Santa Catarina was not able to become part of the Iberian mercantilist system. The plans of the Spanish to colonize the Santa Catarina coast in the 16<sup>th</sup> century failed, and for this reason, the region remained at the margin of the Spanish Empire and became part of the Portuguese colonial regime, but in the worst way possible: the Guarani were systematically captured by slave hunters from São Paulo – known as *bandeirantes* – to work in gold mines and sugarcane plantations and mills. These constant attacks led to the region’s depopulation, depriving the Spanish of logistical support essential to their definitive establishment on the coast in this region.

Other Luso-Brazilian shipowners who had excellent contacts in Europe, Africa, Asia and Spanish America, took advantage of the favorable situation caused by the annexation of Portugal and its colonies by Spain – known as the Iberian Union (1580–1640) – to inaugurate the merchant route between Brazil, the Plata River and Peru. For this reason, they were called *peruleiros*. In the late 16<sup>th</sup> century, Santa Catarina Island, which was already desolated, served as a stopping point to gather water and supply these merchants’ ships. In the last decades of the following century, descendants of *bandeirantes* and *peruleiros* exchanged, in a biblical gesture, “their swords for plowshares” and began the Portuguese colonization of the Santa Catarina coast. On Santa Catarina Island, this colonization effort was frustrated by attacks from British and Flemish pirates, who gave the saga of the founding patriarch of the village of Nossa Senhora do Desterro (Our Lady of Exile) – as the city of Florianópolis was known – a sad destiny.

The people who continued to live on the Island after the pirate attack ate manioc, beans, corn, monkey meat, toucans, and other land animals, as well as fish and fruits. This rudimentary diet would soon gain new ingredients, spices and modes of preparation. The novelties were brought by arrivals from the Azores and Madeira, who from 1748 to 1756 colonized and consolidated the Por-

<sup>6</sup> FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Pathfinders: a global history of exploration*. Oxford University Press, 2006, p.10.

<sup>7</sup> HARARI, Yuval Noah. *Op. Cit.*, p. 91.

<sup>8</sup> DE MASI, Marco Aurélio Nadal. *Prehistoric Huntergatherer Mobility on the Southern Brazilian Coast: Santa Catarina Island*. Fotocópia da Dissertação de Doutorado. Stanford University, Junho de 1999, p.164.

<sup>9</sup> DE MASI, Marco Aurélio Nadal. *Op. Cit.*, p. 164.



tuguese presence in Southern Brazil. As they made the necessary adaptations and substitutions of ingredients, they developed what became the culinary style “typical” to the Santa Catarina coast, and the 5<sup>th</sup> culinary revolution of Santa Catarina Island.

In the first two centuries of the colonial period, Brazilian cuisine was quite simple. Meals were mainly limited to meeting physiological needs and only gave pleasure to the famished. They were dominated by dishes that had a strong indigenous influence, with valuable African and Iberian contributions.<sup>10</sup> In the early 19<sup>th</sup> century, this situation changed – at least for the elite – with the transfer of the royal Portuguese family to Rio de Janeiro. In the Court’s “baggage”, came the most refined Portuguese cooking and sophisticated French cuisine.

In the Southern region, however, the French influence would only be noticed much later. Before this, in the 19<sup>th</sup> century, adventurers heading to the California Gold Rush, Portuguese and Spanish, Germans, Italians, Belgians, Syrians, Lebanese, Greeks, Japanese, Chinese and people from many other regions, passed through or settled here. After long and difficult journeys, they enjoyed fish, fruits, fresh water and the tasty coffee offered by the Island. Many brought contributions from various fields, including cooking. Only in the mid 19<sup>th</sup> century, with the hiring of international *chefs* by restaurants and hotels of Florianópolis, did French cooking reach Santa Catarina Island. This initiated its 6<sup>th</sup> culinary revolution.

During the 20<sup>th</sup> century, especially since the 1970s, the city grew spectacularly. This period saw the rise of the era of the *gourmet* men for whom time at the stove was a hobby. There were gatherings of *gourmets* and *gourmands*. The change in mentality had positive and long-lasting influence on local gastronomy, which became more cosmopolitan and sophisticated. Bars and restaurants with a wide variety of concepts were inaugurated. Many of them will be remembered here.

In the first two decades of the 21<sup>st</sup> century, the Island became the home of Brazilians from other regions, but

10 DÓRIA, Carlos A. *Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

also of foreign immigrants and refugees. As in other times, the local natives received the new arrivals with open arms. They also enthusiastically accepted the new trends that they brought with them. This diversity of influences encouraged and continues to propitiate the development and improvement of local gastronomy. Novelties are constantly arriving as new and modern establishments open regularly in various culinary lines and trends. This hearty and vigorous movement has not gone unnoticed. On 2 December 2014, Florianópolis became the first Brazilian city to receive the prestigious title of Creative City of Gastronomy, issued by UNESCO.

While completing this book, we were taken by surprise by the Covid-19 pandemic, which began in China and spread across the planet costing countless lives. Is it possible that even during this frightening and unprecedented situation, which has left people and companies struggling to survive, the 7<sup>th</sup> culinary revolution of Santa Catarina is underway?

We will try to respond to this question and determine if the good health and spirit of Island residents are fruit of the excellent quality food that this land and sea have so generously offered for so long. Our reading companions can decide.

*Bon Appétit!*

#### ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 24 – **The Harvest (1565)**. Pieter Brueghel, the elder.

p. 26 – **According to folklorist Luís da Câmara Cascudo 2001, p. 369), manioc (*Manihot utilissima*) is “the queen of the tropics, reigning alone in popular cooking”**. Oil on canvas by Albert Eckhout, 1644. National Museet, Copenhagen.

p. 27 – **The Bean Eater**. Oil painting by Annibale Carracci, 1585. Galleria de Palazzo Colonna, Rome.

p. 29 – **Channel-billed toucan (*Ramphastus vitellinus*)**. Woodcut by Charles Dessalines D’Orbigny. Dictionnaire D’histoire Universel Naturelle, 1892.

p. 31 – **Still life**. Oil on canvas by unknown artist. Dutch or English school, early 18<sup>th</sup> century.

## 1 – TEMPOS IMEMORIAIS

### 1. Caçadores e coletores de recursos aquáticos (c. 3.000 a.C – c. 1.100 d.C)

Há cerca de 8.500 anos, a faixa litorânea entre o norte do Rio Grande do Sul e o Espírito Santo era habitada por um povo caçador, mas, principalmente, coletor e pescador, que vivia da exploração dos recursos costeiros. Quando esse povo já estava em declínio – ou havia desaparecido – seus sítios passaram a ser visitados por outros indígenas, que chamavam esses lugares de “sambaquis”, palavra tupi-guarani que significa “montes de conchas”. De fato, os sambaquis ou casqueiros foram formados por sucessivas camadas de conchas de moluscos e de ossos de outros animais que serviram de alimento àquele povo antigo, intercaladas com seus vestígios arqueológicos e sedimentos arenosos. Seus mortos também eram sepultados nesses promontórios que se elevam na paisagem costeira. Alguns estudiosos sugerem que eles podem ter sido “construídos” com um propósito, hoje ignorado.

Pouco se sabe sobre os três primeiros milênios desta co-

lonização litorânea pioneira porque os sambaquis mais antigos estão submersos por conta da elevação do nível do mar. Na bacia da Lagoa da Conceição, Ilha de Santa Catarina, um sítio arqueológico dessa cultura popularmente conhecida como do Homem do Sambaqui, ou dos sambaquieiros, foi datado em 5.040 anos AP (Antes do Presente). Este e outros sambaquis da região foram ocupados por esse povo até cerca do ano 1.100 da nossa era<sup>11</sup>. Para tornar essa cronologia mais compreensível, vamos comparar o início e o término desse longo período com alguns marcos da História do Velho Mundo. Quando começou o povoamento do sambaqui acima referido, ainda faltavam 560 anos para os egípcios darem início à construção da sua pirâmide mais antiga. Essa diferença cronológica é quatro décadas mais longa do que o tempo transcorrido desde a chegada de Cabral

11 DE MASI, Marco Aurélio Nadal. *Op. Cit.*, p. 161.

Os sambaquis da costa catarinense – alguns dos quais estão entre os mais antigos do país – chegam a atingir dezenas de metros de altura. O denominado Garopaba do Sul, em Jaguaruna, é o maior do mundo. Ele tem quase 30 metros de altura, 200 metros de diâmetro e uma antiguidade superior aos 4.800 anos. Foto de Antonio Husadel.



ao Brasil! Consideremos agora o que estava acontecendo na época em que esse sambaqui deixou de ser ocupado pelos seus primitivos habitantes: os cristãos da 1ª Cruzada conquistavam Jerusalém (1.099 d.C.). Quinze anos depois, nasceu Afonso Henriques, o primeiro rei de Portugal. Quando este tinha quatro anos de idade, era criada a Ordem dos Cavaleiros Templários.



Miraguaia (*Pogonias cromis*).

Observando um sambaqui de perto é possível inferir, com relativa facilidade, de que se alimentavam seus antigos habitantes: moluscos bivalves, crustáceos, peixes, mamíferos terrestres e marinhos. Análises detalhadas revelam algumas das espécies de peixes consumidas: miraguaia, corvina, e pescadinha. Elas também identificam moluscos tais como berbigão, ostra, mexilhão (ver box), e

### O enigma dos mexilhões

Há uma polêmica em torno da questão do mexilhão *Mytilus perna*, hoje denominado *Perna perna*, ser nativo ou exótico no Brasil. Os pesquisadores que lançaram a hipótese de que esse molusco, de origem africana, teria chegado às costas brasileiras há 400 anos aderido aos cascos de navios negreiros, apresentam como evidência dessa bioinvasão a ausência do *Perna perna* em sambaquis situados próximos a bancos naturais atuais dessa espécie<sup>1</sup>. Afirmam que em 542 (93,8%) dos 578 sítios arqueológicos estudados não havia esse mexilhão. Alegam, também, que pelas datações por radiocarbono é possível inferir que a presença de dois exemplares de *Perna perna* no sambaqui de Saquarema (RJ), e de outras conchas da espécie na camada superior desse sítio, estão relacionadas a uma ocupação do período colonial, provavelmente dos séculos 17 ou 18. Os pesquisadores colocam, ainda, que a semelhança genética entre as populações de *Perna perna* da costa brasileira e africana é maior do que entre as próprias populações brasileiras desse molusco. Concluem que a diversidade genética exibe um padrão que



está relacionado às rotas de tráfico negreiro entre a África e o Brasil, o que reforça o argumento de que o mexilhão *Perna perna* foi uma espécie invasora em tempos coloniais<sup>2</sup>.

Por outro lado, os que defendem a origem nativa da espécie também recorrem aos resultados das pesquisas da malacofauna arqueológica brasileira, às técnicas moleculares, e à datação de conchas com C14. Citam estudos realizados por renomados arqueólogos que afirmam a presença de conchas do marisco em sambaquis do Sul e Sudeste do Brasil no período pré-descobrimento. Corroborando tais afirmações, o cálculo do tempo de divergência entre as populações brasileiras e africanas do molusco indicou que a separação filogenética ocorreu há cerca de 200 mil anos. Para reforçar esses argumentos, amostras de *Perna perna* do sambaqui Rio do Meio, em Jurerê, Ilha de Santa Catarina, foram datadas entre 690 e 810 anos AP (Antes do Presente). Os resultados indicam que *Perna perna* é, de fato, uma espécie nativa<sup>3</sup>. Mais pesquisas deverão desvendar esse mistério. Foto de Antonio Husadel.

1 SOUZA, R.C.C.L. de; FERNANDES, F.C.; SILVA, E.P. A study on the occurrence of the brown mussel *Perna perna* on the sambaquis of the Brazilian coast. *Rev. Mus. Arqueol. Et. nol.*, v.13, pp. 3-24, 2003.

2 SILVA, Edson P. Silva; SOUZA, CCL Rosa; LIMA, Tania A.; FERNANDES, Flavio C.; MACARIO, Kita D.; NETTO, Bruna M.; ALVES, Eduardo Q.; CARVALHO, Carla; AGUILERA, Orangel; DUARTE, Michelle R. Zooarchaeological evidence that the brown mussel (*Perna perna*) is a bioinvader of coastal Brazil. Artigo publicado pela primeira vez em 06/08/18 <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/0959683618788670> Recurso digital acessado em 23/06/19.

3 PIERRI, Bruno da Silva; FOSSARI, Teresa Domitila, MAGALHÃES, Aimê Rachel Magenta. O mexilhão *Perna perna* no Brasil: nativo ou exótico? In: *Arq. Bras. Med. Vet. Zootec.*, v.68, n.2, pp. 404-414, 2016.

Zoólitos de peixe e mamífero. Museu do Homem do Sambaqui "Pe. João Alfredo Rohr", Florianópolis. Fotos de Antonio Husadel.



Vasilha em vértebra de baleia (5.000-2.000 anos AP). Sambaqui da Passagem do rio D'Una, Imaruí, Santa Catarina. Museu do Homem do Sambaqui "Pe. João Alfredo Rohr", Florianópolis. Foto de Antonio Husadel.



Tubarão. A cavidade que existe na grande maioria dos zoólitos tem intrigado os estudiosos. Muitos supõe que as peças se destinavam à preparação e uso ritual de drogas alucinógenas. Procedência: Capão do Leão, RS. Coleção do Instituto de Ciências Humanas da UFPEL. Fotos de Romulo Fialdini/Tempo Composto.

grandes caracóis terrestres. Dentre os mamíferos terrestres encontram-se veados, antas, pecaris, capivaras, pacas, tatus, lontras, gambás, e muitos outros animais. Ossos de tartaruga e de répteis como jacaré, além de outros mamíferos como golfinhos, lobos-marinhos e baleias são encontrados com relativa frequência<sup>12</sup>. Os encalhes acidentais eram grandes oportunidades para os sambaquieiros se fartarem com a carcaça desses animais.

Os antigos desbravadores do nosso litoral acendiam fogueiras delimitadas por círculos de pedra. Os vestígios nelas encontrados indicam que certos alimentos eram assados. Alguns sítios apresentam, também, pedras rachadas pelo fogo e curiosas estruturas circulares de ar-

gila crua, de 45 cm de diâmetro e de 10 a 25 cm de profundidade. Estas concavidades feitas no chão de argila podem ter sido usadas para o cozimento de alimentos, utilizando pedras incandescentes e folhas verdes salpicadas de água, à semelhança dos fornos polinésios, asiáticos e ameríndios. Esses "receptáculos" também podem ter sido usados para armazenar comida ou outros itens<sup>13</sup>. O uso do fogo para processar alimentos significou a 1ª revolução culinária da Ilha de Santa Catarina.

Análises realizadas nos esqueletos dos sambaquieiros comprovam que, no geral, eles usufruíam de boa saúde com relação a outros povos da mesma época. Os pesquisadores tem atribuído tal condição à sua dieta, até então

12 Idem, p. 58.

13 Idem, p. 79.





**Ostras gasar ou do mangue (*Crassostrea gasar*) são endêmicas do litoral brasileiro.**

Hoje elas já são cultivadas na região da Caieira da Barra do Sul, Florianópolis. Aos poucos, seu cultivo começa a se expandir para outras regiões.

Foto de Antonio Husadel.



**Tuna, figo da Índia ou arumbeva (*Opuntia* sp.), cactácea nativa da Ilha de Santa Catarina.** Seu frutos e folhas (“raquetes”) carnudas e espinhentas certamente serviram de alimento aos primeiros moradores da Ilha. Basilius Bessler. *Hortus Eystettensis*, vol. 3, *Quartus ordo collectarum plantarum autumnalium*, t. 362 (1620).

considerada predominantemente baseada em frutos do mar. Entretanto, um estudo recente realizado por pesquisadores do Brasil e do Reino Unido em dois sambaquis da região de Joinville contesta a ideia, tão em voga, de que esse povo se sustentava primordialmente de recursos marinhos. Os bioarqueólogos analisaram a saúde bucal dos sambaquieiros. A constatação da existência de um elevado percentual de cáries indica que – pelo menos entre os habitantes dos sítios estudados – havia um grande consumo de carboidratos. Micro-vestígios de plantas nos cálculos dentais (tártaro) desses indivíduos foram identificados como sendo grãos de amido compatíveis com a batata-doce (*Ipomoea batatas*), inhame (*Dioscorea* sp.), aráceas, uma família que inclui a taioba (*Xanthosoma sagittifolium*), e outras, ainda não identificadas.

Além do mais, as escavações arqueológicas realizadas nesses dois sambaquis revelaram, nas camadas de ocupação de 4.500 anos atrás, artefatos de pedra para o processamento de plantas. Com base nesses achados, os autores desse estudo inovador sugerem que, além de caçadores, pescadores e mariscadores, alguns sambaquieiros poderiam praticar uma incipiente agricultura. Portanto, o estudo “situa a costa da Mata Atlântica do Brasil no mapa dos primeiros manejos de plantas no Neotrópico”<sup>14</sup>.

Os materiais com os quais esse povo pré-histórico confeccionava suas armas e utensílios eram basicamente pedras, ossos, conchas, madeira, e fibras vegetais. Seus machados, de pedra polida, eram usados para guerrear, caçar e cortar árvores e arbustos. Na pesca, utilizavam arpões com pontas de osso e madeira, redes, e cestos de fibras vegetais.

A maior expressão artística que esse povo milenar nos legou são suas belíssimas estatuetas de pedra polida. Acredita-se que essas peças, os zoólitos (representação de peixes, aves, tartarugas, lobos-marinhos, baleias, etc.), e os antropólitos (figuras de seres humanos), desempenhavam uma função ritual.

Evidências arqueológicas comprovam que os sambaquieiros coexistiram (pacífica ou violentamente) com os proto-jês, um povo de horticultores e ceramistas que começou a invadir seus territórios por volta do ano 850 d.C.

Temos aqui receitas que podem ter sido preparadas pelos primeiros habitantes destas praias.

<sup>14</sup> PEZO-LANFRANCO, L et al. 2018 Middle Holocene plant cultivation on the Atlantic Forest coast of Brazil? *R. Soc. open sci.* 5: 180432. <http://dx.doi.org/10.1098/rsos.180432> Recurso digital acessado em 25/08/19.

## OSTRAS, MEXILHÕES E TUNA NA BRASA

### INGREDIENTES (para 2 pessoas)

Duas folhas de tuna (“raquetes”) limpas e sem espinhos;

Oito ostras;

10 mexilhões;

Algumas bagas de aroeira (*Schinus terebinthifolia*), também conhecida como pimenta rosa;

E três colheres de sopa de banha de porco.



### MODO DE PREPARO

Faça cortes transversais nas folhas (raquetes) de tuna e deixe-as de molho em água do mar por 2 horas. Retire as raquetes da água e deixe-as secar ao sol por 30 minutos. Unte as folhas de tuna com banha de porco e leve-as ao fogo, sem deixar que queimem. Leve as ostras e mexilhões ao fogo. Quando elas começarem a abrir, insira banha no interior das conchas. Mantenha os moluscos na brasa por mais 5 minutos. Quando as raquetes de tuna dourarem, retire-as do fogo e leve-as a uma superfície plana. Retire os moluscos das conchas e coloque-os sobre a raquete. Guarnecer com bagas de aroeira.

### COMO ABRIR OSTRAS



(1) Na falta de um protetor específico, revestir a ostra com um pano para proteger a mão. Inserir a ponta da faca no ligamento localizado no vértice (umbo) da ostra. É preciso combinar força e cuidado para não quebrar a concha (valva). O objetivo desta etapa é separar o bivalve; (2) Quando sentir a ruptura do ligamento, posicionar e correr a lâmina da faca na parte interna da concha superior até cortar inteiramente o músculo adutor. Realizar esta etapa com cuidado para manter a água na ostra; (3) Verificar se a ostra foi aberta corretamente, sem a presença de resíduos da casca. Escorrer a água da ostra\*. Recortar a parte de baixo do músculo adutor. (4) A ostra estará pronta para servir ou para ser utilizada em outra preparação. Os franceses não recortam a parte inferior do músculo adutor pois consideram que quem deve “matar” a ostra é quem irá consumi-la. \*A primeira água deve ser dispensada. Imediatamente, o molusco expõe outra água, que pode ser consumida. Fotos de Antonio Husadel.

## PEIXE ENROLADO EM FOLHA DE TAIOBA E ASSADO NA FOGUEIRA

### INGREDIENTES (para 4 pessoas)

- 1 peixe de 2 quilos, sem vísceras nem guelras. Manter as escamas, a gordura e as ovas (caso tenha);
- 1 folha de taioba;
- 3 raízes de taioba;
- Bagas de aroeira (*Schinus terebinthifolia*), também conhecida como pimenta rosa.

### MODO DE PREPARO

Faça uma fogueira. Passe a folha de taioba sobre as chamas para amaciá-la e evitar que quebre. Tempere o peixe com algumas bagas de aroeira e enrole-o na folha. Leve o embrulho à grelha. As raízes de taioba devem ser assadas perto das brasas. Não deixe a chama alcançar o peixe diretamente. Após 1 hora, desembulhe e retire a pele e escamas do peixe. Abra os tubérculos, que devem estar macios, Está pronto!



Nesta receita, empregamos os ingredientes disponíveis na Ilha há milênios. Usamos tainha, mas também poderia ter sido anchova, robalo ou garoupa. Atualmente, graças à introdução de novas espécies de plantas por diversos povos, o preparo do peixe pode ser mais elaborado. Podemos recheá-lo com abacaxi e ervas (alfavaca, salsa e tomilho), e embrulhá-lo em folhas de bananeira. Batata-doce, abóbora, milho, aipim, cenoura e cebolas podem servir de guarnição. Na apresentação, retire e descarte o couro com as escamas e as espinhas. Monte o prato com o filé do peixe, as ovas, o abacaxi e a guarnição. Tempere tudo com sal, limão e azeite. Fotos de Antonio Husadel.

### TOQUE DO CHEF

Lavar sempre os peixes, crustáceos, moluscos e equinodermos (ouriços) com água do mar ou água doce com concentração de 3% de sal marinho.



Cerâmica Itararé.  
Museu do Homem do Sambaqui "Pe. João Alfredo Rohr", Florianópolis. Fotos de Antonio Husadel.

## 2. Os primeiros horticultores e ceramistas da Ilha (Séc. 9–12)

O segundo povo pré-histórico que ocupou a Ilha de Santa Catarina desalojou os sambaquieiros ou se miscigenou com eles. Estudos arqueológicos, etnográficos e de linguística histórica comparada sugerem que seus ancestrais mais remotos eram falantes de uma língua derivada do tronco Macro-Jê. O renomado arqueólogo José P. Brochado aponta que esses indígenas teriam partido há 6 ou 7 mil anos de uma região focal situada entre a borda da Amazônia e o Leste do Brasil<sup>15</sup>. Escavações recentes de sítios na fronteira entre os estados do Mato Grosso e Pará comprovam que “o vale do rio Teles Pires [afluente do Tapajós], além de ter uma ocupação continuada por milênios, foi um corredor migratório para os grupos proto-jês vindos da Amazônia Central”<sup>16</sup>. Em sua expansão rumo à costa atlântica, esses indígenas foram se diferenciando linguisticamente e construindo diversas identidades culturais. A maioria dos falantes das línguas surgidas a partir do tronco Macro-Jê hoje vivem nos Planaltos Central e Meridional do Brasil<sup>17</sup>.

Os arqueólogos chamam de proto-jês ou jês do sul os in-



Pinha e pinhões, as sementes do pinheiro *Araucaria augustifolia*. Foto de Amílcar D'Ávila de Mello.

dígenas da leva que chegou ao Planalto sulino, à Mata Atlântica, aos litorais de São Paulo, Paraná, Santa Catarina, e do norte do Rio Grande do Sul. A tradição cultural desses caçadores, coletores, horticultores e ceramistas é conhecida como Taquara-Itararé. Eles utilizavam a pedra lascada e polida, e sua arte rupestre pode ser apreciada em alguns paredões das serras do Sul do Brasil. A arte que encontramos nos costões da Ilha de Santa Catarina e redondezas também pode ter sido de sua autoria. No interior do estado, nas áreas dos rios Pelotas e Canoas, seus vestígios mais antigos datam do ano 270 a.C.

Pesquisadores de um projeto arqueológico anglo-brasileiro escavaram, em Campo Belo do Sul, no Planalto catarinense, um sítio arqueológico proto-jê. Era uma casa subterrânea circular, que protegia dos ventos gelados do





Milho (*Zea mays*), o *gãr pê*, símbolo da tradição dos caingangues. Entre estes descendentes dos proto-jês existe o ritual da colheita, no qual a primeira espiga é oferecida a uma pessoa mais velha da família ou a um líder da comunidade\*. **Anselmus Boëtius de Boodt** (1596–1610). The Rijksmuseum, Amsterdam.

\* AMARAL, Batista; FERREIRA, Elizamara. *Gãr Pê: Milho como símbolo da tradição na cultura Kaingang*. TI Guarita (RS), Fevereiro de 2015. TCC, Curso de Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata Atlântica na Universidade Federal de SC (UFSC), p. 26.



**Abóbora**. Detalhe de aquarela de Anselmus Boëtius de Boodt (1550–1632). The Rijksmuseum, Amsterdam.

inverno, e se mantinha fresca no verão. A moradia, ocupada ininterruptamente entre os anos 1395 e 1650 d.C., tinha 16 metros de diâmetro e mais de 1,6 metros de profundidade. Outro importante estudo arqueológico, realizado no sítio de Bonin, município catarinense de Urubici, confirma que além de caçadores-coletores esses indígenas também eram agricultores<sup>18</sup>. Análises microscópicas de fragmentos de vasilhas cerâmicas constataram a presença de resíduos de alimentos (amido e fitólitos<sup>19</sup>) como mandioca, feijão, milho, abóbora, e, talvez, cará. As datações por radiocarbono atestam que o sítio foi ocupado entre 1300 e 1440 d.C.

Esses achados demonstram que os proto-jês eram horticultores com razoável grau de sedentarismo, contrariando a visão até então amplamente aceita de que, para sobreviver, eles dependiam de uma economia sazonal baseada na coleta do pinhão, sua principal fonte de alimento. Segundo essa visão, a abundância ou falta de sementes da araucária os obrigaria a levar uma vida nômade, alternando entre os bosques desses pinheiros, no Planalto Serrano, e o litoral. No verão e na primavera – estações em que o pinhão escasseava –, essas populações aproveitariam os recursos alimentares e as temperaturas mais amenas à beira-mar. No outono, quando ocorria a coleta do pinhão, retornariam ao planalto.

<sup>18</sup> CORTELETTI, DEBLASIS et al. *Journal of Archaeological Science*, junho de 2015.

<sup>19</sup> Fitólitos são partículas microscópicas de sílica, de origem vegetal.

Seja como for, as evidências arqueológicas comprovam que esses indígenas viveram no litoral catarinense entre os séculos 9 e 12 da nossa era<sup>20</sup>. Anteriores aos guaranis, eles foram os introdutores da agricultura na Ilha de Santa Catarina. A mandioca – que hoje ocupa papel de destaque na mesa dos catarinenses e brasileiros –, talvez tenha sido seu principal aporte. Além da agricultura, a cerâmica representou uma grande inovação trazida por esse povo para a culinária da região. Graças às suas vasilhas eles podiam preparar caldos, mingaus e ensopados. As valiosas contribuições desse povo deflagraram a 2ª revolução culinária destas latitudes.

As pesquisas sugerem que os proto-jês interagiram biológica e culturalmente com os primeiros habitantes da Ilha de Santa Catarina durante pelo menos 250 anos. O avanço dos guaranis, por sua vez, expulsou os proto-jês ou o povo resultante da miscigenação destes com os sambaquieiros. Os descendentes históricos dos antigos horticultores e ceramistas são as atuais etnias caingangue e xoclengue, cuja extensão territorial compreende a zona entre os rios Tietê (SP) e Ijuí (RS) há pelo menos dois séculos. Em Santa Catarina, elas estão hoje praticamente restritas ao Alto Vale do Itajaí e à porção ocidental do Planalto Serrano.

<sup>20</sup> DE MASI, Marco Aurélio Nadal. *Op. Cit.*, p. 72.

## ENSOPADO DE FRUTOS DO MAR

### INGREDIENTES (para 2 pessoas)

400 gramas de postas de sargo;  
1 colher de sopa de banha;  
1 colher de sopa de colorífico (urucum);  
12 ostras;  
20 camarões com casca;  
12 mexilhões;  
1 abacaxi;  
1 litro de água do mar;  
1 litro de água fresca;  
1 colher de chá de bagas de pimenta rosa (aroeira).

### MODO DE PREPARO

Descasque e esfregue o abacaxi nas postas de peixe e deixe-as marinando por 1 hora. Em uma caçarola grande, coloque a banha, o peixe e refogue por 5 minutos. Acrescente as águas com o urucum e, quando ferver, junte os mexilhões, as ostras e os camarões. Tempere com bagas de aroeira e sirva. Fotos de Antonio Husadel.



## BERBIGÃO NO VAPOR

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

1 kg de berbigão com casca;  
500 ml de água doce;  
500 ml de água do mar.

MODO DE PREPARO

Coloque os berbigões e as águas em uma panela de barro. Leve-a ao fogo para ferver até que os moluscos se abram. Neste ponto, retire a panela do fogo, escorra a água e sirva. Fotos de Antonio Husadel.



## 3. Os guaranis, colonizadores de vastas regiões (Séc. 12–16)

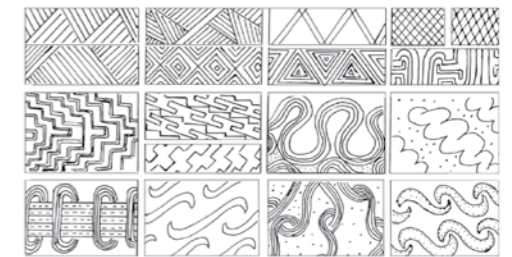
A culinária da Ilha de Santa Catarina se diversificou consideravelmente com os guaranis, seus terceiros e últimos ocupantes pré-históricos. Estes grandes agricultores, guerreiros, ceramistas e cesteiros – especialmente os do subgrupo carijó – entraram em contato com os proto-jês e os expulsaram da Ilha e redondezas. Os guaranis dominavam esta região quando os europeus nela aportaram pela primeira vez, nas primeiras duas décadas do século 16.

Há aproximadamente 5 mil anos, os ancestrais dos guaranis viviam no sudoeste da Amazônia. Partindo de seu provável centro de origem – as bacias dos rios Madeira, Guaporé e Mamoré, no atual estado de Rondônia – esses indígenas se expandiram na direção sul. Ao que tudo indica, tal expansão foi motivada pelo crescimento demográfico e consequente desmembramento de aldeias.

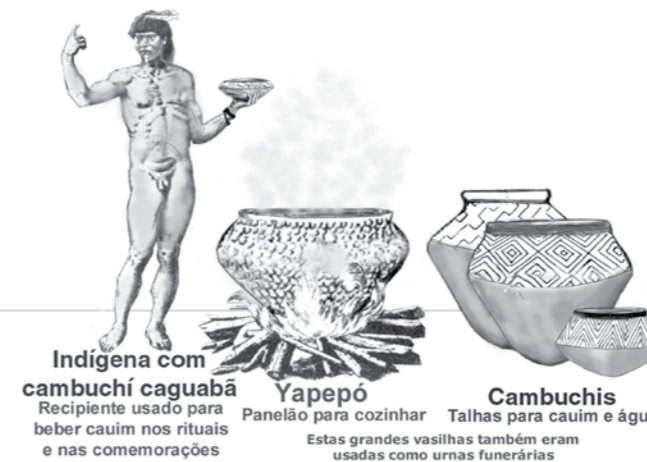


**Yapepó pequeno. Vasilha guarani.** Museu Homem do Sambaqui "Pe. João Alfredo Rohr", Florianópolis. Foto de Antonio Husadel

**Cerâmica Guarani.** Ilustração de Amílcar D'Ávila de Mello, 2005.



Motivos comumente encontrados em cerâmica guarani pintada em Santa Catarina



**Indígena com cambuchí caguabã**  
Recipiente usado para beber cauim nos rituais e nas comemorações

**Yapepó**  
Panelão para cozinhar  
Estas grandes vasilhas também eram usadas como urnas funerárias

**Cambuchis**  
Talhas para cauim e água

**Ñaetás**  
Caçarolas para cozinhar





**Taioba, cará e mandioca.** Ilustração de Jean Baptiste Debret em *Voyage pittoresque et historique au Brésil*, t. 1, 1834.

O processo de diferenciação linguística, étnica e cultural desse povo, que os pesquisadores denominam proto-tupi<sup>21</sup>, resultou nos guaranis e nos falantes de 40 outras línguas da família tupi-guarani<sup>22</sup>.

Datado do ano 1110 da nossa era, o sítio arqueológico guarani do Rio Vermelho é o mais antigo da Ilha de Santa Catarina<sup>23</sup>. Segundo as crônicas quinhentistas europeias, esses indígenas chamavam a Ilha de Jurumirim, que em sua língua significa tamanduá ou boca pequena, uma clara alusão ao estreito que a separa do continente<sup>24</sup>.

Agricultores avançados, os guaranis cultivavam cerca de 39 gêneros vegetais, subdivididos em pelo menos 159 cultivares. Ficaríamos boquiabertos passeando entre suas roças “agroecológicas”, com as plantas crescendo mais ou menos misturadas e dispostas em “camadas”. Ao andar entre elas veríamos, por exemplo, no estrato superior, algumas frutíferas como mamoeiros e, trepados em árvores próximas, maracujazeiros; num ní-

vel mais baixo, pés de milho e de mandioca; um pouco mais abaixo, taiás, carás, pés de feijão e favas; ao rés do chão, abóboras, batatas-doces e amendoins. Obviamente, só enxergaríamos as folhas e caules dessas últimas, pois os valiosos tubérculos e as vagens de amendoim estariam embaixo da terra. Encontraríamos, também, várias espécies de pimentas e pimentões, que, desde então, tem dado cor, aroma e sabor à nossa comida.

Os guaranis também cultivavam diversas outras plantas cujo consumo foi praticamente abandonado e são hoje ignoradas pela população não-indígena. A araruta (*Maranta arundinacea*) é uma delas. Essa planta foi domesticada na América do Sul há pelo menos 10 mil anos. Da sua raiz é extraída uma fécula branca ou polvilho, recomendado para pessoas intolerantes ao glúten. Alguns arqueólogos acreditam que o primeiro uso da araruta foi como emplastro para tratar de ferimentos causados por flechas envenenadas<sup>25</sup>. A sabedoria popular atribui-lhe vários outros usos medicinais, sendo indicada contra a febre, problemas pulmonares e urinários<sup>26</sup>.

21 NOELLI, Francisco Silva. The Tupi: explaining origin and expansions in terms of archaeology and of historical linguistics. In: *Antiquity*, 72, pp. 648–663.

22 A família linguística tupi-guarani é uma das sete que formam o tronco tupi.

23 DE MASI, Marco Aurélio Nadal. *Op. Cit.*, p.164.

24 BARCO CENTENERA, Martín del. *La Argentina o la conquista del Rio de la Plata [1602]*. Buenos Aires: Theoria, 1994, p. 98.

25 PIPERNO, Dolores R.; PEARSALL, Deborah M. *The Origins of Agriculture in the Lowland Neotropics*, San Diego: Academic Press, 1998, pp. 115 e199.

26 [https://www.tudosobreplantas.com.br/asp/plantas/ficha.asp?id\\_planta=189](https://www.tudosobreplantas.com.br/asp/plantas/ficha.asp?id_planta=189) Recurso digital acessado em 5/5/19.



**Araruta (*Maranta arundinacea*).** Litografia colorida à mão por Hanhart, baseada em ilustração de David Blair (dir.). Livro *Medicinal Plants* (Londres, 1880), de Robert Bentley e Henry Trimens.

Outro caso surpreendente de planta cujo cultivo pelos guaranis quase caiu em esquecimento é a *Ka'a he'e*, nome que, em sua língua, significa “erva doce”. Cultivada no Paraguai há pelo menos 1.000 anos, sua existência foi ignorada pela população urbana daquele país – e pelo mundo – até 1887. Nesse ano, Moisés Bertoni, cientista suíço que lá vivia, detectou o cultivo e uso da curiosa plantinha entre os guaranis. Na sequência, identificou e classificou pela primeira vez a espécie, cujo poder adoçante é 350 vezes superior ao do açúcar, além de possuir baixíssimo teor calórico, incríveis virtudes antioxidantes, bactericidas, diuréticas e cicatrizantes. Pouco depois, a “descoberta” botânica de Bertoni foi complementada pelo paraguaio Ovidio Rebaudi, que definiu a composição química dessa poderosa aliada na luta contra a obesidade e o diabetes. O nome científico que a planta tem hoje é uma homenagem a ambos: *Stevia Rebaudiana Bertoni*<sup>27</sup>. Mais justo seria se à nomenclatura fosse adicionada alguma referência aos seus verdadeiros descobridores. Embora não possamos afirmar categoricamente que a

27 ORNELAS, Andrea. *Stevia: ¿milagro o pesadilla guarani?* <https://www.inforural.com.mx/stevia-milagro-pesadilla-guarani/> Recurso digital acessado em 6/5/19.



**O amendoim (*Arachis hypogaea* L.).** A palavra é uma corruptela de *mandubi*, nome tupi-guarani desta planta. Figura extraída da obra de Köhler *Medizinal-Pflanzen*, vol. 3, 1887.

estévia era cultivada pelos guaranis na Ilha de Santa Catarina, é muito provável que tal fosse o caso.

Sementes, tubérculos, bulbos, manivas e mudinhas de diversos biomas iam sendo incorporadas a um “pacote básico” de plantas domesticadas. Graças a esse “pacote” e à aplicação de suas técnicas de manejo agroflorestal, diversas gerações de guaranis foram disseminando espécies e modificando paisagens durante o longo e gradual percurso até chegar à Ilha de Santa Catarina. Aqui estabelecidos, os guaranis deram forma à 3ª revolução culinária da região.

Não sabemos ao certo se esses colonizadores de vastos territórios deram continuidade ao plantio da mandioca (supostamente introduzida nestas terras pelos proto-jês), ou se eles próprios trouxeram essa planta essencial para esta região. Mesmo que ela aqui já existisse, o seu cultivo foi, sem dúvida, intensificado pelos guaranis. Principal fonte de carboidratos na dieta desses indígenas, a farinha da raiz dessa planta (a “farinha de pau”), servia para preparar o beiju, o pirão e a paçoca. Essas palavras, aliás, pertencem à língua tupi-guarani. A origem do termo beiju ou biju é *mbe'yu* (bolo de farinha), uma espécie de

panqueca feita de tapioca. Pirão, por sua vez, deriva de *mindipi'rõ*, que significa “ensopado”. Ele é preparado com farinha de mandioca, caldo de peixe e/ou camarão. Importante fonte de energia, a paçoca – mistura bem homogênea de farinha e carne assada e defumada –, era imprescindível em longas incursões caçadoras ou guerreiras. Seu nome indígena, *po-çoc*, significa “triturar”. Hoje, a paçoca mais popular é a preparada com amendoim, açúcar e sal. Outro alimento indígena muito apreciado pelos brasileiros é a farofa. Seu nome, aliás, é uma curiosa corruptela de *falofa*, palavra da língua banta dos escravos africanos, usada para designar a mistura da farinha de mandioca, gordura e outros ingredientes.

Além dos pratos preparados à base de mandioca, milho e de outras plantas, os guaranis também comiam a carne dos animais que caçavam e pescavam. Suas pescarias e navegações eram feitas em igaras, canoas de um pau só. A árvore escolhida era o garapuvu (ou guapuruvu), cujo tronco ainda é usado por poucos construtores navais artesanais catarinenses, guardiões de uma tradição em vias de extinção. Mais de uma dezena de técnicas de pesca eram empregadas pelos guaranis. Eles usavam armadilhas (paris), redes, arpões e plantas entorpecentes, como as folhas e ramos de timbó. Os peixes e suas ovas eram assados, fritos, ensopados, e usados como ingrediente do pirão. Com a sua gordura era preparado um tipo de manteiga (*pira ñandi*)<sup>28</sup>.

Diversas espécies de animais terrestres como porcos-do-mato, pacas, macacos, tatus, gambás, quatis, lagartos, e aves, constituíam importantes fontes de proteína. Para melhor conservar a carne, ela era moqueada, isto é, assada sem contato com a chama, seca e defumada sobre uma grelha de paus, o *moka'ê* ou moquém.

28 NOELL, Francisco Silva. Piratípe: uma linguagem da pesca e do consumo de peixes entre os Guaraní. In: *Cadernos do Lepaarq (UFPEL)*, v. XVI, n.32., pp. 30–54, Jul-Dez. 2019.



Moquém. Grelha feita de varas para assar e para defumar. Gravura de Theodore de Bry, 1611.

Das matas, extraíam mel e cera de abelha. Sua bebida alcoólica era o cauim, elaborada a partir da fermentação da mandioca ou do milho. No entanto, seu preparo e consumo ocorria somente em ocasiões especiais. Outra bebida era a infusão de folhas de *ka'a mini*, a erva-mate (*Ilex paraguariensis*), suave tônico dos nervos e estimulante muscular. Hoje ela é industrializada e consumida, estima-se, por cerca de 15 milhões de pessoas na Argentina, Uruguai, Paraguai, e nas regiões Sul e Centro-Oeste do Brasil<sup>29</sup>. Tomada morna e geralmente pura, é chamada de chimarrão ou mate; fria e misturada com ervas aromáticas, tererê. Nos dois primeiros casos, os utensílios usados para bebê-la são um recipiente e a bomba. O primeiro – geralmente um porongo ou cuia – recebe a erva-mate; a bomba é um tubinho metálico utilizado para sorver a infusão. Na extremidade inferior, esse tubo possui uma estrutura filtrante, que fica “enterrada” sob a erva-mate. Pode-se, também, consumi-la em sachês, ou envasada e gelada, ambas formas comercializadas como “chá-mate”.

29 COOPER, John M. *Estimulantes e narcóticos*. In: Darcy Ribeiro (ed). *Suma Etnológica Brasileira*. Rio de Janeiro: Vozes, 1987, p. 112.



Chimarrão ou mate.

## PIRÃO DE FEIJÃO COM GAROUPA, BATATA-DOCE E ABÓBORA

### INGREDIENTES (para 2 pessoas)

300 g de filé de garoupa;  
100 g de gordura de garoupa;  
200 g de feijão escolhido e lavado;  
500 ml de água doce;  
500 ml de água do mar;  
2 pimentas malagueta picadas;  
200 g de farinha de mandioca;  
200 g de batata-doce média;  
200 g de abóbora cortada em 4 pedaços;  
2 folhas de taioba.

### MODO DE PREPARO

Verta a água, o feijão e a gordura de garoupa na panela. Cozinhe até o feijão ficar macio e mantenha em fogo baixo. Passe as folhas de taioba no fogo para que fiquem macias. Embrulhe a batata e a abóbora nessas folhas e leve-as junto às brasas para cozinhar. Coloque a garoupa para cozinhar no feijão por 10 minutos. Quando ela estiver cozida, retire-a e reserve-a. Jogue lentamente a farinha e a pimenta no feijão, mexendo sempre, até formar um pirão cremoso. Monte o prato com o peixe sobre o pirão e guarneça com batata-doce e abóbora.

Fotos de Antonio Husadel.





## TAPIOCA RECHEADA COM OVAS DE PEIXE

INGREDIENTES  
(para 4 pessoas)

### Tapioca

500 g de farinha (goma)  
para tapioca  
Água do mar (ou salmoura)

### Recheio

200 g de ovas de robalo,  
tainha ou garoupa;  
1 colher de chá de banha;  
1 pimenta calabresa picada.

### MODO DE PREPARO

#### Recheio

Retire a película que envolve as ovas. Em uma panela, frite as ovas na banha. Quando forme um creme, junte a pimenta e retire a panela do fogo.

#### Tapioca

Coloque o polvilho em uma tigela e vá adicionando água salgada até passar dois dedos acima dessa mistura. Deixe repousar de um dia para o outro. Retire toda a água espremendo a massa com a ajuda de um pano limpo. Ela ficará parecendo um bloco. Esfarele a massa com as mãos e

passe-a pela peneira. Em uma panela ou pedra quente, modele a tapioca como uma panqueca. Quando ela estiver pronta, a massa estará unida. Não deixe a tapioca queimar. Vire-a rapidamente e deixe o outro lado secar. A tapioca deve ser retirada do fogo ainda branquinha. Repita o procedimento para termos 2 tapiocas.

### MONTAGEM

Recheie as tapiocas com o creme de ovas e sirva. Fotos de Antonio Husadel.



## CHAPTER 1 – TIME IMMEMORIAL

### Hunters and gatherers of aquatic resources (c. 3000 BCE–c. 1100 CE)

Some 8,500 years ago the coast from what is now northern Rio Grande do Sul to what is now Espírito Santo was inhabited by people who hunted, but were predominantly gatherers and fishermen whose survival depended on coastal resources. When this people was already in decline – or had disappeared – their sites were visited by other indigenous peoples, who called these places *sambaquis*, a Tupi-Guarani word that means shell mound. In fact, the *sambaquis* were formed by successive layers of mollusk shells and bones of other animals eaten by that ancient people, interspersed with their archeological vestiges and sandy sediments. Their dead were also buried in these promontories that rose from the coastal landscape. Some scholars suggest that they may have been “built” for a reason that is now unknown.

Little is known about the first three millennia of this pioneer coastal colonization because the oldest *sambaquis* were submerged by a rise in the sea level. Close to the lagoon known as the Lagoa da Conceição, on Santa Catarina Island, an archeological site of this culture that is popularly known as the *Sambaqui* man, or as the *sambaquieiros*, was dated to 5040 BCE (Before the Common Era). This and other *sambaquis* from the region were occupied by this people until approximately the year 1100 CE (Common Era).<sup>1</sup> To better understand this chronology, we can compare the beginning and end of this long period with some landmarks of Old World history. Settlement of the *sambaqui* mentioned above began some 560 years before construction of the first Egyptian pyramid. This timespan is four decades longer than that since the year that Pedro Cabral first arrived in Brazil! Let us consider what was taking place at the time when

this *sambaqui* was abandoned by its original inhabitants: the Christians of the 1<sup>st</sup> Crusade conquered Jerusalem (1099 CE). Fifteen years later the first king of Portugal, Afonso Henriques, was born. When he was four years old, the Order of the Templars was created.

When examining a *sambaqui* up close it is possible to see, with relative ease, that its inhabitants fed on bivalve mollusks, crustaceans, fish, and land and marine mammals. Detailed zooarcheological analyses reveal some of the fish species consumed: drumfish, croaker, and *pescadinha*, a small cod or hake. They also identify mollusks such as cockles, oysters, mussels (see p. 54), and large land snails. Among the land mammals found are deer, tapir, peccary, capybara, pacas, armadillos, otters, possum, and many others. Bones of turtles and reptiles such as cayman, as well as other mammals like dolphins, sea lions, and whales are found with relative frequency.<sup>2</sup> Accidental beachings were great opportunities for the *sambaquieiros* to indulge on the carcasses of these marine animals.

The first inhabitants of our coast made fires circled by stones. The remains indicate that they cooked foods on them. Some sites have stones cracked by fire and curious circular structures of raw clay, some 45 cm in diameter and 10 to 25 cm deep. These concave clay structures in the ground may have been used to cook food, with incandescent stones and green leaves splashed with water, similar to Polynesian, Asian and Amerindian ovens. These “receptacles” may also have been used to store food or other items.<sup>3</sup> The use of fire to process food sparked the 1<sup>st</sup> culinary revolution of Santa Catarina Island.

Analyses conducted on the skeletons of the people of the *sambaquis* prove that most of them were in good health compared to other peoples of their time. Researchers attribute this to their diet, which had long been considered to be based predominantly on seafood. Nevertheless, a recent study at two *sambaquis* on the mainland north of Florianópolis, near present-day Joinville, by archeologists from Brazil and the United Kingdom,

<sup>2</sup> Ibidem, p. 58.

<sup>3</sup> Ibid, p. 79.

<sup>1</sup> DE MASI, Marco Aurélio Nadal. *Op. Cit.*, p. 161.

## The mussel puzzle

There is a polemic about if the mussel *Mytilus perna*, which is now known as *Perna perna*, is native or exotic to Brazil. Researchers who presented the theory that this mollusk, which originated in Africa, had arrived to Brazilian coasts some 400 years ago attached to the hulls of slave ships, present as evidence of this bioinvasion the absence of *Perna perna* in *sambaquis* located close to the current natural banks of this species.<sup>1</sup> They affirm that this mussel does not appear in 542 (93.8%) of the 578 archeological sites studied. They also allege that according to the radiocarbon dating it is possible to infer that the presence of two individuals of *Perna perna* in the *sambaqui* of Saquarema (RJ), and of other shells of this species on the upper layer of this site, are related to occupation in the colonial period, probably from the 17<sup>th</sup> or 18<sup>th</sup> century. The researchers also add that the genetic similarity between the populations of *Perna perna* from the Brazilian and African coasts is greater than that between the Brazilian populations of this mollusk. They conclude that the genetic diver-

sity exhibits a pattern that is related to the slave trade between Africa and Brazil, which reinforces the argument that the mussel *Perna perna* was an invasive species in colonial times.<sup>2</sup>

On the other hand, those that defend the native origin of the species also recur to the results of Brazilian archeological malocology, molecular techniques and to C14 dating of the shells. They cite studies conducted by renowned archeologists that affirm the presence of mussel shells on *sambaquis* from Southern and Southeastern Brazil in the pre-discovery period. Corroborating these affirmations, the calculation of the time of divergence between the Brazilian and African populations of the mollusk indicate that the phylogenetic separation took place some 200 thousand years ago. To reinforce these arguments, samples of *Perna perna* from the *sambaqui* Rio do Meio, in the village of Jurerê, on Santa Catarina Island, were dated between 690 and 810 BCE. The results indicate that *Perna perna* is, in fact, a native species.<sup>3</sup> Further study should clarify this debate.

1 SOUZA, R.C.C.L. de; FERNANDES, F.C.; SILVA, E.P. A study on the occurrence of the brown mussel *Perna perna* on the *sambaquis* of the Brazilian coast. *Rev. Mus. Arqueol. Etnol.*, v.13, pp. 3–24, 2003.

2 SILVA, Edson P. Silva; SOUZA, CCL Rosa; LIMA, Tania A.; FERNANDES, Flavio C.; MACARIO, Kita D.; NETTO, Bruna M.; ALVES, Eduardo Q.; CARVALHO, Carla; AGUILERA, Orangel; DUARTE, Michelle R. Zooarchaeological evidence that the brown mussel (*Perna perna*) is a bioinvader of coastal Brazil. Article first published on 06/08/18 <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/0959683618788670> Accessed on 23/06/19.

3 PIERRI, Bruno da Silva; FOSSARI; Teresa Domitila, MAGALHÃES, Aimê Rachel Magenta. O mexilhão *Perna perna* no Brasil: nativo ou exótico? In: *Arq. Bras. Med. Vet. Zootec.*, v.68, n.2, pp. 404–414, 2016.

questions this previously dominant idea. Bioarcheologists analyzed the teeth of these *sambaqui* dwellers and found a high percentage of cavities, which indicates that – at least among the inhabitants of these sites – there was a high consumption of carbohydrates. Plant micro-remains in dental tartar of these individuals identified grains of starch compatible with sweet potato (*Ipomoea batatas*), yam (*Dioscorea sp.*) and Araceae, a family that includes tannia (*Xanthosoma sagittifolium*), among other still unidentified sources.

Furthermore, archeological excavations in the layers of

occupation from some 4,500 years ago conducted on these two *sambaquis* found stone tool artefacts probably used for plant processing. Based on all these findings, the authors of this ground-breaking study suggest that, in addition to hunting, fishing and gathering shellfish, some *sambaqui* dwellers may have practiced an incipient agriculture. This study thus “situates the Atlantic Forest coast of Brazil on the map of early plant management in the Neotropics”.<sup>4</sup>

4 PEZO-LANFRANCO, L et al. 2018 Middle Holocene plant cultivation on the Atlantic Forest coast of Brazil? *R. Soc. open sci.* 5: 180432. <http://dx.doi.org/10.1098/rsos.180432> Accessed on 25/08/19.

This pre-historic people made their tools and weapons with stones, bones, shells, wood and vegetable fibers. Their axes, of polished stone, were used for war, hunting and cutting trees and bushes. To fish, they used harpoons with bone and wood points, nets and baskets of vegetable fibers.

Archeological remains indicate that the people of the *sambaquis* coexisted (peacefully or violently) with the Proto-jê, a people that practiced agriculture and made ceramics that began to invade the territories of the *sambaquis* close to the year 850 BCE.

The greatest artistic expression that this millenary people left us are beautiful figurines of polished stone. It is believed that these objects, which depicted both humans and animals such as fish, birds, tortoises, sealions and whales, performed a ritual function.

We have recipes that may have been prepared by the first inhabitants of these beaches.

## ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 37 – **Sambaquis (shell mounds) on the Santa Catarina coast some of which are among the oldest in Brazil – can be dozens of meters tall.** One known as Garopaba do Sul, in the municipality of Jaguaruna, is the largest in the world. It is nearly 30 meters tall, 200 meters in diameter and more than 4,800 years old. Photo by Antonio Husadel.

p. 38 – **Drumfish (*Pogonias cromis*)**

p. 39 – **Stone figurines of fish and mammal. Museu do Homem do Sambaqui “Pe. João Alfredo Rohr”, Florianópolis.** Photos by Antonio Husadel.

p. 39 – **Vessel carved out of a whale vertebra (c. 3.000 BCE). Sambaqui Passagem do rio D’Una, Imaruí, Santa Catarina.** Museu do Homem do Sambaqui “Pe. João Alfredo Rohr”, Florianópolis. Photo by Antonio Husadel.

p. 39 – **Shark. The cavity found in almost all the figurines has intrigued scholars. Many suppose that the objects are for the ritual preparation and use of hallucinogenic drugs. Origin: Capão do Leão, RS, Brazil. Collection of the Instituto de Ciências Humanas of the Universidade Federal de Pelotas.** Photos by Romulo Fialdini/Tempo Composto.

p. 40 – **Gasar Oysters. *Crassostrea gasar* or *brasiliensis* is the scientific name of an oyster endemic to the Brazilian coast. It has been farmed in the region of Caieira da Barra do Sul in Florianópolis. The farming of gasar, also popularly known as mangrove oyster, is expanding to other regions.**

p. 40 – **The prickly pear (*Opuntia Spp.*). Fruit and paddles of this cactus certainly fed the earliest inhabitants of Santa Catarina Island.** Basilius Bessler. *Hortus Eystettensis*, vol. 3, *Quartus ordo collectarum plantarum autumnalium*, t. 362 (1620).

## HOW TO OPEN AN OYSTER

1 – If you do not have special protection, cover the oyster with a cloth to protect your hands. Insert the point of a knife in the hinge at the narrower tip of the oyster with its cupped side facing down. Use force but be careful to not break the shell. The objective is to “open” the shell by separating the two halves.

2 – When you feel the hinge break, slightly twist the blade and then run it inside the upper portion of the shell until cutting the entire muscle. Be careful to keep the water inside the oyster.

3 – Check to see if the oyster opened without residue from the shell – removing any bits of shell and let the water run out.\* Cut the muscle under the flesh to separate it from the shell. The oyster is ready to serve in the shell or for use in a prepared dish. The French do not separate the lower portion of the oyster, because they believe that it should be killed by the person who eats it.

\*The initial liquid can be discarded. The oyster will immediately expel more water, which can be consumed. Photographs by Antonio Husadel. (p. 41)





## GRILLED OYSTERS, MUSSELS AND PRICKLY PEAR

### INGREDIENTS (for 2 people)

2 prickly pear leaves (paddles) cleaned and with thorns removed;  
8 oysters;  
10 mussels;  
2 teaspoons lard;  
Rose pepper berries, also known as pink pepper.

### PREPARATION

Make transversal cuts in the prickly pear paddles and let them soak in sea water (or salt water) for 2 hours. Remove the paddles from the water and let them dry in the sun for 30 minutes. Moisten the paddles with lard and put them on a grill, without letting them burn. Place the oysters and mussels over the fire. When they begin to open, place lard inside the shells and grill for 5 more minutes. When the prickly pear paddles are golden, take them off the fire and place on a flat surface. Remove the oysters and mussels from their shells and place them on the paddles. Garnish with pink pepper.

### SUGGESTION FROM THE CHEF

Always wash fish, crustaceans, mollusks and sea urchins with seawater or fresh water with a concentration of 3% sea salt.



## FISH WRAPPED IN TAIOBA (TANNIA) LEAF AND ROASTED OVER A FIRE

### INGREDIENTS (for 4 people)

1 fish about 2 kilos, cleaned, leaving the scales, fat and eggs (if any);  
1 *taioba* (tannia) leaf;  
3 *taioba* roots;  
Rose pepper berries, also known as pink pepper.

### PREPARATION

Make a fire. Place the *taioba* (tannia) leaf over the flames to soften and avoid that it breaks. Season the fish with pink pepper and role it inside the leaf. Place the wrapped fish on a grill over the fire. The *taioba* roots should be roasted close to the coals. Do not let the flame directly reach the fish. After 1 hour, unwrap and remove the skin and scales of the fish. Cut open the roots, which should be soft. Its ready!

In this recipe, we use ingredients that have been available on the Island for thousands of years. Here we use mullet, but could have used bluefish, snook or grouper. Today, thanks to the introduction of new plant species by various peoples, fish preparation can be more elaborate. We can stuff them with pineapple and herbs (basil, parsley and thyme) and wrap them in banana leaves. Squash, corn, manioc, carrots and onions can accompany the fish. For serving, remove and discard the skin, scales and bones. Assemble the dish with the fish filet, its eggs (if present), pineapple and garnish. Season with salt, lemon and olive oil. Photographs by Antonio Husadel.

## 2. The Island's earliest farmers and ceramists (9<sup>th</sup>–12<sup>th</sup> centuries)

The second pre-historic people that occupied Santa Catarina Island either dislodged the people of the *sambaqui* or intermarried with them. Archeological, ethnographic and comparative historic-linguistic studies suggest that their most remote ancestors spoke a language derived from the Macro-Jê stock. Renowned archeologist José P. Brochado affirmed that some 6 or 7 thousand years ago these indigenous peoples left a central territory between the edge of the Amazon region and eastern Brazil.<sup>5</sup> Recent excavations of sites on the border between Mato Grosso and Pará states prove that “the valley of the Teles Pires River, (a tributary of the Tapajós River), in addition to being continuously occupied for millenniums, was a migratory corridor for the Proto-Jê groups of Central Brazil that came from the Central Amazon”.<sup>6</sup> In their expansion along the Atlantic Coast, these indigenous peoples became linguistically differentiated and developed various cultural identities. Most of the speakers of the languages that arose from the Macro-Jê stock now live on Brazil's central and southern plateaus.<sup>7</sup>

Archeologists identify as Proto-Jê or Jê of the south the indigenous peoples who reached the southern plateau, the Atlantic Forest, and the coasts of what are now São Paulo, Paraná, Santa Catarina, and northern Rio Grande do Sul. The cultural tradition of these hunters-gatherers and ceramists is known as Taquara-Itararé. They used flaked and polished stone, and their rock-carvings can be found on mountains of southern Brazil. They may have also produced the rock art found today on the coasts of Santa Catarina Island and the surrounding region. In the interior of the state, in the regions of the Pelotas and Ca-

<sup>5</sup> BROCHADO, José J. J. Proenza. *Um modelo ecológico da difusão da cerâmica e da agricultura no leste da América do Sul*. Fotocópia da tese de doutoramento. Universidade de Illinois, Urbana-Champaign, EUA, 1984, p. 3.

<sup>6</sup> ARINI, Juliana. *Escavações em obras de novas hidrelétricas revelam riqueza arqueológica em Mato Grosso*. 4 de julho de 2019.

<https://www.nationalgeographicbrasil.com/historia/2019/07/escavacoes-em-obras-de-novas-hidreletricas-revelam-riqueza-arqueologica-em-mato>. Accessed 5 July 2019.

<sup>7</sup> MELATTI, Julio Cezar. *Índios do Brasil*. São Paulo-Brasília: Editora Hucitec/UNB, 1987, pp. 41–45.

Corn (*Zea mays*), known as *gār pê*, is a symbol of the Kaingang tradition. These descendants of the Proto-Jê maintain a harvest ritual, in which the first corn cob is offered to the oldest person in the family or to a community leader.\* Illustration by Anselmus Boëtius de oodt (1596–1610). The Rijksmuseum, Amsterdam. (p. 44)

\* AMARAL, Batista; FERREIRA, Elizamara. *Gār Pê: Milho como símbolo da tradição na cultura Kaingang*. TI Guarita (RS), Fevereiro de 2015. TCC, Curso de Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata Atlântica na Universidade Federal de SC (UFSC), p. 26.

noas Rivers, their oldest remains date to 270 CE.

Researchers from a joint British-Brazilian archeological project unearthed, in Campo Belo do Sul, on the plateau of Santa Catarina, a Proto-Jê archeological site. It was a circular pit house, which offered protection from cold winter winds and remained cool in summer. The residence, which was continuously occupied from 1395 to 1650 CE, was 16 meters in diameter and 1.6 meters deep. Another important archeological study, conducted at Bonin, in the municipality of Urubici, in Santa Catarina, confirmed that in addition to being hunter-gatherers, these indigenous peoples were also farmers.<sup>8</sup> Microscopic analyses of ceramic shards found food residues (starch and phytolites<sup>9</sup>) including manioc, beans, corn, squash and perhaps a tuber known as *cará*. The radiocarbon datings indicate that the site was occupied between 1300 and 1440 CE.

These findings demonstrate that the Proto-Jê were somewhat sedentary farmers, in contrast to the view once widely accepted that their survival depended on a seasonal economy based on gathering *pinhão*, (a large edible seed pod or cone from the Paraná or araucaria pine) which was their main food source. According to this view, the abundance or lack of seeds of the araucaria pine forced them to lead a nomadic life, moving between the forests of these pines, in the mountain plains. In the summer

<sup>8</sup> CORTELETTI, DEBLASIS et al. *Journal of Archaeological Science*, June 2015.

<sup>9</sup> Phytolites are microscopic particles of silicon of vegetable origin.



and spring – when the *pinhão* is scarce – these populations took advantage of the food resources and amenable temperatures on the coast. In the fall, when the *pinhão* are collected, they would return to the high plains.

Archeological evidence proves that the Proto-Jê lived on the Santa Catarina coast between the 9<sup>th</sup> and 12<sup>th</sup> centuries.<sup>10</sup> Before the Guarani, they had introduced agriculture to Santa Catarina Island. Manioc – which now has an important role in the diet in Santa Catarina and throughout Brazil – was perhaps their main contribution. In addition to agriculture, pottery was an important innovation these people made to cooking in the region. Their vessels allowed them to prepare broths, porridges and stews. The valuable contributions of this people triggered the 2<sup>nd</sup> culinary revolution in the region.

Studies suggest that the Proto-Jê interacted biologically and culturally with the people of the *sambaquis* for at least 250 years. The advance of the Guarani, in turn, led to expulsion of the Proto-Jê or of the people that had resulted from the miscegenation of these peoples with the first inhabitants of Santa Catarina Island. The historic descendants of the ancient farmers and ceramists are the current Kaingang and Xocling peoples, whose territorial extension includes the zone between the Tietê River in São Paulo and the Ijuí River in Rio Grande do Sul to the south for at least two centuries. In Santa Catarina, they are now mainly restricted to the Upper Itajaí valley and to the mid-western portion of the mountain plains.

#### ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 43 – **Itararé ceramics.** Collection of the Museu do Homem do Sambaqui “Pe. João Alfredo Rohr”, Florianópolis. Photos by Antonio Husadel.

p. 43 – **Pinha and pinhões, the seeds of the *Araucaria angustifolia* pine tree.** Archive photo.

p. 44 – **Squash.** Detail of watercolor by Anselmus Boëtius de Boodt (1550–1632). The Rijksmuseum, Amsterdam.

<sup>10</sup> DE MASI, Marco Aurélio Nadal. *Op. Cit.*, p. 72.



#### SEAFOOD SOUP

##### INGREDIENTS (for 2 people)

400 grams *sargo* [sheepshead] steaks;  
1 tablespoon lard;  
1 tablespoon *urucum* (annatto);  
12 oysters;  
20 shrimps in their shells;  
12 mussels;  
1 pineapple;  
1 liter seawater;  
1 liter freshwater;  
1 teaspoon rose pepper (pink pepper) berries.

##### PREPARATION

Remove the skin from the pineapple and rub it on the fish steaks and let them marinate for 1 hour. In a large casserole dish, place the lard and fish and cook for 5 minutes. Add the waters with the *urucum* and, when it boils, add the mussels, oysters and shrimp. Season with pink pepper and serve. Photograph by Antonio Husadel.



#### STEAMED *BERBIGÃO* (COCKLES)

##### INGREDIENTS (for 4 people)

1 kg *berbigão* (cockles) in the shell;  
500 ml fresh water;  
500 ml saltwater.

##### PREPARATION

Place the cockles and water in a clay pot and boil. When the shells open remove them from the heat, drain the water and serve. Photograph by Antonio Husadel.

### 3. The Guarani, colonizers of vast regions (12<sup>th</sup>–16<sup>th</sup> centuries)

Cooking on Santa Catarina Island considerably diversified with the Guarani, its third and final pre-historic occupants. These great farmers, warriors, ceramists and basket makers – especially those of the Carijó subgroup – came into contact with the Proto-Jê and expelled them from the Island and surrounding region. The Guarani dominated this region when the Europeans landed for the first time in the first two decades of the 16<sup>th</sup> century.

Approximately 5 thousand years ago the ancestors of the Guarani lived in the southwestern Amazon. From their probable center of origin – the Madeira, Guaporé and Mamoré River basins, in what is now Brazil’s Rondônia state – these indigenous peoples expanded southwards. This expansion seems to have been motivated by demographic growth and the subsequent division of villages. The process of linguistic, ethnic and cultural differentiation of this people, which researchers denominate as the Prototupi,<sup>11</sup> resulted in the Guarani and in the speakers of 40 other languages of the Tupi-Guarani family.<sup>12</sup>

Dating from the year 1110 CE, the Guarani archeological site at Rio Vermelho is the oldest on Santa Catarina Island.<sup>13</sup> According to the records of 16<sup>th</sup> century Europeans, these indigenous peoples called the Island Juru-mirim, which in their language meant anteat or small mouth, a clear allusion to the strait that separated it from the mainland.<sup>14</sup>

Sophisticated farmers, the Guarani cultivated some 39 vegetable genera, divided into at least 159 cultivars. We would be astonished walking through their “agro-ecological” gardens in which plants were intermingled and arranged in “layers”. On the upper level we would find fruits in trees like papaya or *maracujá* (passion fruit)

<sup>11</sup> NOELLI, Francisco Silva. The Tupi: explaining origin and expansions in terms of archaeology and of historical linguistics. In: *Antiquity*, 72, pp. 648–663.

<sup>12</sup> The tupi-guarani linguistic family is one of the seven that form the Tupi trunk.

<sup>13</sup> DE MASI, Marco Aurélio Nadal. *Op. Cit.*, p. 164.

<sup>14</sup> BARCO CENTENERA, Martín del. *La Argentina o la conquista del Rio de la Plata [1602]*. Buenos Aires: Theoría, 1994, p. 98.

growing in vines on these trees; a bit below there would be *taiá* (tannia), *cará* (a type of yam), bean stalks; and along the ground, squashes, sweet potatoes and peanuts. Of course we would only see the leaves and stems of the latter, because the valuable tubers and pods would be underground. We would also find various types of sweet and hot peppers, which, since then have given color, aroma and flavor to our food.

The Guarani also cultivated various other plants whose consumption was practically abandoned and are now ignored by the non-indigenous population. The arrowroot (*Maranta arundinacea*) is one. This plant was domesticated in South America some 10 thousand years ago. Its root provides a white starch, recommended for people who are gluten intolerant. Some archeologists believe that the first use of arrowroot was as a plaster to treat wounds caused by poisoned arrows.<sup>15</sup> Popular wisdom affirms it has various other medicinal uses, and it is indicated to treat fever, and lung and urinary problems.<sup>16</sup>

Another surprising case of a plant cultivated by the Guarani which became forgotten is the *ka'a be'e*, a name which, in their language means “sweet herb”. Cultivated in Paraguay at least 1,000 years ago, its existence was ignored by the urban population of the country – and the world – until 1887. In that year, Moisés Bertoni, a Swiss scientist who lived in Paraguay, noticed the planting and use of the curious small plant among the Guarani. He then identified and classified the species, which is 350 times sweeter than sugar, while having low caloric value, it has substantial anti-oxidant, anti-biotic, diuretic and cicatrizant properties. A bit later, Bertoni’s botanic “discovery” was complemented by the Paraguayan Ovidio Rebaudi, who defined the chemical composition of this powerful ally in the fight against obesity and diabetes. The scientific name that the plant has today is an homage to both: *Stevia Rebaudiana Bertoni*.<sup>17</sup> It would be more

fitting if the nomenclature included a reference to the indigenous people who was its true discoverers. Although we cannot categorically affirm that stevia was cultivated by the Guarani on Santa Catarina Island, it very probably was.

Seeds, tubers, bulbs, cuttings and seedlings from various biomes were being incorporated to their “basic package” of domesticated plants. Thanks to this “package” and the application of their agroforestry management methods, various generations of Guarani disseminated species and modified landscapes along the long and gradual path that led them to Santa Catarina Island. Once established here, the Guarani shaped the region’s 3<sup>rd</sup> culinary revolution.

We do not know for certain if these colonizers of vast territories adopted the planting of manioc (which was supposedly introduced to Santa Catarina Island by the Proto-Jê), or if they brought this essential plant to the region. Even if it already existed here, its cultivation was certainly intensified by the Guarani. The main source of carbohydrates in the diet of these indigenous people, the flour from this root was used to prepare the *beiju* pancakes, *pirão* gruel and the *paçoca* paste. These words, common in Brazilian kitchens today, come from the Tupi-Guarani language. The origin of the term *beiju* or *biju* is *mbe'yu* (flour cake), which is a type of pancake made with tapioca. *Pirão*, comes from the word *mindipi'rô*, which means “stew”. It is prepared with manioc flour, fish and or shrimp broth. An important source of energy, *paçoca* – a homogenous mixture of flour and roasted and smoked meat – was essential on long hunting or warring journeys. Its indigenous name, *po-çoc*, means “to grind”. Today, the most popular version of *paçoca* is sweet and made with peanuts, sugar and salt. Another indigenous food that is widely enjoyed by Brazilians is *farofa*. Its name is a curious corruption of *falofa*, a word of the Bantu language spoken by African slaves, used to indicate a mixture of manioc flour, fat and other ingredients.

In addition to dishes based on manioc, corn and other plants, the Guarani also ate the meat of animals that

they hunted and fished. Their fishing and navigation was conducted in *igaras*, or dugout canoes made from trees called *garapuvu* (or *guapuruvu*), whose trunk is still used by a few artisanal boat builders in Santa Catarina, guardians of a tradition that is on the path to extinction. The Guarani employed more than a dozen fishing techniques including traps, nets, harpoons and poisonous plants, like the leaves and branches of *timbó*. The fish were roasted, cooked in stews or used as ingredients in *pirão*. They used fat from fish to prepare a type of butter (*pira ñandi*).<sup>18</sup>

Various species of land animals like peccary, pacas, monkeys, armadillos, possums, coatis, lizards, and birds were important sources of protein. To better conserve the meat, it was *moqueada* – roasted without contact with the flame – dried and smoked over a grill of twigs called a *moka'ê* or *moquém*.

From the forests they gathered honey and bees wax. Their alcoholic drink was *cauim*, made by fermenting manioc or corn, and only prepared and consumed on special occasions. Another common drink was the infusion of leaves of *ka'a mini*, known in Portuguese as *erva-mate* (*Ilex paraguariensis*), which is still processed for consumption by millions of people in Argentina, Uruguay, Paraguay and in the southern and midwestern regions of Brazil. Drunk warm and usually pure, it is called *chimarrão* or *maté*; cold and mixed with aromatic herbs, it is known as *tererê*. In the first two cases, it is placed in a small gourd called a *porongo* that holds the *maté*, from which it is sucked through a metal tube known as a *bomba*. The lower tip of the straw-like tube has a small filter, which is “buried” into the *herva maté*. It can also be drunk in tea bags, or bottled and chilled, these forms are sold as *chá-mate* or *maté tea*.

18 NOELL, Francisco Silva. Piratipe: uma linguagem da pesca e do consumo de peixes entre os Guarani. In: *Cadernos do Lepaarq* (UFPEL), v. XVI, n.32., pp. 30-54, Jul-Dez. 2019.

## ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 47 – **Small Yapepó. Guarani pottery.** Museu Homem do Sambaqui “Pe. João Alfredo Rohr”, Florianópolis. Photo by Antonio Husadel.

p. 47 – **Guarani pottery.** Illustration by Amilcar D’Ávila de Mello

p. 48 – **Tannia, cará and manioc.** *Voyage pittoresque et historique au Brésil*, t 1, 1834. Jean Baptiste Debret.

p. 49 – **Arrowroot (*Maranta arundinacea*).** Hand-colored lithography by Hanhart, based on an illustration by David Blair, from the book *Medicinal Plants* (London, 1880), by Robert Bentley and Henry Trimens.

p. 49 – **The peanut (*Arachis hypogaea L.*). Its Portuguese name, amendoim, comes from mandubi, the Tupi-Guarani name for the plant.** Figure from the work of Köhler *Medizinal-Pflanzen*, vol. 3, 1887.

p. 50 – **Moquém – a grill made of branches used for roasting and smoking.** Woodcut by Theodore de Bry, 1611.

p. 50 – **Maté ou chimarrão.**

15 PIPERNO, Dolores R.; PEARSALL, Deborah M. *The Origins of Agriculture in the Lowland Neotropics*, San Diego: Academic Press, 1998, pp. 115 e 199.

16 [https://www.tudosobreplantas.com.br/asp/plantas/ficha.asp?id\\_planta=189](https://www.tudosobreplantas.com.br/asp/plantas/ficha.asp?id_planta=189) Recurso digital acessado em 5/5/19.

17 ORNELAS, Andrea. *Stevia: o milagro o pesadilla guarani?*

<https://www.inforural.com.mx/stevia-milagro-pesadilla-guarani/> Acessado em: 6/5/19



### BEAN *PIRÃO* WITH GROUPEL, SWEET POTATO AND SQUASH

#### INGREDIENTS (for 2 people)

300 g grouper fillet;  
100 g grouper fat;  
200 g beans, picked through to remove impurities and washed;  
500 ml fresh water;  
500 ml saltwater;  
2 malaguetta peppers, minced;  
200 g manioc flour;  
200 g medium-size sweet potato;  
200 g squash cut into 4 pieces;  
2 *taioba* (tannia) leaves.

#### PREPARATION

Place the water, beans and grouper fat in a pot. Cook over a low flame until the beans are soft. Pass the *taioba* leaves over the fire to soften. Wrap the potato and squash in the leaves and place them near the coals to cook. Place the grouper to cook in the beans for 10 minutes. When it is cooked, remove and save. Slowly add the flour and pepper to the beans, stirring constantly, until it forms a creamy *pirão*. Assemble the fish over the *pirão* and garnish with sweet potato and squash.



### TAPIOCA FILLED WITH FISH EGGS

#### INGREDIENTS (for 4 people)

##### Tapioca

500 g *polvilho* or *goma* (manioc starch) for tapioca;  
Seawater (or saltwater);

##### Filling

200 g eggs of snook, mullet or grouper;  
1 teaspoon lard;  
1 dried hot pepper – chopped.

#### PREPARATION

##### Filling

Remove the sack that surrounds the eggs. In a skillet, sauté the eggs in lard. When they form a cream, add the hot pepper and remove from the flame.

##### Tapioca

Place the *polvilho* (manioc starch) in a dish and add saltwater two fingers above the *polvilho*. Let it rest overnight. Remove all the water by squeezing with a clean cloth. It will begin to form a block. Break up the dough by hand and pass it through a sieve. Place the tapioca in a hot pot or on a hot rock and shape it like a pancake. When it is ready, the dough will stick together. Do not let the tapioca burn. Turn it quickly and let the other side dry. The tapioca should be removed from the fire when it is still white. Repeat the procedure to make two more tapiocas.

##### Assembly

Fill the tapiocas with the cream of the eggs and serve. Photographs by Antonio Husadel.

## 2 – MÚTUO DESCOBRIMENTO

### 1. Conquistadores ibéricos (Séc. 16)

A principal causa da expansão marítima ibérica dos séculos 15 e 16 foi a ascensão dos turcos otomanos. A tomada de Constantinopla pelo sultão Maomé II em 1453, e a ação vigorosa de seus corsários, interromperam o rico comércio das repúblicas de Gênova e Veneza pelo Mediterrâneo, vínculo milenar entre Oriente e Ocidente. Nos mercados europeus já não se encontravam quantidades suficientes de especiarias e de outros produtos exóticos. Com a imensa procura, seus preços se tornaram exorbitantes. A pimenta-preta, o cravo-da-índia e outras especiarias como o gengibre e a noz-moscada, ajudavam a mascarar o ranço das carnes numa época em que a falta de pastagens e de forragem obrigava a abater o gado no final do outono e a conservar a carne no sal e no vinagre. As especiarias eram muito estimadas porque, além de utilizadas na culinária como tempero e conservantes de alimentos, eram empregadas na preparação de óleos, cosméticos, incensos e medicamentos.

O bloqueio turco do Mediterrâneo inaugurou, para os europeus, a Era dos Descobrimentos Geográficos. Largando na frente, diversas expedições marítimas genovesas, maiorquinas e, principalmente portuguesas, zarparam da Europa buscando rotas oceânicas alternativas para chegar à Ásia, a fonte das especiarias. As espanholas vieram na sequência e, assim, no final do século 15, descobriram a América. O fluxo de pessoas e produtos entre o Novo e o Velho Mundo tinha mão dupla. Assim sendo, os indígenas também se tornaram descobridores e deram sua valiosa contribuição. Diversas espécies de plantas como mandioca, milho, batata, abóbora, feijão, amendoim, tomate, pimentão, pimenta, chocolate, aba-



Theodore de Bry. *Americae Tertia Pars*, 1592.

cate, mamão e muitas outras foram levadas para o Velho Mundo. Elas ajudaram seus habitantes a matar a fome e a dar mais sabor às suas comidas.

Com a missão de procurar o estreito interoceânico que conduziria os castelhanos ao Oriente, uma expedição de três caravelas chegou ao Rio da Prata em 1515. Seu comandante, o piloto-mor João Dias de Solis – português a serviço da Coroa de Castela –, foi traiçoeiramente assassinado e devorado pelos indígenas nas margens daquele enorme estuário. Seus companheiros assistiram apavorados ao macabro espetáculo. Somente duas embarcações voltaram à Sevilha. A outra, uma caravela, protagonizou o primeiro naufrágio de que se tem notícias na costa catarinense. Sobreviventes do sinistro fixaram residência entre os guarani-carijós do Maciambu, no continente, diante da ponta sul da Ilha de Santa Catarina. Nesse processo de mútuo descobrimento formou-se um núcleo mestiço hispano-guarani, que desempenharia papel crucial na conquista do Rio da Prata e do Brasil pré-colonial.

Em maio de 1526, uma década depois desse naufrágio, a *San Gabriel*, nau desgarrada de uma expedição espanhola destinada à Ásia, ancorou poucos quilômetros mais ao sul, na enseada de Garopaba, à vista da Ilha de Santa Catarina. Durante a escala de duas semanas, se abasteceram de água, lenha, farinha de mandioca, feijão, e de tecido para uma vela. Isso foi possível graças à ajuda



de dois naufragos de Solis. Quando a *San Gabriel* estava prestes a partir, muitos tripulantes, fartos da monotonia dos alimentos salgados, secos, rançosos e pouco variados, e das penúrias da viagem, se amotinaram e desertaram. Evidentemente, eles queriam continuar usufruindo da água fresca e cristalina, da comida abundante e saudável, e dos prazeres carnis que a vida entre as indígenas oferecia.

No final de outubro de 1526 chegava à região a expedição do famoso explorador anglo-veneziano Sebastião

Caboto. Também navegando sob a bandeira de Castela-Aragão, e destinada ao Oriente, sua esquadra pretendia ancorar no porto da Ilha dos Patos, por ele rebatizada de Santa Catarina. Quando manobrava para entrar nesse porto (a atual baía sul, que se estende entre a Ilha e o continente), a nau-capitânia *Santa Maria de la Concepción* encalhou. Antes dessa nau se perder definitivamente, alimentos, armas, equipamentos, mercadorias e bens pessoais foram retirados de seus porões. Boa parte da carga de biscoitos foi salva.

### Como era a alimentação dos marujos ibéricos no século 16?

Um barco espanhol ou português da Era das Navegações que partisse da Europa era geralmente abastecido com biscoito, carne de boi, porco, carneiro, cabra, e peixe seco. O porão também carregava queijos, favas, grão-de-bico, arroz, azeitonas, alho, cebola, sal e, é claro, temperos como pimenta, cravo, canela, mostarda, etc. Disputando espaço com a comida, iam grandes tonéis de água, vinho, e diversas botijas de azeite e vinagre. O consumo de alimentos frescos (carne, ovos, hortaliças, frutas, etc.) acontecia somente no início da viagem, nas escalas, ou no destino. Em grandes travessias iam animais vivos como galinhas, coelhos, cabras, carneiros e até bois, para serem abatidos e comidos aos poucos. Contudo, na maioria das vezes predominavam as carnes salgadas, secas ou defumadas. Sempre que podiam, os marinheiros se abasteciam em terra, comprando, trocando, ou até roubando alimentos<sup>1</sup>.

Biscoito e vinho constituíam a base da dieta dos marujos. Havendo fartura, a tripulação fazia uma refeição quente por dia, geralmente por volta do meio-dia. A comida era preparada ao ar livre, no



convés, sobre fogo aceso em uma caixa de areia. Para tal, um insumo não podia faltar: a lenha. Havia três tipos de refeição: com carne, peixe, ou queijo, as quais costumavam se alternar ao longo da semana, com pequenas variações. O prato vinha normalmente acompanhado de arroz, favas, cebola, grão-de-bico, toucinho, e o infalível biscoito<sup>2</sup>. A comida mais frequente era o guisado de carne de porco salgada, com esses acompanhamentos. O queijo era normalmente consumido nos dias de muita ventania, quando era arriscado acender fogo. As refeições eram regadas a vinho<sup>3</sup>. Nozes, amêndoas, figos e ameixas secas eram geralmente reservadas aos enfermos.

1 SERRÃO, Joel; OLIVEIRA MARQUES, A.H. (Dirs.). *Nova história da expansão portuguesa. A expansão quatrocentista*. Lisboa: Ed. Estampa, 1998, vol. II, pp. 142-148.

2 MENA GARCÍA, María del Carmen. *Sevilla y las flotas de Indias. La Gran Armada de Castilla del Oro (1513-1514)*. Sevilla: Universidad de Sevilla/Fundación El Monte, 1998, p. 415.

3 CASTAÑA DELGADO, Paulino; CUESTA DOMINGO, Mariano; APARICIO HERNÁNDEZ, Pilar. *Alonso de Chaves: Quatri Partitu en Cosmografía Practica, y por otro nombre Espejo de Navegantes (c. 1537)*. Madrid: Instituto de Historia y Cultura Naval, 1983.

Henrique Montes, naufrago da esquadra de Solis que aqui vivia há mais de uma década em meio aos guaranis, intermediou as trocas entre estes e os europeus. O manuscrito de sua autoria intitulado *Relación de lo Recebido e Pagado por Enrique Montes en la Isla de Santa Catalina* registra o surgimento de um arraial, possivelmente na atual Caieira da Barra do Sul: igreja, alpendre onde se fez a galeota *Santa Catalina*, casa dos serradores, casa dos carpinteiros, hospital<sup>30</sup>, casa da forja, despensa do vinho, rancho de Sua Mercê, casa para a pólvora, açougue, e, inclusive, o galinheiro!

Dando um pouco de asas à imaginação, conseguimos visualizar algumas cenas no povoado que começa a surgir: os indígenas cortando árvores, encantados com a eficiência dos machados de aço que acabaram de receber; suas mulheres preparando “vinho” de milho ou mandioca para os serradores, e xarope para os doentes; outros nativos chegando com feixes de vime para fazer os arcos dos barris que o tanoeiro repara; os carpinteiros ajustando as tábuas e calafetando a galeota com cera preta e breu; o barulho das marteladas dos ferreiros ecoando pelos morros circundantes; os anzóis, cunhas, punções, facas, tesouras, adagas, pentes, contas de colar, espelhos, e outras quinquilharias sendo entregues aos indígenas para pagar pelos seus serviços e pelo feijão, milho, mandioca, antas, veados, lagartos, porcos-do-mato, patos, peixes, ostras, e cabaças cheias de favos de mel, que não param de chegar<sup>31</sup>. Graças ao registro contábil de Henrique Montes, descobrimos, também, que um produto da terra já tinha *status* de iguaria: “dei, por palmitos para a salada para a mesa de Sua Mercê, 50 anzóis”. Saboreado por Sebastião Caboto há quase 500 anos, nosso palmito ainda encanta os paladares...

Para suavizar a desgraça de três oficiais aqui desterrados, antes de a esquadra partir, Caboto deixou-lhes um pequeno canhão, escopetas, pólvora, além de biscoitos e vinho. São os primeiros registros que dispomos sobre a

30 MEDINA, José TORIBIO. *El veneciano Sebastián Caboto al servicio de España. Estudio histórico*. Santiago de Chile: Imprenta Elzeviriana, 1908a, tomo II, pp. 220-223.

31 MELLO, Amílcar D'Ávila de. *Expedições e Crônicas dos origens: Santa Catarina na Era dos Descobrimientos Geográficos*. Florianópolis: Expressão, 2005, vol. 1, p. 261.



Embora esta figura se refira a um fato ocorrido no Caribe, ela ilustra muito bem como pode ter sido a construção da galeota *Santa Catalina*, e do arraial de Sebastião Caboto na Ilha dos Patos, por ele rebatizada de Santa Catarina no verão de 1526-1527. Gravura de Theodor de Bry, extraída da *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas y Tierra Firme del Mar Oceano*. Década I, Libro III, de Antonio de Herrera y Tordesillas (1601).

presença, na região, desse alimento e bebida, preparados a partir do trigo e das uvas milenarmente cultivadas nos campos da Andaluzia.

Entre os pertences de um desses infelizes, chamado Martín Méndez, havia um frasco com água de *azahar*. O objeto destoava naquele lugar belo, porém tosco. Também conhecida como água-de-flor-de-laranjeira, este destilado de origem árabe ainda é usado com fins medicinais, na perfumaria e na culinária. Méndez e o piloto Miguel de Rodas, também desterrado na Ilha, eram heróis da maior façanha náutica da época: a circum-navegação da nau *Victoria*, na expedição de Fernão de Magalhães. Ambos estavam retornando à Ásia, mas caíram em desgraça com Caboto, que, desconfiado, os acusou de conspiração para matá-lo e se amotinar. Poucos meses depois, esses homens morreram afogados quando uma tempestade virou a canoa com a qual tentavam fugir da Ilha. Terá Méndez temperado alguma refeição com o precioso líquido e, assim, suavizado o “gosto amargo” do des-



Nesta bela imagem da Ilha de Santa Catarina e do estreito – o Jurumirim – vemos a interação entre europeus e guaranis. Sobre a Ilha é possível ver uma palmeirinha sendo cortada enquanto outro europeu carrega os troncos para extração do palmito, provavelmente consumido assado. Theodor de Bry fez, em 1592, uma releitura da xilografia publicada no livro de Hans Staden intitulado *Verdadeira história e descrição de um país de selvagens nus...* (1557).

terro ou se tratado dos males causados por esse dissabor?

Em diversas ocasiões, a fartura dos guaranis ajudou a aplacar a fome dos europeus. Assim aconteceu em 1536 e 1538, quando os moradores da recém-fundada Buenos Aires enviaram navios de reabastecimento ao nosso litoral. Pouco tempo depois, em abril de 1541, o célebre explorador Alvar Núñez Cabeza de Vaca tomou posse oficial da Ilha de Santa Catarina para a Coroa espanhola como seu primeiro governador. Gonçalo da Costa, marujo português que vivera muitos anos entre os tupiniquins do litoral paulista, e servira de guia e intérprete em expedições anteriores ao Rio da Prata, vinha como piloto-mor da esquadra. Genro do famoso bacharel de Cananéia, Gonçalo tinha grande ascendência sobre os indígenas e fez pela expedição de Cabeza de Vaca o que Henrique Montes fizera pela armada de Sebastião Caboto 13 anos antes: mobilizou os guaranis para fornecer-lhes comida. Auxiliado pelos seus criados indígenas, Gonçalo da Costa ia frequentemente às aldeias para comprar mandioca e fazer farinha, que de três em três dias era enviada aos espanhóis. A operação durou três meses e meio<sup>32</sup>.

Tripulante da expedição espanhola da família Sanabria – a primeira destinada a colonizar estas terras mediante

o plantio da cana-de-açúcar e a construção de engenhos –, o alemão Hans Staden esteve na Ilha de Santa Catarina em 1550. O projeto colonizador castelhano não prosperou. Ao retornar à Europa, Staden escreveu um livro narrando suas peripécias no Brasil. Nele contou que, na Ilha, matara a fome com palmitos. Descreveu, também, o encontro que aqui tivera com Juan Ferdinando, biscaíno de Bilbao. Diz Staden que a presença desse homem na Ilha era parte de um plano elaborado pelos espanhóis de Assunção do Paraguai para abastecer as naus espanholas que aqui chegassem. O tal Juan fora encarregado de encorajar os guaranis a intensificar o plantio de mandioca e a fabricar mais farinha<sup>33</sup>.

Ferramentas, armas e outros implementos trazidos pelos europeus como machadinhas, enxadas, facões e anzóis aumentaram a produção agrícola e pesqueira dos guaranis. Por outro lado, a intensificação do contato entre cristãos e indígenas possibilitou a adoção, de ambas as partes, de novos ingredientes, temperos e técnicas de preparo dos alimentos. Desse intercâmbio e mútuo descobrimento resultaram novos pratos e sabores, com indubitável preponderância indígena. Surgiu, assim, a 4ª revolução culinária da Ilha de Santa Catarina.

32 MEDINA, José Toribio. *El portugués Gonzalo de Acosta al servicio de España. Un estudio histórico*. Santiago de Chile: Imprenta Elzeviriana, 1908, pp. 83–94.

33 STADEN, Hans. *Verdadera historia y descripción de un país de salvajes desnudos...* [1557]. Barcelona: Argos Vergara, 1983, pp. 58–59.

## BISCOITO OU BOLACHA

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

½ kg de farinha de trigo;

¼ litro d'água;

Sal a gosto;

MODO DE PREPARO

Faça um montinho com a farinha e abra um espaço na parte superior. Acrescente água morna aos poucos nesse espaço, e sal a gosto. Sove bem a massa enquanto vai adicionando água. Depois de sovada, faça bolas de massa do tamanho de um punho fechado. Achate essas bolas para formar “bolachas”. Coloque-as em uma forma e asse-as no forno por aproximadamente 15 minutos a 180° C. Retire as bolachas do forno e deixe-as esfriar. Fornear novamente até dourar.



Principal alimento dos marujos, os biscoitos das naus espanholas eram preparados com o trigo dos campos de Alcalá de Guadaíra, Mairena del Alcor e Carmona. Desde antes da Idade Média, os grãos eram armazenados e comercializados na Alhóndiga, bairro sevilhano que abastecia as padarias da cidade. O biscoito – uma espécie de bolacha dura e seca, com pouca ou nenhuma levedura –, eraorneado duas vezes (*bis coctos*). Quando guardado em condições adequadas, durava até dois anos. Imagem de padeiros medievais. The Bodleian Library, Oxford.



## PATO E PALMITO AO FORNO

### INGREDIENTES (para 4 pessoas)

#### Pato

- 1 pato inteiro, limpo;
- 1 cebola;
- 2 dentes de alho;
- 1 cenoura;
- 1 colher de café de pimenta-do-reino;
- 2 folhas de louro;
- 1 colher de sobremesa de sal;
- 2 colheres de sopa de banha de porco;
- 2 colheres de sopa de vinagre;
- ½ litro de água.

#### Palmito

- 1 palmito descascado;
- 1 colher de café de sal.

### MODO DE PREPARO

Corte o pato em pedaços, separando peito e coxas. Corte a cebola, o alho e a cenoura em cubinhos. Em uma tigela, misture todos os legumes cortados, o louro, a água, o vinagre, a pimenta e o sal para fazer uma marinada. Mergulhe os cortes da ave na mistura. Deixe marinar de um dia para o outro. Aqueça uma caçarola de ferro. Retire os pedaços do pato da marinada e frite-os na banha bem quente de maneira uniforme. Após dourar o pato, acrescente o palmito (em rodellas de 2 dedos). Leve a caçarola ao forno por uma hora, regando com a marinada a cada 15 minutos para acentuar o sabor e manter a umidade. Sirva diretamente na panela.

Foto de Antonio Husadel.



## 2. Corsários ingleses (Séc. 16–17)

Muitas expedições, navegando sob diversas bandeiras, aqui estiveram em busca de alimentos, água, madeira e descanso. Uma esquadra inglesa comandada por Edward Fenton lançou ferro na enseada de Garopaba em dezembro de 1582. Já vimos como, em 1526, a *San Gabriel* estivera naquele ancoradouro, à vista da porção sul da Ilha de Santa Catarina. Por esse motivo, portugueses e espanhóis conheciam aquele porto pelo nome do capitão dessa nau: dom Rodrigo. Os ingleses rebatizaram o lugar chamando-o de Bay of Good Comfort. Armada com grande aporte de *Sir Robert Dudley* – conde de Leicester, reitor da Universidade de Oxford, e possível amante da rainha Elizabeth I –, essa era a primeira expedição inglesa destinada a iniciar o comércio asiático das especiarias. No desenrolar dos fatos, porém, ficou evidente que estes corsários tentavam repetir as façanhas piráticas de seu célebre conterrâneo Francis Drake que, três anos antes, saqueara os espanhóis na costa do Pacífico.

Os corsários registraram a primeira grande pescaria de tainhas de que se tem notícias no Brasil. Dispomos de três relatos sobre esse evento: o do capitão-general Fenton, o do vice-almirante Luke Ward, e o mais completo, de Richard Madox, erudito da Universidade de Oxford, capelão e escrivão da armada. Todos eles escreveram em seus diários que, no domingo 2 de dezembro de 1582, capturaram, segundo Fenton, 500 tainhas e grandes *basses* (provavelmente robalos, badejos ou corvinas). Madox destaca a qualidade das tainhas: “Quando retornamos, pescamos com rede e, em um lanço, pegamos 600 peixes grandes, isto é, tainhas de pelo menos 18 a 30 dedos de comprimento, muito gordas e do melhor sabor, como



**Bay of Good Comfort, o ancoradouro da armada de Edward Fenton.** Feito pelo capelão Richard Madox em 1582, o desenho, legendado em latim, indica, entre outras coisas, os lugares onde fizeram aguada (*aquatio*) e pescaram (*piscatio*). Biblioteca Britânica, Cotton, Ms Titus B. VIII, f.211.

nunca tinha provado antes”<sup>34</sup>. Ward, o dono da rede vitoriosa, relatou ter ficado impressionado com o arrastão, segundo ele “jamais visto com uma rede tão pequena”<sup>35</sup>.

Cabem aqui alguns comentários sobre essa pescaria. O primeiro é a estação da captura: últimas semanas da primavera. Isso indica que não eram tainhas da safra (*Mugil cephalus*), pois as migrações desses peixes, originadas nas lagoas litorâneas do Uruguai e Rio Grande do Sul, ocorrem na entrada do inverno, ou seja, maio-junho. Portanto, é provável que esses peixes fossem paratis (*Mugil curema*), muito semelhantes às tainhas de inverno, mas que habitam, durante todo o ano, nos costões de Santa Ca-

34 MELLO, Amílcar D’Ávila de. *Op. Cit.*, v.3, p. 437.

35 *Idem*, p. 421.



Tainha (*Mugil cephalus*). Fe. Clarke (1875). Museum of New Zealand.

tarina ou estuários próximos. Maravilhado com a farta pescaria, diz o capelão Richard Madox: “agradecendo a Deus, jantamos elegantemente na *Edward*”<sup>36</sup>, a nau-capitânia.

Madox deve ter sido um grande apreciador de frutos do mar. Enquanto explorava a costa, desembarcou em uma pequena ilha rochosa. Certamente, o lugar visitado foi o ilhote do Siriú, diante da praia do mesmo nome. Em seu interior localizou um poço “alimentado pela maré”, onde encontrou caranguejos, ostras grandes, búzios e duas tainhotas ou paratis. Caminhando na restinga viu algumas ervas aromáticas, como a salsinha. Deparou-se, também, com pés de cana-de-açúcar que cresciam “em estado selvagem”, prováveis sobreviventes das plantações abandonadas pelos espanhóis. Uma fruta chamou a atenção do capelão. Ela era “parecida com uma pera oblonga, no centro da qual havia uma polpa que, quan-

36 Idem, p. 437.



4. Arumbeva, tuna ou figo da Índia (*Opuntia sp.*). Foto de Antonio Husadel.



Parati (*Mugil curema*). Mancha amarela na guelra o distingue da tainha.

do madura, era delicada como um morango”<sup>37</sup>. A descrição que Madox faz dessa planta de folhas grossas e espinhentas coincide com as características da tuna ou arumbeva (*Opuntia sp.*), uma cactácea nativa, comum nos costões e nas restingas catarinenses.

A exploração da Ilha de Santa Catarina limitou-se à sua baía sul. O desenho de um tubarão-martelo em um mapa feito por Richard Madox dá-nos uma clara ideia da piscosidade das suas águas. O comentário do autor é revelador: “Em nenhum lugar vi tantos como aqui”.

Uma década depois, zarpava da Inglaterra a expedição de Richard Hawkins, a terceira e última armada do século 16 a se aventurar no Oceano Pacífico para saquear os espanhóis. No final de 1593 os corsários navegaram ao largo da Ilha de Santa Catarina, assim descrita por Hawkins:

Entre 26 e 27 graus, perto da costa, situa-se uma ilha; os portugueses chamam-na de Santa Catarina, que é um porto razoável e tem bons refrescos de madeira, água e frutas. É desolada e serve àqueles que negociam entre o Brasil e o Rio da Prata, ou entre esse rio e o Brasil, como lugar de pouso ou abastecimento.<sup>38</sup>

No capítulo seguinte explicaremos quem eram esses marujos que faziam negócios entre o Brasil e o Rio da Prata.

37 Idem.

38 HAWKINS, sir Richard. *Voyage into the South Sea [1622]*. London: da Capo Press, In: *Theatrum orbis terrarum*, 1968. Edição fac-símile, p. 66.

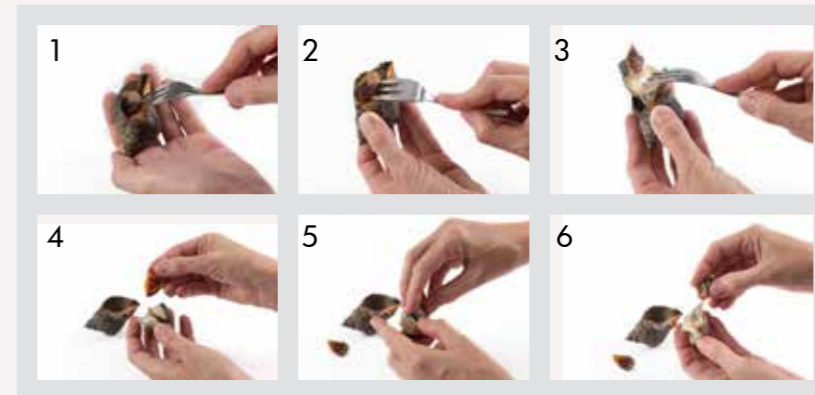
## CARAMUJOS DO MAR (“BUZOS”) NO VAPOR

### INGREDIENTES (para 4 pessoas)

- 12 “buzos”;
- 2 litros de água doce;
- ½ litro de água do mar.

### MODO DE PREPARO

Ferva os “buzos” na água por 40 minutos. Quando eles estiverem cozidos, retire-os da concha com o auxílio de um garfo. Antes de comê-los, descarte uma espécie de “tampa” rígida (opérculo córneo), localizada na abertura da concha. Remova e descarte, também, a parte escura da carne do “buzo”. Ela é a glândula digestiva do molusco (hepatopâncreas), popularmente conhecida como o “fel”. Fotos de Antonio Husadel.



“Buzo” é o termo usado pelos pescadores catarinenses para designar uma das diversas espécies de caramujos comestíveis da costa Sul e Sudeste do Brasil. Eles são comumente encontrados próximos aos mexilhões.



## PEIXE NA BRASA COM GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES (para 2 pessoas)

### Peixe

- 1 tainha, parati, robalo ou peixe gordo da sua preferência;
- 1 colher de chá de sal;
- 200 g de grão-de-bico;
- ½ abacaxi;
- 1 litro de água;
- 1 limão.

### MODO DE PREPARO

#### Peixe

Limpe o peixe retirando vísceras, guelras e escamas. Reserve a gordura para o grão-de-bico. Asse o peixe na brasa até que a pele esteja crocante, e o interior, úmido.

### Grão-de-bico

Leve o grão-de-bico, a água, o sal e a gordura de peixe ao fogo. Cozinhe até o grão-de-bico ficar macio. Escorra e descarte a gordura do peixe. Corte o abacaxi em cubos de 5 mm e misture-os ao grão-de-bico. Sirva o grão-de-bico como guarnição. Um limão espremido sobre o peixe é uma boa opção. Foto do prato de Antonio Husadel.



## CHAPTER 2 – MUTUAL DISCOVERY

### 1. Iberian conquerors (16<sup>th</sup> century)

The main cause of the Iberian oceanic expansion of the 15<sup>th</sup> and 16<sup>th</sup> centuries was the rise of the Ottoman Turks. The taking of Constantinople by the Sultan Mehmed II in 1453, and the vigorous action of his corsairs, interrupted the rich commerce of the republics of Genoa and Venice through the Mediterranean, which had long been a link between East and West. Spices and other exotic products were no longer found in sufficient quantity in European markets. Strong demand made their prices exorbitant. Black pepper, cloves and other spices such as ginger and nutmeg helped to disguise rancid meat at a time when the lack of grazing land and forage required the slaughter of cattle in late October and the conservation of meat in salt and vinegar. Spices were highly appreciated not only to flavor and preserve foods, but to prepare oils, cosmetics, incense and medicine.

The blockage of the Mediterranean by the Turks sparked the Age of Discovery led by various maritime expeditions from Genoa, Majorca and mainly Portugal, that set sail from Europe seeking alternative ocean routes to Asia, the source of spices. The Spanish soon followed, and in the late 15<sup>th</sup> century discovered America. People and products traveled in both directions from the New and Old Worlds. Thus, the indigenous also became discoverers and made contributions. Various plant species such as cassava, corn, potatoes, squash, beans, peanuts, tomatoes, peppers, chocolate, avocado and other fruits were taken to the Old World. They helped nourish its population and provide more flavor to their meals.

With the mission to seek the interoceanic strait that would lead the Spanish to the East, an expedition of three caravels reached the Rio de la Plata in 1515. Its commander, the Portuguese navigator João Dias de Solis, at the service of the Spanish Crown, was treacherously murdered and devoured by the indigenous on

the banks of that enormous estuary. His companions watched the macabre spectacle in fear. Only two boats returned to Seville. The other, a caravel, became the first shipwreck of which we have news on the Santa Catarina coast. The survivors took-up residence among the Guarani-Carijó of Maciambu, on the mainland, in front of the southern tip of Santa Catarina Island. In this process of mutual discovery, they formed a mestizo Hispanic-Guarani settlement, which would perform a crucial role in the conquest of the Rio de la Plata river basin and pre-colonial Brazil.

In May 1526, a decade after this shipwreck, the *San Gabriel*, a ship that strayed from a Spanish expedition destined for Asia, anchored a few kilometers farther south, in the bay at Garopaba, which could be seen from Santa Catarina Island. During a two-week stay, they stocked up on water, lumber, manioc flour, beans and fabric for sails. This was possible thanks to the help of two castaways from de Solis' expedition. When the *San Gabriel* was ready to depart, many crew members, tired of the monotony of the salty, dry, rancid food, with little variety, and of the hardships of the journey, mutinied and deserted. It seems that they wanted to continue to enjoy the fresh and crystalline water, abundant and healthy food, and the carnal pleasures that life among the indigenous offered.

In late October 1526, the expedition of the famous Venetian-born English explorer Sebastian Cabot reached the region. Also sailing under the flag of Castile-Aragon, and headed for the Orient, his squadron sought to anchor at the port of the Ilha dos Patos [Duck Island], which he rebaptized Santa Catarina. In a maneuver to enter this port (currently known as Baía Sul or the South Bay, which separates the Island from the mainland), the flagship *Santa María de la Concepción* ran aground. Before the ship sunk, food, arms, equipment, goods and personal belongings were removed from the hold. Much of the cargo of biscuits was saved.

Henrique Montes, a castaway from Solis' squadron who had been living in the region for more than a decade among the Guarani, intermediated the trading between them and the Europeans. An accounting ledger he wrote

entitled *Relación de lo Recibido y Pagado por Enrique Montes en la Isla de Santa Catalina* [Report of what Enrique Montes Received and Paid for on Santa Catalina Island] registered the rise of a hamlet, possibly at the site that is now the village of Caieira da Barra do Sul: a church, a shed where the galliot *Santa Catalina* was built, a saw-house, a house of carpenters, a hospital,<sup>1</sup> a forge, a wine dispensary, Cabot's hut, a house for gunpowder, a shed for the butcher and even a chicken coop!

Using some imagination, we can visualize some scenes in the village that began to arise: the indigenous cutting trees, enchanted with the efficiency of the steel axes that they had just received; their women preparing “wine” from corn or manioc for the lumberers, and syrups for the ill; other natives would arrive with wicker for the hoops of the barrels that the cooper repaired; the carpenters adjusting the boards and caulking the galley with black wax and tar; the clang of the blacksmiths' hammers echoed by the surrounding hills; the hooks, wedges, awls, knives, scissors, daggers, combs, beads, mirrors, and other knick-knacks issued to the indigenous to pay for their services and for the beans, corn, manioc, tapirs, deer, lizards, wild boars, ducks, fish, oysters, and gourds full of honeycombs, that they delivered in abundance.<sup>2</sup> Thanks to Henrique Montes' ledger, we also discovered that one product had already become a favorite: “For hearts of palm for the salad for the table of His Excellency, I gave 50 hooks”. Tasted by Sebastian Cabot some 500 years ago, hearts of palm are still considered a delicacy.

To mitigate the misfortune of the three officials left on the Island, before the squadron departed, Cabot left them a small cannon, harquebuses, gunpowder, biscuits and wine. They are the first records that we have of the presence in the region of this food and drink, prepared from wheat and grapes that for millennia were cultivated in the fields of Andalucía.

1 TORIBIO MEDINA, José. *El veneciano Sebastián Caboto al servicio de España. Estudio histórico*. Santiago de Chile: Imprenta Elzeviriana, 1908a, tomo II, pp. 220–223.

2 MELLO, Amílcar D'Avila de. *Expedições e Crônicas dos origens: Santa Catarina na Era dos Descobrimientos Geográficos*. Florianópolis: Expressão, 2005, vol. I, p. 261.

Among the belongings of one of these unfortunate men, Martín Méndez, was a flask of *agua de azahar*. The object stood out in that beautiful yet still rustic location. Also known as orange blossom water, this distilled liquid of Arab origin is still used for medicinal purposes, in perfumes and cooking. Méndez and the pilot Miguel de Rodas, who was also left on the Island, were heroes of the greatest nautical feat of that era: they were in the ship *Victoria* that circumnavigated the globe in the expedition of Ferdinand Magellan. These men were returning to Asia, but fell out with Cabot, who accused them of conspiracy to kill him and mutiny. A few months later, they died from drowning when a storm overturned the canoe they were using to try to escape the Island. Did Méndez flavor a meal with the precious liquid to appease the “bitter taste” of being outcast, or did he use it to treat ailments caused by the unsavory experience?

On various occasions, the bounty of the Guarani helped to placate the Europeans' hunger. This was true in 1536 and 1538, when the residents of the recently founded Buenos Aires sent ships to resupply on the Santa Catarina coast. A short time later, in April 1541, the celebrated explorer Alvar Núñez Cabeza de Vaca took official control of Santa Catarina Island for the Spanish Crown as its first governor. Gonçalo da Costa, a Portuguese sailor who lived for many years among the Tupiniquim indigenous people on the coast of what is now São Paulo, and served as a guide and interpreter on previous expeditions to the Rio de la Plata, came as the chief pilot of the squadron. Son in-law of the famous “Bachelor” from Cananéia, Gonçalo had strong influence among the indigenous and did for the expedition of Cabeza de Vaca what Henrique Montes had done for Sebastian Cabot 13 years earlier: he mobilized the Guarani to provide food. Assisted by his indigenous servants, Gonçalo da Costa frequently visited the villages to buy and process manioc. Every three days, the flour was sent to the Spanish. This operation lasted three and a half months.<sup>3</sup>

A crew member of the Spanish expedition of the Sanabria

3 MEDINA, José Toribio. *El portugués Gonzalo de Acosta al servicio de España. Un estudio histórico*. Santiago de Chile: Imprenta Elzeviriana, 1908, pp. 83–94.

### What did 16<sup>th</sup> century sailors eat?

A Spanish or Portuguese boat that left Europe during the Age of Discovery was generally stocked with biscuits, beef, pork, lamb, goat and dried fish. The hold also carried cheeses, beans, chickpeas, rice, olives, garlic, onions, salt and of course spices such as black pepper, cloves, cinnamon and mustard. Competing for space with the food were large barrels of water, wine and various jars of olive oil and vinegar. Fresh food (meat, eggs, vegetables, fruits, etc.) was only eaten at the beginning of the journey, on visits ashore or at the destination. Live animals would be taken on long journeys such as chickens, rabbits, goats, sheep and even cows, to be slaughtered and eaten along the way. However, the food for most trips were salted, dried or smoked meats. Whenever they could, sailors would

resupply on land, through purchases, trading or even stealing food.<sup>1</sup> Biscuits and wine were the staples of the sailors' diet. If supplies were plenty, the crew would have one hot meal per day, usually around midday. The meal was prepared outdoors, on the deck, over an open fire in a sand box, which would require wood. There were three types of meals: with meat, fish or cheese, which they usually rotated during the week with small variations. The meal was usually accompanied by rice, beans, onions, chickpeas, pork fat and the indefectible biscuit.<sup>2</sup> The most common meal was a stew of salt pork, with these side dishes. Cheese was normally consumed on windy days, when it was risky to make a fire. Wine was drunk during meals.<sup>3</sup> Walnuts, almonds, figs and dried prunes were usually saved for the ill.

1 SERRÃO, Joel; OLIVEIRA MARQUES, A.H. (Dir.). *Nova história da expansão portuguesa. A expansão quatrocentista*, vol. II, pp.142–148.

2 MENA GARCÍA, María del Carmen. *Sevilla y las flotas de Indias. La Gran Armada de Castilla del Oro (1513–1514)*. Sevilla: Universidad de Sevilla, 1998, p. 415.

3 CASTAÑA DELGADO, Paulino; CUESTA DOMINGO, Mariano; APARICIO HERNÁNDEZ, Pilar. *Alonso de Chaves: Quatri Partitu en Cosmografía Practica, y por otro nombre Espejo de Navegantes (c. 1537)*. Madrid: Instituto de Historia y Cultura Naval, 1983.

family – the first that sought to colonize these lands by planting sugarcane and building mills – the German Hans Staden was on Santa Catarina Island in 1550.<sup>4</sup> The Spanish settlement project did not succeed. Upon returning to Europe, Staden wrote a book describing his travels in Brazil. He said that on Santa Catarina Island he ate hearts of palm to relieve hunger. He also described meeting with Juan Ferdinando, a Basque from Bilbao. Staden said that the presence of this man on the Island was part of a plan developed by the Spanish from Asuncion of Paraguay to supply Spanish ships that arrived here. Juan Ferdinando was given the mission of encouraging the Guarani to intensify planting of manioc and to make more flour.

Tools, weapons and other implements brought by the Europeans, such as hatchets, hoes, machetes and hooks, increased the productivity of farming and fishing by the Guarani. The intensification of contact between the Christians and indigenous allowed both to adopt new ingredients, spices and cooking techniques. This inter-

change and mutual discovery led to new dishes and flavors, with an undisputable preponderance of indigenous cuisine. This led to the 4<sup>th</sup> culinary revolution on Santa Catarina Island.

### ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 63 – **Theodor de Bry**, *America Tertia Pars*, 1592.

p. 65 – **Woodcut by Theodor de Bry**, by *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas y Tierra Firme del Mar Oceano*. Década I, Libro III, by Antonio de Herrera y Tordesillas (1601). Although this illustration portrays a scene in the Caribbean, it may be a good representation of the construction of the galliot *Santa Catalina*, and of Sebastian Cabot's encampment on the Isla de los Patos, which he renamed Santa Catarina, in the summer of 1526–1527.

p. 66 – **In this beautiful image of Santa Catarina Island and the surrounding bays and mainland** – we see the interaction between Europeans and Guarani. On the Island it is possible to see a small palm being cut while another European carried the trunks to extract the hearts of palm, which was probably roasted. In 1592 Theodor de Bry made a rereading of the woodcut published in the book of Hans Staden entitled *A true history and description of a country of naked savages...* (1557).

4 STADEN, Hans. *Verdadera historia y descripción de un país de salvajes desnudos...* [1557]. Barcelona: Argos Vergara, 1983, pp. 58–59.





### BISCUIT OR HARDTACK

#### INGREDIENTS (for 2 people)

½ kg wheat flour;  
¼ liter water;  
Salt to taste;

#### PREPARATION

Make a mound with the flour and open a space on top like a “volcano”. Gradually add warm water to this space, and salt to taste. Knead the dough well while adding water. After kneaded, make balls of dough the size of a closed fist. Flatten the balls to form crackers. Place them on a cooking sheet and bake them in an oven for approximately 15 minutes at 180° C. Remove the biscuit from the oven and let them cool. Bake again until golden.

Biscuits were the main staple of the sailors on Spanish ships and were prepared with wheat from the fields of Alcalá de Guadaíra, Mairena del Alcor and Carmona. Since before the Middle Ages, the grains were stored and sold in Alhóndiga, a neighborhood in Seville that supplied the bakers of the city. The biscuit – a type of hard dry roll, with little or no yeast – was baked twice (*bis coctos*). When properly stored, they could last two years. **Image of medieval bakers.** The Bodleian Library, Oxford. (p. 67)



### ROASTED DUCK AND HEARTS OF PALM

#### INGREDIENTS (for 4 people)

##### Duck

1 whole duck, cleaned;  
1 onion;  
2 garlic cloves;  
1 carrot;  
1/2 teaspoon black pepper;  
2 bay leaves;  
2 teaspoons salt;  
2 tablespoons lard;  
2 tablespoons vinegar;  
½ liter water.

##### Hearts of Palm

1 heart of palm peeled;  
½ teaspoon salt.

#### PREPARATION

Cut the duck in pieces, separating the breast and thighs. Cut the onion, garlic and carrot in small cubes. Mix all of the chopped vegetables in a bowl, with bay leaf, water, vinegar, pepper and salt to make the marinade. Place all the duck parts in the mixture. Let them marinate overnight in a refrigerator. Warm an iron casserole dish. Remove the duck parts from the marinade and brown them uniformly in very hot lard. When they are golden, add the hearts of palm (in one-inch thick rounds) Place the dish in the oven for one hour, basting every 15 minutes to accentuate the flavor and keep the duck moist. Serve directly from the pan. Photos by Antonio Husadel.

## English Privateers (16<sup>th</sup>–17<sup>th</sup> centuries)

Many expeditions, sailing under various flags, came to the Island for food, water, lumber and rest. An English squadron commanded by Edward Fenton anchored in the bay of Garopaba in December 1582. As mentioned, in 1526, the *San Gabriel* had been there, in sight of the southern portion of Santa Catarina Island. For this reason, the Portuguese and Spanish knew the port by the name of the captain of that ship: Don Rodrigo. The English renamed it the Bay of Good Comfort. With strong support from Sir Robert Dudley – the Count of Leicester, Dean of Oxford University, and possible lover of Queen Elizabeth I – this was the first English expedition to set out on the Asian spice trade. Events indicate that these privateers sought to repeat the pirating of their famous fellow countryman Francis Drake who, three years earlier, had ransacked the Spanish on the Pacific Coast.

The corsairs registered the first large catch of mullet of which there is news in Brazil. There are three reports of this event: that of General Fenton, of Vice Admiral Luke Ward, and the most complete, of Richard Madox, a scholar from the University of Oxford, who was the chaplain and scribe for the armada. They all wrote in their diaries that on Sunday, 2 of December 1582, they launched a net that captured, according to Fenton, 500 mullet and large “basses” (probably snook, grouper or croaker). Madox highlights the quality of the mullet: “When we returned, we caught with a net, and in one casting, caught 600 large fish, that is, mullet of at least 18–30 fingers long, very fat and with good flavor, as I had never tasted before”<sup>5</sup>. Ward, the owner of the net, reported having been impressed with the catch, and affirmed “the like draught was never scene with so small a net”<sup>6</sup>.

5 MELLO, Amílcar D’Avila de. *Expedições e Crônicas das origens: Santa Catarina na Era dos Descobrimentos Geográficos*. Florianópolis: Expressão, 2005, v. 3, p. 437.

6 Idem, p. 420.

It should be noted that given the season of the catch, the last weeks of spring, the fish were not the locally popular fish known as *tainha* in Portuguese (*Mugil cephalus*), which migrate north from lagoons in Rio Grande do Sul state and Uruguay in May to June or early winter. Therefore, it is probable that these fish were what in Brazil are known as *paratis*, or white mullet (*Mugil curema*), which are very similar to the gray mullet caught in winter, but which live on the Santa Catarina coast year-round or in nearby estuaries. Impressed by the bountiful catch, Chaplain Richard Madox declared: “thanks to God, we dined elegantly on the *Edward*”<sup>7</sup>, the flagship.

Madox must have been a seafood lover. As he explored the coast, he visited a small rocky Island. This was certainly the Island of Siriú, which is in front of the beach on the mainland with the same name. He came across a pool on the Island that was “fed by the tide”, in which he found crabs, large oysters, conchs and two small mullets. Walking through the marine forest known as *restinga* he saw a few herbs, such as parsley. He also came across sugarcane growing “in a wild state”, probably survivors of the plantations abandoned by the Spanish. One fruit called the chaplain’s attention. It “looked like an oblong pear, at the center of which was a pulp that, when ripe, was delicate like a strawberry”<sup>8</sup>. Madox’s description of this plant with thick and thorny leaves coincides with the characteristics of the prickly pear (*Opuntia sp.*), a native cactus that is common to the rocky coasts and marine forests in Santa Catarina.

The exploration of Santa Catarina Island was limited to the south bay. The design of and comment about a hammer-head shark on a map by Richard Madox gives a clear idea of how abundant this fish was in the Island’s waters: “I saw many here, and nowhere else”<sup>9</sup>.

A decade later, the expedition of Richard Hawkins set sail from England, the third and last armada in the 16<sup>th</sup> century to set out for the Pacific Ocean to plunder the Spanish. In late 1593 the privateers navigated along San-

7 Idem, p. 437.

8 Idem, p. 437.

9 The British Library, Cotton, Ms Titus B. VIII, f.211v.



ta Catarina Island, which Hawkins described as follows:

“Betwixt 26 and 27 degrees neere the coast lieth an Iland; the portingalls call it Santa Catalina, which is a reasonable Harbour, and hath good refreshing of wood, water, and fruit. It is desolate and serveth for those, who trade from Brasill to the River of Plate, or from the River to Brasill, as an Inne, or bayting place.”<sup>10</sup>

In the next chapter we will discuss these sailors who traded between Brazil and the Rio de la Plata.

10 HAWKINS, sir Richard. *Voyage into the South Sea* [1622]. London: da Capo Press, In: *Theatrum orbis terrarum*, 1968. Edição fac-símile, p. 66.



### STEAMED CONCH (“BUZOS”)

INGREDIENTS (for 4 people)

12 conchs;  
2 liters fresh water;  
½ liter seawater.

#### PREPARATION

Boil the conchs in water for 40 minutes. When they are cooked, remove from the shell with a fork. Before eating, remove the hard “lid” (operculum), located at the opening of the conch. Also remove and discard the dark part of the conch meat. This is the mollusk’s digestive gland.

**“Buzo” is the term used by Santa Catarina fishermen for a variety of species of edible conchs from the coast of South and Southeastern Brazil. They are commonly found close to mussels.**

### ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 69 – **Bay of Good Comfort, the anchorage of the Armada of Edward Fenton.** Drawn by the chaplain Richard Madox in 1582, this design, with captions in Latin, indicates the places where they gathered water (*aquatia*) and fished (*piscatio*). British Library, Cotton, Ms Titus B. VIII, f. 211.

p. 70 – **Tainha [Gray mullet] (*Mugil cephalus*)** by Fe. Clarke (1875). Museum of New Zealand.

p. 70 – **Parati [White Mullet] (*Mugil curema*).** Distinguished by yellow mark on the gills.

p. 70 – **Arumbeva, tuna or Figo da Índia, the Prickly Pear (*Opuntia sp.*).** Photo by Antonio Husadel.



### GRILLED FISH WITH CHICKPEAS

INGREDIENTS (for 2 people)

Fish  
1 mullet, *parati*, snook or any meaty fish of your preference;  
1 teaspoon salt;  
200 g chickpeas;  
½ pineapple;  
1 liter water;  
1 lemon.

#### PREPARATION

**Fish** Clean the fish, removing the viscera, gills and scales. Save the fat for the chickpeas. Roast the fish on a grill over the fire until the skin is crisp and the inside moist.

**Chickpeas** Place the chickpeas, water, salt and fat from the fish on the fire. Cook until the chickpeas are soft. Strain and discard the fat. Cut the pineapple in 5mm cubes and mix with the chickpeas. Serve the chickpeas as garnish. You can squeeze a lemon over the fish.

## 3 – PRATA, SANGUE, SUOR E LÁGRIMAS

### 1. Peruleiros e bandeirantes (Séc. 16 e 17)

Por determinação da Coroa castelhana, as riquezas extraídas do Peru – especialmente a prata de Potosí – eram escoadas via Oceano Pacífico, impedindo o desenvolvimento de rotas alternativas. Dois processos históricos favoreceram a criação de uma nova rota comercial. O mais importante e abrangente deles foi a União das Coroas Ibéricas, que atrelou o reino de Portugal ao da Espanha durante 60 anos (1580–1640). O outro – que se insere nessa conjuntura – foi a segunda e definitiva fundação de Buenos Aires em 1580, abandonada quatro décadas antes.

Proprietários de barcos e de excelentes contatos na Europa, África e Ásia, os portugueses foram os desbravadores de uma próspera rota mercantil entre o Brasil, o Rio da Prata e o Peru. Por esse motivo, eram chamados de *peruleiros*. A eles se referia o corsário Richard Hawkins quando descreveu a Ilha de Santa Catarina, em 1593 (ver pp. 77-78). Essa formidável expansão lusitana precedia, em algumas décadas, às grandes bandeiras paulistas, que empurraram as fronteiras do Brasil para o oeste<sup>39</sup>.

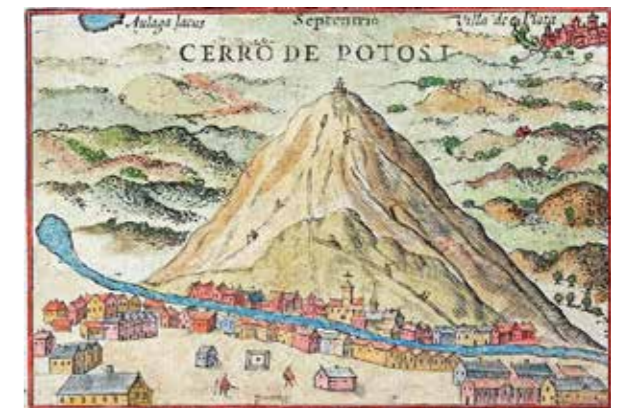
Escravos africanos, artigos europeus e asiáticos, além de madeira, açúcar, cachaça, doces de frutas, e muitas outras mercadorias do Brasil eram levadas pelos peruleiros até Buenos Aires, que crescia à sombra da prata andina sonegada. As “peças” humanas e demais mercadorias subiam até os centros de mineração e à costa do Pacífico.

Ao serem anexadas à Espanha, as colônias de Portugal passaram a sofrer constantes ataques de ingleses e holan-

39 CANABRAVA, Alice P. *O comércio português no Rio da Prata (1580–1640)*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1984, p. 17.



**Desjejum de um jovem.** Pieter Cornelisz van Slingelandt (1640–1691). The State Hermitage Museum, São Petersburgo.



A descoberta da fabulosa jazida de prata do Cerro Rico de Potosí em 1545 converteu uma insignificante paragem do Altiplano andino na cidade mais rica e populosa do mundo ocidental. Em 1611, sua população era de 150 mil habitantes. Petrus Bertius, *Tabularum Geographicarum Contractarum* (1600–1618).



Bandeirantes e seus aliados tupiniquins escravizando guaranis em Santa Catarina.

Desenho de Margareth Rahn (2005).

deses, inimigos dos castelhanos. Tais ataques interromperam o fornecimento de escravos africanos ao Brasil. A falta dessa mão-de-obra forçou os moradores da Capitania de São Vicente, especialmente os de Piratininga – hoje, a megalópole paulistana –, a suprir esse déficit. Para tal, eles percorriam o sertão em caçadas humanas conhecidas como “descidas”, “entradas” e “bandeiras”. Seus comandantes, os bandeirantes, lideravam um grande número de flecheiros tupiniquins, mamelucos e negros que, como lobos ferozes, se lançavam sobre os gua-

ranis do “Sertão dos Patos” (interior de Santa Catarina), das missões jesuíticas espanholas do Guairá (oeste do Paraná), Itatim (Mato Grosso do Sul), e Tape (Rio Grande do Sul). Com isso, eles serviam a um duplo propósito: além de abastecer o mercado colonial brasileiro de mão-de-obra escrava, destruíam as missões. Detinham, assim, o avanço da Coroa castelhana, cujo número de súditos aumentava na medida em que mais indígenas eram catequizados.

Quando se deslocavam em duras marchas e remadas pelos rios do interior, esses sertanistas paulistanos caçavam e pescavam para se alimentar. Mas, também, costumavam plantar mandioca, feijão, batata-doce e milho nos acampamentos construídos em lugares estratégicos, onde tinham grandes paliçadas que funcionavam como “campos de concentração”. Muitas vezes, ao retornar a esses lugares com suas presas humanas, já era tempo da colheita. Conseguiram, dessa forma, garantir seu sustento durante longas viagens, que podiam durar meses e até anos. No farnel não podia faltar a “farinha de guerra”, assim chamada – explica frei Vicente do Salvador – “porque os índios a levam quando vão à guerra longe de suas casas”<sup>40</sup>. Ela era a base de uma nutritiva paçoca com carne moqueada.

40 SALVADOR, frei Vicente do. *História do Brasil (1500–1627)*. Curitiba: Juruá, 2011, p. 50.

## PAÇOCA DE FARINHA DE MANDIOCA E CARNE MOQUEADA

### INGREDIENTES (para 2 pessoas)

- 400 g de carne bovina (músculo, alcatra ou contrafilé);
- 200 g de farinha de mandioca;
- 1 cebola;
- 1 pimentão verde;
- 1 colher de café de pimenta malagueta.

### MODO DE PREPARO

Asse a carne na brasa até secá-la, umedecendo regularmente o fogo para ir defumando a peça. Corte a carne moqueada (seca e defumada), a cebola, o pimentão e a pimenta em pedaços pequenos. Acrescente a farinha de mandioca e soque todos os ingredientes no pilão até obter a paçoca. Foto de Antonio Husadel.



Real de a ocho ou peso, moeda de prata cunhada em Potosí e em outras cidades hispano-americanas no reinado de Felipe II (1556–1598). Os mercadores venezianos do século 16 a chamavam de piastra. Outros estrangeiros também a chamavam de táler ou dólar espanhol. A moeda circulou durante séculos ao longo das rotas comerciais da Europa, do Oriente Médio e da Ásia.



## COZIDO DE FEIJÃO COM MEXILHÃO, PEIXE E CAMARÃO



### INGREDIENTES (para 4 pessoas)

1 bagre de 2 kg;  
12 mexilhões;  
300 gramas de camarões;  
200 gramas de feijão;  
1 cebola;  
1 pimentão verde;  
1 pimenta malagueta;  
3 dentes de alho;  
20 ml de azeite;  
3 litros de água;  
1 colher de chá de sal.

### MODO DE PREPARO

Limpe o bagre e descasque os camarões. Reserve-os. Leve uma caçarola ao fogo com as aparas (cabeças, ossos e cascas) e a água. Mantenha a caçarola no fogo fervendo por 5 minutos. Coe o caldo e reserve-o. Dispense as aparas. Na mesma caçarola, cozinhe o feijão com o caldo do peixe. Pique os vegetais, a pimenta, e refogue-os no azeite por 10 minutos. Corte os filés de bagre em cubos de 30 g. Quando o caldo ferver, acrescente o refogado e os mexilhões, que deverão estar com as conchas limpas. Deixe ferver por mais 5 minutos. Salgue o peixe e os camarões e adicione-os ao caldo. Em 5 ou 7 minutos, quando o peixe e os camarões estiverem cozidos, o caldo estará pronto para ser saboreado com a farinha de mandioca. Foto de Antonio Husadel.

## 2. Colonos vicentinos, criados tupiniquins e piratas (Séc. 17)

A dissolução da União Ibérica em 1640 decretou a decadência do comércio peruleiro em Buenos Aires e suas ramificações até o Peru. Inconformados, os portugueses queriam retomar seus rentáveis negócios naquelas regiões. Décadas depois, filhos e netos dos antigos peruleiros apoiaram o plano da Coroa portuguesa, o qual consistia em fundar uma colônia diante de Buenos Aires, na margem norte do Rio da Prata.

Abrindo caminho para a audaz empreitada, algumas povoações foram estabelecidas na costa catarinense, praticamente desabitada em razão dos ataques bandeirantes. Seus únicos moradores eram marujos renegados, indígenas arredios, e escravos fujões. A ocupação da região pelos portugueses foi acontecendo gradualmente. Cada novo assentamento servia de trampolim para o seguinte. Surgiram, assim, Nossa Senhora da Graça do Rio São Francisco (1658), Nossa Senhora do Desterro (1673) e Santo Antônio dos Anjos da Laguna (1676). Finalmente, em 1680 foi fundada, na atual costa uruguaia, a Colônia do Santíssimo Sacramento. Apesar da hostilidade de Buenos Aires, os lusitanos retomaram seus negócios com a América Espanhola.

Papel crucial nessa colonização foi desempenhado pelo capitão paulistano Francisco Dias Velho, fundador de Nossa Senhora do Desterro, a semente da atual Florianópolis. Há várias obras que tratam da sua triste saga. Nos baseamos, em grande parte, na mais antiga, escrita a partir de 1742. Ela também é, a nosso ver, a mais fidedigna, pois seu autor era neto de Pedro Taques de Al-



meida, amigo e procurador de Dias Velho. Recorremos, também, às versões de renomados historiadores do século 19, que recolheram os relatos de seus avós e de fontes escritas sobre os primeiros colonos portugueses da Ilha de Santa Catarina<sup>41</sup>.

Quando jovem, Francisco Dias Velho acompanhara seu pai nas bandeiras que devassaram o interior catarinense, então chamado de Sertão dos Patos<sup>42</sup>. A Ilha de Santa Catarina era estratégica para peruleiros e bandeirantes. Há uma referência ao seu suposto povoamento pelos lusitanos em data anterior a 1651, “como se deduz da inscrição gravada n’uma Cruz com a mesma data, que ainda no ano 1721 existia arvorada defronte da Igreja Matriz”<sup>43</sup>, conforme afirmava tê-la visto o capitão Antônio Bicudo Cortez.

O que de mais certo existe, contudo, é que em 1673 Francisco Dias Velho enviou seu filho José Pires Monteiro e uma centena de homens para iniciar o povoamento e as plantações nestas terras, que recebera do governador da capitania de São Vicente. Em 1675 o próprio Dias Velho veio para a Ilha e aqui ficou três anos. O maior impulso povoador aconteceu, porém, no início de 1679, quando sete embarcações partiram de Santos com destino à Ilha.

O que de mais certo existe, contudo, é que em 1673 Francisco Dias Velho enviou seu filho José Pires Monteiro e uma centena de homens para iniciar o povoamento e as plantações nestas terras, que recebera do governador da capitania de São Vicente. Em 1675 o próprio Dias Velho veio para a Ilha e aqui ficou três anos. O maior impulso povoador aconteceu, porém, no início de 1679, quando sete embarcações partiram de Santos com destino à Ilha.

41 ALMEIDA COELHO, Manoel Joaquim de. *Memória Histórica da Província de Santa Catarina*. Desterro: Tip. Desterrense, 1856, p. 6.

42 PAES LEME, Pedro Taques de Almeida. *Nobiliarquia paulistana histórica e genealógica*. São Paulo: Itatiaia Ltda./EDUSP, 1980. Coleção Reconquista do Brasil, vol. 6, tomo II, p. 85.

43 PIZARRO E ARAÚJO, Jozé de Souza Azevedo. *Memórias históricas do Rio de Janeiro e das províncias anexas à jurisdição do Vice-Rei do Estado do Brasil...* Rio de Janeiro: Imp. Nacional, 1822, tomo IX, p. 269.

No comando da expedição vinha o mestre de campo e experiente sertanista Jorge Soares de Macedo. Sua missão era auxiliar o governador do Rio de Janeiro, dom Manuel Lobo, que enfrentava grandes dificuldades para fundar a Colônia do Sacramento.

Na esquadra colonizadora viajavam 80 soldados da Bahia e 30 portugueses de São Paulo, “que do sertão tinham a melhor prática, e disciplina militar contra os índios bravos”<sup>44</sup>. Cada um desses sertanistas trazia dois, três e quatro serviçais indígenas. Engrossando a tropa vinham mais de 300 famílias tupiniquins da aldeia de Barueri e, de uma missão jesuítica, 111 pessoas, dentre as quais muitos ferreiros e carpinteiros. Incorporaram-se ao grupo Francisco Dias Velho com 80 tupiniquins e mamelucos de sua casa, e o vedor Manuel da Costa Duarte, que trazia 15 indígenas. Frei Gabriel do Carmo, acompanhado por um frade das Ilhas Canárias, davam amparo espiritual aos colonos<sup>45</sup>.

Omitiremos detalhes dos muitos contratemplos enfrentados pela esquadra. Eles constituem um dos tantos capítulos da sofrida colonização destas terras marcadas por muito sangue, suor e lágrimas. Basta dizer que tormentas e ventos contrários forçaram as embarcações a fazer diversas arribadas no porto de Santos. Finalmente, três barcos conseguiram chegar à Ilha de Santa Catarina<sup>46</sup>. Dias Velho, familiares e criados estavam neles.

Enquanto os colonos construíam o povoado e tiravam seu sustento da terra e do mar, o ciclo da pirataria e do corso atingia seu auge na América Espanhola, mas também repercutia de forma nefasta no litoral brasileiro.

A vida transcorria pacata naqueles últimos dias de 1687



**Originária do Sudeste Asiático tropical, a banana foi introduzida no Novo Mundo pelos espanhóis e portugueses.**

Ilustração de *Les lilacées* (1805), por Pierre-Joseph Redouté.

quando um “patacho inglês de arribada”<sup>47</sup> foi avistado no nordeste da Ilha de Santa Catarina. A notícia chegou aos ouvidos de Dias Velho, que para lá se deslocou imediatamente com um grupo de índios flecheiros. Eram oito piratas ingleses que, junto à praia, tentavam reparar seu barco dos estragos da viagem. Todos foram capturados e a carga do navio, apreendida. Alguns objetos úteis e valiosos ficaram com Dias Velho. O grosso do butim, contudo, foi remetido com os presos para as autoridades de Santos.

O líder dos piratas, um tal Thomas Frins, jurou vingança. Ignora-se em que circunstâncias ele foi solto ou fugiu da prisão. O fato é que em 1689 (ou 1692) veio à desforra. Em preparação para o ataque, Frins re-

cebeu o reforço de pichelingues, piratas dos Países Baixos. Tampouco sabemos como se deu esse encontro de facínoras. A caminho do sul, eles passaram pela Ilha de São Francisco, onde apanharam um guia que conhecia os pontos vulneráveis da Ilha de Santa Catarina<sup>48</sup>.

Conseguiram, assim, cair traiçoeiramente sobre os moradores de Nossa Senhora do Desterro, “pondo fogo a tudo”<sup>49</sup>. Empunhando espada e escudo, Francisco Dias Velho foi assassinado ao tentar proteger a honra de suas duas filhas. A violência aconteceu dentro da igreja, “que a sua custa tinha feito construir de pedra e cal”<sup>50</sup>. Outro relato (que possui elementos de lenda e martírio) afirma que o sangue da vítima teria ficado impregnado durante muitos anos nas paredes desse templo, no lugar onde hoje se encontra a catedral de Florianópolis. Houve, também, um desfecho mais piedoso à tragédia: as filhas do patriarca não foram levadas pelos piratas graças às súplicas de dois frades<sup>51</sup>. Mesmo que os bandidos tenham se comovido com os apelos dos religiosos, o assalto deve

44 PAES LEME, Pedro Taques de Almeida. *Op. Cit.*, p. 49.

45 ASSIS CARVALHO FRANCO, Francisco. *Dicionário de Bandeirantes e Sertanistas do Brasil*. São Paulo: Comissão do IV Centenário da Cidade de São Paulo, 1954, p. 424.

46 SILVA LEME, Luiz Gonzaga da. *Genealogia Paulistana*. São Paulo: Duprat & Cia., 1903, vol. III, pp. 353–354.

47 PAES LEME, Pedro Taques de Almeida. *Op. Cit.*, p. 85.

48 PIZARRO E ARAÚJO, Jozé de Souza Azevedo. *Op. Cit.*, p. 269.

49 PAES LEME, Pedro Taques de Almeida. *Op. Cit.*, p. 84.

50 Idem.

51 ALMEIDA COELHO, Manoel Joaquim de. *Op. Cit.*, p. 6.



**Bucaneiros** eram os piratas e caçadores de bois xucros das Antilhas nos séculos 16 e 17. A carne desses animais era assada e defumada no moquém (ver p. 50), que os franceses chamavam *boucan*. Quem se dedicava a essa atividade era *boucanier*.

**Flibusteiros** era o nome dado aos piratas dos séculos 17 e 18. A palavra tem sua raiz em *vrijbouter*, que em holandês, como em inglês, é uma composição de *free* (livre) e *booty* (butim), significando “o que pilhava livremente”.

A palavra **pichelingue** parece derivar de Vlissingen, cidade portuária dos Países Baixos, refúgio de piratas. No final do século 16 ela era usada para se referir somente aos piratas holandeses, mas, no século 18, foi estendida aos piratas em geral.

**Uma fragata no mar.** Gravura de Pierre Puget, séc. 17.

ter sido devastador. Quando eles foram embora, a família de Dias Velho e muitos outros colonos, sentindo-se desamparados, abandonaram a Ilha. Consta que um de seus filhos foi reforçar o povoamento de Laguna<sup>52</sup>.

Qual era a origem e procedência desses ladrões dos mares? Entre 1684 e 1687, barcos e povoados espanhóis do Caribe, mas, principalmente, da orla do Pacífico da América Central e do Sul, eram infernizados por bucaneiros, flibusteiros e pichelingues. A eles se somavam índios e mestiços renegados, escravos libertos e *cimarrones*, os quilombolas daquelas regiões.

Thomas Frins e seus sete companheiros pertenciam a essa força, que chegou a contar com quase 1.000 homens. O número de embarcações que eles tripulavam aumentava a cada novo ataque. O dinamismo com que seus bandos se formavam e separavam era assombroso. Ele era ditado pelas oportunidades de pilhagem e desígnios dos capitães mais poderosos. Os relatos de alguns piratas célebres e a documentação das autoridades castelhanas e portuguesas da época são fundamentais para tentarmos reconstituir seus movimentos.

Centenas de piratas, em diversos bandos, galgaram os morros e cortaram as densas florestas do istmo do Pana-

má para alcançar a costa do Oceano Pacífico. Na medida em que eles iam chegando, eram incorporados a uma esquadra predominantemente inglesa, mas que também contava com franceses. No período que nos interessa ela era composta por dez embarcações maiores e diversas piráguas, grandes canoas impelidas a remo e vela. Somente dois barcos eram artilhados. Ambos procediam do Atlântico e, após contornar o Cabo Horn, se encontraram fortuitamente no Pacífico. Eles eram a *Bachelor's Delight*, urca de 36 canhões capitaneada por Edward Davis, e a *Cygnnet*, de 16 canhões, comandada por Charles Swan. As outras oito embarcações eram espanholas e haviam sido capturadas em diversos ataques. Seus tripulantes eram, principalmente, os piratas vindos a pé da costa caribenha. O terceiro e quarto barcos navegavam sob as ordens de Francis Townley. Os franceses viajavam na *Santa Rosa*, capitaneada por François Goigniet. O capitão do sexto barco era Branly, e o do sétimo – um barco incendiário –, chamava-se Samely, sobre quem nos referiremos mais adiante. Três barcas completavam a esquadra. O capitão Peter Harris assumiu o controle da maior delas, enquanto dois contramestres foram designados para comandar as outras duas<sup>53</sup>.

O principal alvo desses piratas era a *Armada del Mar del*

53 DE LUSSAN, Raveneau. *Journal fait a la mer de sud avec les flibustiers de l'Amérique*. Paris: Chez Jacques Le Febvre, MDC.XCIX [1699], pp. 60–61.





### Nossa Senhora de Aránzazu, padroeira de Guipúzcoa, País Basco

Reza a lenda que, por volta de 1469, um pastor chamado Rodrigo Balzátegui caminhava em um vale estreito e profundo quando viu uma imagem reluzente acima de um espinheiro onde havia um sino amarrado. Chegando perto, percebeu que era a virgem, esculpida em uma pedra branca. Surpreso, exclamou: "Arantza zu!",

que em basco significa: "És tu no espinheiro!". Em êxtase, o pastor rezou e tocou flauta. Naquele lugar foi construído um santuário, que se tornaria meta de muitas peregrinações. A santa tem muitos devotos na América Espanhola. **Nossa Senhora de Aránzazu.** Óleo sobre tela de pintor anônimo, séc. 18. Museo Amparo, Puebla.

*Sur* que, uma vez ao ano, carregava a prata do Peru até a cidade do Panamá. A valiosa carga era então transportada no lombo de mulas (ou escravos) até Portobelo, no Caribe, de onde prosseguia rumo à Espanha nos galeões da Frota da Prata. Sob o comando da *Bachelor's Delight*, a *Cygnat* e os demais barcos piratas permaneceram na costa panamenha à espreita da armada peruana. Esta, contudo, conseguiu navegar furtivamente e descarregar o tesouro em meados de maio de 1685. Logo depois, esses barcos saíram no encalço dos piratas que, surpreendidos e em inferioridade, se dispersaram.

Não detalharemos o intenso vaivém, as desavenças e as rearticulações da flotilha pirata. Tampouco descreveremos todos os ataques perpetrados pelos seus diversos bandos. Destacaremos apenas alguns episódios que apontam para a procedência e trajetória dos algozes da vila de Nossa Senhora do Desterro. Estas questões foram muito bem elucidadas pelos pesquisadores do PAS – Projeto de Arqueologia Subaquática<sup>54,55</sup> –, ONG constituída para estudar um naufrágio localizado em 1989 na Praia dos Ingleses, na Ilha de Santa Catarina, conforme veremos mais adiante.

O livro escrito pelo flibusteiro francês Raveneau de Lussan foi a pista crucial que estabeleceu o vínculo entre es-

ses piratas e os oito ingleses que arribaram na Ilha. Diz Lussan que, ao raiar do dia 13 de abril de 1687, quando estavam diante da ponta de Santa Helena, ao norte da baía de Guayaquil (Equador), avistaram uma embarcação tripulada por... oito ingleses! Esses homens informaram que o barco, carregado de vinho e milho, fora tomado por Edward Davis aos espanhóis na saída de Nazca, na costa peruana. Disseram, também, que haviam se perdido desse capitão, o qual combinara, de antemão, um local de reencontro caso isso acontecesse.

Na conversa, os oito homens atualizaram os franceses sobre suas andanças com Davis por Tacna, Arica e Pisco depois da dispersão da esquadra na costa panamenha. Eles também disseram que, caso não conseguissem se reunir com este capitão, retornariam ao Atlântico. Lussan conta que ao cederem parte da comida e do vinho que carregavam, aqueles ingleses renovaram as energias e elevaram o moral da tropa, que se preparava para atacar Guayaquil<sup>56</sup>.

Na *Bachelor's Delight* viajava o cirurgião galês Lionel Wafer. Suas memórias também foram publicadas e corroboraram a informação sobre o assalto a Pisco e Nazca dada a Lussan pelos oito ingleses em Guayaquil. Depois de situar esses episódios em julho de 1686, Wafer afirma terem capturado uma barca diante de Pisco<sup>57</sup>.

Do lado espanhol, a principal fonte de informações so-

54 NOELLI, F.S.; VIANA, A.; MOURA, M.L. Praia dos Ingleses 1: Arqueologia subaquática na Ilha de Santa Catarina, Brasil (2004/2005/2009). In: *R. Museu Arq. Etn.*, São Paulo, n. 19: 179–203, 2009.

55 NOELLI, F.S.; MONTEIRO, P.C.; VIANA, A. Praia dos Ingleses 1: Arqueologia subaquática na Ilha de Santa Catarina, Brasil (Parte 2). In: *R. Museu Arq. Etn.*, São Paulo, n. 21: 293–314, 2011.

56 DE LUSSAN, Raveneau. *Op. Cit.*, pp. 286–287.

57 WAFER, Lionel. *A New Voyage and description of the Isthmus of America...* 2<sup>ed</sup> ed. London: James Knapton, 1704, pp. 156–158.



Canto Sul da Praia dos Ingleses, o local do naufrágio. Ao longe, a Ilha do Arvoredo.

Foto de Antonio Husadel.

bre as odiosas operações dos piratas é um relato anônimo, atribuído ao padre jesuíta Francisco López y Martínez, confessor do vice-rei do Peru. Sua principal contribuição para a elucidação da história dos oito piratas é o nome da embarcação que eles tripulavam: *Nuestra Señora de Aránzazu*. Inicialmente, o religioso afirma que a captura desse barco por Edward Davis teria ocorrido em março de 1686 na saída do porto de Paita, o qual foi queimado “mais por ferocidade do que por vingança”<sup>58</sup>. Em outra parte do seu relato, o jesuíta dá a entender que a embarcação foi apreendida em Pisco, porto próximo a Nazca, informação condizente com as narrativas de Raveneau de Lussan e de Lionel Wafer.

Francisco López y Martínez explica, também, as circunstâncias que levaram à redução da tripulação desse barco: o combate travado contra espanhóis no porto de Santa. Favorável a estes últimos, o confronto resultou na morte de diversos piratas ingleses e no envio de 17 deles presos para Lima, onde foram julgados e executados. No entanto, sete (ou oito) homens – os referidos por Raveneau de Lussan – conseguiram fugir. Estes, aliás, participaram do assalto e saque a Guayaquil em 20 de abril de 1687.

Diversos registros alfandegários esclareceram boa par-

58 *Noticias del Svr continuadas desde 6 de noviembre de 1685 hasta junio de 1688.* <https://archive.org/stream/noticiasdelsurco00lp#page/n13/mode/2up> Recurso digital acessado em 18/07/19.

te da movimentação da *Nuestra Señora de Aránzazu* antes dela ter sido tomada por Edward Davies. Proveniente de Realejo, na atual Nicarágua, a embarcação deu entrada oficial ao porto de Callao em 22 de dezembro de 1682. Como Realejo concentrava os estaleiros reais é provável que a *Nuestra Señora de Aránzazu* – chamada de fragata – tenha sido construída lá. Adotando Callao como base, entre 1683 e 1684 ela navegou três vezes até o Chile, tendo estado em Valparaíso e Valdivia. Capitaneada por Pedro Alejandro Malerba, a embarcação zarpu de Callao com destino ao Panamá no começo de maio de 1685. Seu último registro é de 7 de novembro desse ano, feito em Huanchaco, Trujillo, lá chegando procedente do Panamá, para onde retornou carregada com 275 toneladas de farinha de trigo e açúcar<sup>59</sup>.

Após aproximadamente oito meses sem sabermos seu paradeiro, a *Nuestra Señora de Aránzazu* reaparece nos relatos referidos acima, os quais descrevem sua captura diante de Pisco, em julho de 1686. Ela navegou sob comando pirata durante quase um ano e, salvo engano do padre Francisco López y Martínez, voltou a Pisco, onde foi vista pela última vez em junho do ano seguinte<sup>60</sup>. Depois de outras aventuras, seguiu rumo ao Atlântico na companhia da *Bachelor's Delight*, que na primavera de 1687 fez escala no Rio da Prata<sup>61</sup>. Não se sabe em que ponto da viagem os barcos se separaram. Outra possibilidade é que a *Nuestra Señora de Aránzazu* tenha se lançado sozinha, audazmente, nessa perigosa travessia interoceânica. Em qualquer dos casos, após uma longa navegação pelas águas tempestuosas do extremo austral do continente, subindo as costas argentina, uruguaia e sul-rio-grandense, ela conseguiu, mesmo avariada e tripulada por apenas oito marujos debilitados, arribar na Ilha de Santa Catarina.

Já tivemos oportunidade de ler sobre a prisão e envio desses piratas ao porto de Santos no final de 1687. Trataremos agora das informações extraídas de Thomas Frins, o líder do grupo, no interrogatório realizado pela Justiça

59 Comunicação oral de Francisco Silva Noelli, conforme informações recebidas de Jakob Schlüpmann em 01/07/19.

60 Idem.

61 WAFER, Lionel. *Op. Cit.*, p. 396.

portuguesa naquela cidade do litoral paulista, em 26 de fevereiro de 1688. A inquirição foi conduzida pelo Dr. Thomé de Almeida e Oliveira, ouvidor geral da repartição do Sul, e pelo procurador da Coroa, Diogo Aires de Aguirra. O caso contou com os préstimos de Lorenzo, intérprete veneziano. Nessa ocasião, Thomas Frins declarou que havia saído da Inglaterra rumo a Portobelo, Panamá. Sua frota, de navios pequenos, era integrada por 900 homens, que “andaram feito piratas em terras da Coroa de Castela”<sup>62</sup>. Frins disse, também, que seu capitão era “Samoloy”, de quem havia se perdido no porto do “Cahlão de Lima”. Acrescentou que navegaram sozinhos durante seis meses, tempo em que tentaram, sem sucesso, se reunir à esquadra de Edward Davis. Na “barra da Ponta”, 5 graus de latitude Sul, travaram combate com os castelhanos, “que lhe mataram muitos homens”. Para se vingar, “deram vários assaltos de pilhagem” até que, em “Porto Santo”, na altura de 9 graus, “ficaram destruídos, restando somente ele e sete companheiros em seu navio”<sup>63</sup>.

As dificuldades de comunicação enfrentadas durante o interrogatório (ou na transcrição dos autos) resultaram em algumas corruptelas de nomes de pessoas e lugares. Por exemplo: ao invés de Panamá, foi escrito “Paraná”; o comandante “Samoloy” era, na realidade, o capitão Samely (ver p. 85), que estava sob ordens de Davies; o “Porto Santo” onde a tripulação foi reduzida a oito homens é Santa, cidade portuária peruana situada, precisamente, nos 9 graus Sul. Outras semelhanças entre os relatos de Thomas Frins, Lussan, Wafer, e do jesuíta do Peru são surpreendentes. Estas, e as evidências arqueológicas recuperadas do naufrágio estudado pelo PAS, são mais do que suficientes para reafirmar que se trata do *Nuestra Señora de Aránzazu*, barco espanhol que, apreendido e tripulado por estes piratas, assolou a costa peruana.

62 PAES LEME, Pedro Taques de Almeida. *Op. Cit.*, p. 85.

63 Idem, p. 86.



**A cidra é uma fruta cítrica semelhante ao limão, porém bem maior, podendo pesar até 5 kg.** Ilustração de Pierre-Joseph Redouté, extraída do livro *Traité des Arbres et Arbustes que l'on cultive en France en pleine terre* (1801–1819).

nanéia nas primeiras décadas do século 16. Em um manuscrito de cerca de 1540 consta que: “a Ilha da Cananéia e a terra firme dela foi povoada pelo bacharel”<sup>64</sup>, que deixou muitas laranjeiras, limoeiros, cidras e muitas outras árvores”<sup>65</sup>. Sementes e mudas dessas árvores foram plantadas na Ilha e em outros lugares onde os marujos costumavam residir ou fazer escala.

A dispersão dos colonos portugueses após o ataque pirata à Ilha foi um grande retrocesso para o nascente povoado de Nossa Senhora do Desterro e sua agricultura. No entanto, mesmo abandonados e asfixiados pelo mato, os pomares desses primeiros povoadores continuavam a frutificar.

64 A região situada entre São Vicente e a Cananéia era o reduto de um famoso bacharel português (ver p. 66).

65 VARNHAGEN, Francisco Adolfo de. *História geral do Brasil*. São Paulo: Melhoramentos, 1948, tomo I, notas da seção VI.

A tradição oral dos antigos moradores da Ilha de Santa Catarina fixou a nacionalidade desses piratas no nome da praia onde sua embarcação foi sinistrada e capturada. Antes pertencente ao distrito de Canasvieiras, ela passou a se chamar Praia dos Ingleses, nome que mantém até hoje.

Embora existam poucos relatos sobre os alimentos disponíveis na Ilha de Santa Catarina nessa época, podemos afirmar que os colonos espanhóis da década de 1550, os peruleiros em suas escalas fugazes, e os povoadores vicentinos do final do século 17, foram os introdutores de muitas espécies de plantas exóticas, não cultivadas pelos indígenas. Dentre elas, a cana-de-açúcar, a bananeira e outras frutíferas. As frutas cítricas eram fundamentais para os marinheiros acometidos pelo terrível “mal de Luanda” (escorbuto), causado pela carência de vitamina C. Tais árvores já vicejavam na região de Iguape-Ca-



### A descoberta do barco naufragado do pirata Thomas Frins

Três séculos depois do ataque pirata à vila de Nossa Senhora do Desterro, um jovem chamado Alexandre Viana estava praticando pesca submarina com seu tio Murilo na Praia dos Ingleses, no nordeste da Ilha de Santa Catarina, quando avistou, semienterrados no fundo arenoso, grandes recipientes de cerâmica. Eram antigas botijas peruleiras usadas para transportar água, azeite, vinho, vinagre, alcatrão, favas, projéteis de chumbo, e muitos outros materiais.

No ano 2000, Alexandre convidou alguns amigos para desvendar seu enigmático achado. Nascia, assim, o PAS – Projeto de Arqueologia Subaquática –, uma associação civil sem fins lucrativos. Seus membros e gestores são Alexandre Viana, Marcelo Lebarbenchon Moura e Narbal Corrêa. Uma vez obtidas as autorizações exigidas pela Marinha do Brasil e por outros órgãos públicos para explorar o naufrágio, começou a funcionar o primeiro projeto científico de arqueologia subaquática do país. A iniciativa contou

com o apoio técnico de especialistas, do Costão do Santinho Resort, e recebeu verbas propiciadas pela FAPESC (Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina). O PAS realizou, no período 2004–2009, uma das maiores escavações subaquáticas do mundo.

A importância do sítio arqueológico subaquático da Praia dos Ingleses é enorme. Sólidas evidências documentais e materiais amparam a tese de que se trata da *Nuestra Señora de Aránzazu*, barco que arribou avariado e com escassa tripulação à Ilha de Santa Catarina, em 1687. Capturados e enviados para Santos por Francisco Dias Velho, o capitão Thomas Frins e seus sete companheiros piratas voltaram à Ilha com reforços para se vingar. A história deste naufrágio está, portanto, ligada diretamente à dos fundadores do povoado que deu origem à atual cidade de Florianópolis. Foto de Marcelo Krause.





Este curioso objeto, retirado das águas da Praia dos Ingleses, é um *metate*, utensílio de cozinha usado desde tempos pré-hispânicos no México, na América Central e na costa do Pacífico da América do Sul. Feito de basalto vulcânico poroso, ele é a base sobre a qual uma peça cilíndrica do mesmo material – o *metlapil* ou mão – é movimentada na horizontal para moer milho e outros grãos. Esta peça é uma evidência indireta de que alguém da tripulação original do *Nuestra Señora de Aránzazu* fazia o preparo de *tortillas*, *tamales* (tipo de pamonha), e de outros alimentos consumidos a bordo dessa embarcação.



**Metate e Sino.**  
Fotos de Antonio Husadel.



**Relógio de sol.**  
Foto acervo PAS.

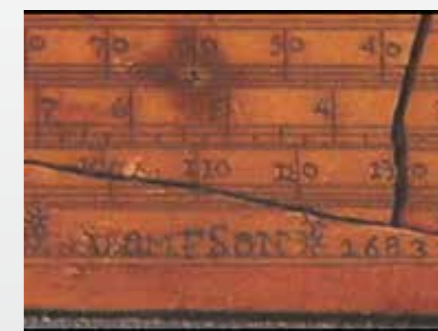
No naufrágio foram resgatados mais de 1.200 artefatos, dentre os quais um sino, relógios de sol, facas, almofariz e mão em bronze, e objetos pessoais como anéis, chocalhos, amuletos, etc. Alguns itens provam irrefutavelmente que o barco procedia da costa do Pacífico sul-americano, a começar pelas pedras de lastro de origem vulcânica, inexistentes em nosso litoral. Entre essas pedras havia conchas de loco (*Concholepas concholepas Martyn*), molusco que ocorre do sul do Peru ao sul do Chile. Outros moluscos encontrados também são do Oceano Pacífico, entre o Golfo da Califórnia e o Chile. São eles: *Anadara grandis* (Broderip & Sowerby 1829), *Polymesoda (Neocyrena) sp.* (Broderip 1833), *Clypeolum latissimum* (Broderip 1833); *Strombus granulatus* (Swainson 1822) e *Tegula euryomphala* (Jones 1844).



Milhares de fragmentos cerâmicos indicam que o barco transportava mais de 270 botijas de 30 litros. Dez delas foram recuperadas praticamente intactas. Segundo a narrativa histórica, a maior parte da carga era de vinho e milho. Os pesquisadores do PAS constataram, no entanto, que pelo menos uma botija continha favas, leguminosa certamente consumida pela tripulação hispano-mestiça e pelos piratas ingleses no difícil percurso marítimo entre o Peru e a Ilha de Santa Catarina. Na botija da esquerda está gravado "Melchor", o nome de quem a fez ou, mais provável, do destinatário da mercadoria. Fotos de Antonio Husadel.



**Tampa de frasco com o brasão da dinastia Tudor.**  
Foto acervo PAS.



**Detalhe da régua de Gunter.**  
Foto acervo PAS

Alguns itens vinculam os tripulantes do barco naufragado à Inglaterra: uma tampa de frasco em peltre com o brasão da dinastia Tudor (duas rosas sobrepostas), e um fragmento de régua de Gunter, instrumento de cálculo feito de madeira, usado por pilotos britânicos na navegação. A data marcada neste instrumento – 1683 – é compatível com as ações piráticas no Pacífico e com a época da arribada de Thomas Frins e seus companheiros piratas à Ilha de Santa Catarina



**Facas com cabo de osso. Suas lâminas foram corroídas ou estão envoltas em concreções.**  
Foto de Antonio Husadel.

## PEIXE RECHEADO COM PIRÃO DE BANANA-DA-TERRA

### INGREDIENTES (para 2 pessoas)

- 1 robalo ovado de 2 kg;
- 300 g de camarão;
- 1 cebola;
- ½ pimentão verde pequeno;
- 1 pimenta malagueta bem madura;
- 1 banana-da-terra;
- 200 g de mandioca;
- 1 colher de sopa de banha;
- 1 colher de chá de urucum em pó;
- 1 litro de água doce;
- 1 colher de chá de sal.

### MODO DE PREPARO

Retire as escamas do robalo, abra-o pelas costas removendo a nadadeira dorsal, o espinhaço, as vísceras e guelras. Descasque os camarões. Coloque as aparas (espinhaço e cascas de camarão) e a água em uma caçarola e ferva por 5 minutos. Coe, descarte as aparas e reserve a água. Em uma frigideira, refogue a cebola e o pimentão picados até a cebola caramelizar. Neste ponto, adicione a banana descascada e cortada em rodellas, a malagueta bem picada e o urucum. Cozinhe por 5 minutos e acrescente os camarões e as ovas sem as membranas. Neste ponto, coloque a água, o de sal, e faça um pirão com a farinha. Corrija o sal. O pirão deve ficar com consistência cremosa. Tempere o peixe com o sal restante, e recheie-o com pirão. Asse por 20 minutos em forno moderado e sirva.

Foto de Antonio Husadel.



## PORCO ASSADO COM BATATA-DOCE

### INGREDIENTES (para 2 pessoas)

- 500 g de pernil de porco com osso;
- 200 g de banha de porco;
- 1 cebola média ralada;
- Suco de ½ abacaxi;
- 1 colher de sobremesa de sal;
- 1 colher de café de pimenta-do-reino;
- 1 colher de sopa de mel;
- 1 batata-doce grande;
- ½ xícara (de chá) de água.

### MODO DE PREPARO

Tempere o pernil de véspera com uma marinada preparada com cebola ralada, suco de abacaxi, pimenta-do-reino, mel e sal. Embrulhe a carne, a banha e a batata-doce em folhas de bananeira previamente aquecidas, para que fiquem menos quebradiças e mais fáceis de manusear. Leve o embrulho à grelha. Após 90 minutos, abra-o e regue o pernil e a batata-doce com o molho que se formou. Doure a carne e sirva-a com a batata-doce fatiada.

Foto de Antonio Husadel.



## CHAPTER 3 – SILVER, BLOOD, SWEAT AND TEARS

### 1. *Peruleiros* and *bandeirantes* (16<sup>th</sup>–17<sup>th</sup> centuries)

By determination of the Spanish Crown the wealth extracted from Peru – especially the silver from Potosí – was shipped across the Pacific Ocean, restraining development of alternative routes. Two historic processes favored the creation of a new commercial route. The broader and most important of them was the Union of the Iberian Crowns, which tied the kingdom of Portugal to Spain for 60 years from 1580 to 1640. The other – which is part of this context – was the second and definitive founding of Buenos Aires in 1580, which had been abandoned four decades earlier.

Owners of boats with excellent contacts in Europe, Africa and Asia, the Portuguese were the pioneers of a prosperous merchant route between Brazil, the Rio de la Plata and Peru. For this reason, they were called *peruleiros*. The privateer Richard Hawkins referred to them when he described Santa Catarina Island in 1593. This formidable Portuguese expansion preceded, by a few decades, the large expeditions from São Paulo known as *bandeirantes* that pushed the frontiers of Brazil westward.<sup>1</sup>

African slaves, European and Asian goods, as well as wood, sugar, *cachaça*, sweets from fruits, and many other items from Brazil were taken by the *peruleiros* to Buenos Aires, which grew along with contraband Andean silver. The human “pieces” and other goods rose to the mining centers along the Pacific Coast.

Upon being annexed to Spain, the Portuguese colonies began to suffer constant attacks from the English and Dutch, enemies of the Spanish. These attacks inter-

rupted the supply of African slaves to Brazil and forced the residents of the Captaincy of São Vicente, especially those of Piratininga – which is now the metropolis of São Paulo – to other sources of cheap labor. To do so, they scavenged the interior hunting for humans in expeditions known as *bandeiras*. Their commanders, the *bandeirantes*, led a large number of Tupiniquim archers, *malucos* (descendants of whites and Indians) and blacks who ferociously attacked the Guarani of the “Sertão dos Patos” (as the interior of Santa Catarina was known), and the Spanish Jesuit missions of the Guairá (in what is now western Paraná state), Itatim (in current Mato Grosso do Sul), and Tape (Rio Grande do Sul). This served a dual purpose: in addition to supplying Brazil’s colonial market for slave labor, they destroyed the Jesuit missions and thus blocked the advance of the Spanish Crown, whose subjects had been increasing in number as they catechized the indigenous.

On their difficult marches or paddles through the interior, these woodsmen from São Paulo hunted and fished for food. But they also planted manioc, beans, sweet potatoes and corn in the encampments they built in strategic places, where they had large stockades that functioned as “concentration camps”. Often, upon returning from these places with their human prey, it was already harvest time. They were thus able to guarantee their sustenance on long journeys, which could last months and even years. One staple was “war flour” – which had this name, according to Friar Vicente do Salvador – “because the Indians carried it when they went to war far from home”.<sup>2</sup> It was a crucial ingredient for a nutritious *paçoca* with dry-roasted meat.

#### ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 79 – **A toast to friend.** Unknown painter. 16<sup>th</sup>–17<sup>th</sup> century.

p. 79 – **The discovery of the fabulous silver deposit at the mountain of Cerro Rico in Potosí in 1545 transformed an insignificant stopover in the Andean high plateau into the**

**largest and wealthiest city in the western world. In 1611, its population was 150 thousand.** Petrus Bertius, Tabularum Geographicarum Contractarum (1600–1618).

p. 80 – ***Bandeirantes* and their Tupiniquim allies enslaving Guaranis in Santa Catarina.**

Designed by Margareth Rahn (2005).



#### PAÇOCA OF MANIOC FLOUR AND DRY-ROASTED MEAT

INGREDIENTS (for 2 people)  
400 g beef (chuck or sirloin);  
200 g manioc flour;  
1 onion;  
1 green pepper;  
1 /2 teaspoon *malagueta* pepper.

#### PREPARATION

Roast the meat on the grill until it is well-done and smoked, regularly moistening the fire to increase the smoke. Cut the roasted meat (now dry and smoked), the onion, green pepper and hot pepper in small pieces. Add the manioc flour and mash all of the ingredients with a pestle until making a paste – the *paçoca*.

p. 80 – **Piece of eight (*Real de a ocho*), silver coin minted in Potosí and in other Spanish American cities during the reign of Phillip II (1556–1598).** Venetian merchants called it piaster. Other foreigners also called it thaler or Spanish dollar. The coin circulated widely along trade routes in Europe, the Middle East and Asia.



#### BEAN STEW WITH MUSSELS, FISH AND SHRIMP

INGREDIENTS (for 4 people)

1 *bagre* (catfish) of 2 kg;  
12 mussels;  
300 g shrimp;  
200 g beans;  
1 onion;  
1 green pepper;  
1 *malagueta* pepper;  
3 cloves garlic;  
20 ml olive oil;  
3 liters water;  
1 teaspoon salt.

#### PREPARATION

Clean the catfish, shell the shrimp and save. Place a heavy dish on the fire with the fish heads and bones, shrimp shells and water. Boil for 5 minutes. Strain and save the broth. Discard the shells, heads etc. In the same dish, cook the beans in the fish broth. Chop the vegetables, pepper and sauté in the olive oil for 10 minutes. Cut the catfish fillets in 30g cubes. When the broth boils add the vegetables and the mussels, which should have their shells cleaned. Let boil for 5 more minutes. Salt the fish and shrimp and add to the broth. In 5 to 7 minutes, when the fish and shrimp are cooked, the soup will be ready to eat with the manioc flour. Photos by Antonio Husadel.

<sup>1</sup> CANABRAVA, Alice P. *O comércio português no Rio da Prata (1580–1640)*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1984, p. 17.

<sup>2</sup> SALVADOR, frei Vicente do. *História do Brasil (1500–1627)*. Curitiba: Juruá, 2011, p. 50.

## 2. Settlers from São Vicente, *Tupiniquim* servants and pirates (17<sup>th</sup> century)

The breakup of the Iberian Union in 1640 caused the decline of the *peruleiro* trade in Buenos Aires and its ramifications until Peru. This upset the Portuguese who wanted to return to their profitable business in those regions. Decades later, children and grandchildren of the former *peruleiros* supported the plan of the Portuguese Crown to found a colony facing Buenos Aires, on the banks of the Rio de la Plata.

Opening the path for an audacious enterprise, settlements were established on the Santa Catarina coast, which was practically uninhabited due to the attacks by the *bandeirantes* slave hunters. The only residents were renegade sailors, stray Indians, and runaway slaves. The occupation of the region by the Portuguese was gradual. Each new settlement served as a stepping stone for the next one. This is how the settlements of Nossa Senhora da Graça do Rio São Francisco (1658), Nossa Senhora do Desterro (1673) and Santo Antônio dos Anjos da Laguna (1676) were established (now São Francisco do Sul, Florianópolis, and Laguna, respectively). Finally, in 1680, on the coast of present-day Uruguay, the Colônia do Santíssimo Sacramento was founded (nowadays, Colonia del Sacramento). Despite the hostility of Buenos Aires, the Portuguese returned to their trading with Spanish America.

A captain from São Paulo, Francisco Dias Velho, performed a crucial role in this colonization, as the founder of Nossa Senhora do Desterro (Our Lady of Exile), the seed of what is today Florianópolis. Various studies examine his sad history. We base this description mostly on the oldest one, which we consider the most faithful, that the grandson of Pedro Taques de Almeida, a friend of and attorney for Dias Velho, began to write in 1742. We also use the versions of renowned 19<sup>th</sup> century historians who used stories of their grandparents and written sources about

the first Portuguese settlers of Santa Catarina Island.<sup>3</sup>

As a youth, Francisco Dias Velho would accompany his father on expeditions that ravished the interior of Santa Catarina then known as Sertão dos Patos.<sup>4</sup> Santa Catarina Island was strategic to the *peruleiros* and *bandeirantes*. There is a reference to its supposed settlement before 1651, “as can be deduced from the inscription engraved on a cross with the same date, which in the year of 1721 was seen in front of the Cathedral” by Captain Antônio Bicudo Cortez.<sup>5</sup>

What is certain, however, is that in 1673 Francisco Dias Velho sent his son José Pires Monteiro and more than one hundred men to begin the settlement and plantations on the lands that he was granted by the governor of the Captancy of São Vicente. In 1675 Dias Velho himself came to the Island and remained for three years. The largest settlement push took place in early 1679, when seven ships left from Santos for the Island. The expedition was commanded by campmaster and seasoned frontiersman Jorge Soares de Macedo. His mission was to assist the governor of Rio de Janeiro, Dom Manuel Lobo, who confronted great difficulties in settling the Colônia do Sacramento.

With the mission to form a settlement, the squadron included 80 soldiers from Bahia and 30 Portuguese from São Paulo, “who had the best practice in the interior, and best military discipline against the wild Indians”.<sup>6</sup> Each one of these frontiersmen brought along two, three or four indigenous servants. The troops were joined by 300 Tupiniquim families from the village of Barueri and 111 other people from a Jesuit mission including many blacksmiths and carpenters. The group was joined by Francisco Dias Velho, with 80 Tupiniquim and *mamelucos* from

3 ALMEIDA COELHO, Manoel Joaquim de. *Memória Histórica da Província de Santa Catharina*. Desterro: Tip. Desterrense, 1856, p. 6.

4 PAES LEME, Pedro Taques de Almeida. *Nobiliarquia paulistana histórica e genealógica*. São Paulo: Itatiaia Ltda./EDUSP, 1980, Coleção Reconquista do Brasil, vol. 6, tomo II, p. 85.

5 PIZARRO E ARAÚJO, Jozé de Souza Azevedo. *Memórias históricas do Rio de Janeiro e das províncias anexas à jurisdição do Vice-Rei do Estado do Brazil...* Rio de Janeiro: Imp. Nacional, 1822, tomo IX, p. 269.

6 PAES LEME, Pedro Taques de Almeida. *Op. Cit.*, p. 49.

**Buccaneers** were pirates and hunters of feral cattle in the Antilles in the 16<sup>th</sup> and 17<sup>th</sup> centuries. The meat of these animals was roasted and smoked in the *moquém*, which the French called a *boucan*. The person dedicated to this activity was a *boucanier*.

**Freebooters** was the name given to the pirates of the 17<sup>th</sup> and 18<sup>th</sup> centuries. The root of the word comes from *vrijbuiter*, which in Dutch, as in English, is a combination of free and booty, meaning “one who pillages freely”.

The word **pechelingue** appears to derive from Vlissingen, a Dutch port city that was a pirate refuge. In the late 16<sup>th</sup> century, it was used to refer only to Dutch pirates, but in the 18<sup>th</sup> century, it was extended to pirates in general.

**A frigate at sea**. Etching by Pierre Puget, 17<sup>th</sup> century. (p. 85)

his homestead, and the Overseer Manuel da Costa Duarte, who brought 15 indigenous. Friar Gabriel do Carmo, accompanied by a monk from the Canary Islands, gave spiritual support to the settlers.<sup>7</sup>

We will avoid the details of many of the travails faced by this squadron. They are one of the many chapters of suffering in the colonization of these lands marked by blood, sweat and tears. To summarize, difficulties and ill winds forced the boats to make various layovers in Santos. Finally, three boats reached Santa Catarina.<sup>8</sup> Dias Velho, and his family and servants were in them.

While the settlers built the village and took sustenance from the land and sea, the waves of piracy and privateering reached its peak in Spanish America, with ominous repercussions on the Brazilian coast.

Life was peaceful in those final days of 1687 when an

7 ASSIS CARVALHO FRANCO, Francisco. *Dicionário de Bandeirantes e Sertanistas do Brasil*. São Paulo: Comissão do IV Centenário da Cidade de São Paulo, 1954, p. 424.

8 SILVA LEME, Luiz Gonzaga da. *Genealogia Paulistana*. São Paulo: Duprat & Cia., 1903, vol. III, pp. 353–354.

“English patache made a forced arrival”<sup>9</sup> and was seen in the northeastern portion of Santa Catarina Island. The news reached Dias Velho, who immediately headed out with a group of Indian archers. They found eight English pirates at the beach, trying to repair their boat that had been damaged in travel. All the English were captured and their ship’s cargo apprehended. Some useful and valuable objects remained with Dias Velho. But most of the booty that the English carried was sent with the prisoners to the authorities in Santos.

The leader of the pirates, Thomas Frins, swore revenge. It is not known if he was released or escaped from prison. But in 1689 (or 1692) he got even. In preparation for an attack, Frins received reinforcements from pechelingues, Dutch pirates. We also do not know how these ruffians met. On their trip south, the pirates passed the Island of São Francisco, where they picked up a pilot who knew the vulnerable points of Santa Catarina Island.<sup>10</sup>

They were thus able to treacherously attack the residents of Nossa Senhora do Desterro, “and set everything afire”.<sup>11</sup> Wielding sword and shield, Francisco Dias Velho was killed trying to protect the honor of his daughters. This assault took place in a church “which was built with stone and lime at his cost”.<sup>12</sup> Another tale (which has elements of legend and martyrdom) affirmed that for many years, the victim’s blood had stained the walls of the church – now the Cathedral of the city. The end to the tragedy was more forgiving. The daughters of Francisco Dias Velho were not taken by the pirates thanks to the pleading of two monks.<sup>13</sup> Even if the assailants were moved by the appeals of the friars, the attack must have been devastating. When the pirates left, the family of Dias Velho and many other distressed settlers abandoned the Island. His sons went to reinforce the settle-

9 PAES LEME, Pedro Taques de Almeida. *Op. Cit.*, p. 85.

10 PIZARRO E ARAÚJO, Jozé de Souza Azevedo. *Memórias históricas do Rio de Janeiro e das províncias anexas à jurisdição do Vice-Rei do Estado do Brazil...* Rio de Janeiro: Imp. Nacional, 1822, tomo IX.

11 PAES LEME, Pedro Taques de Almeida. *Op. Cit.*, p. 84.

12 Idem.

13 ALMEIDA COELHO, Manoel Joaquim de. *Memória Histórica da Província de Santa Catharina*. Desterro: Tip. Desterrense, 1856, p. 6.



**Our Lady of Aránzazu, the patron saint of Guipúzcoa, in the Basque Country.**

According to legend, in about 1469 a shepherd named Rodrigo Balzátegui was walking in a deep and narrow valley when he saw a shining image above a thorn tree to which a bell had been tied. Coming closer he realized it was the Virgin Mary sculpted in a white rock. In surprise he exclaimed: "Arantzazu!", which in Basque means: "It is you in the thorn!". In ecstasy, the shepherd prayed and played the flute. A sanctuary was built at the site, which became a destination for many pilgrims. The saint has many devotees in Spanish America. **Lady of Aránzazu.** Oil on canvas by anonymous painter, 18<sup>th</sup> century. Museo Amparo, Puebla. (p. 86)

ment of Laguna.<sup>14</sup>

What was the origin of these sea rovers and their trajectory to the massacre at Santa Catarina Island? Between 1684 and 1687, Spanish ships and settlements of the Caribbean, and especially the Pacific Coast of Central and South America, were terrorized by buccaneers, freebooters and pechelingues, who were joined by renegade Indigenous and mestizos, freed slaves and cimarrons, as fugitive slaves from those regions were known.

Thomas Frins and his seven companions belonged to this pirate force, which reached nearly 1,000 men. The number of ships that they commanded increased after each attack. Alliances were formed and broken at a startling pace dictated by the opportunities for pillaging and the plans of the most powerful captains. The reports of some notorious pirates and the documentation of Spanish and Portuguese authorities of the time are essential to our effort to reconstitute their movements.

Hundreds of English and French pirates, in various gangs, climbed the hills and cut the dense forests of the Panama isthmus to reach the Pacific Ocean coast. As they arrived, they were incorporated to a predominant

ly English squadron. In the period that interests us, it was composed of ten large boats and various *piraguas*, which were large canoes that were rowed or sailed. Only two boats had artillery. Both came from the Atlantic and after rounding Cape Horn, found themselves fortuitously in the Pacific. They were the 36-cannon *Bachelor's Delight* led by Edward Davis, and the *Cygnets*, commanded by Charles Swan, which had 16 cannons. The other eight ships were Spanish and had been captured in various attacks. Their crews were composed mainly by pirates who came by foot from the Caribbean coast. The third and fourth boats sailed under the orders of Francis Townley. The French sailed in the *Santa Rosa*, under Captain François Goigniet. The captain of the sixth boat was called Branly, and of the seventh – a fireship – was named Samely, who we will discuss later. Three boats completed the squadron. Captain Peter Harris assumed control of the largest one, while two quartermasters were designated to command the two others.<sup>15</sup>

The main target of these pirates was the *Armada del Mar del Sur* (South Sea Armada), which each year carried silver from Peru to Panamá City. The valuable cargo was then transported by mule (or by slaves) to Portobelo, in the Caribbean, from where it was sent to Spain on the galleons of the Silver Fleet. Under the command of the *Bachelor's Delight*, the *Cygnets* and the other pirate boats remained on the Panamanian coast awaiting the armada laden with Peruvian silver. But it was able to sail furtively, unload the treasure in mid May 1685, and soon after pursue the pirates who, surprised and outgunned, dispersed.

Without elaborating on the comings and goings, dissension, and regroupings of the pirate fleet, or describing all of the attacks perpetrated by the various bands, we will highlight some episodes that point to the origins and trajectories of those who ravaged the village of Nossa Senhora do Desterro. These issues were very well elucidated by researchers of the PAS – Subaquatic Archeo-

15 DE LUSSAN, Raveneau. *Journal fait a la mer de sud avec les flibustiers de l'Amerique*. Paris: Chez Jacques Le Febvre, MDC.XCIX [1699], pp. 60–61.

logical Project,<sup>16, 17</sup> a not-for-profit organization formed to study a shipwreck located in 1989 on the beach of Ingleses, on Santa Catarina Island, as we will see below.

A book written by French freebooter Raveneau de Lussan was the essential clue that established the link between these pirates and the eight Englishmen who reached the Island. Lussan said that on the morning of 13 April 1687, when off the point of Saint Helena, to the north of the Bay of Guayaquil, in what is now Ecuador, they encountered a ship with a crew of precisely eight Englishmen! These men said that their boat, carrying wine and corn, was taken by Edward Davis from the Spanish as it left Nazca, on the Peruvian coast. They also said that they had become separated from this captain, with whom they had previously agreed on a place to meet if they lost contact.

The eight men told the French about their travels with Davis to Tacna, Arica and Pisco after the pirate squadron was dispersed on the Panamanian coast. They also said that, if they could not meet up again with this captain, they would return to the Atlantic. Lussan said that by offering some of the food and wine that they carried, those Englishmen restored the energy and raised the morale of his crew, which was preparing to attack Guayaquil.<sup>18</sup>

Meanwhile, Welsh surgeon Lionel Wafer was traveling on the *Bachelor's Delight*. His memoirs were also published and corroborate the information about the assault on Pisco and Nazca given to Lussan by the eight Englishmen in Guayaquil. Wafer dated these episodes in July 1686, when affirmed that they had captured a boat off Pisco.<sup>19</sup>

On the Spanish side, the main source of information

16 NOELLI, F.S.; VIANA, A.; MOURA, M.L. Praia dos Ingleses 1: Arqueologia subaquática Ilha de Santa Catarina, Brasil (2004/2005/2009). *R. Museu Arq. Etn.*, São Paulo, n. 19: pp. 179–203, 2009.

17 NOELLI, F.S.; MONTEIRO, P.C.; VIANA, A. Praia dos Ingleses 1: Arqueologia subaquática na Ilha de Santa Catarina, Brasil (Parte 2). *R. Museu Arq. Etn.*, São Paulo, n. 21: pp. 293–314, 2011.

18 DE LUSSAN, Raveneau. *Op. Cit.*, pp. 286–287.

19 WAFER, Lionel. *A New Voyage and description of the Isthmus of America...* 2<sup>nd</sup> ed. London: James Knapton, 1704, pp. 156–158.

about the pirates' cruel actions is an anonymous report, later attributed to Jesuit Priest Francisco López y Martínez, confessor of the Viceroy of Peru. His main contribution to the history of the eight pirates is the name of the boat that they sailed: *Nuestra Señora de Aránzazu*. At first, the priest affirmed that the capture of this boat by Edward Davis took place in March 1686 as it left the port of Paita, which was burned "more through ferocity than by revenge".<sup>20</sup> In another portion of his report, the Jesuit gives the impression that the boat was seized in Pisco, a port close to Nazca, information in keeping with the narratives of Raveneau de Lussan and Lionel Wafer.

Priest Francisco López y Martínez also explained how the boat's crew was reduced in a battle against the Spanish at the port of Santa. The Spanish were victorious and the skirmish led to the death of various English pirates and the capture of 17 of them who were sent to Lima, where they were tried and executed. However, seven or eight men – those referred to by Raveneau de Lussan – were able to escape. They even participated in the assault and pillaging of Guayaquil on 20 April 1687.

Various customs records clarify much of the movement of *Nuestra Señora de Aránzazu* before it was taken by Edward Davies. Coming from Realejo, in what is now Nicaragua, the boat officially entered the port of Callao on 22 December 1682. Since Realejo was home to the Royal Shipyards, it is probable that the *Nuestra Señora de Aránzazu* – considered a frigate – had been built there. Adopting Callao as its base, between 1683 and 1684 it sailed three times to Chile, stopping in Valparaíso and Valdivia. Captained by Pedro Alejandro Malerba, the ship sailed from Callao, headed for Panamá in early May 1685. Its next register is from 7 November of that year, recorded in Huanchaco, Trujillo, where it arrived from Panamá, to where it returned loaded with 275 tons of wheat flour and sugar.<sup>21</sup>

20 *Noticias del Svr continuadas desde 6 de noviembre de 1685 hasta junio de 1688*. <https://archive.org/stream/noticiasdelsurco00lp#page/n13/mode/2up> Digital source accessed on 18/07/19.

21 Oral communication from Francisco Silva Noelli, according to information he received from Jakob Schlupmann on 01/07/19.

### The discovery of the shipwreck of pirate Thomas Frins

Three centuries after the pirate attack on the village of Nossa Senhora do Desterro, a youth named Alexandre Viana was spearfishing with his uncle Murilo at the beach of Ingleses, in the Northeast corner of Santa Catarina Island, when he saw large ceramic vases half buried in the sandy bottom. They were ancient *botijas peruleras* used to transport water, olive oil, wine, vinegar, pitch, beans, lead shot and many other materials. In the year 2000, Alexandre invited some friends to uncover his enigmatic find. This is how the Subaquatic Archeology Project (PAS) was born, a private not-for-profit organization. Once authorization was obtained from the Brazilian Navy and other public agencies to explore the wreck, Brazil's first underwater archeology project began. The initiative had technical support from specialists, from the Costão do Santinho Resort, and received funding from the Research and Innovation Support Foundation of Santa Catarina state (FAPESC). From 2004 to 2009 PAS conducted one of the world's largest underwater excavations. The underwater archeological site at Ingleses is highly important. Solid documental and material evidence support the thesis that the wreck is the *Nuestra Señora de Aránzazu*, a ship that reached Santa Catarina Island damaged and with a small crew in 1687. Captured and sent to Santos by Francisco Dias Velho, Captain Thomas Frins and seven fellow pirates returned to the Island with reinforcements seeking

revenge. Therefore, the history of this shipwreck is directly linked to that of the founders of the settlement that gave origin to what is now the city of Florianópolis. More than 1,200 artifacts were recovered from the ship, including a bell, a sundial, knives, a bronze mortar and pestle, and personal objects such as rings, rattles, amulets, etc. Some items irrefutably prove that the boat came from the Pacific Coast of South America, such as the volcanic ballast stones, which are not found on the Atlantic coast. Amid these stones were shells of rock snails (*Concholepas concholepas Martyn*), a mollusk found from southern Peru to southern Chile. Other mollusks were found that are native to the Pacific Ocean, between the Gulf of California and Chile. They include: *Anadara grandis* (Broderip & Sowerby 1829), *Polymesoda* (*Neocyrena* sp.) (Broderip 1833), *Clypeolum latissimum* (Broderip 1833); *Strombus granulatus* (Swainson 1822) and *Tegula euryomphala* (Jones 1844).

Some items link the boat's crew to England: a bottle top in pewter with the emblem of the Tudor dynasty (two overlapping roses), and a fragment of a Gunter's rule, a wooden calculating tool used by British pilots for navigation. The date marked on this instrument, 1683, is compatible with the pirating actions in the Pacific and with the period of the arrival of Capt. Frins and his fellow pirates to Santa Catarina Island. Photo by Marcelo Krause. (p. 86)

After approximately eight months without record of its location, the *Nuestra Señora de Aránzazu* reappeared in the accounts mentioned above, which described its capture off Pisco, in July 1686. It sailed under pirate command for nearly a year, and unless Father Francisco López y Martínez was mistaken, returned to Pisco, where it was seen for the last time in June the following year.<sup>22</sup> After other adventures, it continued to the Atlantic in the company of the *Bachelor's Delight*, which in the spring

of 1687 made port at Río de la Plata.<sup>23</sup> It is not known at what point of the trip the boats separated. Another possibility is that *Nuestra Señora de Aránzazu* audaciously sailed alone in this dangerous interoceanic crossing. In either case, after a long journey through tempestuous waters at the tip of the continent, it sailed north along the Argentine, Uruguay and Rio Grande do Sul coasts, and although damaged and with a crew of only eight debilitated sailors, reached Santa Catarina Island.

22 Idem.

23 WAFER, Lionel. *Op. Cit.*, p. 396.

We have already told the story of the arrest of these pirates and their dispatch to the port of Santos in late 1687. We will now use information from Thomas Frins, the leader of the group, taken from his interrogation by a Portuguese court in Santos, on 26 February 1688. The inquiry was conducted by Dr. Thomé de Almeida e Oliveira, general magistrate of the southern region, and by the Crown prosecutor, Diogo Aires de Aguirra. The case included help from Lorenzo, a Venetian interpreter. Upon questioning, Frins declared that he had left England for Portobelo, Panamá. His fleet, of small ships was composed of 900 men, who "traveled as pirates on lands of the Spanish Crown".<sup>24</sup> Frins also said that his captain had been "Samoloy", who he had lost at the port of "Calhão de Lima". He added that they sailed alone for six months, during which time they unsuccessfully sought to reunite with Edward Davis's squadron. At the location known as the "barra da Ponta", 5 degrees South latitude, they fought with the Spanish, "which killed many of his men". In revenge, "they made various raids" until, at the "Porto Santo", at 9 degrees, "they were destroyed, and only he and his seven companions on the boat survived."<sup>25</sup>

Communication difficulties during the interrogation (or in the transcription of the proceedings), resulted in some corruption of names of people and places. For example: instead of Panamá, "Paraná" was written; the so-called commander "Samoloy" was in fact Captain Samely (see p. 98), who was under Davies' command; the "Porto Santo" where the crew was reduced to eight men, is Santa, the Peruvian port city located at precisely 9 degrees South. Other similarities between the reports of Frins, Lussan, Wafer, and the Jesuit from Peru are surprising. These, and the archeological evidence recovered from the shipwreck studied by PAS, are more than sufficient to reaffirm that it was the *Nuestra Señora de Aránzazu*, a Spanish boat that, seized and crewed by these pirates, devastated the Peruvian coast.

The oral tradition of the ancient residents of Santa Ca-

24 PAES LEME, Pedro Taques de Almeida. *Op. Cit.*, p. 85.

25 Idem, p. 86.

tarina Island marked the nationality of these pirates in the name of the beach where their ship was wrecked and captured. While it had been part of the district of Canasvieiras, it came to be called the Praia dos Ingleses, the name it still holds today.

Although there are few reports about the foods available on Santa Catarina Island at this time, we can affirm that the Spanish settlers from the 1550s, the *peruleiros* in their fleeting stopovers, and the Vicentine settlers in the late seventeenth century, had introduced many species of exotic plants not cultivated by the indigenous. These include sugarcane, banana and other fruits. Citric fruits were essential to the sailors stricken with the terrible "mal de Luanda" (scurvy), caused by the lack of vitamin C. The fruits flourished in the region of Iguape-Cananéia, in what is now southern São Paulo state, in the first decades of the sixteenth century. A manuscript from about 1540 states that: "the island of Cananéia and its firm ground was settled by the "Bachelor";<sup>26</sup> who left many orange, lemon, citron and other trees."<sup>27</sup> Seeds, seedlings and cuttings from these trees were planted on the Island and in other places where the sailors resided or stopped over.

The dispersion of the Portuguese settlers after the pirate attack on the Island was a great setback for the nascent settlement of Nossa Senhora do Desterro and its agriculture. However, even abandoned and choked by the forest, the orchards of these first settlements continued to bear fruit.

26 The region located between São Vicente and Cananéia was the territory of a famous Portuguese who apparently held a bachelor's degree (see p. 74).

27 VARNHAGEN, Francisco Adolfo de. *História geral do Brasil*. São Paulo: Melhoramentos, 1948, tomo I, notas da seção VI.



## ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 83 – *Bandeirante* and son designed by unknown artist.

p. 84 – **Originated in the tropics of Southeast Asia, bananas were introduced to the New World by the Portuguese and Spanish.** Illustration by Pierre-Joseph Redouté. *Les Liliacées* (1805).

p. 87 – **Southern corner of Praia dos Ingleses, the location of the shipwreck. In the distance, the Island of Arvoredo.** Photo by Antonio Husadel.

p. 88 – **Citron is a citrus fruit similar to the lemon, but much larger, weighing up to 5 kg.** Illustration by Pierre-Joseph Redouté from the book *Traité des Arbres et Arbustes que l'on cultive en France en pleine terre* (1801–1819).

p. 90 – **This curious object, removed from the waters of the Ingleses beach, is a *metate*, a cooking utensil used since pre-Hispanic times in Mexico, Central America and along the Pacific coast of South America.** Made of porous volcanic basalt, a cylinder of the same material, known as the metlapil or pestle – is rolled horizontally above the metate to grind corn and other grains. This object is indirect proof that someone in Nuestra Señora de Aránzazu's original crew prepared tortillas, tamales, and other foods aboard the ship. Photos by Antonio Husadel.

p. 90 – **Woman using *metate*** by unknown artist.

p. 90 – ***Metate* and Bell.** Photos by Antonio Husadel.

p. 90 – **Sundial.** Photo PAS archives.

p. 91 – **Thousands of ceramic fragments indicate that the boat carried more than 270 *botijas*.** Ten of these 30-liter earthenware jars were recovered nearly intact. The historic records indicate that most of the cargo was wine and corn. However, the researchers from PAS found that at least one botija carried beans, which were certainly consumed by the Spanish-mestizo crew and by the English pirates on the difficult journey between Peru and Santa Catarina. In the botija on the left is inscribed “Melchor”, which may be the name of the person who made it, but who is more likely the recipient of the goods. Photos by Antonio Husadel.

p. 91 – **Cover to a flask with the emblem of the Tudor dynasty.** Photo PAS archives.

p. 91 – **Details of a Gunter's rule.** Photo PAS archives.

p. 91 – **Knives with bone handles. Their blades were corroded or covered in concretions.** Photo by Antonio Husadel.



### FISH STUFFED WITH *PIRÃO* OF *BANANA-DA-TERRA* (PLANTAINS)

INGREDIENTS (for 2 people)

1 snook with eggs 2 kg;  
300 g shrimp;  
1 onion;  
½ small green pepper;  
1 *malagueta* pepper deep red;  
1 *banana-da-terra* (plantain);  
200 g manioc;  
1 tablespoon lard;  
1 teaspoon ground *urucum* (annatto);  
1 liter of freshwater;  
1 teaspoon salt.

### PREPARATION

Scale the snook, cut it open along the back, removing the dorsal fin, the backbone, viscera and gills. Peel the shrimp. Place the fish spine, and shrimp shells in water in a dish and boil for 5 minutes. Strain, remove the shells and bones and save the broth. In a shallow pan, sauté the diced onion and green pepper in lard until the onion is caramelized. At this point add the peeled banana cut in rounds, the finely diced *malagueta* pepper and *urucum*. Cook for 5 minutes and add the shrimp and eggs without the sack. Add the broth, salt and gradually stir in the flour until it is a smooth creamy porridge, the *pirão*. Adjust for salt. Season the fish with the remaining salt and stuff it with the *pirão*. Roast for 20 minutes in a medium oven and serve.



### ROASTED PORK WITH SWEET POTATOES

INGREDIENTS (for 2 people)

500 g pork leg on the bone;  
200 g lard;  
1 medium onion grated;  
Juice of ½ pineapple;  
2 teaspoons salt;  
½ teaspoon black pepper;  
1 tablespoon honey;  
1 large sweet potato;  
½ teacup water.

### PREPARATION

Season the leg of pork the night before with a marinade prepared with grated onion, pineapple juice, black pepper, honey and salt. Leave in the refrigerator. When ready to cook, wrap the marinated meat, lard and sweet potato in banana leaves. Pre-heat the leaves so they are less brittle and easier to handle. Place on the grill. After 90 minutes, open the leaves and baste the pork and sweet potato with the juices. When the meat is golden brown serve with sliced sweet potato. Photos by Antonio Husadel.

## 4 – COLONIZAÇÃO DEFINITIVA

### 1. Novos exploradores e povoadores santistas (Séc. 17 e 18)

A Ilha de Santa Catarina ficou praticamente despovoada depois de ter sido atacada pelo pirata Thomas Frins. Seus habitantes retornaram ao litoral paulista ou foram engrossar as fileiras dos colonos de Laguna e da Colônia do Sacramento, no Rio da Prata. Os poucos que aqui ficaram abasteciam os barcos de passagem para esses lugares ou que faziam o trajeto inverso. Último porto seguro para quem rumava para destinos até mais distantes e perigosos, a Ilha também servia de abrigo e lugar de reparo de embarcações.

Com o abandono da região, em janeiro de 1698 o capitão-mor Domingos Francisco Franscisce, vulgo “Cabeceira”<sup>66</sup>, procurador do marquês de Cascais, concedeu a António Bicudo Camacho os campos de Araçatuba, situados ao sul do rio Maciambu. Este capitão veio acompanhado de 20 casais da vila de Santos. Ele e seu sobrinho, o padre Mateus de Leão, e outros acompanhantes, também receberam cartas de sesmaria de duas léguas na Ilha de Santa Catarina, terras que se estendiam da Lagoa da Conceição até o rio Ratonas, extremando com as anteriormente concedidas a Francisco Dias Velho<sup>67</sup>.

Nessa época – virada do século 17 para o 18 –, chegava ao fim na Espanha a dinastia filipina dos Habsburgos, e iniciava a dos Bourbons, forjando uma forte aliança franco-hispânica. Inconformada, a Áustria, berço dos Habsburgos, uniu forças com a Inglaterra e com a Holanda, também ameaçadas por tamanho acúmulo de poder. Esgotadas as negociações diplomáticas, eclodiu a Guerra da Sucessão espanhola (1701–1714), estendendo o conflito até a América.

Em 1710, Francisco de Castro Morais, governador do



Rio de Janeiro, despachou Manoel Gonçalves de Aguiar, sargento-mor da cidade de Santos, para verificar a possibilidade de povoar as margens da Enseada das Garoupas, hoje Porto Belo, no litoral catarinense. Aguiar partiu com 50 homens em fevereiro de 1711. Depois de explorar o lugar designado, a sumaca em que viajavam lançou âncora na Ilha de Santa Catarina. Em torno de uma ermida – certamente o templo fundado por Francisco Dias Velho – Aguiar encontrou 20 moradores. As informações sobre essa e outra viagem exploratória realizada

por Aguiar em 1714 aparecem em um relatório intitulado “Notícias Práticas da Costa e Povoações do Mar do Sul”, de 1721. Nele o oficial português escreve que na Ilha havia “ricas enseadas, praias de areias e rios, e achei, pelo que vi dela, serem as melhores terras de toda a América do Brasil, por nela se darem todos os gêneros de frutas, e, poder acomodar muitos mil moradores, assim na dita Ilha como na terra firme, que fica distante um tiro de mosquete aonde chamam de vila”<sup>68</sup>. Diz ele que seu excelente porto servia de escala para muitos navios, principalmente franceses, que iam para ou retornavam do Pacífico. Destaca, ainda, que no continente contíguo havia gado trazido dos campos de Curitiba.

Para reforçar o povoado encontrado por Manoel Gonçalves de Aguiar na Ilha, em 1711 o conde de Sarzedas, comandante geral de São Paulo, enviou de Santos mais portugueses e índios serviçais. O mestre de campo Sebastião Rodrigues Bragança veio para governá-la, acompanhado pelo capitão Salvador de Souza e pelo sargento-mor Manoel Manso de Avelar<sup>69</sup>.

<sup>68</sup> TAUNAY, Afonso E. *Notícias Práticas da Costa e Povoações do Mar do Sul*. In: *Em Santa Catharina Colonial*. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 1936, pp. 35–36.

<sup>69</sup> PIZARRO E ARAÚJO, Jozé de Souza Azevedo. *Op. Cit.*, p. 270.

<sup>66</sup> CABRAL, Oswaldo. *História de Santa Catarina*. Florianópolis: Lunardelli, 1987, p. 40.  
<sup>67</sup> ALMEIDA COELHO, Manoel Joaquim de. *Op. Cit.*, p. 9.

## FRANGO COM FAROFA DE OVO E LARANJA

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

### Frango

2 colheres de sopa de banha de porco;  
1 frango;  
1 cebola inteira, sem casca;  
2 xícaras de suco de laranja;  
1 colher de chá de sal;  
Fatias de laranja para decorar.

### Farofa

100 g de bacon em cubos;  
1 colher de sopa de banha;  
1 cebola pequena em cubos;  
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de mandioca;  
1 colher de café de Sal;  
2 ovos cozidos picados;  
1 pimenta malagueta.

MODO DE PREPARO

### Farofa

Em uma panela em fogo médio, frite o bacon na própria gordura mexendo até dourar. Escorra e reserve o bacon. Refogue a cebola na banha até dourar. Acrescente a farinha, o sal, a pimenta picada, e misture. Tire do fogo e adicione o bacon e os ovos misturando-os bem.

### Frango

Tempere o frango com uma mistura de banha, cebola picada, sal e suco de laranja. Recheie o frango com a farofa. Leve-o ao forno pré-aquecido até dourar (aprox. 30 minutos). Nos 20 minutos seguintes, regue-o três vezes com o molho da forma a intervalos regulares. Neste ponto, ele estará pronto para servir.

Foto de Antonio Husadel.





## GUISADO DE CARNE DE PORCO COM BATATA

### INGREDIENTES (para 2 pessoas)

½ kg de carne de porco;  
1 cebola grande;  
3 dentes de alho;  
1 pimentão verde;  
1 colher de sopa de banha;  
3 g de urucum;  
1 xícara de vinho tinto  
2 batatas médias;  
½ litro de água;  
1 colher de chá de sal;  
1 pimenta malagueta.

### MODO DE PREPARO

Em uma caçarola aquecida, sele a carne de porco (previamente cortada em pedaços de 50 g) com a banha bem quente. Acrescente a cebola e o alho picados e mantenha-os no fogo até a cebola dourar. Junte o pimentão, o urucum, a pimenta e o sal. Cozinhe até secar. Adicione o vinho e a água. Cozinhe por 20 minutos e coloque as batatas descascadas e cortadas em cubos de 1,5 cm. Quando os cubos de batata estiverem macios, o prato estará pronto para ser servido. Foto de Antonio Husadel.



## 2. Célebres visitantes estrangeiros (Séc. 18)

No mesmo ano de 1711, o governo Bourbon espanhol contratou Amedée-François Frézier, engenheiro militar francês de destacada atuação na Guerra da Sucessão. Sua missão era avaliar a eficiência das fortificações e melhorar a proteção dos portos do Chile e do Peru. A Coroa e as autoridades coloniais espanholas pretendiam acabar com os ataques piratas e com o contrabando, que causavam desassossego e prejudicavam as finanças do reino.

A caminho do Pacífico, a esquadra de Frézier aportou na Ilha de Santa Catarina em 1º de abril de 1712. Esse comandante descreveu seus recursos naturais, a povoação reerguida de Nossa Senhora do Desterro, e os ilhéus. Estes eram apenas 147 brancos, alguns índios, e negros libertos cujas armas eram facões, machados e flechas. Espingardas eram poucas e raramente tinham pólvora. Admirado com esses moradores, escreveu: “Não são mais exigentes com a alimentação do que com o vestuário; um pouco de milho, batatas, alguns frutos, peixes e caça, quase sempre o macaco, os satisfaz. Esta gente, à primeira vista, parece miserável, mas eles são efetivamente mais felizes que os europeus”<sup>70</sup>.

Ao desembarcar, os franceses foram muito bem recebidos e abastecidos com fumo, galinhas, frutas e outros víveres. Sobre as árvores frutíferas da Ilha, Frézier comentou: “são excelentes em suas espécies; as laranjas são tão boas como as da China; existem muitas limeiras, limoeiros, goiabeiras, palmitos, bananeiras, cana-de-açúcar, melancias, melões, abóboras e batatas melhores que

<sup>70</sup> BERGER, Paulo (Comp.). *Ilha de Santa Catarina – Relatos de viajantes estrangeiros nos séculos XVIII e XIX*; Florianópolis: Ass. Legislativa, Assessoria Cultural, 1979, pp. 23–24.



Amedée-François Frézier

**Mapa da Ilha de Santa Catarina.** No continente, diante da ponta sul da ilha, sobre a parte correspondente à planície de Araçatuba, Frézier escreveu: “Marais ou est la chasse aux bœufs” (em tradução livre: Pântano onde os bois são caçados). *Relation du Voyage de la Mer du Sud aux côtes du Chily et du Perou, fait pendant les années 1712, 1713 & 1714*, par M. Frézier, Ingenieur Ordinaire du Roy. Paris, 1716.



O peixe que Frézier chamou de sargo (*Diplodus sargus*) pode ter sido o marimbau (*Diplodus argenteus*), pertencente ao mesmo gênero e mais abundante no mar catarinense. Imagem de arquivo.

as de Málaga, tão estimadas”<sup>71</sup>. Ele também se surpreendeu com a pesca abundante nas inúmeras enseadas da Ilha e da terra firme. Os marujos se alimentaram com os sargos (ou marimbaus), meros, carapaus, sardinhas e peixes-rei que capturaram.

Um molusco que hoje é a grande atração dos restaurantes de frutos do mar de Florianópolis chamou a atenção de Frézier: “À leste da ilhota Fleury existe uma enseada onde se encontra muito boa água e pequenas ostras verdes de um sabor delicioso”<sup>72</sup>. A localização dessa ilhota no mapa

<sup>71</sup> Idem, p. 24.

<sup>72</sup> Idem, p. 22.

elaborado pelo engenheiro francês não deixa dúvidas de que se trata da atual Ilha dos Cardos, situada diante da Caieira da Barra do Sul, onde encontraram água potável e as tais “ostras verdes”. As características desse molusco coincidem com as da espécie *Crassostrea gasar*.

O capitão-mor da esquadra francesa também registrou: “A caça ordinária dos habitantes é o macaco, de que comumente se alimentam; mas a melhor de todas para os navios em estadia é a dos bois, dos quais há uma grande quantidade em terra firme, por perto de Arazatiba”<sup>73</sup>. O lugar referido por Frézier é Araçatuba, planície situa-

73 Idem, p. 27.



### Frézier e os morangos

Os morangos eram consumidos na Europa desde tempos pré-históricos. Silvestres e miúdos, eles pertenciam às espécies *Fragaria vesca* e *Fragaria moschata*. No entanto, a maior parte dos morangos de hoje tem sua origem em cinco plantinhas levadas para a França

por Amédée-François Frézier. Depois de fazer escala na Ilha de Santa Catarina, Frézier contornou o tempestuoso Cabo Horn e chegou ao Chile. Na Ilha de Chiloe encantou-se com uma frutinha cultivada pelos índios mapuches. Ela era um pouco maior que suas “parentes” europeias e sua cor variava entre branca e rosa pálida. Por essa razão, deu-lhe o nome de “la blanche du Chili”, a branca do Chile, *Fragaria chilensis*. Acredita-se que aves migratórias tenham dispersado a espécie da costa norte-americana do Pacífico até o Chile e a Argentina.

As plantas levadas por Frézier cresceram e se espalharam pela França, mas não deram frutos. Desconhecia-se, então, que o morango era uma planta que tinha indivíduos machos e fêmeas. Para

da diante da ponta sul da Ilha de Santa Catarina. Na sequência, ele informa que também havia reses mais ao norte, nos campos em volta da enseada de Tijucas. Sem dúvida, esse era o gado tropeado dos campos de Curitiba ao qual se referira o sargento-mor e explorador santista Manoel Gonçalves de Aguiar (ver p. 104). O objetivo de ter bovinos na região era dispor de um estoque estratégico de carne. Para obtê-la, no entanto, era necessário organizar expedições de caça, pois eram animais em estado feral.

No porto – área hoje aterrada, diante do atual Mercado Público de Florianópolis –, o sargento-mor Manoel Mano de Avelar, agora governador da Ilha, mantinha uma barca para serviço dos ilhéus e para o comércio de pei-

frutificar era necessário que ocorresse o cruzamento de plantas de sexos opostos, mas, por azar, Frézier havia levado somente plantas fêmeas! Nesse ponto da história entra um jovem de 16 anos de idade chamado Antoine Nicolas Duchesne. Ele foi pioneiro em realizar experimentos controlados de polinização com os morangos.

Em 1764, Duchesne plantou, em canteiros próximos, plantas de *Fragaria moschata* e descendentes das levadas por Frézier meio século antes. O cruzamento produziu morangos; suas sementes, porém, não eram viáveis. O jovem naturalista não desistiu. Na sequência, cruzou *Fragaria chilensis* com *Fragaria virginiana*, espécie originária da América do Norte. Para sua satisfação – e benefício de milhões de futuros apreciadores –, o resultado foi uma frutinha bela, homogênea, vermelha, e muito saborosa. Mais importante ainda: ela produzia sementes viáveis. Pelo seu sabor levemente ácido, essa planta híbrida recebeu o nome de morango-ananá (*Fragaria x ananassa*). Graças a Frézier, a Duchesne e às técnicas de melhoramento genético, foi possível desenvolver diversas variedades dessa frutinha, que é hoje consumida em todo o mundo. **Morangos** pintados por P.J. Redouté, c. 1800.

xe seco, transportado para Laguna e Rio de Janeiro. Avelar e sua família residiam em Santo Antônio de Lisboa, de onde ele também negociava produtos locais com os viajantes estrangeiros<sup>74</sup>.

Em 1715, logo após a morte de Luis XIV, o monarca espanhol Felipe V reivindicou o trono francês. Isso resultou em outra guerra na qual a França, a Holanda e a Inglaterra se aliaram contra a Espanha. Mais uma vez, esquadras<sup>75</sup> se lançaram aos mares para pilhar a América Espanhola.

Quatro anos depois, em fevereiro de 1719, zarpavam de Plymouth o *Speedwell* e o *Success*, pertencentes à última expedição corsária inglesa ao Oceano Pacífico. Armados por negociantes londrinos, esses barcos foram separados por uma tempestade logo depois de partir. O reencontro ocorreria dois anos depois, no Oceano Pacífico. George Shelvocke era o capitão do *Speedwell*, e John Clipperton, do *Success*<sup>76</sup>.

Ancorando na baía norte da Ilha em 23 de junho desse ano, o capitão Shelvocke começou a fazer escambo com os ilhéus. Em troca do sal “que estava sobrando no navio”, recebeu farinha de mandioca e de trigo. Ao se referir à primeira delas, o capitão descreveu nosso típico pirão d’água: “trata-se de comida muito substanciosa e é preparada sem grande trabalho, bastando para isso ferver água e derramar uma quantidade dessa farinha nela, o que vem a formar uma espécie de papa imediatamente”<sup>77</sup>.

Apoiando-se no livro publicado por Frézier três anos antes, o capitão inglês mencionou os diversos tipos de peixes capturados em nossas águas, com destaque para os bagres, arraias, tainhas, cavalinhas e meros. Ele também escreveu sobre as “ostras verdes” já observadas pelo engenheiro francês. Não deixou de saborear os ouriços-do-mar, descritos com precisão: “no seu interior, eles são divididos em partes, como uma laranja, cada uma dessas repartições contendo uma substância amarela, que se

74 MOSIMANN, João Carlos. *Ilha de Santa Catarina – 1777–1778 – A invasão espanhola*. Florianópolis: Edição do autor, 2003, p. 31.

75 GERHARD, Peter. *Pirates of the Pacific, 1575–1742*. University of Nebraska Press, 1990, p. 219.

76 Idem, pp. 219–220.

77 BERGER, Paulo (Comp.) *Op. Cit.*, p. 45.



Ouriços-do-mar. Foto de Antonio Husadel.



Camarão.

come crua, e que, em minha opinião, supera em sabor a toda espécie de crustáceo que jamais provei”<sup>78</sup>. A substância amarela à qual se refere o corsário são as gônadas, popularmente chamadas de “ovas”. Na sequência, Shelvocke fez a primeira menção aos crustáceos mais populares da nossa costa: camarões “de tamanho extraordinário”. Ele também se referiu aos cavalos-marinhos capturados em suas redes.

Sobre as frutas da Ilha, comentou: “Existe ali uma grande abundância de laranjas, tanto da espécie ‘China’, como da ‘Sevilha’, limões, cidras, limas, bananas, palmitos, melões de todas as espécies, e batatas. Também existe ali a cana-de-açúcar muito grande e boa, mas dela não fazem nenhum ou muito pouco uso, por falta de utensílios. Assim, a pequena quantidade de rum e melado que se produz é vendida a preço muito alto”<sup>79</sup>.

Pouco tempo depois de ancorarem, os ingleses ficaram sobressaltados ao encontrar o *Ruby*, um navio francês fundeado perto. Ele era bem maior e mais artilhado que o *Speedwell*. Após um contato inicial tenso e dominado pela desconfiança, Shelvocke soube que o capitão fran-

78 Idem, p. 46.

79 Idem.





A laranja “Sevilha” ou azeda (*Citrus aurantium v. amara*) teria chegado à Sicília e à Península Ibérica com viajantes árabes e cruzados por volta do século 12. Já a laranja-doce (*Citrus aurantium v. dulcis*) foi levada da China para a Europa pelos portugueses. Ambas espécies de laranja foram trazidas à América no século 16. **Natureza morta com laranjas, potes e caixas de doces.** Óleo de Luis Meléndez, c. 1760.

cês se chamava La Jonquière, e que havia ajudado os espanhóis a combater a pirataria no Oceano Pacífico até a ruptura de relações entre as Coroas francesa e espanhola. Retornando, La Jonquière ancorara na baía norte para se refazer da longa viagem.

Quando os receios de Shelvocke se dissiparam, ele foi convidado para jantar a bordo do *Ruby*. Depois, retribuindo a gentileza, o capitão inglês chamou La Jonquière e seus oficiais para jantar. Nessa ocasião, um tal Hudson, mestre de bordo do *Speedwell*, sentiu-se ofendido e humilhado por não ter sido convidado para a refeição. O que era para ter sido um incidente sem maior importância, ganhou proporções inesperadas e quase se transformou em motim. La Jonquière precisou intervir para apaziguar os ânimos.

Havia outros motivos para os tripulantes do *Speedwell* estarem exaltados. Desconformes com os procedimentos de partilha de futuros butins, eles pressionavam Shelvocke para que concordasse com os novos termos propostos em uma *Round Robin*, petição na qual, segundo o costume pirata, as assinaturas apareciam em círculo para que ninguém fosse considerado o líder dos queixosos.



Na preparação para prosseguir viagem, George Shelvocke adquiriu porcos, 200 peixes grandes salgados, 21 cabeças de “gado preto das savanas de Arezitiba”, 150 arrobas de “farinha de pau”, e um boa quantidade de fumo. Do capitão do *Wise Solomon*, Shelvocke comprou queijos e manteiga. **O açougue.** Óleo sobre tela de Bartolomeo Passerotti, c. 1580.

Um mês depois de chegarem à Ilha, os ingleses encontraram outro navio francês, o *Wise Solomon*, de Saint Malo, que navegava com destino ao Chile e ao Peru. Shelvocke comprou pregos do capitão desse navio, um tal Dumain Girard, e, para completar seu estoque de provisões, 60 queijos e 300 libras (aproximadamente 136 kg) de manteiga. Como era inverno – estação imprópria para a travessia do Cabo Horn –, o capitão Girard decidiu permanecer dois ou três meses na Ilha. Para garantir alimentos frescos durante esse período, ele mandou seus homens fazer uma horta onde semearam alfaces e outras hortaliças. Em 3 de agosto ancorava na Ilha o *São Francisco Xavier*, navio de guerra português, que seguia rumo à Macau, na China.

Nas idas a terra em busca de mantimentos e outras coisas, um certo Simon Hatley e seus companheiros começaram a perturbar os ilhéus. Estes queixavam-se de que, entre outros abusos, os ingleses ameaçavam estuprar todas as mulheres, moças ou velhas, e atear fogo às suas casas. Os arruaceiros chegaram, inclusive, a incendiar uma casa cedida pelos portugueses para servir-lhes de apoio. Pouco antes do *Speedwell* partir, quando alguns marujos entravam no bote depois de procurar dois desertores em terra,

foram emboscados e atacados a tiros pelos moradores sob os gritos de “Matem os cães! Matem todos os cães ingleses!”. Três corsários foram baleados, mas sobreviveram.

Shelvocke descreveu os ilhéus como sendo “uma malta de bandidos”. Foi, contudo, justo ao reconhecer que eles “sempre negociaram honestamente comigo e foram sempre muito educados para com todos nós, exceto para com aqueles que cometeram os delitos antes mencionados”. E conclui, dizendo: “Eles desfrutaram das bênçãos de uma terra fértil e um ar muito saudável, e não têm falta de nada, a não ser de roupas”<sup>80</sup>.

No relato que posteriormente publicaria, William Betagh, capitão dos marinheiros do *Speedwell*, subalterno de Shelvocke, fez duras críticas a este e ao seu livro, que ele chamou de “verdadeira obra-prima de política maquiavélica”<sup>81</sup>. Dentre outras coisas, Betagh desmentiu as quantidades de mantimentos que Shelvocke afirmara ter comprado na Ilha: “vinte e uma cabeças de gado, as quais, tenho certeza, não passavam de quatro; cento e cinquenta alqueires de carne de caça, que não foram mais de cinco ou seis. A respeito de outras provisões (exceto por três ou quatro porcos), foi tudo uma farsa”<sup>82</sup>.

Clipperton, o capitão do *Success*, tinha posição hierárquica superior à de Shelvocke. Ele também manifestaria profundo desagrado com este, a quem descreveu como sendo pirata, bêbado e insubordinado.

O ano de 1740 inaugurou um novo período de guerras na Europa, as quais se alastraram às colônias e aos domínios marítimos das potências envolvidas. Na América do Norte e na Ásia, o confronto colonial mais importante

80 Idem, p. 47.

81 Idem, p. 50.

82 Idem, pp. 51–52.



George Anson

A cebola tem sua origem na Ásia Central. Hoje ela é consumida em todo o mundo. Richard Walter, o capelão de Anson, foi o primeiro em descrever o seu plantio na Ilha de Santa Catarina. Foto de Antonio Husadel.



era travado entre França e Inglaterra. Precisamente nesse ano, os ingleses despacharam para os Mares do Sul uma poderosa armada de oito navios cuja força totalizava 236 peças de artilharia e 961 homens. Comandada por George Anson – posteriormente nomeado lorde e almirante –, a armada ancorou na baía norte da Ilha de Santa Catarina. Segundo o capelão Richard Walter, este era o melhor porto de toda a costa brasileira.

No entanto, a Ilha estava diferente daquela visitada por Frézier e Shelvocke. Walter escreve que, no tempo destes, ela era “refúgio de vagabundos e de banidos que fugiam de diferentes lugares do Brasil”; e complementa dizendo que, apesar disso, estes eram “bastante hospitaleiros para com as embarcações estrangeiras”<sup>83</sup>.

Na época da escala de George Anson a Ilha já se apresentava mais estruturada. Seu governador – o consagrado brigadeiro e engenheiro José da Silva Paes –, estava construindo fortalezas, incen-

tivando novas lavouras e organizando o comércio na região. Profundamente irritado, Anson queixava-se do governador que, alegando a chegada de colonos, impedia os ilhéus de fornecer-lhe mantimentos, a não ser cobrando preços exorbitantes.

O capelão Richard Walter se refere à abundante produção de batatas e cebolas na Ilha. Evidentemente, o incremento dessas lavouras destinava-se a alimentar mais bocas. A justificativa do governador para não fornecer comida à armada inglesa tinha fundamento: ele, de fato, esperava mais colonos. Muitos deles seguiriam, em diversas levas, rumo ao Rio Grande de São Pedro, onde Silva Pais iniciara, em 1737, a construção de um forte em cuja volta surgiu a primeira povoação portuguesa do Rio Grande do Sul.

83 Idem, pp. 65–66.

## OURIÇO-DO-MAR AO NATURAL

INGREDIENTES (para 1 pessoa)

- 1 ouriço;
- 1 limão.



### MODO DE PREPARO

Usando luvas, vire o ouriço posicionando-o com a boca para cima. Para maior segurança, estabilize-o sobre um pano. Com uma tesoura de cozinha, faça uma incisão na boca do equinodermo e recorte contornando o perímetro da carapaça. Retire a parte superior, que deve estar acompanhada do órgão mastigador conhecido como lanterna de Aristóteles. Descarte-a. A outra metade da carapaça deve conter as gônadas ("ovas" ou "corais", de cor alaranjada), outros órgãos, e a "água". Esta – conhecida como licor do ouriço –, pode ser bebida ou descartada. O material preto, composto de alimentos parcialmente digeridos como algas e outras matérias orgânicas, deve ser removido. Solte as gônadas e sirva-as com limão dentro da carapaça. Foto de Antonio Husadel.

## CARNE BOVINA E MILHO ASSADOS NA BRASA

INGREDIENTES (para 2 pessoas)

- 600 g de filé mignon ou o corte da sua preferência;
- 2 espigas de milho com a palha
- 1 colher de sopa de sal;
- 1 litro d'água; 2 colheres de sopa de manteiga.



MODO DE PREPARO

Faça fogo de lenha ou carvão. Quando formar brasa, coloque a carne e as espigas de milho na grelha ou no espeto. Posicione-os a aproximadamente 30 cm de distância da brasa. Prepare uma salmoura com água morna. Improvise um pincel com raminhos de plantas aromáticas para ir salpicando a carne com a salmoura. A carne deve ser virada na medida em que for dourando. Se preferir mal passada, em menos de 30 minutos estará no ponto. O milho deverá assar em menos tempo. Para dourar as espigas na brasa, abra ou retire a palha. A carne pode ser fatiada em uma tábua. Unte as espigas com manteiga e coloque uma pitada de sal. Foto de Antonio Husadel.





### 3. Açorianos e madeirenses (Séc. 18)

Intensificada a partir de meados do século 18, a colonização lusitana do Sul do Brasil foi motivada por problemas geopolíticos no Rio da Prata, e de insegurança alimentar nos arquipélagos dos Açores e da Madeira. Pelo Tratado de Madri, celebrado em 1750 entre Espanha e Portugal, o incômodo enclave lusitano da Colônia do Sacramento tornava-se espanhol, e os Sete Povos das Missões passavam ao domínio português. Para ocupar o novo território – a atual região das Missões do Rio Grande do Sul –, a Coroa lusitana traria colonos açorianos e madeirenses. Com isso, resolviam-se dois problemas: consolidava-se a presença portuguesa no cobiçado Brasil Meridional, e aliviava-se a miséria e a fome que há tempos campeavam nas ilhas do Atlântico Norte.

Situados em meio à vastidão do oceano, os arquipélagos dos Açores e da Madeira são pequenos paraísos vulcânicos que evocam imagens das forças primordiais do Planeta. Suas cidades e vilas estão encravadas em vales rodeados de montanhas, caldeiras, praias e costões golpeados por furiosas ondas. A imensa região oceânica que inclui esses arquipélagos e a faixa marítima entre o Marrocos e o Senegal, recentemente recebeu uma curiosa denominação geográfica: Macaronésia.

Os descobrimentos dos Açores e da Madeira estão envoltos em lendas e mistérios. Ao que se sabe, ambos vieram na esteira do achamento das Ilhas Canárias, povoadas a partir da África no 4º milênio a.C. Visitadas por fenícios, gregos e romanos, as Canárias receberam desde a designação de Jardim das Hespérides e Ilhas Afortunadas<sup>84</sup>. Após pertencer, durante um longo período, à

84 SERRÃO, Joel; OLIVEIRA MARQUES, A.H. [Dir.]. *Op. Cit.*, pp. 34–35.



Ilhas da Madeira, Desertas e Porto Santo.  
Jacques-Nicolas Bellin, 1770.

mitologia e à cartografia fantástica da cristandade medieval, esta importante base para incursões à costa africana e exploração do Atlântico foi conquistada por volta de 1335 pelo genovês Lanzarotto Malocello, que viajava a serviço da Coroa portuguesa.

Navegando rumo às Canárias – ou a partir delas –, barcos ítalo-lusitanos podem ter se desviado de suas rotas e avistado o arquipélago da Madeira<sup>85</sup>. As referências mais antigas às suas ilhas aparecem em um livro de viagens e em um atlas, ambos publicados por volta de 1350, logo depois de serem descobertas<sup>86</sup>. Em 1418, João Gonçalves Zarco e Tristão Vaz Teixeira exploraram a Ilha de Porto Santo. Estes navegadores retornaram com Bartolomeu Perestrelo no ano seguinte. Nessa viagem foi descoberta a Ilha da Madeira que, como a do Porto Santo, era desabitada.

Pela proximidade destas ilhas à costa africana, a Coroa logo percebeu a sua importância estratégica. O Infante dom Henrique, grande promotor das navegações e descobrimentos portugueses, foi seu primeiro donatário. O povoamento e exploração agrícola do arquipélago teve início por volta de 1425. Duas décadas depois, nele foi implantado o regime das capitânias-donatárias. O corte de madeira e o plantio do trigo foram as primei-

85 Idem, p. 44.

86 Trata-se do *Libro del conocimiento de todos los reynos y tierras y señorios que son por el mundo...*, e do *Atlas de Médici*. O primeiro é uma obra autobiográfica de um frade espanhol cuja veracidade é contestada por alguns autores. O livro narra a sua viagem pelo Atlântico num navio mouro a partir do Cabo Bojador. Nessa ocasião, o frade teria visitado as ilhas Canárias, Selvagens, Madeira e Açores.

O primeiro mapa em que aparecem as nove ilhas do arquipélago.

*Açores Insulae* de Abraão Ortelius.  
Antuérpia, 1608.

ras atividades econômicas dos colonos. O declínio da triticultura levou ao cultivo da cana-de-açúcar, introduzida a partir da Sicília. A produção açucareira atraiu comerciantes judeus, genoveses e portugueses. Escravos guanches das Canárias, e negros da África, foram levados às ilhas da Madeira e do Porto Santo para suprir a grande demanda de mão-de-obra nos canaviais e engenhos.

Assim como as Canárias serviram de “laboratório” para a conquista e colonização da América Espanhola, o arquipélago da Madeira cumpriu o mesmo papel com relação ao Brasil. O sistema das capitânias hereditárias e a cana-de-açúcar, por exemplo, são de inspiração madeirense. No século 17, o açúcar brasileiro e o de São Tomé e Príncipe abalaram a economia do arquipélago, que se voltou para a viticultura. O vinho fortificado da Madeira, como o do Porto, é hoje apreciado mundialmente.

O descobrimento dos Açores, arquipélago de nove ilhas situado a 1.400 km da costa portuguesa e a 700 km da Madeira, é muito polêmico. Em 1567 o cronista e diplomata Damião de Góis, o maior humanista português do Renascimento, escreveu sobre o achado, meio século antes, de uma antiga estátua equestre talhada em uma rocha da Ilha do Corvo. Segundo Góis, o cavaleiro tinha seu braço direito estendido, apontando para o poente<sup>87</sup>. Pouco tempo depois, inscrições indecifráveis foram encontradas em um paredão próximo. Referindo-se, sem

87 GÓIS, Damião de. *Chronica do Príncipe Dom Ioam [1567]*. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1905, p. 25. Modernização do texto nossa.



lugar a dúvidas, aos vikings, Góis atribuiu a autoria da tal estátua e das frases gravadas na rocha aos “corsários” da “Noruega, Gothia, Suécia ou Islândia”<sup>88</sup>.

A controvérsia das navegações ancestrais pelo Atlântico se reacendeu quando, em 1749, moedas antigas foram achadas na mesmíssima ilha. Nove delas foram logo examinadas em Madri por um frade numismata, que as identificou como sendo hispano-cartaginesas, e da colônia grega de Cirene (na Líbia atual), cunhadas entre 300 e 320 a.C.<sup>89</sup> Se esses achados realmente aconteceram, cabe então perguntar: teria a tal estátua sido esculpida por tripulantes de algum barco cartaginês, cirenaico, ou viking arrastado por uma tempestade? E as moedas, foram elas levadas para lá por esses antigos marujos ou por outros, de épocas posteriores?

Para atizar ainda mais o debate sobre a antiguidade da ocupação humana dos Açores, recentemente foram divulgadas notícias da existência de misteriosas estruturas piramidais de até 13 metros de altura no concelho da Madalena, junto à costa oeste da Ilha do Pico. As opiniões estão divididas. Alguns estudiosos dão crédito à memória popular e aos estudos etnográficos, os quais in-

88 Idem, p. 28. Modernização do texto nossa.

89 *Moedas Cirenicas do Corvo (Açores)* <https://www.numismatas.com/phpBB3/viewtopic.php?t=5395> Recurso digital acessado em 07/05/19.

dicam que tais “pirâmides” resultaram da limpeza dos solos para as roças, entre os séculos 17 e 19. A palavra para descrevê-las, “maroiço”, significa precisamente isso: monte de pedras associado à limpeza de terrenos agrícolas. As primeiras sondagens arqueológicas revelaram a presença de anzóis, pontas de metal, ossos, conchas, pesos de redes de pesca, utensílios feitos de basalto, fragmentos de carvão e de cerâmica. Os achados parecem ser muito anteriores à data da descoberta dos Açores pelos portugueses<sup>90</sup>.

Menos controversa é a tese de que o arquipélago teria sido descoberto em tempos não tão remotos “por navios perdidos ou desviados da sua rota de regresso da costa africana, das Canárias e da Madeira”<sup>91</sup>. A cartografia atlântica maiorquina apresenta as referências mais antigas a algumas das ilhas dos Açores<sup>92</sup>. O que de mais certo se tem é que elas foram oficialmente descobertas (ou redescobertas) por volta de 1439, ano em que o Infante dom Henrique lá mandou “lançar ovelhas”<sup>93</sup>.

Também de Damião de Góis são as notícias sobre a produção agrícola e de alguns alimentos de destaque nas Ilhas dos Açores do século 16: “São tão abundantes de pão [sic, trigo] que muitas vezes os lavradores colhem de um alqueire de sementeira, 20 e 30, de que se fazem carregações para o reino e outras partes. Faz-se nelas muito pastel<sup>94</sup>, que se leva para Flandres, Inglaterra e outras províncias. São muito abastadas de caça, pescados e criações de gado”<sup>95</sup>.



**Damião de Góis (1502–1574).** Retrato a óleo por Jan Gossaert, séc. 16.

O donatário contratava capitães que, agindo como seus “executivos”, administravam as ilhas. Uma vez paga a dízima (10%) ao donatário, esses capitães recebiam e guardavam para si os pesados tributos do trabalho servil dos camponeses sem terra. Obviamente, as leis e instituições do reino foram implantadas nessas possessões insulares. Uma delas, o morgado, permitia a transferência dos bens da família somente ao primogênito. A propriedade rural era, assim, concentrada nas mãos de uma elite, que também detinha os principais cargos administrativos e controlava a vida econômica e social dos ilhéus.

Tamanha estratificação e exclusão social fizeram repetir, nessas ilhas, o mesmo fenômeno que já acontecera na Idade Média peninsular, quando muitos fidalgos segundogênitos e seus criados viram nas Cruzadas a possibilidade de superar o entrave institucional que os mantinha em condição de inferioridade econômica e social. Da mesma forma, quando as ilhas foram castigadas por graves crises econômicas nos séculos 17 e 18, muitos “deserdados” e outros sem-terra ainda mais pobres, com famílias numerosas para sustentar, não hesitaram em abandonar seus lares para colonizar novas terras e defender as fronteiras de Portugal no além-mar.

Em 1734, a Ilha da Madeira sofria com a falta de trigo e precisou ser socorrida pela Coroa, que para lá despachou o cereal com a chalupa *Nossa Senhora do Livramento*<sup>96</sup>. Dois anos depois, o Conselho Ultramarino e a corte lusitana cogitavam sobre a vinda de açorianos e madeirenses para o Brasil. O monarca pedia a Gomes Freire de Andrada, o governador e capitão-general do Rio de Janeiro e Minas Gerais, que o avisasse se, além de colonos fluminenses, seria necessário enviar alguns casais das ilhas para se instalarem no Sul do Brasil<sup>97</sup>. Os casais eram, na realidade, famílias com

<sup>96</sup> SERRÃO, Joaquim Veríssimo. *História de Portugal: A restauração e a monarquia absoluta (1640–1750)*. Lisboa: Ed. Verbo, 2006, vol. V, p. 380.

<sup>97</sup> BORGES FORTES, João. *Os casais açorianos – Presença lusa na formação sul-riograndense*. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1999, p. 15. Itálicos nossos.

## Pioneiros açorianos e madeirenses em Santa Catarina

Os primeiros ilhéus portugueses do Atlântico Norte que vieram colonizar o litoral catarinense não pertenciam à grande leva migratória de meados do século 18. Já em 1573, portanto, 176 anos antes, açorianos e madeirenses chegaram à Ilha de Santa Catarina em busca de melhores condições de vida. Esse fato é desconhecido porque tais colonos integravam a expedição espanhola de Juan Ortiz de Zárate, o 4º *Adelantado* da província do Rio da Prata. Contrastando com a estirpe nobre e fidalga dos espanhóis que haviam estado na Ilha na primeira metade do século 16, os expedicionários de Ortiz de Zárate pertenciam às camadas mais humildes da sociedade ibérica. Segundo o tesoureiro Hernando de Montalvo, eles eram “a escória da Andaluzia”<sup>1</sup>.

Espremidos a bordo dos cinco barcos desta última expedição espanhola a tentar colonizar Santa Catarina também vinham italianos, holandeses e muitos portugueses. Entre estes havia doze colonos açorianos da Ilha Terceira e um “mestre de lavar açúcar”, da Ilha da Madeira, chamado Antão da Costa, de 26 anos de idade. Os açorianos e seus respectivos anos de nascimento eram: Jorge Marques (1549); António Álvares (1552); Antão do Rego (1550); Brás Martins (1554); Manoel de Guirez (1554); João Fernandes (1540); Manoel Fernandes (1547); Afonso Gonçalves (1547); João Duarte (1557); José Marques (1549); João Rodrigues (1558), e Mateus Lopes (1552). O mais jovem do grupo tinha 16 anos de idade, e o mais velho, 34. A expedição foi um rotundo fracasso. Na primeira semana de abril de 1573, quando a esquadra apar-



**Gravura da cidade de Angra, Ilha Terceira dos Açores.** Autor desconhecido.

tu na Ilha de Santa Catarina, não havia guaranis. Esses indígenas haviam fugido duas décadas antes em razão dos constantes ataques dos portugueses e seus aliados tupiniquins. Sem o apoio dos guaranis, os colonos padeceram fome atroz, registrada pelo cronista da viagem, Martín del Barco Centenera, na infame frase: “Ilha sem ventura, de tantos espanhóis sepultura”<sup>2</sup>. Terão esses ilhéus sobrevivido ao terrível flagelo?

Dez anos depois desses tristes episódios, em dezembro de 1582, outro açoriano da Ilha Terceira, um certo Simão Fernandes, poria seus pés em nosso litoral. Sua condição, porém, era bem diferente: ele exercia o prestigioso cargo de piloto do *Leicester*, o principal galeão da esquadra corsária inglesa de Edward Fenton (ver p. 69). Consta que em 1692 vieram para a Ilha de Santa Catarina 260 açorianos com um certo João Felix Antunes<sup>3</sup>. Posteriormente, quando aqui foram estabelecidas as Armações da baleia, eles passaram a se dedicar à caça de cetáceos, já comum em seu arquipélago<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> MONTALVO, Hernando de. Carta. In: PEÑA, Enrique. *Fragmentsos históricos sobre temas coloniales*. Buenos Aires: Imprenta Angel Curtolo, 1935, p. 78.

<sup>2</sup> BARCO CENTENERA, Martín del. *La Argentina o la conquista del Rio de la Plata [1602]*. Buenos Aires: Theoría, 1994, p. 98.

<sup>3</sup> ALMEIDA COELHO, Manoel Joaquim de. *Op. Cit.*, p. 15.

<sup>4</sup> *A gesta migratória açoriana para o Brasil até finais do Século XVIII*. <https://www.aresmares.com/index.php/paises/acorianos-e-a-sua-gesta-migratoria/>



filhos, podendo ser acompanhados por parentes próximos. A falta de grãos continuava castigando a Madeira. Em 1741, “a Câmara do Funchal lançava um apelo à de Lisboa para o envio urgente de cereais, sendo a penúria sentida por ricos e pobres”<sup>98</sup>. A Coroa acudiu enviando uma carga e buscando mais cereais em Nápoles e no Levante.

Seis anos se passaram até que, acoçados por um longo período de más colheitas e escassez de alimentos, representantes dos moradores mais humildes e carentes dos Açores solicitassem à Coroa licença e apoio para emigrar para o Brasil. Vendo o povo padecer de fome e miséria, em 9 de agosto de 1747 o monarca atendeu ao pedido dos açorianos e mandou publicar um Edital de recrutamento voluntário de casais para povoarem o Sul do Brasil, a começar pela Ilha de Santa Catarina e o continente próximo. Na mesma data, uma Provisão Régia comunicava a Gomes Freire a decisão de transportar até 4 mil casais para esse fim. O governador do Rio de Janeiro deveria fornecer-lhes o apoio logístico e os recursos financeiros oferecidos no Edital Real. O documento estabelecia, também, as primeiras diretrizes urbanísticas das novas povoações, cada uma das quais deveria ser assentada com 60 casais.

Nesse Edital – que foi afixado nas casas das nove ilhas do arquipélago dos Açores – a Coroa oferecia uma série de benefícios, extensivos aos madeirenses, aos ilhéus residentes na península, e aos casais ou artífices estrangeiros, contanto que fossem católicos. Estava proibida, no entanto, a vinda de vassallos de outros soberanos com domínios na América. O transporte marítimo até o destino correria por conta da Real Fazenda que, para tal, havia contratado o armador Feliciano Velho Oldenberg. Os homens deveriam ter, no máximo, 40 anos de idade e as mulheres, 30. Casadas ou solteiras com idades entre 12 e 25 anos receberiam uma ajuda de custo de 2.400 réis. Casais com filhos teriam o que atualmente chamaríamos de “auxílio vestuário”, de 1.000 réis por filho, em pagamento único.

98 SERRÃO, Joaquim Veríssimo. *Op. Cit.*, p. 380.

No destino, cada casal ganharia, isenta de tributação, uma “data” ou gleba de terra de “quarto de légua em quadro, para principiá-la sua cultura”. Como insumos agrícolas e animais de leite, tração e transporte, receberia “dois alqueires de sementes, duas vacas e uma égua”. A Coroa também se comprometia a fornecer-lhes uma espingarda, uma foice, duas enxadas, um machado, uma enxó, um martelo, um facão, duas facas, duas tesouras, duas verrumas, uma serra, e, para afiá-la, lima e travadeira.

Como os colonos não teriam condições de se sustentar enquanto estivessem se instalando, no primeiro ano o rei lhes forneceria uma ração de farinha (leia-se de mandioca), além de peixe ou carne. A quantidade variaria em função da idade. Pessoas de mais de 14 anos receberiam  $\frac{3}{4}$  de alqueire de farinha por mês, e um arrátel de peixe ou carne por dia; as que tivessem entre 14 e 7 anos, a metade dessa ração; as crianças de 7 a 3 anos, a terça parte dela; e as menores de 3, nada. Convertendo para nosso atual sistema de pesos e medidas, uma ração diária para cada pessoa adulta correspondia a aproximadamente 375 gramas de farinha e 460 gramas de peixe ou carne.

Para garantir a comida prometida, o Edital também determinava que o brigadeiro José da Silva Paes aumentasse a produção de farinha na Ilha de Santa Catarina, podendo terceirizá-la, se assim conviesse. Ele também deveria



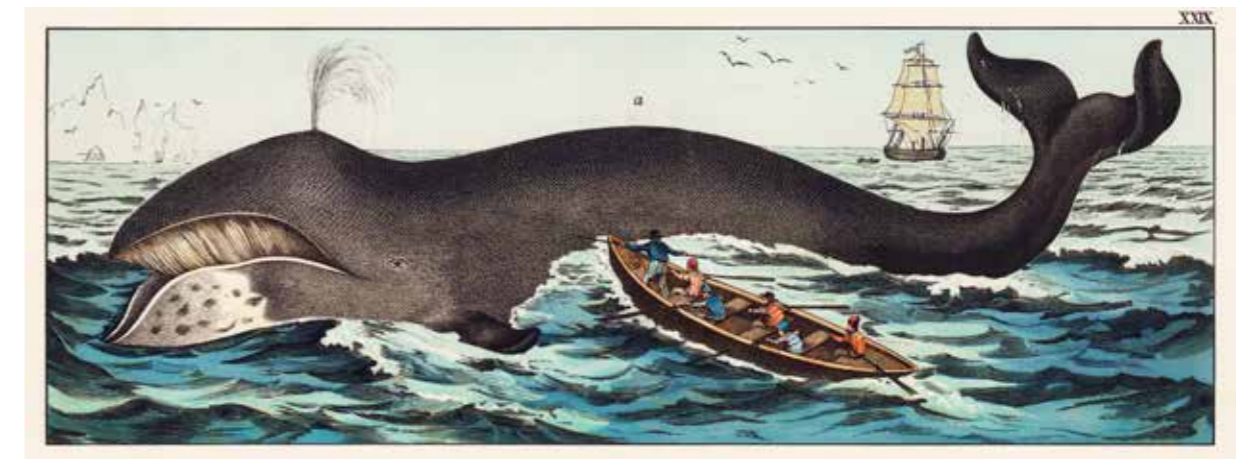
organizar pescarias mensais, ou na frequência oportuna, para reforçar as rações de peixe fresco ou seco.

As diásporas madeirense e açoriana têm sido geralmente atribuídas às altas densidades populacionais desses arquipélagos. Documentos tocantes às políticas migratórias do Conselho Ultramarino e das autoridades dessas ilhas corroboram esse argumento. Estudos mais recentes, contudo, apontam para outras causas. As principais sendo, como vimos, a extrema pobreza causada pela estrutura fundiária excludente, a falta de mobilidade social, e a tributação escorchante a que estavam sujeitos os camponeses. À exploração estrutural somavam-se os riscos inerentes à agricultura naqueles arquipélagos: condições climáticas adversas, e, em casos extremos, erupções vulcânicas devastadoras. Em anos de safras ruins, a população mais humilde passava fome.

Embora muitos madeirenses tenham deixado seus lares em busca de novos horizontes, o maior fluxo migratório originou-se nos Açores. Entre 1748 e 1753, quase 6.500 pessoas aportaram na Ilha de Santa Catarina<sup>99</sup>, 4.500 das quais nela se estabeleceram; as demais foram povoar o Rio Grande, Laguna, São Francisco do Sul, e outros lugares da costa catarinense.

O fracasso da triticultura no litoral catarinense obrigou

99 BORGES FORTES, João. *Op. Cit.*, p. 35.



Muitos arpoadores a bordo dos navios baleeiros americanos da Nova Inglaterra – os líderes do setor – eram açorianos. Rawpixel.com.

ra norte da Ilha de Santa Catarina, a armação de Nossa Senhora da Piedade<sup>100</sup>. Quase uma década depois, Francisco Peres de Sousa pagou à Coroa 48 mil cruzados e 100 mil reis pela concessão para matar baleias no Rio de Janeiro, Santos, e nas Ilhas de São Sebastião e de Santa Catarina, pelo período de seis anos.

Enquanto a indústria baleeira ganhava força na região, a agricultura sofria um grande retrocesso. Além de perder braços para as armações de baleia, as lavouras também foram prejudicadas pela administração colonial. Quando assumiu o governo em 1765, Francisco de Souza Menezes determinou que muitos lavradores e seus filhos (por volta de 500 homens), fossem “recrutados de uma só vez”<sup>101</sup> para servir no exército. As relações diplomáticas com a Espanha eram tensas e já pairava a ameaça de uma invasão à Ilha.

Nesse ano, Ignácio Pedro Quintanilla e sete sócios lisboetas assinaram um contrato para explorar o rentável negócio da baleia. Nos 12 anos seguintes, os novos concessionários investiram na expansão do setor. Em 1772, foi construída a Armação da Lagoinha, na costa leste da Ilha<sup>102</sup>. A atividade foi parcialmente interrompida cinco anos depois, quando o receio de uma invasão estrangeira se transformou em realidade.

Quais transformações sofreu a culinária de Nossa Senhora do Desterro com a chegada dos açorianos e madeirenses? Existe, na Ilha de Santa Catarina, uma culinária genuinamente açoriana?

Descendente de açorianos, a antropóloga Rose Maria Martins Gomes de Souza se debruçou brilhantemente sobre esse tema. Apresentamos aqui o resumo da sua pesquisa, focada na alimentação e culinária de Santo Antônio de Lisboa, mas cujas conclusões podem ser ex-



Contrato celebrado entre a Coroa e Francisco Peres de Sousa.

trapoladas às outras comunidades da Ilha de Santa Catarina colonizadas por açorianos como o Ribeirão, o Pântano do Sul ou a Lagoa da Conceição. O estudo revela que, do século 19 até a última década do 20, a população nativa da Ilha – principalmente a mais humilde – desconhecia sua ascendência açoriana. A partir do final dos anos 1990, intelectuais de Florianópolis promoveram ações de valorização e reivindicação das raízes açorianas do lugar.

O processo de redescoberta das origens étnicas e culturais dos descendentes de açorianos ainda está em andamento e é

reforçado pelos meios de comunicação de massa. Esse resgate cultural trouxe muitos benefícios, mas também gerou distorções na compreensão do que vem a ser a autêntica açorianidade. Para a maioria desses descendentes – e para alguns turistas –, tudo que é antigo na Ilha (a religiosidade, a arquitetura, o artesanato, o folclore e a culinária) é considerado “açoriano”. Rose Maria Martins Gomes de Souza ilustra muito bem essa questão citando o exemplo da “apropriação” equivocada, pelos descendentes de açorianos, da ostra cultivada na Ilha, molusco que “evoca uma identidade açoriana mesmo não tendo nenhuma continuidade linear com a cozinha dos Açores”<sup>103</sup>. Além da ostra, outros alimentos como a farinha de mandioca, a polenta e outros produtos da Ilha são também considerados açorianos sem ter qualquer ligação com aquele arquipélago. “Mas que, no entanto, são assim identificados pelos nativos por serem produtos locais e antigos”<sup>104</sup>.

Convém lembrar que a grande maioria dos açorianos que colonizaram Santa Catarina eram lavradores cuja dieta era muito mais terrestre do que marinha. Ainda hoje,

103 SOUZA, Rose Maria Martins Gomes de. *Alimentação e Culinária na Cultura dos Descendentes de Açorianos em Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis (Ilha de Santa Catarina – Brasil)*. Tese de Mestrado. Lisboa: Universidade de Lisboa, Instituto de Ciências Sociais, 2010, p. 21. <http://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/2377/1/Disser-tacao.pdf> Recurso digital acessado em 9/5/19.

104 Idem.

apesar da fartura de peixes e de frutos do mar no arquipélago dos Açores, na base da alimentação desses ilhéus estão, predominantemente, o trigo, os queijos, e as carnes bovina, caprina e suína. Na Ilha de Santa Catarina nunca houve, por diversos motivos, abundância desses ingredientes, fator limitante ao pleno desenvolvimento da culinária insular do Atlântico Norte nesta região.

Portanto, ao contrário do que possa parecer – e a despe-

to dos louváveis esforços do movimento revivalista da cultura açoriana – na Ilha de Santa Catarina não existe comida típica daquele arquipélago. O que temos é uma culinária com bases indígenas, africanas e portuguesas, formatada ao longo de 270 anos pelas mãos de descendentes de açorianos. Dessa amálgama de novos ingredientes e antigos condimentos resultou a 5ª revolução culinária desta Ilha, carinhosamente considerada a 10ª dos Açores.

### Os temperos

O monopólio da Coroa portuguesa proibia que particulares introduzissem especiarias, especialmente as do Oriente, em suas possessões ultramarinas. Apesar dessa proibição, as ilhas dos Açores – escala praticamente obrigatória nas navegações de retorno à Europa –, receberam, ao longo da Era dos Descobrimentos, muitos produtos exóticos da América, da África e da Ásia. Assim sendo, diversos temperos como pimenta-do-reino, malaqueta, comi-

nho, cravo, anis-estrelado, canela, cúrcuma (açafraão-da-terra), entre muitos outros, foram incorporados à culinária desse arquipélago. Em meados do século 18 eles vieram na bagagem dos açorianos que se estabeleceram em Santa Catarina. Alguns condimentos parecem ser, curiosamente, marcadores de classe social. Tal é o caso do cominho, raras vezes usado nos lares mais abastados de Florianópolis. Foto de Antonio Husadel.



100 PIZARRO E ARAÚJO, Jozé de Souza Azevedo. *Op. Cit.*, p. 289.

101 Idem, p. 310.

102 Idem, pp. 289–291.



## ALGUIDAR DE ALCATRA

INGREDIENTES (para 2 pessoas)

- ½ kg de alcatra;
- 30 gramas de toucinho defumado;
- 1 colher de sopa de banha;
- 1 cebola grande;
- ½ cabeça de alho;
- 2 folhas de louro;
- ½ colher de café de cravo em grão;
- 1 colher de café de pimenta-do-reino em grão;
- 150 ml de vinho branco;
- 300 ml de água;
- 1 colher de chá de sal.

## MODO DE PREPARO

Corte a carne em pedaços de 30 g, pique o alho, o toucinho em fatias finas, e as cebolas em meia-lua. Tempere a carne com sal, coloque-a em um recipiente com o vinho branco, e adicione pimenta-do-reino e cravo. Em seguida, unte o alguidar com banha e cubra o fundo com cebola e alho. Arranje a carne no alguidar alternando com cebola, alho, louro e toucinho. Ao final, verta o vinho e um pouco de água sobre a carne, sem, contudo, cobri-la. Tampe o alguidar e deixe-o cozinhar lentamente em forno médio. Quando a carne estiver dourando, retire o alguidar do forno e revolva o preparado para que o conteúdo de baixo suba para superfície. Coloque-o novamente no forno. No final, quando ambos os lados estiverem tostados e o molho estiver escuro, cheiroso e borbulhando, retire o alguidar do forno e sirva imediatamente. Recomenda-se pão ou bolo de massa sovada como acompanhamento. Fotos de Antonio Husadel.



## ESPETADA DE FRANGO, CAMARÃO E ABACAXI

INGREDIENTES (para 2 pessoas)

- 2 peitos de frango grandes;
- 12 camarões sem casca e limpos;
- ½ abacaxi;
- 2 colheres de sopa de manteiga;
- 1 colher de chá de sal;
- 1 limão;
- 1 cebola grande;
- 1 pimentão;
- 6 galhos de louro para servir de espeto.

## MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango e o abacaxi em cubos de 3 cm; a cebola e o pimentão, em quadrados da mesma largura do abacaxi. Os camarões deverão ser mantidos inteiros. Monte os espetos intercalando os ingredientes como preferir. Tempere-os com limão, sal, manteiga e leve-os à uma grelha. Quando o frango estiver assado é só servir.

Fotos de Antonio Husadel.



#### 4. Circum-navegadores franceses (Séc. 18)

Ao terminar o conflito franco-britânico conhecido como a Guerra dos Sete Anos (1756–1763), a França havia perdido grande parte do seu império, e a Inglaterra, vitoriosa, consolidado sua posição de maior potência marítima e colonial do mundo. Logo depois de lutar nessa guerra (onde se destacara na defesa do Quebec), o famoso militar e matemático francês Louis-Antoine de Bougainville armou sua própria expedição. Seu objetivo era fundar, com acadianos expulsos do Canadá, uma colônia francesa nas Malvinas. A caminho dessas ilhas do Atlântico Sul, em 1763 a expedição de Bougainville – destinada a ser a primeira esquadra francesa em dar a volta ao mundo – aportava na Ilha de Santa Catarina.

Como cronista da viagem vinha o abade beneditino Antoine-Joseph Pernetty, naturalista e membro da Academia Real Prussiana de Ciências e Belas Artes. Conhecido como Dom Pernetty, o abade escreveu, entre 29 de novembro e 15 de dezembro de 1763, interessantes comentários sobre a Ilha. Os ilhéus – quase todos mulatos – não tardaram em carregar suas canoas com limões, laranjas, e outros alimentos frescos, e levá-los até os barcos dos franceses. Os estrangeiros desembarcaram, mas os soldados portugueses logo se posicionaram na praia para evitar que eles se espalhassem. Apesar de ordenar o estabelecimento desse perímetro de contenção, o governador Francisco Antônio Cardoso de Menezes e Sousa recebeu os visitantes cordialmente. Dom Pernetty estimou que a rústica vila de Nossa Senhora do Desterro tinha aproximadamente 150 casebres. Pelos lugares onde circulou, não viu nenhuma lojinha, apenas uma mercearia e uma botica.



Louis-Antoine de Bougainville (1729–1811), por Jean-Pierre Franque.

A riqueza do relato de Dom Pernetty não está somente nas descrições que ele fez da vila e da natureza da Ilha. As observações do perspicaz naturalista sobre as experiências gastronômicas que tiveram com o alto-comando português são interessantíssimas. No dia 1º de dezembro, Bougainville, quatro oficiais franceses, e Dom Pernetty foram convidados a jantar com o governador da Ilha. A comitiva foi recebida na praia e conduzida até o anfitrião, que aguardava os estrangeiros na porta da sua casa. Em uma sala grande os convidados encontraram “o couvert posto e a mesa servida”<sup>105</sup>. Treze pessoas sentaram à sua volta: os seis estrangeiros, o governador, seu filho (que era capitão do regimento), o major da Praça, o chefe da Justiça, dois outros oficiais, e um padre franciscano.

Muito nos surpreenderia se os franceses, acostumados aos sofisticados banquetes palacianos, tivessem opinião contrária à de Dom Pernetty, para quem a qualidade da refeição deixou muito a desejar. Sem descrever o cardápio, o abade comentou: “Os pratos estavam preparados à moda da região, mas, bem mal preparados para o gosto dos franceses. O pão, sobretudo, nos pareceu muito ruim, com a superfície um pouco dura, tendo ficado pouco no forno. Por dentro era seco, parecendo uma pasta sólida de trigo escuro, comparável ao alimento dos moradores de Limosin chamado *gallette*”<sup>106</sup>. Equivalente à *galleta* dos espanhóis, o que fora servido aos franceses eram simples biscoitos.

O jantar oferecido pelo governador rendeu mais críticas

<sup>105</sup> BERGER, Paulo. *Op. Cit.* p. 81.

<sup>106</sup> Idem.



*Le Déjeuner d'Huitres*. Este óleo sobre tela de Jean-François de Troy (1734) ilustra um refinado almoço francês onde são servidas ostras e champanhê.

de Dom Pernetty: “A refeição era composta de muitos pratos, todos preparados com açúcar, que colocavam em quase todos os molhos, assim como o açafraão. O serviço era de estanho, com forma antiga. Os talheres, passados da moda, mas de prata, eram pesados, assim como os pratos; algumas taças tinham a forma de um cilindro octogonal, com sete a oito polegadas de tamanho. Só gostamos mesmo nesta refeição, do vinho, que era do Porto”<sup>107</sup>. Como de praxe, um café culminou a refeição ao som de um concerto de música instrumental. Os músicos, doze oficiais da guarnição, executaram peças de Arcangelo Corelli e Pierre Gaviniès.

Em 4 de dezembro, os franceses foram “recebidos esplendidamente” pelo governador para um segundo jantar. Dom Pernetty dá a entender que seus conterrâneos não ficaram animados com a comida, mas com o que veio na sequência: “Após a refeição houve um grande baile [...] e a agradável surpresa de encontrarem várias senhoras e de serem bem acolhidos”.

Para retribuir as gentilezas dos portugueses, Bougainville convidou o governador e sua comitiva para um jantar e um almoço a bordo. Dom Pernetty nada fala sobre o jantar, mas oferece informações sobre o almoço, celebrado com pompa e circunstância no domingo, 11 de dezembro: “A tenda estava armada sobre o castelo de popa, disposto em forma de sala; o navio estava embandeirado, com a bandeira francesa hasteada. Quando todos to-

<sup>107</sup> Idem, p. 82.

maram lugar, rezei a missa solenemente; ao meio-dia serviu-se uma refeição esplêndida, o tanto possível pelas circunstâncias. Bebeu-se à saúde do Rei de Portugal com uma salva de onze tiros de canhão, respondida pela bateria do forte de Santa Cruz em número igual”<sup>108</sup>. Um concerto encerrou a solenidade. Mesmo ignorando o que foi servido na “refeição esplêndida”, podemos considerar que ela marcou a estreia da culinária francesa na Ilha de Santa Catarina. Sua adoção pelos ilhéus, contudo, aconteceria muitos anos depois.

Uma mudança súbita do tempo obrigou os portugueses a pernoitar no navio. Pela boa acolhida, o governador presenteou os franceses com “muitos animais domésticos, entre os quais havia vinte e seis patos do Brasil com grandes cristas vermelhas”. Em retribuição, Bougainville deu-lhe uma grande caixa envernizada contendo leques e rapé.

Em volta do mesmo castelo de popa onde ocorrera o almoço, os franceses penduraram mais de 20 cachos de banana negociados com os ilhéus. Sobre eles, Dom Pernetty comentou: “alguns dos nossos oficiais estavam tão gulosos destas frutas que as comiam quase sem esperar que amadurecessem [...] Eu não achei nada admirável; comi-a crua e cozida, madura e verde, sem apreciar seu sabor”<sup>109</sup>.

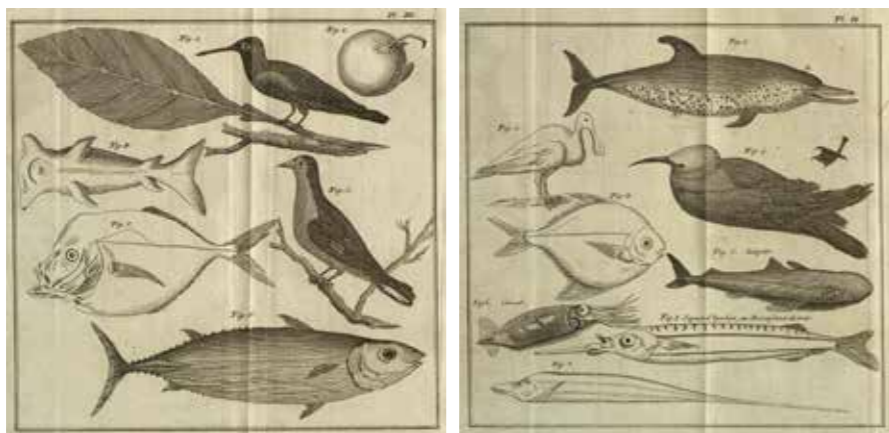
O paladar do abade, contudo, não foi indiferente à pimenta que ele encontrou andando na beira dos matos. Ela era infinitamente mais ardida que os pimentões e pimentas que havia na França. Os marinheiros a chamavam de “enraivecida”. Impressionado, escreveu: “um dos pequenos frutos da pimenta enraivecida, colocado num molho, torna-o tão picante quanto o fruto inteiro de uma grande pimenta. Foi o que levou marinheiros a fazer delas uma grande provisão”<sup>110</sup>.

<sup>108</sup> Idem, p. 84.

<sup>109</sup> Idem, p. 104.

<sup>110</sup> Idem, p. 105.





Nos desenhos de Dom Pernetty vemos, na esquerda: beija-flor (1), maracujá (2), “teitei” ou gaturamo (3), “Panapaná” ou tubarão-martelo (4); peixe-galo (5) e atum-bonito (6). E à direita, temos: golfinho (1), goivota (2), colhereiro (3), gordinho (4), cação (5), lula (6), peixe-espada (7) e peixe-agulha (8). PERNETTY, Dom. *Histoire d'un voyage aux isles Malouines, fait en 1763 & 1764; Avec des observations sur le détroit de Magellan, et sur les Patagons*. Chez Saillant & Nyon & Delallain, à Paris 1770.

Como os outros visitantes estrangeiros que o antecederam, o abade naturalista também descreveu e desenhou algumas frutas, aves e peixes da Ilha. Um desses peixes, que os nativos chamavam *panapaná*<sup>111</sup> – o tubarão-martelo – já causara a admiração do erudito inglês Richard Madox, que o desenhou em um mapa que traçou da Ilha quando aqui esteve com uma esquadra corsária, em 1582 (ver p. 70). Além de também registrar esse curioso peixe, Dom Pernetty ilustrou outras espécies, que considerou excelentes: o peixe-galo, o peixe-espada, e o peixe-agulha. Também capturou lulas e, no mangue, encontrou “uma quantidade prodigiosa de [...] uma espécie de caranguejo que se pega em terra [...] em tão grande número neste sítio pantanoso, que não era possível colocar-se o pé sem amassar a vários”<sup>112</sup>.

Os comentários mais elogiosos de Dom Pernetty à comida da Ilha estavam reservados para um molusco: “Um espanhol nos trouxe um dia algumas centenas de ostras: eram muito maiores que as ostras brancas de Saintonge; suas cascas tinham pelo menos cinco polegadas de diâmetro. Não se comem mais gordas e melhores em França. Era um verdadeiro creme fresco, pelo gosto e brancu-

ra. Fizemos todo o possível para contratar o espanhol e descobrimos, então, o lugar onde as pegava, mas todos os nossos cuidados foram inúteis, pois ele guardou seu segredo como se fosse interesse do governador”<sup>113</sup>. Sem dúvida, o molusco em questão foi a ostra *gasar*, já descrita e saboreada por Frézier e Shelvocke meio século antes.

Outro alimento que o beneditino viu na Ilha foi a farinha de mandioca e o preparo do pirão com caldo de carne. Sobre ela, diz: “A utilizada como provisão nas excursões e nas guerras é mais cozida e por isto fica mais dura e mais fácil para o transporte. Preparada com suco de carne, faz-se um prato que se assemelha ao arroz cozido em caldo e em suco, resultando num prato muito nutritivo”<sup>114</sup>.

A expedição francesa deixou a Ilha de Santa Catarina e conseguiu executar parcialmente seu plano original. Em 1767, uma vez construída a colônia de Port Saint Louis nas Malvinas, Bougainville recebeu ordens de entregá-la aos seus aliados espanhóis, que alegavam anterioridade na posse daquelas ilhas. Bougainville recebeu uma indenização do rei espanhol Carlos III e prosseguiu rumo ao Pacífico, onde fez importantes descobertas geográficas e encontrou novos lugares para a expansão francesa.

<sup>111</sup> Idem, p. 90.

<sup>112</sup> Idem, pp. 94-95.

<sup>113</sup> Idem.

<sup>114</sup> Idem, p. 104.

## PEIXE FRITO NA BANHA

### INGREDIENTES (para 2 pessoas)

- 2 marimbaus ou robalos;
- 1 kg banha;
- 1 colher de sobremesa de sal;
- 1 limão.

### MODO DE PREPARO

Limpe os peixes, corte-os em postas. Frite as postas previamente salgadas em banha a 200°C até que estejam douradas e crocantes. Retire as postas da banha, deixe-as escorrer e secar em papel toalha. Sirva com limão. Foto do prato de Antonio Husadel.



## LOMBO DE PORCO SALGADO COM PIRÃO

### INGREDIENTES (para 2 pessoas)

½ kg de lombo de porco salgado;  
1 colher de sopa de banha;  
1 cebola média;  
1 dente de alho;  
120 ml de vinho branco seco;  
240 ml de água fervente;  
1 colher de chá de sal;  
1 colher de café de pimenta-do-reino moída;  
1 colher de sopa de salsinha;  
1 colher de chá de urucum;  
1 xícara de farinha de mandioca.

### MODO DE PREPARO

Dessalgue o lombo por 24 horas trocando a água a cada 4 horas. Escorra a carne e corte-a em cubos grandes (cerca de 4 cm de largura). Enquanto isso, refogue a cebola e o alho picados na banha até dourar. Na sequência, cozinhe a carne por 15 minutos no refogado. Acrescente ½ xícara (chá) de vinho branco seco, 240 ml de água fervente, a salsa, o sal, a pimenta e o urucum. Mantenha a panela tampada por 40 minutos. Após o cozimento, coe, reserve a carne e faça um pirão incorporando a farinha aos poucos no líquido do cozimento até obter uma textura cremosa. Coloque o pirão no fundo de uma travessa e arrume a carne por cima. Servir bem quente! Foto de Antonio Husadel.



## 5. Soldados invasores espanhóis (Séc. 18)

Aliado dos ingleses na Guerra dos Sete Anos, Portugal foi invadido por um exército franco-espanhol em 1762. As ações bélicas se alastraram ao Rio da Prata, onde o governador Pedro de Cevallos tomou de assalto e ocupou a Colônia do Sacramento. No ano seguinte, uma esquadra luso-britânica de 11 navios tentou reconquistá-la, mas foi repelida.

Diante de tal ameaça, Cevallos reforçou as defesas de Buenos Aires e Montevideu, e conquistou Santa Teresa e São Miguel, fortalezas lusitanas que hoje se encontram em território uruguaio. A ação militar castelhana também ocupou o Rio Grande de São Pedro. O Tratado de Paris (1763) restabeleceu a paz. Forçados pelo compromisso diplomático, os espanhóis devolveram a Colônia, mas mantiveram o Rio Grande, reconquistado pelos portugueses em abril de 1776.

No mesmo ano, o governador Cevallos foi nomeado primeiro vice-rei do Rio da Prata, vasta região constituída pelos atuais territórios argentino, paraguaio, boliviano, uruguaio, e grande parte do sul-rio-grandense e catarinense. Para assumir o controle do novo Vice-Reino e resolver conflitos de fronteira com Portugal, em 13 de novembro de 1776 Cevallos zarpu de Cádiz à frente de uma expedição de 116 barcos e quase 10 mil pessoas<sup>115</sup>. Esta era, até então, a maior armada já despachada da Espanha para a América<sup>116</sup>. Sua primeira missão era invadir a Ilha de Santa Catarina, retaguarda estratégica da Colônia do Sacramento e do Rio Grande.

<sup>115</sup> BODELÓN, Óscar Rico. *La ocupación española de Santa Catarina (1777-1778) – Una isla brasileña para Carlos III*. Universidad de Salamanca, 2013, p. 304.

<sup>116</sup> Idem, p. 23.



Granadeiro espanhol. The Vinkhuijzen Collection of Military Uniforms. NYPL.

Depois da travessia atlântica, já em águas brasileiras, a formidável esquadra fez escala na Ilha da Trindade. Desfalcada de 18 embarcações e cerca de 1.400 homens que, tendo se extraviado no oceano, seguiram até Montevideu, a armada prosseguiu rumo à Ilha de Santa Catarina. No final da primeira semana de fevereiro de 1777, três navios portugueses foram capturados e incorporados à frota. Nas proximidades da Ilha, os castelhanos avistaram 12 velas da armada portuguesa que, esquivando o combate, conseguiram escapular.

Duas décadas antes, quando Pedro de Cevallos estava a caminho de Buenos Aires para assumir o cargo de governador do Rio da Prata, o *Panteón*, barco em que ele viajava, fez uma arribada forçosa na Ilha de Santa Catarina para consertar as avarias sofridas cruzando o Atlântico. O então marechal Cevallos e seus homens foram muito bem acolhidos pelo governador da Ilha, com quem tiveram oportunidade de banquetear diversas vezes. Durante os 52 dias de cordial convívio com os portugueses, Cevallos conheceu os pontos vulneráveis da Ilha que o recebera tão generosamente<sup>117</sup>.

Essas lembranças certamente estavam na mente do todo-poderoso vice-rei e comandante geral da força invasora

<sup>117</sup> MOSIMANN, João Carlos. *Ilha de Santa Catarina – 1777:1778 – A invasão espanhola*. Florianópolis: Edição do autor, 2003, pp. 95-96.



naquele 20 de fevereiro de 1777, data em que a sua gigantesca armada de 101 embarcações ancorou na baía norte da Ilha de Santa Catarina. Por fugir do nosso propósito, não nos deteremos nas minúcias factuais nem nos aspectos estratégicos e táticos empregados pelas duas forças beligerantes. Na iminência de tão assimétrico confronto e da carnificina que certamente poderia ocorrer, as tropas portuguesas fugiram para o continente. Esses soldados, em sua maioria aquartelados nas fortalezas de São José da Ponta Grossa, Santa Cruz de Anhatomirim e no forte de Santo Antonio de Ratonos – o sistema triangular de defesa da baía norte –, logo perceberam que não conseguiriam deter o desembarque e ataque avassalador dos espanhóis. Apavorados com o avanço do inimigo, quase todos os moradores da vila do Desterro e das freguesias insulares também fugiram. Em menos de uma semana, toda a Ilha foi conquistada.

Para coibir energeticamente os atos de barbárie que costumam acontecer nesses casos, o vice-rei decretou a pena de morte para aqueles que ultrapassem igrejas, cometessem violência contra mulheres, incendiassem casas, ou saqueassem povoados. Mandava, também, tratar bem e respeitar o patrimônio dos que estivessem quietos em suas moradias e não se opusessem às operações militares. No entanto, os que fossem encontrados armados seriam tratados com o rigor da guerra. Enfraquecendo ainda mais as possibilidades de resistência, Cevallos prometeu alforriar os escravos que se unissem ao seu exército e fossem fiéis ao rei espanhol<sup>118</sup>. Essas medidas sossegaram os ilhéus que, mesmo contrariados, aos poucos começaram a retornar aos seus lares.

Pedro de Cevallos zarparou rumo ao Rio da Prata com o grosso da armada em 30 de março de 1777. Antes de partir, porém, nomeou Juan Roca governador da praça conquistada, e o brigadeiro Guillermo Vaughan, comandante geral da força de ocupação. Esta chegou a contar com 3.500 pessoas, entre oficiais, soldados e alguns familia-

res que os acompanhavam na expedição. Tripulando os barcos, havia cerca de 1.000 marujos. Os ilhéus eram aproximadamente 4.700, isto é, por volta de 40% da população total da Ilha ocupada<sup>119</sup>.

Como era de se esperar, logo depois do desembarque a soldadesca avançou sobre as hortas, pomares, galinheiros e currais dos ilhéus. Também foram tomados os armazéns reais, que estavam repletos de mantimentos. Além disso, os espanhóis capturaram, na primeira semana de março, quatro barcos portugueses carregados de provisões. Três deles transportavam carne seca e farinha. A quarta embarcação vinha do Rio de Janeiro para abastecer a esquadra portuguesa, sem sequer suspeitar que a Ilha havia sido invadida. Sua carga consistia de uma grande quantidade de feijão preto, arroz, farinha de trigo, sal, toucinho, manteiga, biscoito, aletria<sup>120</sup>, azeite, vinagre, e cachaça<sup>121</sup>.

A grande quantidade de provisões tomada aos portugueses era apenas uma fração da que a armada castelhana trazia para uma campanha militar dessa magnitude. Em seu admirável livro sobre a invasão espanhola à Ilha de Santa Catarina, João Carlos Mosimann estima que a quantidade era o “equivalente a seis milhões de refeições”<sup>122</sup>. Sobre esse gigantesco suprimento de alimentos, diz: “O cardápio para a mesa dos oficiais previa uma dieta completa e variada, incluindo sobremesa e vinho. A ração da tropa era bem mais frugal e regulamentada pelos manuais de campanha, embora acompanhada também de uma quota diária de vinho. Carne seca, toucinho, bacalhau, queijo, azeite, vinagre, galinha, carneiro, farinha e arroz às toneladas. Somente de biscoitos, fabricados em Málaga, carregavam 1.800 toneladas”<sup>123</sup>.

Como, por maior que fosse, o estoque de comida diminuía no inverno, o brigadeiro Guillermo Vaughan obrigou os desterrados a vender-lhe víveres e gado para sus-

119 BODELÓN, Óscar Rico. *Op. Cit.*, p. 395.

120 Aletria pode significar duas coisas: o peixe manjuba e uma variedade de macarrão muito fino, popularmente conhecido como “cabelo de anjo”. Acreditamos que se tratava de manjuba salgada ou aliche.

121 MOSIMANN, João Carlos. *Op. Cit.*, pp. 24,25,32.

122 Idem, p. 55.

123 Idem.



Fortaleza de Santa Cruz, Ilha de Anhatomirim, na baía norte da Ilha de Santa Catarina. Em 9 de outubro de 1756 – duas décadas antes da invasão espanhola – Pedro de Cevallos foi aqui recebido para um banquete pelo governador da Ilha. O marechal espanhol retribuiu a gentileza oferecendo ao governador e aos seus oficiais uma generosa refeição a bordo de seu barco, o *Panteón*. Desenho do brigadeiro José Custódio de Sá e Faria (c. 1760).

tentar os soldados. Estes tinham suas rações garantidas, mas, em períodos de escassez, elas eram reduzidas. Precisavam, portanto, complementar a dieta comprando, com seus próprios soldos, alimentos dos moradores<sup>124</sup>. O aumento da demanda (e a diminuição da oferta) levava os ilhéus a praticar preços abusivos, gerando atritos com a soldadesca. Para manter a ordem, o comando de ocupação ordenou o patrulhamento de ruas e caminhos, e uma vigilância mais estrita do preço dos alimentos<sup>125</sup>. Em termos gerais, desenvolveu-se um intenso comércio de bens e serviços, que beneficiou a economia local e contribuiu para suavizar as relações com os invasores<sup>126</sup>.

Nas fontes históricas há menção aos ingredientes, mas não aos pratos consumidos pelos espanhóis na Ilha. Porém, com base nos cardápios ibéricos da época e nos alimentos aqui disponíveis, nos atrevemos a conjecturar sobre o que eles comiam. A única certeza que temos é que nunca antes – nem mesmo no auge demográfico dos guarani-carijós pré-hispânicos – a Ilha tivera tantas bocas para alimentar.

Podemos imaginar os soldados preparando alguns pratos emblemáticos da culinária espanhola. Um deles é a *olla podrida*. A “panela podre” foi assim descrita por Sebastián de Covarrubias Orozco, autor do *Tesoro de la lengua castellana* (1611): “A que é muito grande contém várias coisas, como carneiro, vaca, galinhas, capões, linguça,

pé de porco, alho, cebola, etc.”<sup>127</sup>. Covarrubias também explica de onde vem o curioso e nada apeteçível nome dessa panela pantagruélica, que “é cozida muito devagar, e o que ela tem dentro quase se desfaz; por essa razão, pode ser chamada de podre, como a fruta que amadurece demais”<sup>128</sup>. Nas saborosas *ollas podridas* preparadas na Ilha encontraríamos os ingredientes mencionados acima, mas elas certamente seriam enriquecidas com feijão, milho, batata-doce, abóbora, e o indefectível aipim. Outro “ás de ouro da gastronomia espanhola”<sup>129</sup> que os soldados devem ter aqui cozinhado foi a *tortilla de patatas*. Ninguém sabe ao certo quando nem como esse prato começou a ser feito na Espanha. Com os mesmos ingredientes (azeite, ovos, batatas, sal), não há cozinheiro que faça uma *tortilla* igual à outra. Há quem goste de incrementá-la com cebola, alho, presunto ou minúsculos pedacinhos de bacon<sup>130</sup>.

A morte de dom José I, a queda do marquês de Pombal, e a ascensão ao trono lusitano da rainha-viúva, dona Mariana Vitória (irmã do monarca espanhol Carlos III), facilitaram a reconciliação dos rivais ibéricos. O Tratado de São Ildefonso (1777) estabeleceu uma nova linha divisória. Portugal recuperou a Ilha de Santa Catarina, mas foi obrigado a ceder a Colônia do Sacramento e os Sete Povos das Missões.

127 COVARRUBIAS OROZCO, Sebastián de. *Tesoro de la lengua castellana o española* [1611]. Madrid: Castalia, 1995, p. 787.

128 Idem.

129 LUJÁN, Néstor. *Historia de la gastronomía*. Barcelona: Penguin Random House, 2a Ed., 2019, p. 234.

130 Idem, p. 235.



Soldados cozinhando e lavadeiras.

Gravura de Thomas Rowlandson, séc 18. The Elisha Whittelsey Collection, MET.

Em 5 de junho de 1779, um ano depois da partida das tropas espanholas, Francisco de Barros Moraes Araújo Teixeira Homem assumiu o governo da Ilha. A agricultura, que durante a ocupação sofrera imensa e súbita pressão, voltou a crescer na sua gestão. As outrora tímidas plantações de cana-de-açúcar e falta de engenhos e alambiques para processá-la, vistas 60 anos antes pelo corsário George Shelvocke, receberam grande incentivo. O crescimento da produção açucareira e de cachaça foi extraordinário. O plantio da mandioca e a atividade dos engenhos de farinha também aumentaram imensamente. O mesmo aconteceu com a caça às baleias para extração de óleo e barbatanas, atividade que, apesar do interesse dos espanhóis, sofrera uma considerável desaceleração durante os 524 dias em que eles ocuparam a Ilha.

A revitalização da economia e do comércio impactaram positivamente o tráfego marítimo. Além do açúcar, da farinha de mandioca, do óleo e barbatanas de baleia, e do peixe seco, outros produtos da Ilha como as “betas” (cordas) de imbé (*Philodendron bipinnatifidum*) eram exportados. A prosperidade econômica e o crescimento populacional mudaram o perfil da vila de Nossa Senhora do Desterro, que passou a contar com novas residências, lojas e edifícios públicos<sup>131</sup>.

131 PIZARRO E ARAÚJO, Jozé de Souza Azevedo. *Op. Cit.*, pp. 313-314.

## TORTILLA

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

- 4 ovos;
- 2 batatas médias;
- 2 cebolas médias;
- Banha para fritar as batatas;
- 1 colher de chá de sal;
- 1 colher de café de pimenta-do-reino.

## MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em rodela de espessura fina. Frite-as na banha até que estejam douradas. Escorra, seque-as em papel absorvente e reserve. Refogue a cebola e retire-a ao murchar. Despeje os ovos previamente temperados com sal e pimenta na mesma frigideira. Junte a cebola refogada e as batatas fritas. Frite em fogo médio por 5 minutos ou até que a parte superior esteja consistente. Vire a *tortilla* com o auxílio de um prato e deslize-a de volta à frigideira para concluir o cozimento. Tire a *tortilla* do fogo e deixe-a descansar destampada por alguns minutos. Depois, transfira-a para o prato de servir. Há quem goste da *tortilla* mais consistente, mas se ela escorrer um pouquinho quando cortada, também está perfeita!



## OLLA PODRIDA

INGREDIENTES (para 8 pessoas)

- 1/2 colher de sopa de banha;
- 1 kg de frango (coxa e sobrecoxa);
- 1/2 kg de feijão;
- 1/4 kg de peito de boi;
- 1/4 kg de costela de carneiro;
- 1/4 kg de batata doce;
- 1/4 kg de chouriço;
- 100 gramas de presunto;
- 100 gramas de aipim;
- 2 ramos de salsa;
- 1 repolho;
- 1 orelha de porco;
- 1 pé de porco;
- 1 cabeça de alho;
- Sal e pimenta-do-reino a gosto;
- Água.

## MODO DE PREPARO

Na véspera do preparo, coloque o feijão de molho na água. Em uma panela grande, ponha todas as carnes, exceto a galinha e o chouriço. Cubra com água fria. Junte sal e cozinhe em fogo médio por 30 minutos. Quando formar espuma, acrescente os dentes de alho sem a casca, e o feijão. Adicione água aos poucos até cobrir os ingredientes. Cozinhe por três horas ou até as carnes ficarem macias. Corte o repolho, a batata e o aipim em pedaços. Junte-os ao caldo. Em uma frigideira, aqueça a banha e doure os pedaços de galinha e o chouriço. Coloque-os no caldo e cozinhe por 20 minutos. Adicione a batata e cozinhe em fogo baixo por mais 10 minutos. Retire as carnes cozidas. Escorra e reserve o caldo. Se desejar, sirva as carnes à parte e o caldo com fatias de pão. Se cozinhados por tempo mais prolongado, os ingredientes praticamente se desmancham e o caldo resultante é espesso e delicioso.

Fotos de Antonio Husadel.





## 6. Visitantes de diversas origens (Séc. 18–19)

Como seu compatriota francês Louis-Antoine de Bougainville, o capitão Jean-François Galaup, conde de La Pérouse (1741–1788), também se distinguiu nas batalhas contra a Inglaterra. As travadas por ele, contudo, haviam sido em apoio às colônias americanas na luta pela sua independência, em 1778. Sete anos depois, Luis XVI deu a La Pérouse a missão de comandar uma expedição científica de volta ao mundo. Seria um importante passo além dos conhecimentos acumulados na viagem de James Cook pelo Pacífico. Esta expedição tinha, principalmente, o objetivo de restaurar o prestígio da França, descobrindo novas terras, ampliando sua capacidade marítima e oportunidades comerciais.

Capitaneadas por La Pérouse e Fleuriot de Langle, as fragatas *La Boussole* e *L’Astrolabe* zarparam de Brest em 1º de agosto de 1785. Cada embarcação era tripulada por 110 homens e carregava 350 tonéis de mantimentos. Na primeira semana de novembro desse ano, depois de navegar em meio a um denso nevoeiro, a esquadra chegou à Ilha de Santa Catarina. O sistema defensivo da baía norte logo entrou em ação disparando tiros de canhão para alertar a presença dos navios. Como de praxe, os estrangeiros foram recebidos cordialmente pelas autoridades portuguesas. O brigadeiro dom Francisco de Barros de Moraes de Araújo Teixeira Homem, o governador da Ilha, falava perfeitamente o idioma francês e ofereceu em sua casa um jantar ao alto escalão da expedição. Lamentavelmente, não há registros desse evento gastronômico.

Nos doze dias em que aqui esteve, La Pérouse observou que a vila de Nossa Senhora do Desterro, de “aspecto bem agradável”, tinha “no máximo 3 mil almas e



O conde La Pérouse,  
por Alex Tardieu (1793).

aproximadamente 400 casas”, quase todas à beira-mar e cercadas por bosques de “um aroma delicioso, devido à grande quantidade de laranjeiras, árvores e arbustos aromáticos”<sup>132</sup>. Como a maioria dos visitantes estrangeiros que o antecederam, o francês exaltou a grande fertilidade do lugar, pródigo em “toda sorte de frutos, legumes e cereais”. Também chamou-lhe a atenção o fato de que, apesar de tantas vantagens, a região fosse tão pobre e carente de objetos manufaturados, a ponto de os camponeses andarem “quase nus ou cobertos de andrajos”<sup>133</sup>.

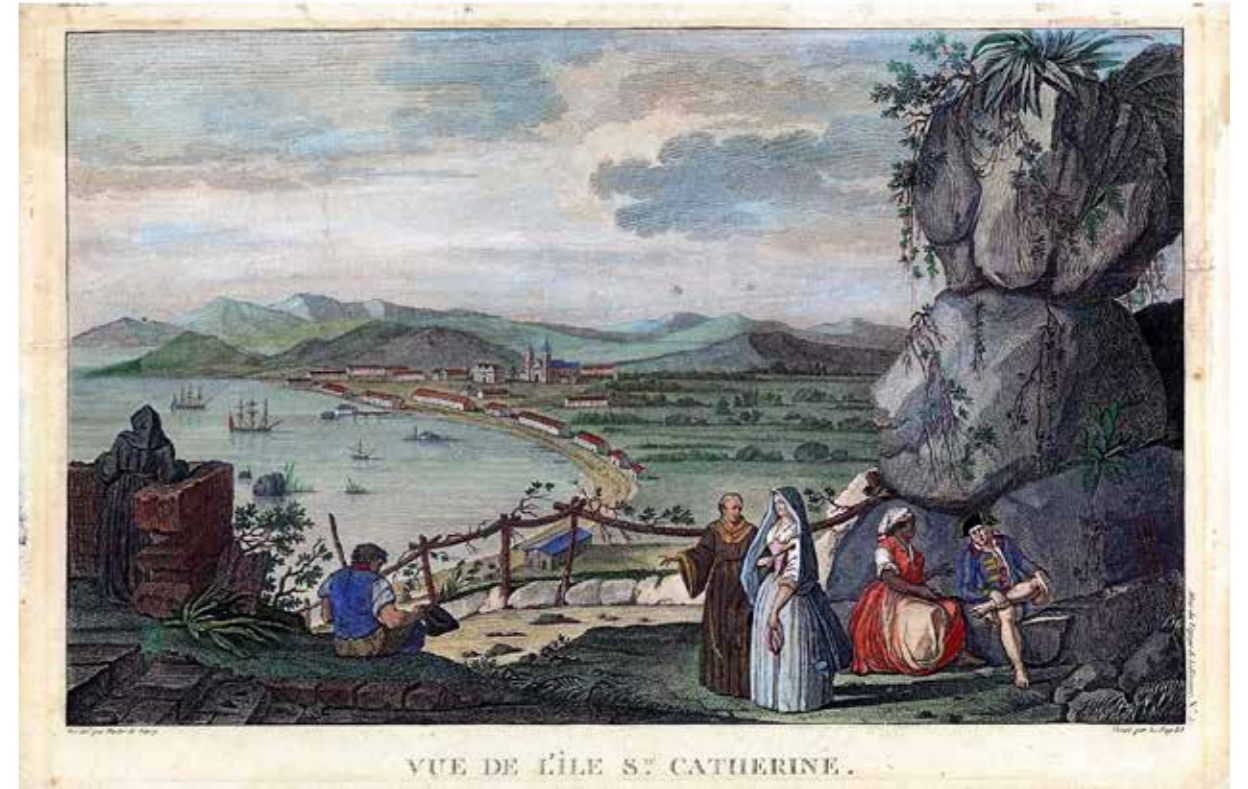
La Pérouse descreve a atividade baleeira, que, segundo ele, abatia e processava cerca de 400 cetáceos ao ano. No entanto, ele faz duras críticas à política monopolista da Coroa lusitana, que considerava prejudicial à região: “Os habitantes não passam de meros espectadores desta pesca, que não lhes traz nenhum proveito. Se o governo não vier em seu auxílio, e não lhes der outras isenções ou auxílios que possam ali incentivar o comércio, uma das mais belas regiões da terra definhará eternamente, o que não será de nenhuma utilidade à metrôpole”<sup>134</sup>.

Um acidente convenceu La Pérouse da boa índole dos ilhéus. A canoa que atendia a fragata *La Boussole* foi em-

<sup>132</sup> BERGER, Paulo. *Op. Cit.* p. 113.

<sup>133</sup> Idem.

<sup>134</sup> Idem, pp. 113–114.



Vista da Ilha de Santa Catarina. O lugar escolhido por Gaspar Duche de Vancy para retratar Nossa Senhora do Desterro foi o Imperial Hospital de Caridade. Ele era artista da expedição de Jean-François Galaup, conde de La Pérouse, que esteve na Ilha em 1785.

borcada por uma onda. Os nativos ajudaram a salvá-la e cobriram os naufragos de gentilezas, levando-os para suas casas e cedendo-lhes as próprias camas. “Poucos dias após, levaram a bordo do navio as velas, os mastros, a ancôreta e a bandeira da canoa, objetos muito preciosos para eles e que seriam de grande utilidade em suas pirogas”<sup>135</sup>. Além da hospitalidade e honestidade dos ilhéus, seus curiosos costumes chamaram a atenção do famoso comandante francês: “eles são bons, polidos, serviçais, mas supersticiosos e ciumentos de suas mulheres, as quais jamais aparecem em público”<sup>136</sup>.

Além de evitar a burocracia das grandes cidades e os atrasos que ela causava, a escala na Ilha ao invés do Rio de Janeiro foi justificada por La Pérouse da seguinte maneira:

<sup>135</sup> Idem, p. 115.

<sup>136</sup> Idem.

“havia víveres de todas as espécies, na maior abundância. Um boi grande custava 8 piastras; um porco pesando 150 libras custava 4; tinha-se 2 perus por uma piastra; bastava unicamente lançar a linha para retirá-la cheia de peixe; levavam para bordo e nos vendiam 500 laranjas por menos de meia piastra, e os legumes eram também de preço muito moderado”<sup>137</sup>. O nome piastra era dado pelos mercadores venezianos do século 16 à moeda espanhola e hispano-americana de prata conhecida como *real de a ocho* ou *peso* (ver p. 80). Alguns estrangeiros também chamavam essa moeda de táler ou dólar espanhol.

Antes de partir, os franceses carregaram em seus barcos parte da que era, então, a maior riqueza da Ilha: “Havíamos comprado em Santa Catarina grande quantidade de bois, de porcos e de galinhas para nutrir a equipagem

<sup>137</sup> Idem.

no mar durante mais de um mês; tínhamos acrescentado à nossa coleção de árvores as laranjeiras e os limoeiros, coleção esta que se mantinha, desde a nossa partida de Brest, perfeitamente conservada nas caixas feitas em Paris sob as vistas e cuidados de M. Thouin. Nosso jardineiro estava também provido de sementes de laranjas e de limões, sementes de algodão, de milho, de arroz, e uma generalidade de comestíveis que, segundo as relações dos navegadores, faltam aos habitantes das ilhas do Mar do Sul, e são mais análogas a seu clima e a sua maneira de viver, que as plantas hortenses da França, daí levarmos também uma grande quantidade de sementes”<sup>138</sup>.

O retorno à França desse verdadeiro jardim e banco de germoplasma flutuante deveria ter ocorrido no verão de 1789. A última notícia dos franceses fora dada em Botany Bay, Austrália, quando de lá partiram em março de 1788. O desaparecimento da esquadra e de todos seus tripulantes causou grande consternação e levou o rei a enviar uma expedição de resgate, mas esta nada pode descobrir sobre o paradeiro de seus conterrâneos. O mistério foi esclarecido somente em 1828, quando os destroços de dois barcos foram descobertos em Vanikoro, hoje Ilhas Salomão, no Pacífico Sul. La Pérouse e seus companheiros provavelmente morreram afogados ou trucidados pelos nativos.

Quando a expedição de La Pérouse visitou a Ilha de Santa Catarina, a atividade agrícola começava a crescer. Ela ganharia ainda mais impulso com José Pereira Pinto, o 10º governador da Ilha. Em 1786, ele incentivou a cafeicultura, mandando vir mudas do Rio de Janeiro<sup>139</sup>. A produção dos cafezais (alguns cafeeiros, como os do Canto dos Araçás, na Lagoa da Conceição, ainda resistem à expansão urbana) destinava-se quase que exclusivamente ao consumo familiar ou, quando muito, local. Outras culturas foram fomentadas, como a do linho-cânhamo, do anil, e da nossa nativa, singela e conhecida tuna (*Opuntia sp.*)<sup>140</sup>. As duas últimas eram destinadas à produção de corantes para a indústria têxtil. Do anil, que

138 Idem, p. 116.

139 ALMEIDA COELHO, Manoel Joaquim de. *Op. Cit.*, p. 68.

140 Idem, p. 69.

### Baunilha (*Vanilla planifolia*)

Após um processo longo e caro, as “bainhas” ou vagens da baunilha são comercializadas como aromatizantes. Depois do açafraão verdadeiro (o pistilo da flor *Crocus sativus*), a baunilha é o segundo ingrediente mais caro da gastronomia mundial. Durante os séculos 17 e 18, o México deteve seu monopólio. No século seguinte, a polinização manual da planta foi realizada com sucesso por Edmond Albius, escravo da ilha Reunião, colônia francesa no oceano Índico. Tornou-se, então, possível o cultivo da rara orquídea fora das Américas. A Ilha de Madagascar é hoje o maior produtor mundial dessa especiaria. Ilustração extraída do livro *Spices, their nature and growth, the vanilla bean, a talk on tea*. McCormick and Company (1915)



“cresce espontaneamente, como mato”<sup>141</sup>, extraía-se um pigmento azul. A tuna, por outro lado, desempenhava um papel indireto na produção do carmim, corante vermelho vivo obtido da cochonilha (*Dactylopius coccus*), um pequeno inseto que se alimentava parasitando sua seiva. O cultivo dessas três plantas foi, contudo, abandonado por falta de apoio do governo, que não fazia as remessas financeiras prometidas, causando sérios prejuízos aos lavradores<sup>142</sup>.

A exploração da baunilha era extrativa. Seu cultivo foi cogitado, mas, aparentemente, nunca implementado. A única orquídea comestível do mundo é uma trepadeira que cresce nos bosques tropicais e subtropicais úmidos e temperados das Américas. Ela dá uma flor da qual resulta uma vagem em forma de bainha. No México pré-hispânico, a baunilha era cultivada pelos totonacas, que

141 PIZARRO E ARAÚJO, José de Souza Azevedo. *Op. Cit.*, p. 284.

142 ALMEIDA COELHO, Manoel Joaquim de. *Op. Cit.*, p. 69.



“O príncipe dos trapaceiros e sua virtuosa compança” é a legenda desta gravura em que aparecem James George Semple e “sua atual Dulcinéia, a celebrada filha de Mother Cole” conforme consta em: *The History of the Swindling and Amorous Adventures of James George Semple*, livro publicado em 1795 por Mr. Mason em Piccadilly, Londres.

a usavam como moeda de troca. Os espanhóis a introduziram na Europa na década de 1520 e deram-lhe o nome de *vainilla* (bainhazinha). Sua fama de afrodisíaca causou furor, principalmente entre franceses e ingleses<sup>143</sup>. Lamentando o descaso com esta valiosa especiaria, o militar e historiador desterrense Almeida Coelho escreveu, em 1856: “Nasce espontaneamente em toda a Província, mas a sua cultura é ainda desprezada, ou ignorada; de sorte que, nem um uso, nem mesmo atenção, merece uma planta que cultivada, e bem pensada, traria ao paiz a fortuna de muitos habitantes”<sup>144</sup>.

O último visitante estrangeiro a deixar suas impressões sobre a Ilha de Santa Catarina no final do século 18 foi o escocês James George Semple Lisle, o maior vigarista britânico da época. Três livros relatam suas trapaças. O primeiro deles, de 1786, é *The Northern Impostor* (ou “O impostor do norte”, em tradução livre). Este *best seller* ganhou nove edições. Outro livro, *The History of the Swindling and Amorous Adventures of James George Semple*, publicado em 1795, critica suas façanhas militares, falcaturas e casos

143 SAGARRIBAY, Myriam. *Eso no estaba en mi libro de Historia de la Gastronomía*. Espanha: Almuzara, 2017, p. 206.

144 ALMEIDA COELHO, Manoel Joaquim de. *Op. Cit.*, p. 56.

amorosos. O terceiro – que cita sua passagem pela Ilha – é intitulado *The Life of Major J.G. Semple Lisle*. Neste livro, o autor (que usava vários pseudônimos para despistar suas vítimas) acrescentou o sobrenome Lisle. Parece ser uma obra autobiográfica, embora alguns críticos suspeitem que ela teria sido escrita por uma “pena de aluguel”.

Aos 17 anos de idade James George serviu no exército inglês contra os norte-americanos, que lutavam pela sua independência. Foi feito prisioneiro, mas, pouco tempo depois, ganhou a liberdade. “Retornando à Inglaterra em 1777”, diz Cristina Backman, “o jovem belo, afável e loquaz embarcou em uma vida agradável – às custas dos outros”<sup>145</sup>. Nessa época começaram suas conquistas amorosas, que sempre o deixavam mais rico, e as mulheres com as quais se relacionava, arruinadas.

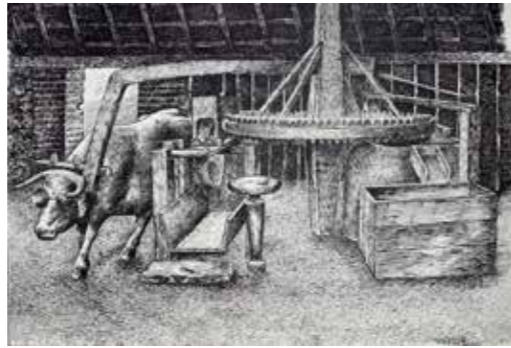
Expulso da Inglaterra por cometer várias fraudes, o “Don Juan” escocês (agora autodenominado “Coronel” e “Lorde Lisle”), começou a circular pelo continente europeu, onde se gabava de suas façanhas militares para impressionar e ganhar a confiança de incautas vítimas. Ele dizia ter participado na campanha de Frederico, O Grande, em 1778; de ter sido apresentado à Catarina da Rússia; e de ter marchado com a tropa do príncipe Potemkin até a Criméia. Retornando à Inglaterra em 1784, o sedutor vigarista foi acusado de estelionato e condenado a sete anos de degredo. Em liberdade condicional, conseguiu viajar até a França. Após marchas e contramarchas, James George não pode mais se esquivar da Justiça e foi finalmente enviado para o exílio na Austrália a bordo do *Lady Shore*.

Quando esse barco navegava nas imediações do Cabo Frio, ocorreu um motim. O capitão Wilcox foi assassinado, e seus oficiais, feito prisioneiros. Depois, o *Lady Shore* rumou para o Rio da Prata. Diante da costa gaúcha, os amotinados permitiram que James George Semple Lisle e outras pessoas embarcassem em um bote e se dirigissem ao Rio Grande de São Pedro. Ao chegar em Montevideu, o *Lady Shore* foi entregue aos espanhóis como presa de guerra.

145 BACKMAN, Cristina. *Major James George Semple Lisle and his Wives* (2018). <http://tuffuff.net/Semple181127.pdf> p. 1. Acessado em 08 de dezembro de 2019.



O major James George Semple Lisle visitou a Ilha de Santa Catarina no auge da sua produção agrícola. Em 17 de novembro de 1797, um dia antes do major chegar ao Rio de Janeiro, o governador João Alberto de Miranda Ribeiro concluiu um relatório onde constava que na Ilha havia 350 engenhos de farinha de mandioca, assim distribuídos: 87 na vila de Nossa Senhora do Desterro, 51 no Ribeirão, 101 na Lagoa da Conceição, e 111 na Freguesia das Necessidades (hoje Santo Antônio de Lisboa). Na Ilha e redondezas também havia 217 engenhos de cana-de-açúcar. No Desterro eram 35, no Ribeirão, 41, na Lagoa, 38, na Freguesia das Necessidades, 29, em São José, 17, em São Miguel, 21, e 36 deles na Enseada do Brito. (PIZARRO E ARAÚJO,



1822, p. 283, nota 15.) Tamanha produção não era, obviamente, consumida apenas pelos ilhéus. A maior parte da farinha e do açúcar era exportada para o Rio de Janeiro. **Engenho de farinha.** Florianópolis de Ontem, Domingos Fossari, 1978.

O governador do Rio Grande caiu na lãbia de James George e os recebeu muito bem. Cedeu-lhes cavalos e uma escolta de portugueses e indígenas para marchar até Laguna, onde foram tratados com toda cortesia pelo comandante do lugar. Os viajantes contrataram novos guias, trocaram de cavalos, e foram até a Vila Nova de Imbituba. De lá, “Após uma marcha difícil e cansativa, alcançamos uma região de pesca de baleias”<sup>146</sup>. Haviam chegado à Garopaba. Como em todos os lugares por onde iam passando, as portas se abriam. O superintendente da armação mostrou-lhes todos os engenhos e prédios, e queixou-se dos abusos cometidos pelos baleeiros britânicos. No momento oportuno, aconselhou-os a prosseguir até a Ilha de Santa Catarina de barco, que se prontificou em providenciar.

Navegando pela baía sul, o major Semple observou: “Toda a costa, de ambos os lados, parece um laranja; à nossa passagem, fomos convidados a parar em uma casa de fazenda, situada em um local maravilhoso, onde nos refrescamos e onde as pessoas quase nos carregaram o barco com excelentes laranjas”<sup>147</sup>. São tantas as referências elogiosas aos laranjais da Ilha de Santa Catarina que ela bem poderia ser chamada de Ilha das Laranjas.

146 BERGER, Paulo. *Op. Cit.* p. 123.

147 *Idem*, p. 124.

Ao chegar à vila do Desterro, os viajantes foram recebidos pelo governador, tenente-coronel João Alberto de Miranda Ribeiro, a quem entregaram a carta de recomendação enviada pelo seu colega do Rio Grande. A receptividade foi grande. Miranda Ribeiro também sucumbiu ao charme de James George: hospedou os visitantes no palácio. Durante três semanas, eles também frequentaram a casa que o governador tinha em Santo Antônio, às margens da baía norte. Segundo o escocês, Miranda Ribeiro era “um grande amante da música e da dança, frequentemente dava bailes, aos quais compareciam muitos dos oficiais da esquadra”<sup>148</sup> portuguesa que estava lá ancorada.

Com o foco em outros interesses, o major James George Semple Lisle nada escreveu sobre a culinária, e pouco sobre os alimentos disponíveis na Ilha. Como não poderia deixar de ser, fez menção às suas “excelentes laranjas”, e uma breve referência à carne bovina. Em um comentário mordaz, diz: “A Ilha de Santa Catarina é notavelmente fértil e poderia, com pouco esforço, tornar-se um local muito produtivo, mas tão grande é a preguiça dos seus habitantes, que muito pouco ou nada é feito por eles, sendo que o próprio gado para consumo deve ser trazido de Rio Grande”<sup>149</sup>.

148 *Idem*, p. 126.

149 *Idem*.

No dia 4 de novembro de 1797, o insuspeito vigarista zarparou rumo ao Rio de Janeiro em um dos barcos da esquadra portuguesa. De lá embarcou para Tânger, no estreito de Gibraltar, de onde foi enviado para a Inglaterra. Suas memórias, definidas na folha de rosto do próprio livro como “vicissitudes de esplendor e infortúnio”, foram escritas na penitenciária de Tothill Fields. Supõe-se que ele tenha falecido nessa prisão.

Diversas expedições estrangeiras visitaram a Ilha de Santa Catarina no século 19. Todos os seus cronistas caminharam admirados sob os numerosos laranjais, cafezais e bananais da Ilha, e foram praticamente unânimes em elogiar as exuberantes matas e as piscosas águas à sua volta. Deram, também, uma clara ideia da alimentação, atividades e costumes dos ilhéus e de seus vizinhos das freguesias continentais.

Em 21 de dezembro de 1803 chegou à Ilha a primeira expedição russa que daria a volta ao mundo. No comando da esquadra patrocinada pelo Czar Alexandre I vinha o almirante Adam Johann von Krusenstern. Este alemão nascido na Estônia, território então pertencente ao Império Russo, era o capitão do *Nadeshda*. Urey Lisiansky comandava o *Neva*. Um dos objetivos da expedição era explorar a rota entre São Petersburgo e o Alasca, território controlado pela Companhia Russo-Americana a partir de 1799. A expedição contava com o barão, médico e naturalista alemão George Heinrich von Langsdorff, que já havia permanecido uma longa temporada em Portugal familiarizando-se com a língua e cultura do país. O também médico, naturalista, desenhista e gravador alemão Wilhelm G. Tilesius von Tilenau completava a equipe de eruditos.

O governador da Ilha, coronel Joaquim Xavier Curado, recebeu os estrangeiros no palácio e se prontificou a prestar-lhes toda ajuda. Krusenstern e Lisiansky retornaram aos seus barcos impressionados com a amabilidade do governador Curado, que enviou um sargento a bordo de cada um dos barcos para auxiliar no que fosse neces-

sário. Os russos forneceram-lhes uma lista das provisões que pretendiam adquirir. Langsdorff – que tinha status de embaixador – ficou hospedado no palácio, e sua comitiva em Santo Antônio, na casa de campo do governador. Segundo o barão alemão, a vila de Nossa Senhora do Desterro contava então com 400 ou 500 casas, e a população de toda a Ilha era de aproximadamente 10 mil habitantes. Sobre o padrão de vida dessa gente, diz: “Sente-se um bem-estar geral sem que haja riqueza”<sup>150</sup>.

O mau estado dos mastros do *Neva*, e a instalação de novas peças, atrasaram a viagem em sete semanas. Durante esse período, Krusenstern entendeu perfeitamente a situação do lugar e escreveu em seu diário cáusticas críticas à Coroa que, “por uma política indubitavelmente errônea, ou por uma indolência que é ainda mais imperdoável, negligencia esta possessão de modo fora do comum”<sup>151</sup>. E acrescentou: “a Ilha de Santa Catarina, juntamente com a parte do continente em suas proximidades, é talvez aquela que menos tem atraído a atenção do governo português, tanto como deveria merecer, em vista de sua localização, seu clima saudável, seu solo fértil, e seus valiosos produtos”<sup>152</sup>.



Almirante Adam Johann von Krusenstern

Muitos gêneros alimentícios chegavam ao mercado diariamente. Havia frutas em abundância como “laranja, limão, lima, banana, abacaxi, pêssego, melão doce e melancia, figos, cocos, arroz, raízes comestíveis, como batatas, cebolas, inhame e outras mais”<sup>153</sup>. Na Ilha também havia anil, pimenta, baunilha, bálsamo de copaíba e outros produtos, mas sua industrialização era deficiente ou inexistente. Arroz, trigo e centeio eram encontrados somente nas casas das pessoas ricas ou bem situadas.

O comandante da expedição elogiou a fertilidade da terra e a sua produção agrícola, mas atribuiu seu fraco de-

150 BERGER, Paulo. *Op. Cit.* p. 163.

151 *Idem*, p. 140.

152 *Idem*.

153 *Idem*.



Capitão Urey Lisiansky



Wilhelm G. Tilesius von Tilenau

sempenho comercial ao monopólio imposto pela Coroa, que a atrelava ao Rio de Janeiro e a Lisboa. Dando como exemplos a cachaça, o café e o açúcar produzidos na Ilha, Krusenstern concluiu sua análise dizendo que a impossibilidade de comercializar esses produtos em outros mercados desencorajava iniciativas de beneficiamento do excedente de produção, e afirmou: “por essa razão, somente cultivam o necessário para seu próprio uso”<sup>154</sup>.

Quase todo nativo criava bois, vacas, porcos, cavalos, marrecos, gansos, etc. Por esse motivo, havia carne em quantidade e a preços módicos. Langsdorff registrou que um boi inteiro, de 200 quilos, custava 8 piastras ou táleres (dólares) espanhóis. Uma boa vaca leiteira, de 12 a 16. Um porco gordo de 200 quilos, 10; uma galinha gorda, táler. Krusenstern, o capitão do *Nadesbda*, também descreveu os produtos que adquiriu, e seus preços: “Provisões de frutas de todas as espécies são aqui tanto baratas quanto abundantes. Nós compramos, por exemplo, um boi pesando 400 libras por oito piastras; um porco pesando 200 libras por dez; e por 5 galinhas nós pagamos uma piastra. Ainda era muito cedo para a estação das laranjas e limões, mas mesmo assim nós chupamos delas aos milhares por alguns trocados. As melancias e as abóboras morangas eram muito abundantes”<sup>155</sup>.

Urey Lisiansky fornece a seguinte lista de alimentos e seus respectivos preços, na moeda local. Os valores são bastante condizentes com os informados pelos seus companheiros:

|  |                |
|--|----------------|
| Um porco grande                                | 8.000 réis (*) |
| De tamanho médio                               | 4.000 réis     |
| Recém-nascido (leitão)                         | 1.000 réis     |
| Um boi de corte                                | 7.000 réis     |
| Ave doméstica                                  | 320 réis       |
| Um pato  | 480 réis       |
| Uma réstia de cebolas                          | 60 réis        |
| Mil limões                                     | 1.000 réis     |
| Uma libra de açúcar grosso                     | 75 réis        |
| Cinquenta e oito abóboras                      | 3.480 réis     |
| Um peru  | 480 réis       |
| Um cacho de bananas                            | 60 réis        |
| 144 libras de arroz                            | 4.000 réis     |
| 144 libras de trigo                            | 1.600 réis     |
| 1 alqueire ou 72 libras de milho indiano       | 640 réis       |
| 1 arroba ou 32 libras de café                  | 1.600 réis     |
| 1 medida ou 4 garrafas de rum (cachaça)        | 320 réis       |
| 1 alqueire de mandioca                         | 480 réis       |
| (*) 750 réis correspondem a um dólar espanhol. |                |

Langsdorff explica que as reses eram criadas pelas pessoas mais pobres, a uma distância de duas horas de cavalgada. As manadas ficavam soltas nos campos e se multiplicavam sem que o proprietário soubesse quantos animais possuía. Estes bois ferais custavam de 1 a 2 dólares espanhóis cada e eram tropeados para a vila de Nossa Senhora do Desterro, onde chegavam pelo dobro do preço. A descrição da maneira como os animais eram capturados parece indicar a gênese da polêmica farra do boi, costume típico do litoral catarinense, hoje proibido: “O maior trabalho é laçar a rês desgarrada. Diversas pessoas a cavalo e a pé procuram cercar um boi e lançam uma longa corda com um laço na ponta sobre os chifres ou nas patas. Depois de algum tempo, o animal fica cansado e é jogado ao chão. Desta maneira ele é violentamente amansado e depois tocado pra praça principal da Ilha”<sup>156</sup>.

156 Idem, p. 164.

O almirante Krusenstern constatou que, devido ao calor do verão, havia escassez de peixes. Langsdorff explicou que estes, os mariscos e os caranguejos grandes eram caros em relação aos outros alimentos porque praticamente todos os moradores da costa pescavam para seu próprio sustento e quase não vendiam o excedente. A pescaria era geralmente feita por escravos negros, em canoas de um único tronco (de garapuvu, sem dúvida). Algumas mediam mais de 30 pés (9,14 metros) de comprimento e somente três de largura. “Devido à sua estreiteza” – explica Krusenstern – “embora elas possam ser remadas a grandes velocidades, não podem pôr-se ao mar com mau tempo”<sup>157</sup>. Entre as diversas espécies de peixes capturados estavam o dourado, o bagre, o carapau, e o tubarão-martelo.

Tanto o barão Langsdorff quanto o capitão Lisiansky foram categóricos em afirmar que o principal alimento dos ilhéus era a mandioca. Este último disse que a raiz era muito nutritiva e cultivada em todo lugar. Da sua farinha os nativos faziam “um pão mais branco que o nosso, porém, duro e não tão saboroso”<sup>158</sup>. Langsdorff, por outro lado, colocou que a farinha mais fina era chamada de tapioca e a mais grossa, “farinha de pau”. Observou, também, que esta última era consumida pelas pessoas mais pobres.

Fluente em português, Langsdorff teve diversas oportunidades de compartilhar refeições com os nativos. Conta que traziam à mesa uma cuia cheia de farinha de mandioca e uma colher de pau. A farinha era comida junto com o que havia na mesa, ou mesmo seca. Na vila de Nossa Senhora do Desterro chamou-lhe a atenção “que uma senhora da sociedade misturava em seu prato a farinha com outros alimentos, e, segundo costume da terra, levava-a à boca com a ponta dos dedos. “A habilidade com que as pessoas comem a mandioca seca, no lugar do pão, é de se admirar, pois sabem levá-la com tanto jeito

157 Idem.

158 Idem, p. 155.



Barão George Heinrich von Langsdorff

à boca sem que se esparrame um grãozinho sequer. Este costume de comer com os dedos tem como consequência um outro: é que sempre no final das refeições vem água para se lavar a boca e as mãos. Este hábito eu pude presenciar em toda parte, mesmo nas choupanas mais humildes, ou também quando se comia com a faca e garfo, ao invés das mãos”<sup>159</sup>.

Um curioso costume ilhéu presenciado pelo barão alemão, mas que depois caiu em desuso e só retornou um século e meio depois com os moradores e turistas cata-

rinenses e paranaenses do planalto, rio-grandenses, uruguaiois e argentinos, foi o mate ou chimarrão. Escreve o naturalista: “Os moradores daqui costumam tomar um chá ou infusão de folhas, que chamam de “herba do matto” (erva-mate), e a maior parte deles está tão habituada ao gosto desta bebida, como os europeus com o seu chá ou café. Eu não consegui a planta que fornece tal chá; ela não cresce na Ilha de Santa Catarina, mas no interior desta província, mais precisamente em São Francisco, onde as folhas são recolhidas em cestos alongados, com dois ou três quilos de peso, e enviados para cá”<sup>160</sup>. Os ilhéus tomavam chimarrão em cuias ou em recipientes de barro. Como hoje, sorviam a infusão através da bomba, um canudinho com um filtro em uma extremidade. Nas casas mais abastadas, as cuias eram entalhadas, pintadas ou laqueadas, e as bombas, delicadamente trabalhadas em prata. Sobre a origem do hábito, o naturalista comentou: “Asseguram-me que o costume desta bebida foi introduzido aqui por posseiros espanhóis e há muito tempo é adotado”<sup>161</sup>.

Ao tomar conhecimento de que na região havia uma pessoa que há anos colecionava insetos, o barão Langsdorff quis conhecê-la. Este senhor chamava-se Matheus Cardoso Caldeira e morava em São José, no continente. Ele e sua família viviam em uma pequena casa, situada em

159 Idem, p. 176.

160 Idem, p. 167.

161 Idem, p. 168.



paisagem encantadora e fértil, a uns cem passos da praia. Em sua propriedade havia três escravos, oito vacas, muitos porcos, galinhas, patos, marrecos, todos guardados por alguns cães muito bravos. A esposa era a diretora de uma escola para moças, que funcionava na própria casa.

As duas filhas adultas do casal, muito bem educadas, entreteram o hóspede com cantigas enquanto ele saboreava figos colhidos no pátio. Langsdorff foi convidado pelo Sr. Caldeira para dar um passeio ao luar até a praia. O convite era irrecusável, principalmente porque as duas moças iriam junto. Conta Langsdorff, entusiasmado: “Quando voltamos, um bom jantar que a mãe preparara, esperava por nós! As bananas cozidas que experimentei aqui eram muito gostosas”. E esclareceu: “Esta banana e outras espécies dela, come-se de diversas maneiras e pode ser colhida durante o ano todo. É uma dádiva da natureza e alimento gostoso, saudável e nutritivo, cujo paladar pode ser comparado a uma mistura de trigo, açúcar, manteiga e ovos. Pode-se comê-la crua ou preparada: cozida simplesmente em água, cozida e tostada em manteiga, quando tem o sabor de bolinhos fritos”<sup>162</sup>.

No dia seguinte, depois de uma exaustiva mas interessante excursão guiada pelo Sr. Caldeira, chegaram em uma pequena choupana, “onde não encontramos cozinha européia, mas deliciosa melancia, que nos foi oferecida de pronto e gratuitamente, apesar de ser a única que havia na casa, bem como uma cuia cheia de farinha de mandioca. A nossa refeição foi encerrada com um gole de aguardente e um pedaço de pão que tínhamos em nossa provisão. Ao sairmos, oferecemos um pequeno pão aos senhores da casa, que não queriam pagamento, e que o aceitaram com gratidão, pois o homem simples só raramente come pão e quase sempre a farinha de mandioca”<sup>163</sup>. Retornando da excursão, Langsdorff comentou: “A gente da terra havia sido gentil, hospitaleira e acolhedora. Toda família da qual me aproximava, estava pronta a saciar minha fome, compartilhando comigo sua alimentação. Obtinha às vezes uma galinha, alguns ovos, leite, peixes ou também bananas, tangerinas

162 Idem, p. 171.

163 Idem, p. 173.



**Interior de uma casa.** Bemerkungen auf einer Reise um die Welt in den Jahren 1803 bis 1807 von G.H. Langsdorff... Frankfurt am Main: 1812.

ou melancias; outras vezes tinha que me contentar com tapioca e feijões secos, confirmando assim o velho ditado de que a fome é o melhor cozinheiro”<sup>164</sup>.

Outro cronista que passou pela Ilha de Santa Catarina na primeira década do século 19 foi o mineralogista inglês John Mawe. Acusado de espionagem pelos espanhóis de Montevideú, ele se encontrava preso naquela cidade quando as tropas britânicas a invadiram em 1806. Libertado, veio para a Ilha, sobre a qual deixou as seguintes impressões: “produz arroz, milho, mandioca, café de ótima qualidade, laranjas, talvez as melhores do mundo, e uma variedade de outros frutos. Também produz açúcar e índigo (anil), mas em pequenas quantidades”<sup>165</sup>.

Mawe observou, também, que o linho cultivado era usado na fabricação de cordame, linhas e redes de pesca. Sobre esta atividade, comenta: “No mar, em redor, há abundante variedade de ótimo peixe e saborosas lagostas”<sup>166</sup>. Esta é a primeira menção à presença, na Ilha, destes crustáceos tão apreciados na culinária mundial. O visitante inglês constata que outros alimentos como “porcos, perus, patos, galinhas e ovos, bem como viçosas hortaliças e excelentes batatas encontram-se com fartura e ba-

164 Idem.

165 Idem, p. 190.

166 Idem.



**Lagosta.** Imagem de Rawpixel.com

ratos”<sup>167</sup>. Ele também se refere à carne bovina que aqui comeu, mais dura e magra que a de Montevideú.

Seus olhos treinados de mineralogista se detiveram em uma importante matéria-prima à disposição dos oleiros nativos: a “esplêndida argila vermelha, com a qual fabricam jarros, utensílios de cozinha, grandes potes para água, etc. exportados em quantidades consideráveis para o Prata e para o Rio de Janeiro”<sup>168</sup>. Esses e outros artigos eram transportados nos numerosos navios que faziam cabotagem entre Pernambuco e o Rio da Prata. No fervilhante porto e nas ruas do Desterro circulavam mascates e artesãos de todos os tipos. A prosperidade mercantil da região atraiu pessoas de diversos ofícios como alfaiates, sapateiros, funileiros, marceneiros e ferreiros. Não escaparam ao olhar sagaz do visitante “as senhoras, bonitas e muito diligentes”<sup>169</sup>, cuja principal ocupação, além das tarefas domésticas corriqueiras, era fazer renda, arte na qual demonstravam ter grande habilidade e bom gosto.

Graças a John Mawe vemos que, já em 1807, a excelente qualidade de vida e civilidade dos habitantes da vila do Desterro proporcionava “agradável retiro aos negociantes afastados dos negócios, comandantes aposentados e outras pessoas, que, tendo assegurado a sua independência, procuram apenas lazer para desfrutá-la”<sup>170</sup>.

Em 9 de janeiro do ano seguinte, ancorou na Ilha a cor-

167 Idem.

168 Idem.

169 Idem, p. 191.

170 Idem.

veta *Diana*. Seu comandante, o almirante Vassili Mihailovitch Golovnin, fora encarregado de realizar a segunda circum-navegação russa. A manobra de entrada na baía norte, porto “dos mais seguros do mundo”, capaz de “abrigar a maior frota de guerra ou mercante”<sup>171</sup>, transcorreu tranquilamente graças ao mapa feito cinco anos antes pelo seu compatriota, o almirante Krusenstern. No dia seguinte, os russos receberam autorização para ir à cidade comprar mantimentos. O oficial português que lhes servia de ligação com o governo da Ilha lembrava da passagem de Krusenstern e Lisiansky. Uma canoa logo se aproximou da *Diana* com melancias, o único alimento fresco que os russos puderam encontrar nesse dia.

O almirante Golovnin foi recebido no Palácio pelo governador, o tenente Luiz Maurício da Silveira, descrito pelo seu interlocutor como sendo “jovem de uns 25 ou 30 anos de idade, de estatura pequena, mas um pouco desajeitado; entretanto tinha na fisionomia algo de muito agradável”<sup>172</sup>. O governador convidou seu visitante



**Almirante Vassili Mihailovitch Golovnin**

para jantar, mas este, alegando estar ocupado na preparação da corveta, desculpou-se e declinou o convite.

Os russos queixavam-se da demora na entrega dos alimentos frescos. Embora na região houvesse muitas reses, e a bom preço, os nativos só queriam vender um boi vivo. Sem mencionar a trabalhadeira que teriam em matar e carnear o animal, Vassili Golovnin dizia que a quantidade seria “suficiente para alimentar a tripulação inteira de um navio

de três conveses”<sup>173</sup>. O almirante alegava, também, a impossibilidade de conservar o excesso de carne por conta do calor do verão. A solução foi, então, comprar bezeros e porcos, mesmo tendo que pagar mais caro por eles. Também adquiriram peixes. A refeição dos marinheiros naquele dia foi “um quarto de libra de carne de porco e a mesma quantidade de peixe”<sup>174</sup>.

171 Idem, p. 202.

172 Idem, p. 200.

173 Idem, p. 201.

174 Idem.

Os trechos a seguir revelam o que os russos consumiram na Ilha: “Dizem que o café local é o melhor de todo o Brasil. A terra produz também muito açúcar; as verduras e frutas crescem em grande quantidade. Encontramos melancias, abacaxis e bananas maduras. Os limões e as laranjas estavam ainda verdes e pequenas; há muitas abóboras, e gostosas”<sup>175</sup>. Golovnin oferece mais informações sobre outros alimentos disponíveis, sua procedência e esforços para obtê-los: “Há bastante gado vacum e porcos, mas não vi carneiros. Trazem o gado das margens do Rio Grande. Ali existe tanto, que o matam somente para curtir o couro. Das aves domésticas há muitos perus, galinhas e patos. Há muitas aves selvagens, segundo dizem os habitantes, nos lagos e nas baixadas”<sup>176</sup>.

Referindo-se à pesca, o almirante faz o que parece ser a primeira descrição da migração de tainhas na Ilha de Santa Catarina: “Os habitantes contam que em certas épocas do ano os peixes entram na baía em cardumes. A pesca é então abundante”<sup>177</sup>. Destacando a piscosidade aqui encontrada por La Pérouse em novembro de 1785, (o qual só precisava jogar a rede para tirá-la cheia de peixes), o almirante Golovnin se queixa: “Quanto a nós, não fomos felizes. Não pescamos quase nada com os anzóis, e, com a rede, retiramos em três horas no máximo uns quarenta peixes; eram do tamanho de um arenque, mas um pouco mais cheios e mais gostosos”<sup>178</sup>. Em seus botes, pescando de linha e anzol ao lado da corveta *Diana*, os nativos não tiveram melhor sorte. Eles começavam de manhã bem cedo e, ao meio-dia, tentavam vender aos russos o resultado da sua captura. Estes, no entanto, nunca viam muitos peixes em suas canoas.

Em 21 de janeiro de 1813, a fragata da marinha dos Estados Unidos da América *USS Essex*, comandada pelo capitão David Porter, ancorou na baía norte da Ilha de Santa Catarina. A viagem era um desdobramento estratégico da Guerra de 1812, travada entre os Estados Unidos e o Reino Unido, a maior potência naval do mundo.

175 Idem, p. 204.

176 Idem.

177 Idem.

178 Idem.



O cafeeiro, oriundo da África oriental, foi introduzido na Europa pelos árabes. Da França, ele foi levado às Antilhas e à Guiana Francesa, de onde 1.000 sementes e 5 mudas foram contrabandeadas para o Pará pelo oficial português Francisco de Mello Palheta, em 1727. Em 1815, um visitante estrangeiro escreveria: “O melhor café cresce aqui em abundância, sendo que todo habitante desta ilha tem a sua plantação perto de sua morada” (BERGER, 1979, p. 228). Foto de Amílcar D’Ávila de Mello.

O conflito era uma consequência da guerra entre a Grã-Bretanha e a França de Napoleão Bonaparte. Em 1806, este proibira todo comércio com o Reino Unido. No ano seguinte, os britânicos impuseram um bloqueio à França e a seus aliados, inclusive na América. Os Estados Unidos reabriram o comércio com os países beligerantes em 1810. No entanto, os britânicos continuavam a interceptar os navios mercantes americanos em busca de desertores da marinha real. Também recrutavam os marinheiros americanos à força em alto-mar, e continuavam a exercer seu bloqueio comercial. Asfixiados em suas aspirações expansionistas, os Estados Unidos reagiram.

Depois de capturar, na América do Norte, um navio da marinha britânica e diversos barcos mercantes, a fragata *USS Essex* navegou pela costa brasileira para atacar os barcos baleeiros daquela nação que circulavam no Atlântico e no Pacífico. Muitos deles faziam escala na Ilha de Santa Catarina. A caminho da Ilha – onde pretendia se abastecer de charque – David Porter distribuiu entre a tripulação do *USS Essex* boa parte do dinheiro saqueado ao navio *Nocton*. Com isso, dava a seus ho-



Peru, o “galo da Índia”. Rawpixel.com.

mens condições de comprar mantimentos. O plano, porém, trouxe problemas: os marujos começaram a gastar o dinheiro em jogos de azar, causando brigas, roubos e outras confusões a bordo.

Logo depois de lançar ferro na baía norte, o capitão Porter despachou o tenente Downes até o forte de Santa Cruz para anunciar sua chegada e a intenção de se reabastecer. No dia seguinte, o *USS Essex* ancorou em lugar mais apropriado, conforme orientações do prático, um major chamado Sabino. Os marinheiros começaram a comprar quantidades consideráveis de porcos, aves, hortaliças e cebolas dos barcos que vinham ao longo da fragata. O preço exorbitante que os nativos pediam era aceito pelos marujos sem questionar, “como se tivessem um fundo inesgotável de dinheiro”<sup>179</sup>. David Porter precisou intervir, pois os esbanjadores prejudicavam os que estavam dispostos a barganhar, os quais acabavam de mãos vazias. Um homem pagou um dólar por uma dúzia de ovos podres e foi punido pelo capitão. A solução encontrada foi fixar os preços dos alimentos em níveis mais justos, tendo como base: “um dólar por três galinhas; nove pepinos pela mesma quantia; um galo da Índia (peru), pela mesma soma, e o resto em proporção com estas normas”<sup>180</sup>. O capitão Porter designou algumas pessoas da sua confiança para vigiar as transações.

Os tenentes Wilmer, Gamble, e o cadete Feltus foram

179 Idem, p. 216.

180 Idem.



Abóbora (c. 1750). Detalhe da aquarela de Michiel van Huysum. The Rijksmuseum, Amsterdam.

enviados em uma lancha até a vila de Nossa Senhora do Desterro para comprar mais provisões. O mau tempo atrasou o retorno desses homens e preocupou o capitão. De madrugada, ele foi acordado pelos dois tenentes, que retornaram ao *USS Essex* quase nus e tremendo de frio. Eles contaram que, quando voltavam ao navio sob forte chuva e vento, a lancha virara. As compras no valor de quase 700 dólares haviam se perdido. O sinistro aconteceu perto da Ilha de Ratonas. Depois de muitas tentativas, haviam finalmente conseguido endireitar a lancha emborcada e chegar ao navio.

Por sorte, as compras que boiaram foram encontradas entre as pedras da ilha no dia seguinte. Posteriormente, o próprio capitão Porter foi comprar mais mantimentos na vila, onde “os mercados eram numerosos e bem abastecidos do corrente vendível, a bom preço”<sup>181</sup>. Assim, cachaça, carne bovina fresca, cebolas e um pouco de farinha foram entregues no navio. Um novilho foi cortado em pedaços. Quando estes estavam sendo içados a bordo da fragata, aconteceu uma cena apavorante: um tubarão de mais de 7 metros de comprimento abocanhou um quarto traseiro da carcaça. Conta Porter: “É impos-



David Porter, capitão do *USS Essex*.

181 Idem, p. 219.



sível descrever o horror que incutiu o aspecto daquele voraz animal. Alguns dos nossos marujos e quase todos os oficiais tinham nadado ao longo do navio na tarde anterior”<sup>182</sup>. A seguinte observação nos dá uma ideia do tamanho do tubarão: “Ao seu primeiro aparecimento, cada um de nós o tomou por uma pequena baleia”<sup>183</sup>.

Muito havia mudado desde a visita de Frézier, um século antes. Naquela época, os poucos habitantes da Ilha andavam semi-nus. Agora, as pessoas das aldeias eram bem vestidas, agradáveis e joviais. As mulheres eram bonitas e graciosas, e os homens, extremamente ciumentos. David Porter complementa espiritualmente dizendo: “creio que, para isso, tenham suficiente motivo”<sup>184</sup>.

Os russos foram os estrangeiros que dominaram o cenário náutico da Ilha de Santa Catarina nas primeiras duas décadas do século 19. Otto von Kotzebue – que em 1803 esteve na Ilha sob ordens de Krusenstern –, retornava agora como capitão da marinha imperial russa no comando da sua própria expedição. Era um único barco, o *Rurick*, cuja missão consistia em descobrir a passagem – então impraticável – entre o Pacífico e o Atlântico. Nele também viajavam o célebre naturalista Adalbert von Chamisso e o pintor Louis Choris. A bordo do *Rurick* vinham, também, dois exóticos tripulantes, os japoneses Tajyûrou e Tsudayu. Os orientais nos legaram um raríssimo relato de sua passagem pela Ilha<sup>185</sup>.

Outro personagem curioso – e engraçado – incorporado posteriormente à aventura era o cozinheiro bengalês, considerado por Chamisso “um homem sem imaginação”. Ele repetiu o mesmíssimo prato desde o primeiro dia da viagem, exceto quando pescavam alguma coisa.



Otto von Kotzebue



Adalbert von Chamisso

Além de pouco criativo, o cozinheiro era sensível: “Se proibíamos este louco de nos servir novamente aquela mesma comida detestável, ele se punha a chorar, apelando pela graça de fazê-la por uma última vez”<sup>186</sup>.

O navio ancorou próximo à fortaleza de Santa Cruz em dezembro de 1815. Kotzebue relata que o governador Luiz Maurício da Silveira o recebeu friamente e não parecia disposto a acatar as ordens do Rio de Janeiro, de prestar-lhes toda assistência. Designou, no entanto, o capitão Pinto para ciceroneá-los. Kotzebue e Chamisso foram muito bem recebidos por esse capitão para um almoço em uma casa de campo, provavelmente em Santo Antônio de Lisboa. A mesa foi posta ao ar livre, sob a revoada de beija-flores e de outros pássaros, em um lugar encantador. Não houve menção ao cardápio. Esperamos que tenha sido igualmente encantador.

Chamisso fez uma descrição da paisagem majestosa, em parte transformada pelos moradores do lugar: “Os povoados situam-se, em sua maioria, ao longo da costa, à sombra dos laranjais que alcançam ou superam a altura das nossas macieiras. Em volta deles estão as plantações de bananas, de café, algodão, etc., e pequenos cercados onde são cultivados os temperos verdes de cozinha, semelhantes às ervas europeias. Os mamoeiros e as palmeiras abundam nestas hortas”<sup>187</sup>. Para realizar suas observações astronômicas e outras atividades em terra, os russos montaram uma tenda perto de uma casa modesta, que também passaram a ocupar.

Nas pescarias, a rede sempre vinha cheia. Oferecida pelos europeus, esta informação não é condizente com a dos japoneses Tajyûrou e Tsudayu: “Parece que nesse local há carência de peixes”<sup>188</sup>. Eles também notaram, con-

186 Idem, p. 123.

187 BERGER, Paulo. *Op. Cit.*, p. 233.

188 GERLACH, Gilberto. *Op. Cit.*, p. 116.

tudo, que havia muitos camarões.

Atentos aos detalhes, os asiáticos descrevem os produtos comprados para abastecer o *Rurick*: couves, nabos, rábanos redondos, melões chineses, melões, melancias, abóboras, pepinos, uvas, pimenta, laranjas, nozes, maçãs, bananas e cana-de-açúcar. O milho era usado para alimentar as reses, porcos, patos e marrecos que levavam no navio. Dando a impressão de que se referem a outro lugar, os japoneses mencionam a aquisição de muitos cocos verdes, “de carne oleosa, doce como nozes”<sup>189</sup>. Causava-lhes estranheza o fato de que, apesar de haver cultivo e beneficiamento de arroz na região, ele não fosse consumido, mas exportado.

Chamisso registrou a generosidade dos nativos, que os convidavam às suas choupanas e ofereciam-lhes frutas ou qualquer coisa de que dispunham. Quando os estrangeiros queriam pagar o que haviam consumido, eles não entendiam – ou desconversavam. A situação é assim resumida: “A superpopulação aqui ainda não acabou com a hospitalidade”<sup>190</sup>.

Kotzebue deixou a Ilha satisfeito e comovido. “Não foi sem um pouco de emoção que vimos os habitantes lamentarem a nossa partida”<sup>191</sup>, ocorrida em 28 de janeiro de 1815. Em sinal de gratidão pela acolhida tão amistosa, presenteou a dona da casa onde ele havia se hospedado com um prato de cobre, no qual foi gravado o nome do navio, e o ano.

Outra expedição circum-navegadora fez escala na Ilha de Santa Catarina na segunda quinzena de outubro de 1822. A proeza foi protagonizada pela corveta francesa *La Coquille*, que navegava sob o comando de Louis Isidore Duperrey. Nela também viajavam Jules Dumond d’Urville, e

189 Idem, p. 115.

190 Idem, p. 235.

191 Idem, p. 229.



Louis Isidore Duperrey



Renè-Primevère Lesson



Abacaxi. Ilustração de Pierre-Joseph Redouté. *Les Liliacées* (1805).

o médico e naturalista Renè-Primevère Lesson.

Quando a *Coquille* atracou em Santa Catarina, a situação política era extremamente delicada e instável. Dom Pedro I havia sido aclamado imperador do Brasil e declarado sua independência de Portugal. Uma espécie de pânico tinha se apoderado dos ilhéus, os quais, temendo uma reação bélica da metrópole, estavam prontos para fugir ao primeiro sinal da chegada de uma esquadra portuguesa. O capitão Duperrey e seus homens souberam, depois, a causa do nervosismo: sua corveta havia sido confundida com um barco da marinha lusitana.

Louis Isidore Duperrey lera as relações de viagem de Krusenstern e Kotzebue. Os dois circum-navegadores russos aconselhavam aqueles que pretendiam cruzar o Cabo Horn a fazer escala na Ilha de Santa Catarina pela facilidade de encontrar tudo em abundância, e mais barato. Contudo, a decepção dos franceses foi grande. O medo de uma represália lusitana atrapalhou os planos de

182 Idem, p. 217.

183 Idem.

184 Idem, p. 219.

185 GERLACH, Gilberto [Org.]. *Desterro – Ilha de Santa Catarina*. Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, 2010, t.1, pp. 114-116.



Vista do porto de Nossa Senhora do Desterro, sobre a Baía Sul da Ilha de Santa Catarina.  
Aquarela de Jean-Baptiste Debret, 1826–1827.

abastecimento da *Coquille* que, a duras penas, conseguiu carregar um boi, algumas aves e frutas. Os grandes comerciantes de víveres frescos estavam mais preocupados em transferir seu dinheiro para o Rio de Janeiro do que em vender comida para os estrangeiros.

Apesar do clima tenso que pairava sobre a Ilha, os franceses foram bem acolhidos em suas inúmeras incursões. Duperrey e alguns de seus oficiais foram convidados pelo capitão do porto para um “gracioso repasto”<sup>192</sup> em uma casa agradável. O anfitrião chamava-se José Pinto, o mesmo que, 19 anos antes, prestara excelentes serviços a Krusenstern e Kotzebue. Outras vezes, os franceses foram recebidos nas casas dos moradores mais humildes. Eles eram muito hospitaleiros: bastava os visitantes se apresentarem diante das suas portas para serem convidados a entrar.

“O peixe fresco ou seco ao sol; arroz, milho, batatas, frutas e algumas vezes carne”<sup>193</sup> era a alimentação diária dessa gente simples e generosa, que se dedicava à agricultura e à pesca. No relato de Lesson lemos mais detalhes sobre esta última. A baía ficava coberta de canoas, cada uma das quais manobradas por dois homens. A quantidade de bagres, atuns, tainhas, robalos, carapevas e de muitas outras espécies de peixes capturados era tão grande que transbordava as embarcações. Les-

son descreve assim a fartura: “Por alguns vinténs, pequenas moedas de cobre de pouco valor, nossas mesas ficavam cobertas de peixes magníficos”<sup>194</sup>. O naturalista francês também observou que a pesca era um esforço comunitário: “os habitantes de uma mesma freguesia associavam-se para repartir os resultados, e as mulheres se ocupavam exclusivamente da limpeza e dessecação dos peixes”<sup>195</sup>. A secagem era feita ao sol, sobre grades de bambu. Uma vez secos, os peixes – geralmente bagres e atuns – eram guardados no interior das casas, sob o telhado. O alimento assim conservado era muito apreciado pelos nativos, mas o odor que ele exalava era desagradável para os europeus. Outra curiosa pescaria relatada por Lesson foi a de lagartos. A linha usada era de arame, e a isca, gordura de porco. Os nativos consideravam a carne almiscarada do réptil “uma iguaria primorosa”<sup>196</sup>.

Boa parte dos animais domésticos se destinava ao comércio. Com o dinheiro obtido na venda destes, os nativos adquiriam roupas, móveis, utensílios, e outros artigos não produzidos na região, como a erva-mate, de cuja infusão eles gostavam muito.

Nas terras baixas e pantanosas do continente, em volta da foz do rio Biguaçu, havia extensos arrozais. Um moinho para processar o resultado dessas lavouras estava situado

194 Idem, p. 268.

195 Idem.

196 Idem.

192 Idem, p. 251.

193 Idem, p. 258.



São Miguel, no continente.  
A igreja foi inaugurada em 1751. Gravura de Wilhelm G. Tilesius von Tilenau (1815). Acervo de Ylmar Corrêa Neto. Imagem extraída do livro *Desterro – Ilha de Santa Catarina* (2010), tomo I, de Gilberto Gerlach.

perto, em São Miguel. Os melhores melões e melancias da província eram cultivados nas várzeas dos rios Tavares e Ribeirão, na porção sul da Ilha de Santa Catarina.

Tanto Duperrey quanto Lesson observaram que na vila de Nossa Senhora do Desterro não havia hotéis, restaurantes ou cafés. Mas que, como em todas as colônias portuguesas, existiam “muitas lojas de revendedores, espécies de tavernas onde se pode comer e beber, e o populacho e os negros vêm se regalar com o peixe seco e com o áraque”<sup>197</sup>. No campinho em cuja volta se situavam a Catedral e o Palácio – hoje, a Praça XV – havia uma feira que funcionava somente aos domingos.

O militar suíço-alemão Carl Friedrich Gustav Seidler visitou a Ilha em 1825. O navio por ele comandado, o *Caroline*, estava a serviço do recém constituído Império do Brasil. Ele lançou âncora no porto de Nossa Senhora do Desterro, onde as tropas alemãs que transportava deveriam aguardar ordens do imperador Dom Pedro I para entrar em ação na Guerra da Cisplatina (1825–1828), no Rio da Prata.

Como Shelvocke em 1719, e os japoneses Tajyûrou e Tsudayu da expedição de Kotzebue, o comandante e cronista Seidler também se refere laconicamente àquele que se

197 Idem, pp. 263 e 274.

tornaria um dos ingredientes mais consumidos da Ilha: “Conosco atracaram ao mesmo tempo no ponto de desembarque umas 15 a 20 canoas, pequenas e grandes, todas carregadas de peixe e camarão”<sup>198</sup>. O que explica tamanho silêncio sobre o crustáceo? Comia-se camarão na Ilha de Santa Catarina nessa época? A resposta mais plausível é que a preferência alimentar dos nativos era o peixe. Além de mais carnudo, ele era mais fácil de capturar, limpar e cozinhar. Também devemos lembrar que paladar é uma questão cultural. Naqueles tempos, os conceitos de gastronomia e de prazer gustativo ainda estavam engatinhando. O que dizemos sobre o camarão também se aplica ao polvo, à lula, e à lagosta, animais igualmente autóctones destas águas, sobre os quais trataremos oportunamente.

O capitão Seidler foi também o primeiro em mencionar e existência de um café na região. O estabelecimento, localizado em São Miguel, foi visitado pela sua tropa. No relato de Seidler também há uma descrição divertida, mas extremamente moralista, de uma festa em que ele e três oficiais participaram. Tudo começou quando eles estavam acuartelados na Armação da Piedade. Amigos pescadores de uma aldeia próxima “abasteciam do que o mar oferece de saboroso”. Os alemães foram visi-

198 Idem, p. 280.





Algumas das belíssimas paisagens da Ilha de Santa Catarina e arredores, desenhadas, pintadas e descritas pelo talentoso Louis Choris. *Vues et Paysages des Regions Equinoxiales, Recueillis da 1<sup>ns</sup> un Voyage autour du Monde.* Paris: Paul Renouard, 1826.



Louis Choris



tá-los. Já noite, chegaram por acaso ao rancho do filho de um dos amigos nativos. Os visitantes foram convidados a entrar. O jovem anfitrião pediu que sua mulher, em estado de gravidez avançada, assasse peixes para eles. Enquanto a refeição era preparada, ele saiu feito louco, acordando os vizinhos e convidando-os para uma festa.

Meia hora depois, começaram a aparecer homens, mulheres e muitas moças. Veio também um espanhol de aspecto suspeito, com um mandolim francês ao qual faltavam algumas cordas. No início, só os alemães puxavam conversa. “Mas depois de esvaziadas diversas garrafas de cachaça, repentinamente desembaraçou-se a língua aos homens e às mulheres”<sup>199</sup>. Seidler destaca que teve início, na sequência, “o baile mais indecente que jamais eu tive a honra de ver”, com “as mais repugnantes contra-

<sup>199</sup> Idem, p. 286.

ções musculares, obscenidades murmuradas em voz baixa ou cantadas alto ao compasso da música [...] Uma europeia teria corado de vergonha à contemplação de tais cenas, mas as nossas belas, divertidas filhas de pescadores, parece que não<sup>200</sup>. Como não se sentiam tentados a participar do “divertimento imoral”<sup>201</sup>, os oficiais alemães ficaram entediados e foram dormir. O sol já estava alto quando acordaram para tomar café. A farra continuou até o almoço “que, como o jantar e a ceia, era constituído unicamente de peixe”<sup>202</sup>.

<sup>200</sup> Idem.

<sup>201</sup> Idem, p. 287.

<sup>202</sup> Idem.

## LAGOSTA GRELHADA

INGREDIENTES (para 2 pessoas)

- 1 lagosta de 1 kg;
- 200 g de manteiga;
- 1 colher de café de sal.

### MODO DE PREPARO

Corte a lagosta longitudinalmente em 2 partes iguais. Retire as vísceras, salgue e unte as duas metades com 100 g de manteiga. Leve a lagosta à grelha com a parte da carne para baixo e mantenha-a assim até dourar. Neste ponto, vire a lagosta e distribua a manteiga restante. Deixe-a grelhar por mais 5 minutos. Está pronta! Foto de Antonio Husadel.



## BANANA-DA-TERRA ASSADA COM FARINHA E MELADO

### INGREDIENTES (para 2 pessoas)

2 bananas-da-terra quase maduras;  
50 ml de melado de cana;  
100 g de farinha de mandioca;  
1 colher de café de canela.

### MODO DE PREPARO

Asse as bananas com casca até que fiquem macias. Corte-as longitudinalmente; salpique canela a gosto e sirva-as com a farinha misturada ao melado.

Foto de Antonio Husadel.



## 7. Os imperadores (Séc. 19)

Quando estava a caminho da província do Rio Grande do Sul, Dom Pedro I fez uma visita fugaz à Ilha de Santa Catarina. Jovem de 28 anos de idade, o recém-aclamado imperador do Brasil queria ver de perto a Guerra da Cisplatina (1825–1828), travada contra as Províncias Unidas do Rio da Prata pela posse da que é hoje a República Oriental do Uruguai. A escala na Ilha era uma boa oportunidade de descansar e de conhecer Nossa Senhora do Desterro, que ele próprio elevara de vila à cidade havia quase quatro anos.

Uma pesquisa recente revela aspectos insólitos desta viagem do imperador ao Sul do Brasil<sup>203</sup>. A nau que o trouxe, a *Pedro I*, ancorou na baía norte em 29 de novembro de 1826. Ao raiar do dia seguinte o imperador foi em um escaler até a Ponta do Sambaqui, que explorou brevemente a pé antes de navegar pela baía em direção à cidade. O imperador desembarcou no forte de Santana, na parte insular do estreito. De lá ele e sua comitiva seguiram até a Igreja Matriz – hoje, a Catedral. Ao longo do caminho, o ilustre visitante ia sendo saudado pelos eufóricos populares. Após a missa, D. Pedro andou poucos metros até o Palácio, preparado para recebê-lo com toda pompa e circunstância pelo governador de Santa Catarina, o brigadeiro Francisco de Albuquerque Mello. Após o almoço (sobre o qual só podemos conjecturar), Dom Pedro fez um passeio a cavalo para conhecer os encantos do lugar.

A visita do imperador foi breve. No dia 1º de dezembro, ele navegou até a extremidade sul da Ilha e desembar-

203 ADAMS FILHO, Nelson. *A maluca viagem de Dom Pedro I pelo Sul do Brasil*. Edigal, 2017.



D. Pedro I, duque de Bragança, imperador do Brasil.  
Simplicio Rodrigues de Sá, c. 1830.  
Museu Imperial de Petrópolis.

cou no continente à sua frente. Por precaução, optou-se por cavalgar até o Rio Grande do Sul. Evitava-se, assim, o risco de um ataque de corsários hispano-americanos. Seis dias depois de partir do Desterro, Dom Pedro I e sua comitiva chegaram a Porto Alegre, de onde navegaram pela Lagoa dos Patos até Rio Grande. Aos 14 dias de dezembro de 1826 – uma semana depois de D. Pedro enviar à D. Leopoldina a carta que narra os detalhes da viagem aqui descrita – o corpo da imperatriz era velado no Rio de Janeiro. O imperador só soube da morte na tarde de Natal, quando estava em Torres, retornando para a capital do Império<sup>204</sup>.

Em 1845, a Ilha de Santa Catarina recebeu o filho do casal, o imperador Dom Pedro II, e Dona Teresa Cristina, a imperatriz consorte. Como na viagem de Dom Pedro I de quase duas décadas antes, o destino final do jovem casal imperial também era o Rio Grande do Sul. A presença de D. Pedro de Alcântara nos Pampas restabeleceria o clima de paz entre os gaúchos após a sangrenta Guerra dos Farrapos (1835–1845), que quase separara a província mais meridional do Império.

204 BERGER, Paulo. *Op. Cit.*, p. 278.



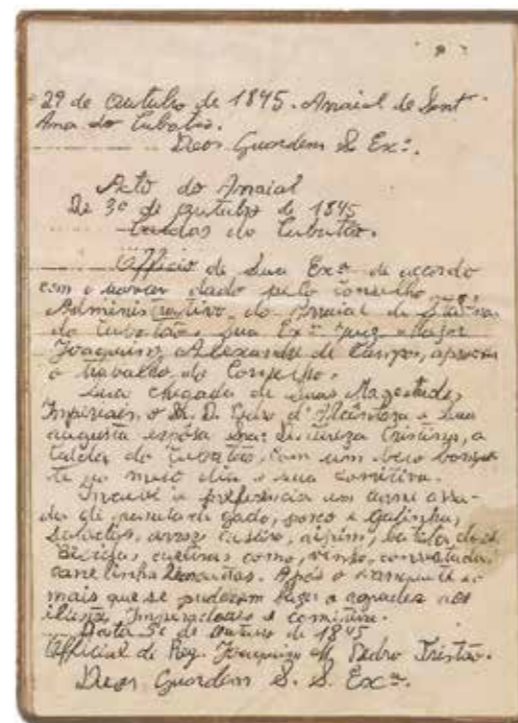


Dona Teresa Cristina, a imperatriz consorte, e Dom Pedro II. François René Moreaux, 1850. O imperador apreciava a culinária simples. Dizem que seu prato preferido era a canja de galinha.

A comitiva imperial chegou à cidade do Desterro no dia 12 de outubro de 1845. O *Relator Catharinense*, jornal criado especialmente para cobrir o grande acontecimento, registrou as atividades do monarca e sua mulher durante os 27 dias da visita, encerrada em 9 de novembro daquele ano. Os preparativos para a opulenta recepção, o festejado desembarque do casal imperial, as visitas realizadas às diversas freguesias e, em especial, a Caldas da Imperatriz, são descritos com grande entusiasmo.

Particularmente interessante foi o passeio do casal imperial até a freguesia da Lagoa da Conceição. Originalmente marcado para 16 de outubro, ele foi adiado para o dia 18 por conta do mau tempo. A comitiva viajou de escaler até a “ponte grande de Itacoroby”, de onde prosseguiu a cavalo até a casa de José Silveira de Lacerda, fazendeiro e dono de engenho de cana. A família Lacerda recebeu o casal imperial com uma “chuva” de flores e um almoço. Na sequência, todos visitaram o engenho dos anfitriões.

Dom Pedro, Dona Teresa Cristina e *entourage* participaram de uma missa na Igreja da Lagoa, seguida de jantar oferecido pelo vigário. O imperador concedeu-lhe a medalha da Ordem de Cristo e presenteou-lhe uma caixa de ouro. Tais obséquios foram em retribuição ao exemplar da primeira edição de *Os Lusíadas*, “notados por letra do próprio Luis Camões”, que esse sacerdote dera ao mo-



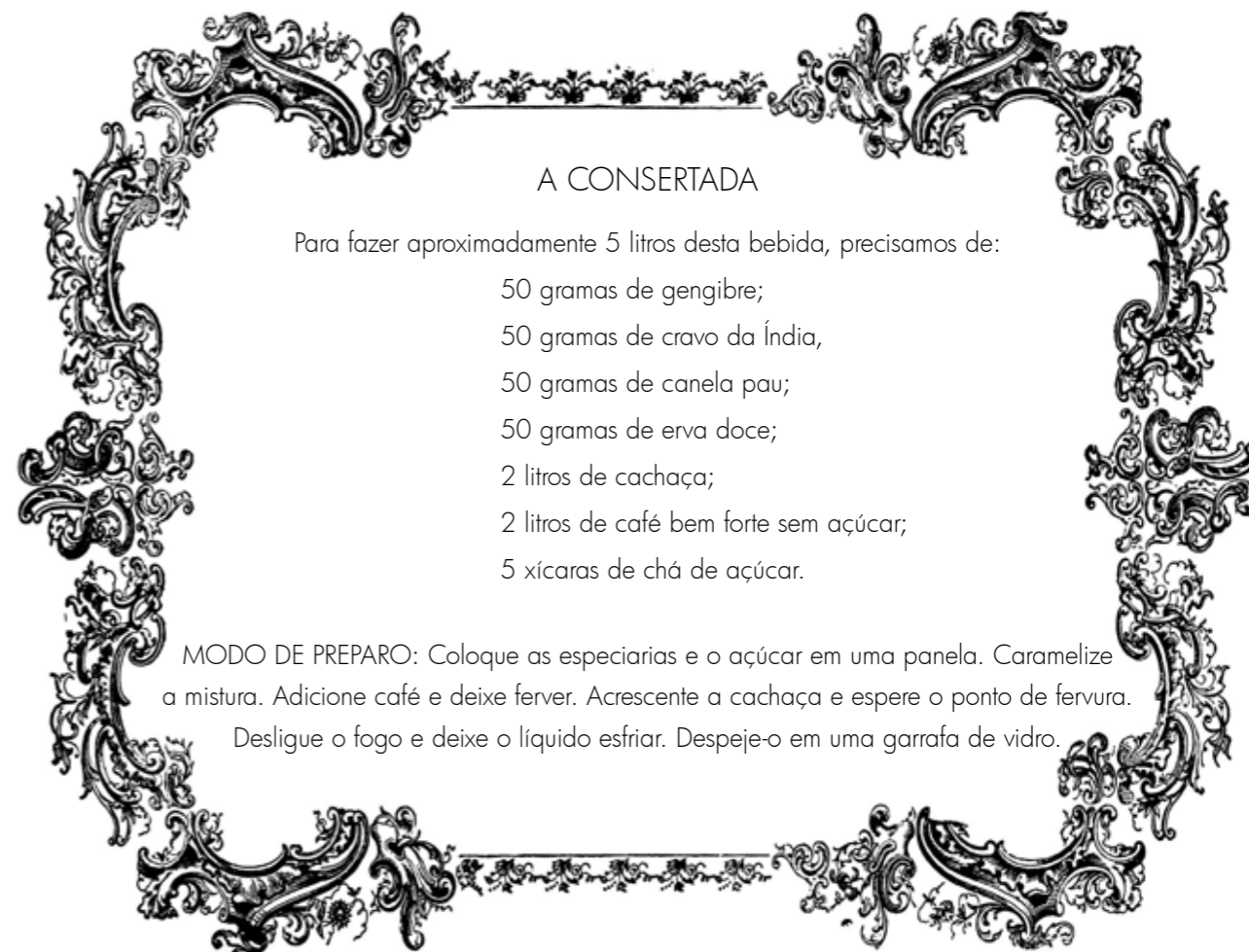
O “Acto do Arraial” contendo as instruções sobre o banquete oferecido ao casal imperial e comitiva.

Revista *Chef Magazine Clube dos Gourmets*. Florianópolis, 2008.

narca quando ele ainda estava na corte. Naquela época, os jantares eram servidos muito cedo<sup>205</sup>. Aproveitando a luz do dia, o imperador e D. Teresa Cristina foram passear de canoa e pescar de rede na lagoa. Voltando ao trapiche, os peixes capturados foram distribuídos aos pobres. Fica na nossa imaginação a forma como devem ter sido preparados e consumidos os alimentos oferecidos pelas nobres mãos.

Conhecemos, graças ao jornalista Clovis Medeiros, as instruções para a elaboração do cardápio de um banquete oferecido ao monarca e comitiva. O pesquisador resgatou um importante manuscrito datado de 30 de outubro de 1845 e assinado pelo Oficial de Registros Joaquim M. Pedro Tristão. Trata-se do “Acto do Arraial” de Cal-

205 Os almoços ocorriam bem cedo, praticamente no horário em que atualmente se faz o desjejum. Os jantares eram no meio da tarde, provavelmente para aproveitar a luz do sol. À noite, pouco antes de dormir, tratavam de ceia.



## A CONSERTADA

Para fazer aproximadamente 5 litros desta bebida, precisamos de:

- 50 gramas de gengibre;
- 50 gramas de cravo da Índia,
- 50 gramas de canela pau;
- 50 gramas de erva doce;
- 2 litros de cachaça;
- 2 litros de café bem forte sem açúcar;
- 5 xícaras de chá de açúcar.

MODO DE PREPARO: Coloque as especiarias e o açúcar em uma panela. Caramelize a mistura. Adicione café e deixe ferver. Acrescente a cachaça e espere o ponto de fervura.

Desligue o fogo e deixe o líquido esfriar. Despeje-o em uma garrafa de vidro.

das do Cubatão, a atual Santo Amaro da Imperatriz<sup>206</sup>. O documento determinava que D. Pedro, D. Teresa Cristina, e séquito, fossem lá recepcionados ao meio-dia. O cardápio do banquete deveria conter carne bovina assada de panela, porco, galinha, saladas, arroz caseiro, aipim, e batata-doce. Para acompanhar a refeição, seriam servidas bebidas caseiras como a consertada e a canelinha. Também vinho e licor de frutas. A ausência de frutos do mar no menu devia-se, talvez, à distância do litoral e à dificuldade de transportar estes produtos bem conservados por estradas precárias. Também é provável que, por estar vindo da Ilha, a comitiva quisesse variar a alimentação.

206 MEDEIROS, Clovis. Banquete imperial. In: *Chef Magazine Clube dos Gourmets*. Florianópolis, março de 2008, Ano 10, nº 27, pp. 13-16.

O casal imperial trouxe prosperidade para a Ilha e região. Além da vultuosa doação para a reconstrução do Hospital de Caridade, e de outros donativos e esmolas que totalizaram mais de 35 contos de réis<sup>207</sup>, D. Pedro e D. Teresa Cristina promoveram, indiretamente, diversas melhorias na urbanização da cidade do Desterro e de outras freguesias, como as obras no trapiche da alfândega, no porto de São José, nas vias, logradouros, e na iluminação pública. Digna de nota, também, foi a inauguração do Hospital de Caldas da Imperatriz. Porém, o maior legado deixado pelo casal foi a elevação do padrão de vida e da consciência dos cidadãos catarinenses sobre a importância que eles tinham para o Império do Brasil.

207 Com essa quantia, na época dava para adquirir quase 3.000 sacas de café.

## CANJA DE GALINHA

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

1 frango pequeno;  
1 cebola;  
4 ovos;  
4 dentes de alho;  
200 g de abóbora descascada;  
1 xícara de arroz;  
1 colher de sopa de banha;  
1 e ½ litro de água fervente;  
1 colher de sobremesa de sal;  
1 colher de café de pimenta-do-reino moída;  
Salsinha a gosto.

### MODO DE PREPARO

Desosse o frango. Reserve a carne e cozinhe os ossos na água por 30 minutos. Coe o caldo e reserve o líquido. Descarte os ossos. Corte a carne do frango em tiras e refogue-as na banha. Antes de dourar, junte a cebola e o alho picados. Corte a abóbora em cubos de 3 cm. Leve os ingredientes (exceto os ovos) a uma panela com o caldo e cozinhe-os até que o arroz e a abóbora estejam macios. Neste ponto, adicione os ovos cuidando para que gema e clara não se misturem. Acompanhamento: fatias de pão untados com manteiga, coberto com queijo e gratinados. Foto de Antonio Husadel.



## CARNE ASSADA RECHEADA COM LEGUMES

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

1 kg de lagarto  
(no Sul do Brasil é conhecido como tatu);  
2 cenouras grandes;  
300 g de embutido suíno;  
1 colher de café de pimenta-do-reino;  
5 dentes de alho;  
1 colher de chá de sal;  
300 g de bacon fatiado;  
1 cebola grande em rodela;  
1 colher de sobremesa de urucum em pó;  
2 colheres de sopa de banha;  
3 ovos cozidos;  
Água.

### MODO DE PREPARO

Limpe a carne tirando-lhe todo o excesso de gordura. Faça cortes longitudinais "em cruz" suficientemente largos para acomodar a linguiça, a cenoura, os ovos e o bacon. Prepare o tempero (pimenta-do-reino, sal, três dentes de alho), e coloque-o na carne. Deixe a peça de carne absorver os sabores por pelo menos doze horas. Descasque as cenouras e corte-as ao meio. Reserve-as. Com cuidado, coloque a linguiça enrolada com o bacon no interior da carne. Na sequência, coloque um pedaço de cenoura e os ovos cozidos em cada extremidade da carne. Refogue a cebola e os dois dentes de alho na banha até murcharem. Coloque a carne na panela e doure-a por todos os lados. Junte 1 xícara de água, o urucum e tampe a panela. Cozinhe por 80 minutos, acrescentando água caso necessário. Quando a carne estiver cozida e macia, basta fatia-la e servi-la com batatas cozidas, arroz, massa ou pão. Foto de Antonio Husadel.





### 1. New explorers and settlers from Santos (17<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> centuries)

We saw how Santa Catarina was nearly depopulated after the attack by the pirate Thomas Frins. Its inhabitants returned to the São Paulo coast, or joined the settlers at Laguna in southern Santa Catarina state and Colônia do Sacramento, on the Rio de la Plata. The few who remained, supplied the ships passing to or from these locations. The last safe port for those headed to more distant and dangerous destinations, the Island also served as a safe harbor and place to repair boats.

With the abandonment of the region, in January 1698 the captain Domingos Francisco Francisce, aka “Cabecinha”,<sup>1</sup> the attorney for the Marquis of Cascais, granted to Antonio Bicudo Camacho the fields of Araçatuba, located to the south of the Maciambu River. This captain came accompanied by 20 couples from the village of Santos. He and his nephew, Father Mateus de Leão, and other companions, also received letters of *Sesmaria*<sup>2</sup> of two leagues each on Santa Catarina Island. These lands extended from the Lagoa da Conceição (lagoon) to the Rio Ratonas, bordering those previously granted to Francisco Dias Velho.<sup>3</sup>

At this time – the turn of the 17<sup>th</sup> to the 18<sup>th</sup> century – the Hapsburg dynasty ended in Spain, and that of the Bourbon began, forging a strong French-Spanish alliance. Austria, home to the Hapsburgs, did not accept this and joined forces with England and Holland, which were also threatened by the accumulation of power. With the failure of diplomatic negotiations, the War of the Spanish Succession erupted, lasting from 1701 to

1714, with the conflict extending to America.

In 1710, Rio de Janeiro Governor Francisco de Castro Morais sent Manoel Gonçalves de Aguiar, sergeant-major of the city of Santos, to verify the possibility to populate the margins of the Enseada das Garoupas bay, now Porto Belo, on the Santa Catarina coast. Aguiar left with 50 men in mid-February 1711. After exploring the location, the smack boat in which he traveled anchored at Santa Catarina Island. Near a small chapel – certainly the temple founded by Francisco Dias Velho – Aguiar found 20 residents. The information about this and another exploratory trip made by Aguiar in 1714 appeared in a report entitled “Notícias Práticas da Costa e Povoações do Mar do Sul”, [Practical News from the Coast and Settlements of the Southern Sea] of 1721. In it the Portuguese official wrote that on the Island there were “rich coves, sandy beaches and rivers, and I thought, by what I saw, it must have the best lands of all of *América do Brasil*, because there all kinds of fruits grow, as in Portugal, and, it can accommodate many thousands of residents, on the Island and on firm ground, which is a musket shot from where they call the *villa*”.<sup>4</sup> He said that its excellent port served as a stopover for many ships, mainly French, going to or returning from the Pacific. He also highlighted that on the contiguous mainland there were cattle from the fields of Curitiba.<sup>5</sup>

To reinforce the village found by Manoel Gonçalves de Aguiar on the Island, in 1711 the count of Sarzedas, general commander of São Paulo, sent to Santos more Portuguese and indigenous servants. The *maître de camp* Sebastião Rodrigues Bragança came to govern them accompanied by Captain Salvador de Souza and by sergeant-major Manoel Manso de Avelar.<sup>6</sup>



#### CHICKEN WITH FAROFA OF EGG AND ORANGE

INGREDIENTS (for 4 people)

##### Chicken

2 tablespoons lard;  
1 chicken;  
1 whole onion, skin removed;  
2 cups orange juice;  
1 teaspoon salt;  
Orange slices for decoration.

##### Farofa

100 g bacon in cubes;  
1 tablespoon lard;  
1 small onion diced;  
1 ½ teacups manioc flour;  
½ teaspoon salt;  
2 diced hardboiled eggs;  
1 *malagueta* pepper.

#### PREPARATION

**Farofa:** Over medium heat, cook the bacon in its own fat stirring until golden. Drain the fat and save the bacon. Sauté the onion in lard until golden. Add the flour, salt, minced pepper, and mix. Remove from the heat and add bacon and hardboiled eggs mixing well.

**Chicken:** Season the chicken with a mixture of lard, diced onion, salt and orange juice. Stuff chicken with the *farofa*. Place in pre-heated oven until golden (about 30 minutes). In the next 20 minutes, baste 3 times with the juices. It is then ready to serve.



#### GUISADO (STEW) OF PORK WITH POTATO

INGREDIENTS (for 2 people)

½ kg pork;  
1 large onion;  
3 cloves garlic;  
1 green pepper;  
1 tablespoon lard;  
3 g *urucum* (annatto);  
1 cup red wine;  
2 medium potatoes;  
½ liter water;  
1 teaspoon salt;  
1 *malagueta* pepper.

#### PREPARATION

In a pre-heated casserole dish brown the pork (previously cut in 50g pieces) in hot pork fat (lard). Add the chopped onion and garlic and sauté till golden. Add the green pepper, urucum, hot pepper and salt. Cook until dry. Add the wine and water. Cook for 20 minutes and add the skinned potatoes cut in 1,5 cm cubes. When the potatoes are soft, the dish is ready to serve. Photos by Antonio Husadel.

1 CABRAL, Oswaldo. *História de Santa Catarina*. Florianópolis: Lunardelli, 1987, p. 40.

2 Letters of *Sesmaria* was the main instrument used by the Portuguese State to govern the distribution, occupation and control of colonial lands.

3 AUMEIDA COELHO, Manoel Joaquim de. *Op. Cit.*, p. 9.

4 TAUNAY, Afonso E. *Notícias Práticas da Costa e Povoações do Mar do Sul*. In: *Em Santa Catharina Colonial*. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 1936, p. 35.

5 *Idem*, p. 36.

6 PIZARRO E ARAÚJO, *Op. Cit.*, p. 270.

## 2. Foreign navigators (18<sup>th</sup> century)

In the same year, the Spanish Bourbon government contracted Amédée-François Frézier, a French military engineer who had an important role in the War of Succession. His mission was to evaluate the efficiency of the fortifications and improve defenses at the ports of Chile and Peru. The Spanish Crown and colonial authorities sought to end the pirate attacks and smuggling, which were threatening and harmed the finances of the kingdom.

On route to the Pacific, Frézier's squadron landed on Santa Catarina on 1 April 1712. This commander described its natural resources, the reconstructed settlement of Nossa Senhora do Desterro, and the islanders. There were only 147 whites, some Indians and freed blacks, armed with machetes, axes and arrows. They had few shotguns and rarely had gunpowder. Admiring these residents, he wrote: "Neither are they more dainty in their Food, than in their Apparel; a little *Maize*, or *Indian* Corn, some Potatoes, Fruit, Fish, and Game, being mostly Monkeys, satisfies them. Those People, at first Sight, appear wretched; but they are, in Reality, happier than the *Europeans*".<sup>7</sup>

Upon arriving, the French were very well received and supplied with tobacco, chickens, fruits and other provisions. About the fruit trees on the Island, Frézier commented: "The Orange-trees are at least as good as in *China*: There are abundance of Lemon, Citron, *Guayava*, Cabbage, *Banana* Trees; Sugar-canes, Melons, Water melons, Turnsoils, and the best Potatoes in the World."<sup>8</sup> He was also surprised with the abundant fish "in many little Creeks of the Island, and of the Continent". The sailors ate the white seabream (or silver porgy), goliath grouper, *carapaus*, sardines and *peixes-rei* that they caught.

A mollusk that is now a great attraction of seafood restaurants in Florianópolis captured Frézier's interest:

"To the Eastward of the little Flowry Island, is a Creek, in which there is very good Water, and little green Oysters, of a delicious Taste".<sup>9</sup> The location of this small Island on the map drafted by the French engineer leaves no doubt that it is what is now known as Cardos Island, located off the southern tip of Santa Catarina Island at the location known as the Caieira da Barra do Sul, where there is drinking water and "green oysters". The characteristics of this mollusk coincide with those of the species *Crassostrea brasiliiana* or gasar.

The captain of the French squadron also noted: "The common Game of the Inhabitants, is the Monkey, on which they feed for the most part: But the best of all for Ships that put in, is the Hunting of Beeves, whereof there are great Numbers on the Continent, near *Araçatiba*".<sup>10</sup> The place referred to by Frézier is Araçatuba, a plain located off the southern tip of Santa Catarina Island. He then informed that there were also steer farther north, in the fields around the bay at Tijucas. These were certainly the cattle herded from the fields of Curitiba to which the Sergeant-major and explorer from Santos Manoel Gonçalves de Aguiar referred (see p. 158). The cattle were brought to the region to provide a strategic stock of meat. But it was necessary to organize hunting expeditions, because the cattle were in a feral state.

At the port – a region that now has a landfill, in front of the current Public Market of Florianópolis – the Sergeant-major Manoel Manso de Avelar, then governor of the Island, maintained a boat to serve Island residents and to sell dried fish, which was shipped to Laguna and Rio de Janeiro. Avelar and his family lived in Santo Antônio de Lisboa, from where he also sold local products to foreign visitors.<sup>11</sup>

In 1715, soon after the death of Luis XIV, the Spanish monarch Felipe V claimed the French throne. This led to another war in which France, Holland and England aligned against Spain. Once again, squadrons took to

### Frézier and the strawberries

Strawberries had been consumed in Europe since pre-historic times. Wild and tiny, they belonged to the species *Fragaria vesca* and *Fragaria moschata*. Nevertheless, most strawberries today originated from five small plants taken to France by Amédée-François Frézier. After stopping at Santa Catarina Island, Frézier rounded the tempestuous Cape Horn and arrived in Chile. On the Island of Chiloé he became enchanted with a small fruit cultivated by the Mapuche Indians. It was a bit larger than its European "relatives" and its color varied between white and pale pink. For this reason, he called it "La blanche du Chili", the Chilean white, *Fragaria chiloensis*. It is believed that migratory birds had dispersed the species from the Pacific coast of North America to Chile and Argentina.

The plants taken by Frézier grew and spread through France but did not bear fruit. At the time, they did not know that the strawberry was a plant with male and female individuals. To bear fruit, plants of the opposite sex must be crossed, but unfortunately

Frézier had taken only female plants. A 16-year-old youth named Antoine Nicolas Duchesne was pioneer in conducting controlled experiments with strawberry pollination.

In 1764, Duchesne planted, in adjacent beds, plants of *Fragaria moschata* and descendants taken by Frézier half a century earlier. The crossing produced strawberries; but their seeds were not viable. The young naturalist did not give up. He then crossed *Fragaria chiloensis* with *Fragaria virginiana*, a species from North America. To his satisfaction – and the benefit of millions of strawberry lovers – the result was a beautiful, homogeneous, and very tasty red fruit. More importantly: it produced viable seeds. Because of its slight acidity, this hybrid plant received the latin name of "pineapple strawberry" (*Fragaria x ananassa*). Thanks to Frézier, Duchesne and techniques of genetic improvement, varieties of this small fruit, now called garden strawberry, were developed that are now consumed throughout the world.

**Strawberries** painted by P.J. Redouté, c. 1800. (p. 108)

sea to pillage Spanish America.<sup>12</sup>

Four years later, in February 1719, the *Speedwell* and the *Success* sailed from Plymouth, the final expedition of English corsairs to the Pacific Ocean. Supplied by London businessmen, the ships were separated by a storm soon after leaving port. They only met again two years later in the Pacific Ocean. George Shelvocke was captain of the *Speedwell*, and John Clipperton, of the *Success*.<sup>13</sup>

Anchored in the north bay of the Island on 23 June 1719, Captain Shelvocke began to trade with the islanders. In exchange for salt "as long as I had any to spare", he received manioc and wheat flour. In a reference to the first, the captain described the typical dish known today as *pirão d'água*: "It is very hearty eating, and is pre-

pared for the Mess with very little trouble. It need only be thrown into boiling water, and makes a Burgou immediately".<sup>14</sup> Shelvocke referred to a thick oatmeal gruel eaten by sailors, also spelled burgoo.

Based on the book Frézier published three years earlier, the English captain mentioned the various types of fish caught in our waters, highlighted by the catfish, sting-rays, mullet, "cavallies" and goliath groupers. He also wrote about the "green oysters", already observed by the French engineer. He did not fail to try the sea urchins, which he described with precision: "in the inside it is divided in partitions like an orange, each partition containing a yellow substance, which is eaten raw, and, in my opinion, exceeds all the shell-fish I ever tasted."<sup>15</sup>

7 FRÉZIER, Amédée François. *A voyage to the south-sea and along the coasts of Chili and Peru in 1712–1714*. London: Printed for JONAH BOWYER, at the Rose in Ludgate-street. MDCCXVII [1717], p. 24.

8 Idem, p. 25.

9 Idem, p. 21.

10 Idem, p. 28.

11 MOSIMANN, João Carlos. *Ilha de Santa Catarina – 1777–1778 – A invasão espanhola*. Florianópolis: Edição do autor, 2003, p. 31.

12 GERHARD, Peter. *Pirates of the Pacific, 1575–1742*. University of Nebraska Press, 1990, p. 219.

13 Idem, pp. 219–220.

14 SHELVOCKE, George. *A voyage round the world by the way of the great South Sea*. London: Printed for W. Innes and J. Richardson, M & T. Longman, 2<sup>nd</sup> Ed., MCCC-VII [1757], p. 53.

15 Idem, p. 57.



The yellow substance to which the corsair referred are the gonads, popularly called roe or “eggs”. Next, Shelvocke made the oldest reference to the most popular crustacean on our coast: prawns “of extraordinary size”. He also mentioned the seahorses, captured in their nets.

About the fruits from the Island, he commented: “They have here a great quantity of oranges, both sweet and sour; lemons, citrons, limes, banana’s, palm-cabbage [hearts of palm], melons of all sorts, and potatoes. They have here too the sugar cane, very large and good, but they make little or no use of it, for want of utensils; so that the little molossus and rum they have, they sell very dear”.<sup>16</sup>

A short time after anchoring, the English were surprised to find the *Ruby*, a French ship anchored close by. It was much larger and had more artillery than the *Speedwell*. After an initially tense contact, dominated by mistrust, Shelvocke learned that the French captain was called La Jonquière, and had helped the Spanish fight pirates in the Pacific Ocean until ties broke off between the French and Spanish. Returning, La Jonquière anchored in the North Bay to rest from the long journey.

When Shelvocke’s concerns subsided, he was invited to dinner aboard the *Ruby*. Later, returning the kind gesture, the English captain called La Jonquière and his officials to dinner. Upon this occasion, the boatswain of the *Speedwell*, a man named Hudson, felt offended and humiliated for not being invited to the meal. What was to have been an encounter without great importance, gained unexpected proportions and nearly became a mutiny. La Jonquière had to intervene to calm down the tensions.

There were other motives for the crew of the *Speedwell* to be on edge. Upset with the procedures for sharing future booty, they pressured Shelvocke to agree to new terms proposed in a “*Round Robin*”, a petition in which, according to pirate custom, the signatures appeared in a circle so that no one was considered leader of the complainants.

A month after reaching the Island, the English met another French ship, the *Wise Solomon*, from Saint-Malo,

which was sailing to Chile and Peru. Shelvocke purchased nails from the captain of this boat, Dumain Girard, as well as 60 cheeses and three hundred-weight (approximately 136 kg) of butter. Since it was winter – a season not suitable for crossing Cape Horn – Captain Girarde decided to stay two or three months on Santa Catarina Island. To guarantee fresh food during this period, he had his men make a garden where they planted lettuce and other greens. On 2 August, the Portuguese warship the *São Francisco Xavier* anchored at the Island on its way to Macau, in China.

In the various comings and goings in search of supplies and other items, one crew member, Simon Hatley, and his companions began to disturb the Island residents who complained that, among other abuses, the English threatened to rape all the women, young and old, and burn down their houses. The pirates did burn down a house loaned to them by the Portuguese. Just before the *Speedwell* departed, when some sailors entered a dingy after looking for two deserters on land, they were ambushed and shot at by the residents who shouted “kill the dogs! Kill all the English dogs!”. Three corsairs were shot but survived.

Shelvocke described the islanders as a “parcel of banditti”. Yet he recognized that “they traded with me very honestly, and were very civil to every one but to those who gave them the gross affronts, I have already mentioned”<sup>17</sup>, and concluded: “They enjoy the blessings of a fertile country and a wholsom air, and stand in need of no necessaries except cloathing”.

In an account that he published later, Shelvocke’s underling William Betagh, captain of the sailors on the *Speedwell*, made strong criticisms of his superior and his book, which Betagh called “a masterpiece of machiavilian politicks”<sup>18</sup>. Betagh questioned a number of Shelvocke’s affirmations, such as the amount of supplies that he said he bought on the Island: “twenty one head of black cat-

<sup>17</sup> Idem, p. 58.

<sup>18</sup> BETAGH, William. *A voyage round the world. Being an account of a remarkable enterprise begun in the year 1719, chiefly to cruise on the Spaniards in the great South Ocean*. London: Printed for T. Combes..., MDCCXXVIII [1728], p. 34.

The Seville or bitter orange (*Citrus aurantium v. amara*) had reached Sicily and the Iberian peninsula with Arab travelers and crusaders around the twelfth century. Meanwhile, the sweet orange (*Citrus aurantium v. dulcis*) was taken from China to Europe by the Portuguese. Both species of orange were taken to the Americas in the sixteenth century. **Still life with oranges, jars and boxes of jam**. Oil by Luis Meléndez, c. 1760. (p. 110)

tle; which, I am sure, was but four: one hundred and fifty bushels of cassader meal; which was no more than five or six: and as for other provisions (excepting three or four hogs) ‘tis a forgery”.<sup>19</sup>

Clipperton, the captain of the *Success*, was Shelvocke’s superior and also expressed deep disdain for him, describing him as a pirate, a drunk and insubordinate.

The year 1740 inaugurated a new period of wars in Europe, which spread to the colonies and to the maritime domains of the powers involved. In North America and Asia, the most important colonial confrontation was between France and England. In that year, the English sent a powerful armada of eight ships to the Southern Seas with a total of 236 artillery pieces and 961 men. Commanded by George Anson – later named lord and admiral – the armada anchored in the north bay of Santa Catarina Island. According to the chaplain Richard Walter, this was the best port on the entire Brazilian coast. Nevertheless, the Island had changed since the visits by Frézier and Shelvocke. Walter wrote that it was now a “retreat to vagabonds and outlaws, who fled thither from all parts of Brazil”; adding that despite this, they were “extremely hospitable and friendly to such foreign ships as came amongst them”.<sup>20</sup>

At the time of George Anson’s stay, the Island was already better established. Its governor – the consecrated brigadier and engineer José da Silva Paes – was building

<sup>19</sup> Idem, p. 43.

<sup>20</sup> ANSON, George. *A voyage round the world, in the years MDCCXL, I, II, III, IV*. London: Printed for the author by John and Paul Knapton, MDCCXLIX [1749], p. 46.

In preparation to continue his journey, George Shelvocke purchased hogs, 200 large salted fish, 21 head of “black cattle from the savannas of Azeitiba”, 150 bushels of “farinha de pau” [manioc meal], and a large amount of tobacco. From the captain of the *Wise Solomon*, Shelvocke bought cheeses and butter. **The Butcher**. Oil on canvas by Bartolomeo Passerotti, c. 1580. (p. 110)

forts, encouraging planting and organizing commerce in the region. This deeply irritated Anson who complained to the governor that the arrival of settlers would prevent the Island residents from supplying his ships, except at high prices.

Chaplain Richard Walter referred to an abundant production of potatoes and onions on the Island. Evidently, the increase in these crops was destined to feeding more people. The governor’s justification for not providing food to the English armada was well grounded: he was awaiting more settlers. Many of them continued south, in different journeys, to Rio Grande de São Pedro, where in 1737 Silva Paes had begun building a fort around which would rise the first Portuguese settlement in Rio Grande do Sul.

#### ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 107 – **Amédée-François Frézier (1682–1773)**.

p. 107 – **Map of Santa Catarina Island**. On the continent, in front of the southern tip of the Island at the region corresponding to the plains of Araçatuba, Frézier wrote: “Marais ou est la chasse aux bœufs” (a swamp where cattle are hunted). *Relation du Voyage de la Mer du Sud aux côtes du Chily et du Perou, fait pendant les années 1712, 1713 & 1714, par M. Frézier, Ingenieur Ordinaire du Roy*. Paris, 1716.

p. 107 – **The fish that Frézier called sargo** (white seabream, *Diplodus sargus*) may have been a *marimbau* (silver porgy, *Diplodus argenteus*), which belongs to the same genus and is more abundant in the ocean off Santa Catarina. Stock photo.

p. 109 – **Sea urchins**. Photo by Antonio Husadel.

p. 109 – **Shrimp**.

<sup>16</sup> Idem, pp. 55–56.



#### RAW SEA URCHIN

##### INGREDIENTS (for 1 person)

- 1 sea urchin;
- 1 lemon.

##### PREPARATION

Using gloves, place the urchin mouth-up on a cloth to stabilize and make it safer to handle. With a kitchen scissors, slice the mouth and cut around the perimeter of the shell. Remove the upper portion, which is accompanied by a chewing organ known as Aristotle's lantern. Discard it. The other half of the shell should have gonads (orange colored eggs or "corals"), other organs and "water". This portion – known as the urchin liquor – can be drunk or discarded. The black material composed of partially digested foods such as algae and other organic material should be removed. Separate the gonads and serve with lemon inside the shell.



#### BEEF AND CORN ROASTED ON THE FIRE

##### INGREDIENTS (for 2 people)

- 600 g of filet mignon or a cut that you like;
- 2 ears of corn with the husks;
- 1 tablespoon salt;
- 1 liter water;
- 2 tablespoons butter.

##### PREPARATION

Make a fire with wood or charcoal. When embers have formed, place the meat and corn on a grill approximately 30 cm above the embers. Prepare a pot with warm salty water. Make a brush with stalks of aromatic plants to brush or sprinkle the meat with the salty water. The meat should be turned when it browns. If you like it rare, it should be ready in less than 30 minutes. The corn should roast for less time. To finish the ears over the coals, open or remove the husk. The meat can be sliced on a cutting board. Spread butter on the corn and a pinch of salt. Photos by Antonio Husadel.

#### 4. Settlers from the Azores and Madeira (18<sup>th</sup> century)

The Portuguese settlement of Southern Brazil intensified in the mid eighteenth century, motivated by geopolitical problems on the Rio de la Plata, and food insecurity in the Azores and Madeira archipelagos. Under the Madrid Treaty, celebrated in 1750 between Spain and Portugal, the Portuguese enclave of Colônia do Sacramento, whose location on the north side of the river mouth disturbed the Spanish, was transferred to them, and in exchange the Sete Povos das Missões region came under Portuguese domain. To occupy the new territory – now known as the Missões of Rio Grande do Sul – the Portuguese crown sent settlers from the Azores and Madeira. This would solve two problems: it consolidated the Portuguese presence in the coveted lands of southern Brazil, and alleviated the poverty and hunger that had afflicted the North Atlantic Islands.

Located in the middle of the vast ocean, the archipelagos of the Azores and Madeira are small volcanic paradises whose landscapes evoke the planet's primordial energies. Their cities and villages are nestled into valleys circled by mountains, volcanic craters, beaches and rocky coastlines thrashed by furious waves. The immense ocean region that encompasses these Islands and the stretch of sea between Morocco and Senegal recently received a curious denomination: Macaronesia.

The discoveries of the Azores and Madeira are immersed in legends and mystery. What is known is that both were located after the Canary Islands were found in the 4<sup>th</sup> millennium BCE. Visited by Phoenicians, Greeks and Romans, the Canary Islands were designated the Garden of Hesperides and the Isles of the Blessed.<sup>21</sup> After belonging for a long period to the mythology and fantastic cartography of Medieval Christianity, this important base for incursions to the African coast and exploration of the Atlantic was conquered close to 1335 by the Geno-

ese Lanzarotto Malocello, who traveled at the service of the Portuguese Crown.

Sailing to the Canary Islands, or from them, Italian-Portuguese ships may have shifted their routes and visited the Madeira archipelago.<sup>22</sup> The oldest references to these Islands appeared in a book of travels and in an atlas, both published close to 1350, soon after their discovery.<sup>23</sup> In 1418, João Gonçalves Zarco and Tristão Vaz Teixeira explored the Island of Porto Santo. In the following year these sailors returned with Bartolomeu Perestrelo. On this trip, Madeira Island was discovered, which like Porto Santo Island, was uninhabited.

Because of the proximity of these Islands to the African coast, the Crown soon perceived their strategic importance. The *Infante* Dom Henrique, a great promoter of Portuguese sailing expeditions and discoveries, was its first *donatário* or grantee. The settlement and agricultural use of the archipelago began around 1425. Two decades later, the donatorial captaincies regime was established. The cutting of lumber and planting of wheat were the main economic activities of the settlers. The decline of wheat cultivation led to planting sugarcane, which was introduced from Sicily. Sugar production attracted Jewish, Genoese and Portuguese merchants. Guanche slaves from the Canary Islands, and blacks from Africa, were taken to the Islands of Madeira and Porto Santo to meet the large demand for labor in the sugarcane plantations and mills.

As the Canary Islands served as a "laboratory" for the conquest and settlement of Spanish America, the Madeira archipelago fulfilled the same mission for Brazil. The system of hereditary captaincies and sugarcane production, for example, were inspired by Madeira's experience. In the seventeenth century, sugar production in Brazil and São Tomé and Príncipe weakened the econo-

<sup>22</sup> SERRÃO, Joel; OLIVEIRA MARQUES, A.H. *Op. Cit.*, p. 44.

<sup>23</sup> This is the *Libro del conocimiento de todos los reynos y tierras y señoríos que son por el mundo...* [The Book of Knowledge of All the Kingdoms, Lands and Feuds Found in the World], and the Medici Atlas. The first is an autobiographical work by a Spanish monk whose truth is questioned by some authors. The book narrates his voyage through the Atlantic on a Moorish ship from Cape Bojador. On this trip, the monk visited the Canary, Selvagem, Madeira and Azorean Islands.

<sup>21</sup> SERRÃO, Joel; OLIVEIRA MARQUES, A.H. (Dirs.). *Nova história da expansão portuguesa. A expansão quatrocentista*, vol. II, pp. 34–35.



my of Madeira, which turned to growing vineyards. The fortified wine of Madeira, as that of Porto, is now appreciated worldwide.

The discovery of the Azores, the archipelago of nine Islands located 1,400 km off the Portuguese coast and 700 km from Madeira, is highly polemical. In 1567, Portuguese diplomat and chronicler Damião de Góis, the leading Portuguese Renaissance humanist, wrote about the finding, a half century earlier, of an old equestrian statue carved into a rock on the Island of Corvo. According to Góis, the rider's right arm was extended, pointing to the setting sun.<sup>24</sup> A short time later, undecipherable inscriptions were found in a nearby rockface. Certainly referring to the Vikings, Góis attributed the authorship of that statue and of the words carved in the rock to the "corsairs" of "Norway, Gothia, Sweden or Iceland".<sup>25</sup>

The controversy over the oldest navigations through the Atlantic were reignited when, in 1749, ancient coins were found on the same Island. Nine of them were soon examined in Madrid by a monk who collected coins, who identified them as being Hispanic-Carthaginian, and from the Greek colony of Cyrene (in current Libya), minted between 300 and 320 BCE.<sup>26</sup> If these objects were really found, it can be asked: was this statue sculpted by passengers on a Carthaginian, Cyrenaic or Viking boat, carried away by a storm? And the coins, were they taken there by these ancient sailors or by others, from later periods?

Stirring further debate about the antiquity of human occupation of the Azores, news was recently released of the existence of mysterious pyramidal structures up to 13 meters tall in Madalena, on the east coast of the Island of Pico. Opinions are divided about them. Some scholars give credit to popular memory and ethnographic studies, which indicate that these "pyramids" resulted from the clearing of rocks to plant the fields, between

the seventeenth and nineteenth centuries. The word to describe them, "maroiço", means precisely this: a hill of rocks gathered to clear agricultural lands. The first archaeological analyses of the ground at these structures revealed the presence of fishhooks, metal points, bones, shells, weights from fishing nets, utensils made of basalt, fragments of coal and ceramics. The findings appear to be from a time far before the discovery of the Azores by the Portuguese.<sup>27</sup>

Less controversial is the thesis that the archipelago had been discovered in not so distant times "by ships that were lost or had been thrown off course while returning from the African coast, the Canary Islands or Madeira".<sup>28</sup> The Atlantic cartography from Majorca presents the oldest references to some of the Azorean Islands.<sup>29</sup> The most certain information is that they were officially discovered (or rediscovered) close to 1439, when the Infante Dom Henrique ordered "the release of sheep" there.<sup>30</sup>

News about important agricultural and food production on the Azorean Islands in the 16<sup>th</sup> century also comes from Damião de Góis: "They have so much bread [*sic*, wheat] that the farmers often harvest from one planted *alqueire*, 20 and 30, shipments of which are sent to the kingdom and other parts. They grow many pastels,<sup>31</sup> which are taken to Flanders, England and other provinces. They are well stocked with game, fish and livestock".<sup>32</sup>

The royal grantee hired captains who, acting as his "executives", administered the Islands. Once the 10% tithe was paid to the grantee, these captains received and kept for themselves heavy taxes on the manual labor of the landless peasants. Obviously, the laws and institutions of the

27 National Geographic: *Pirâmides descobertas nos Açores* <https://www.vortexmag.net/national-geographic-piramides-descobertas-nos-azores-com-video/> Accessed on 25/06/19.

28 SERRÃO, Joel; OLIVEIRA MARQUES, A.H. *Op. Cit.*, pp. 52–53.

29 Dated 1413, the map of Mecid de Viladestes registers the names Corvi Marini (Corvo) and San Zorzi (São Jorge). The discovery of this archipelago is clearly indicated in the planisphere dated 1439 of his compatriot Gabriel Valseca. The deed, which took place in 1427, is attributed to Diogo de Silves, a pilot for the king of Portugal.

30 GALVÃO, António. *Tratado dos descobrimentos [1563]*. Porto: Livraria Civilização Editora, 1987, p. 80.

31 Herbaceous plant (*Isatis Tinctoria*) used for dyeing.

32 GÓIS, Damião de. *Op. Cit.*, p. 25. Text modernized by the author.

24 GÓIS, Damião de. *Chronica do Príncipe Dom Ioam [1567]*. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1905, p. 25. Text modernized by the author.

25 *Idem*, p. 28. Text modernized by the author.

26 *Moedas Cirenaiças do Corvo (Açores)* <https://www.numismatas.com/phpBB3/viewtopic.php?t=5395> Accessed on 07/05/19.

kingdom were implanted on these Island possessions. One of them, known as the primogeniture, allowed the transfer of a family's goods only to the first-born son. Rural property was thus concentrated in the hands of an elite who also held the main administrative posts and controlled the economic and social life of the islanders.

The intense social stratification and exclusion on the Islands caused a repetition of the phenomenon that was

found on the Iberian peninsula in the Middle Ages when many second-born nobles and their servants saw the Crusades as an opportunity to overcome the institutional system that kept them in an inferior economic and social position. Similarly, when the Islands suffered economic crises in the seventeenth and eighteenth centuries, many without inheritance and others without land who were even more poor, with large families to support, did not

### Pioneers from the Azores and Madeira on Santa Catarina

The first Portuguese islanders from the North Atlantic who came to colonize the Santa Catarina coast did not belong to the large migratory wave of the mid seventeenth century. As early 1573, however, 176 years earlier, Azoreans and Madeirans reached Santa Catarina Island looking for better living conditions. This fact is largely unknown because these settlers were part of the Spanish expedition of Juan Ortiz de Zárate, the 4<sup>th</sup> *Adelantado* of the province of Rio de la Plata. In contrast with the noble and elite stock of the Spanish who had been on the Island in the first half of the 16<sup>th</sup> century, those with Ortiz de Zárate's belonged to the more humble layers of Iberian society. According to the Treasurer Hernando de Montalvo, they were "the scum of Andalusia"<sup>1</sup>. Cramped aboard five boats of this final Spanish expedition to attempt to colonize Santa Catarina were also Italians, Dutch, and many Portuguese. Among them were a dozen Azorean peasants from Ilha Terceira and a "sugarcane plantation master", from Madeira Island, known as Antão da Costa, 26 years old. The Azoreans and their respective years of birth were: Jorge Marques (1549); António Álvares (1552); Antão do Rego (1550); Brás Martins (1554); Manoel de Guirez (1554); João Fernandes (1540); Manoel Fernandes (1547); Afonso Gonçalves (1547); João Duarte (1557); José Marques (1549); João

Rodrigues (1558), and Mateus Lopes (1552). The youngest of the group was 16 and the oldest 34. The expedition was a resounding failure. On the first week of April 1573, when the squadron landed on Santa Catarina Island, there were no Guarani. These indigenous had fled two decades earlier because of the constant attacks by the Portuguese and their Tupiniquim allies. Without support from the Guarani, the settlers suffered from deep hunger, registered by the chronicler of the journey, Martín del Barco Centenera, in his famous statement: "Isla sin ventura, de tantos españoles sepultura" [Island without fortune, buried many Spanish]<sup>2</sup> Did these islanders survive the terrible conditions?

Ten years after these sad episodes, in December 1582, another Azorean from Terceira Island, Simão Fernandes, stepped on the Santa Catarina coast. His condition, however, was quite different: he held the prestigious post of pilot of the *Leicester*, the flagship of the squadron of English privateer Edward Fenton (see p. 77). In 1692, 260 Azoreans reached Santa Catarina Island with João Felix Antunes.<sup>3</sup> Later, when whaling stations were established, they began to hunt whales, as was common in the Azores.<sup>4</sup> **Woodcut of the city of Angra, Ilha Terceira dos Açores.** Unknown author. (p.117)

1 MONTALVO, Hernando de. Carta. In: PEÑA, Enrique. *Fragmentos históricos sobre temas coloniales*. Buenos Aires: Imprenta Angel Curtolo, 1935, p. 78.

2 BARCO CENTENERA, Martín del. *La Argentina o la conquista del Rio de la Plata [1602]*. Buenos Aires: Theoría, 1994, p. 98.

3 ALMEIDA COELHO, Manoel Joaquim de. *Op. Cit.*, p. 15.

4 *A gesta migratória açoriana para o Brasil até finais do Século XVIII*. <https://www.aresmares.com/index.php/paises/acorianose-a-sua-gesta-migratoria/>

hesitate to abandon their homes to colonize new lands and defend Portugal's overseas frontiers.

In 1734, Madeira Island suffered a wheat shortage and had to be saved by the Crown, which sent grain there on the sloop *Nossa Senhora do Livramento*.<sup>33</sup> Two years later, the Portuguese Conselho Ultramarino (Overseas Council) and court considered sending Azoreans and Madeirans to Brazil. The monarch asked the governor and captain-general of Rio de Janeiro and Minas Gerais Gomes Freire de Andrada to advise him if, in addition to settlers from Rio de Janeiro, it would be necessary to send some couples from the Islands to settle in Southern Brazil.<sup>34</sup> The couples were in reality couples with children, and perhaps accompanied by close relatives. The lack of grains continued to afflict Madeira. In 1741, “the Chamber of Funchal sent an appeal to Lisbon for the urgent shipment of cereals, with hardship felt by rich and poor”.<sup>35</sup> The Crown assisted with a shipment and sought more grains in Napoli and the Levant.

Six years passed until, ravaged by a long period of poor harvests and food shortages, representatives of the most humble and needy residents of the Azores requested permission from the Crown to emigrate to Brazil. Perceiving the people were suffering from hunger and poverty, on 9 August 1747 the monarch attended a request from the Azores and ordered publication of a Royal Edict to voluntarily recruit couples to populate Southern Brazil, beginning with Santa Catarina Island and the neighboring continent. On this date, a Royal Provision communicated to Gomes Freire the decision to transport 4 thousand couples for this purpose. The governor of Rio de Janeiro should provide them logistical support and the financial resources offered in the Royal Edict. The document also set the first urban guidelines for the new settlements, each one of which should be settled with 60 couples.

In this Royal Edict – which was posted on houses on the

33 SERRÃO, Joaquim Veríssimo. *História de Portugal: A restauração e a monarquia absoluta (1640–1750)*. Lisboa: Ed. Verbo, 2006, vol. V, p. 380.

34 BORGES FORTES, João. *Os casais açorianos – Presença lusa na formação sul-rio-grandense*. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1999, p. 15. Italics added.

35 SERRÃO, Joaquim Veríssimo. *Op. Cit.*, p. 380.

Soon after arriving, the settlers planted wheat, a grain with which they were familiar, and that had a central role in their economic life. Despite planting on non-volcanic and acidic soils, the grain germinated and grew well, but because of the high humidity, the ears were attacked by wheat rust. Insects, especially voracious ants, also devastated the wheat fields. (BORGES, 1999, p. 39). Rawpixel.com (p. 118)

nine islands of the Azorean archipelago – the Crown offered a series of benefits, which were also extended to the Madeirans, to the island residents on the peninsula, and to foreign couples or skilled workers, as long as they were Catholic. Subjects of other sovereignties with domains in America, however, were prohibited. The ocean voyage to the destination would be paid for by the Royal Treasury, which had contracted the outfitter Feliciano Velho Oldenberg to do so. The men should be at most 40 years old, and the women 30. Married or single people between 12 and 25 would receive expenses of 2,400 réis. Couples with children would receive what is now called “clothing assistance”, of 1,000 réis per child, in a single payment.

At the destination, each couple would earn, without taxation, a “data” or plot of land of a “quarter of a square league, to begin planting”. In addition to agricultural materials and animals for milk, work and transport, they would receive “two bushels of seeds, two cows and a mare”. The Crown also agreed to provide them a musket, a sickle, two shovels, an ax, an adz, a hammer, a machete, two knives, two scissors, two augers, a saw, and, to sharpen them, a file and blade setters.

Since the settlers did not have the conditions to support themselves while they were getting established, in the first year the King provided them a ration of manioc flour, as well as fish or meat. The quantity varied by age. People above 14 would receive  $\frac{3}{4}$  of an *alqueire* of flour per month, and an *arrátel* of fish or meat per day; those between 14 and 7, would get half of this ration; children from 7–3 a third; and infants younger than 3 nothing.

Converted to modern weights and measures, a daily ration for each person corresponded to approximately 375 grams of flour and 460 grams of fish or meat.

To guarantee the food promised, the Royal Provision also determined that Brigadier José da Silva Paes would increase production of flour on Santa Catarina Island, and could contract this production. He should also organize monthly fishing trips, or at opportune occasions, to reinforce the rations of fresh or dried fish.

The Madeiran and Azorean diaspora had been generally attributed to the high population densities of these archipelagos. Documents about migratory policies of the Portuguese Overseas Council and of the authorities of these Islands corroborate this argument. More recent studies, however, point to other causes. The main were, as we saw, extreme poverty caused by the exclusionary land ownership system, the lack of social mobility, and the high taxes on sharecroppers. The structural exploitation combined with the risks inherent to agriculture on those archipelagos, adverse climate conditions, and in extreme cases, devastating volcanic eruptions. In years of bad harvest, the poorest population suffered from hunger.

Although many Madeirans had left their homes in search of new horizons, the largest migratory flow came from the Azores. Between 1748 and 1753, nearly 6,500 people landed on Santa Catarina Island,<sup>36</sup> 4,500 of whom settled there; the others went on to Rio Grande, Laguna, São Francisco do Sul, and other places on the Santa Catarina coast.

The failure of wheat cultivation on the Santa Catarina coast required the settlers to adapt their agricultural techniques to staple crops that for centuries grew well in the region: manioc, corn, beans, squash, potatoes and peanuts. In addition to these crops, the new arrivals continued to plant sugarcane, potatoes, onions and the greens and fruits that had been introduced by previous settlers. But what guaranteed the sustenance of the new settlers and let them prosper in their new home in the South Atlantic was manioc, the “queen of the tropics”.

36 BORGES FORTES, João. *Op. Cit.*, p. 35.

The new colonists also focused on livestock and poultry such as chickens, ducks, goats and in lower numbers, cows. If one looks carefully, goat-hoof prints can still be seen on bricks in the forts built on Santa Catarina Island by Brigadeiro Silva Paes. Raised near the brick factory, the animals provided milk, meat and leather. Fishing also had a primordial role and over time became the main activity of the Island residents to obtain protein.

Whaling also stimulated the Santa Catarina Island economy, as it was one of the most profitable activities in the eighteenth and early nineteenth centuries. Whaling was common in the Azores. One of the first licenses issued by the Overseas Council for whale hunting in Santa Catarina was granted to Thomé Gomes Moreira. In 1746 he ordered that the whale processing operation of *Nossa Senhora da Piedade* be established on the mainland to the north of Santa Catarina Island.<sup>37</sup> Nearly a decade later, Francisco Peres de Sousa paid the Crown 48 thousand *cruzados* and 100 thousand *réis* for a concession to hunt whales in Rio de Janeiro, Santos, and the Islands of São Sebastião and Santa Catarina, for six years.

While the whale industry gained strength in the region, agriculture suffered a great setback. In addition to losing laborers to whaling, the fields were also harmed by the colonial administration. When he became governor in 1765, Francisco de Souza Menezes determined that many peasants and their sons (some 500 men), be “recruited all at once”<sup>38</sup> to serve in the army. Diplomatic relations with Spain were deteriorating and a threat of invasion of the Island arose.

In that year, Ignácio Pedro Quintanilla and seven partners from Lisbon signed a contract to enter the profitable whaling business. Over the next 12 years, the new concessionaires invested in expanding the sector. In 1772, the whale processing operation known as the *Armação da Lagoinha*, was established on the east coast of the Island.<sup>39</sup> The activity was suspended five years later, when fear of a foreign invasion became a reality.

37 PIZARRO E ARAÚJO, *Op. Cit.*, p. 289.

38 Idem, p. 310.

39 Idem, pp. 289–291.



## Spices

The monopoly of the Portuguese Crown prevented private parties from introducing spices, especially from the East, to their overseas possessions. Despite this ban, the Azores – a nearly mandatory stop on journeys returning to Europe – received, throughout the Age of Discovery, many exotic products from America, Africa and Asia. Thus, various spices such as black pepper, *malagueta* pepper, cumin, cloves, cinnamon, bay leaves, turmeric and many others were included in the archipelago's cuisine. In the mid eighteenth century, they came in the baggage of the Azoreans who were established in Santa Catarina. Some condiments curiously appear to be markers of social class. This is the case of cumin, which is rarely used in the homes of wealthier families in Florianópolis. Photo by Antonio Husadel. (p. 121)

How did cooking in Nossa Senhora do Desterro transform with the arrival of the Azoreans and Madeirans? Does Santa Catarina Island have a genuinely Azorean cuisine?

A descendent of Azoreans, anthropologist Rose Maria Martins Gomes de Souza has brilliantly analyzed this issue. We present here a summary of her research, which focused on food and cooking in the village of Santo Antônio de Lisboa on Santa Catarina Island. Her conclusions can be extrapolated to other communities settled by Azoreans such as Ribeirão, Pântano do Sul or Lagoa da Conceição. The study revealed that from the nineteenth century to the end of the twentieth century, the native population of the Island – mainly the very poor – were unaware of their Azorean ancestry. Since the late 1990s, intellectuals in Florianópolis promoted actions to recognize and highlight the Azorean roots of the region.

The process of rediscovery of ethnic and cultural origins of the Azorean descendants is still underway and is reinforced by the media. This cultural revival has brought many benefits, but has also generated distortions in what

came to be considered Azorean authenticity. For most of these descendants – and for some tourists – all of the old traditions found on the Island (religiosity, architecture, crafts, folklore and cuisine) are considered “Azorean”. Gomes de Souza illustrates this very well with the example of the mistaken “appropriation” by Azorean descendants of the oyster cultivated on the Island, a mollusk that “evokes an Azorean identity even it has no linear continuity with Azorean cooking”.<sup>40</sup> In addition to the oyster, other foods such as manioc flour, polenta and other products used on the Island are also considered Azorean, although they have no ties with the archipelago. “But they are identified by the natives as being local and long-term products”.<sup>41</sup>

It is important to remember that most of the Azoreans who settled in Santa Catarina were farmers whose diet depended much more on the land than the sea. Until today, despite the strong presence of fish and seafood in the Azores, the local diet is dominated by wheat, cheese, beef, goat and pork. Santa Catarina Island never had an abundance of these ingredients, for various reasons, which limited the full development of Azorean cooking from the North Atlantic in the South Atlantic Island.

Therefore, contrary to appearances – and despite praiseworthy efforts by the movement to revive Azorean culture – Santa Catarina Island does not have food typical to the archipelago. What we have is a cuisine with an indigenous, African and Portuguese base, which has been shaped over 270 years by the hands of the Azorean descendants. From this amalgam of new ingredients and old condiments resulted the 5<sup>th</sup> culinary revolution on the Island, which is affectionately known as the 10<sup>th</sup> island of the Azores.

40 SOUZA, Rose Maria Martins Gomes de. *Alimentação e Culinária na Cultura dos Descendentes de Açorianos em Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis (Ilha de Santa Catarina – Brasil)*. Tese de Mestrado. Lisboa: Universidade de Lisboa, Instituto de Ciências Sociais, 2010, p. 21. <http://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/2377/1/Dissertacao.pdf> Accessed on 9/5/19.

41 Idem.

## ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 114 – **The Islands of Madeira, Desertas and Porto Santo.** Jacques-Nicolas Bellin, 1770.

p. 115 – **The first map in which the nine Islands of the archipelago appear.** *Açores Insulae by Abraão Ortelius.* Antwerp, 1608.

p. 116 – **Damião de Góis (1502–1574).** Portrait in oil by Jan Gossaert, 16<sup>th</sup> century.

p. 119 – **Many of the harpooners on American whaling ships of New England – the leaders in the sector – were Azoreans.** Rawpixel.com.

p. 120 – **Contract between the Crown and Francisco Peres de Sousa.**



*ALGUIDAR DE ALCATRA* – STEWED SIRLOIN

### INGREDIENTS (for 2 people)

½ kg sirloin;  
30 g smoked bacon;  
1 tablespoon lard;  
1 large onion;  
½ head of garlic;  
2 bay leaves;  
¼ teaspoon cloves;  
½ teaspoon black pepper corns;  
150 ml white wine;  
300 ml water;  
1 teaspoon salt.

### PREPARATION

Cut the meat in 30g cubes, chop the garlic, thinly slice the baconfat, and the onions in half rounds. Season the meat with salt, and place it in a recipient with white wine and add the black pepper and cloves. Then place the lard in the dish and cover the bottom with the onions and garlic. Arrange the meat in the dish alternating with onion, garlic, bay leaf and lard. Pour the wine and a bit of water over the meat without covering it. Close the dish and let it cook slowly in a medium oven. When the meat is browned, remove the dish from the oven and invert the contents so that the lower content is on top. Return to oven. When both sides are browned and the sauce is dark, aromatic and bubbling, remove the dish and serve immediately. It can be accompanied by bread or *bolo de massa sovada* (a typical Azorean bread).



#### SKEWERS OF CHICKEN, SHRIMP AND PINEAPPLES

##### INGREDIENTS (for 2 people)

2 large chicken breasts;  
12 cleaned and shelled shrimp;  
½ pineapple;  
2 tablespoons butter;  
1 teaspoon salt;  
1 lemon;  
1 large onion;  
1 sweet pepper;  
6 sprigs of bay leaves to use as skewers.

##### PREPARATION

Cut the chicken breast and pineapple in 3cm cubes, and the onions and sweet pepper in squares the same width as the pineapple. Leave the shrimp whole. Assemble the skewers alternating the ingredients as you like. Season with lemon, salt, butter and place on the grill. When the chicken is roasted, serve. Photos by Antonio Husadel.

#### 4. French Circumnavigators (18<sup>th</sup> century)

With the end of the French-British conflict known as the Seven Years War (1756–1763), the French lost a large portion of its empire, and England, victorious, consolidated its position as the world's leading maritime and colonial power. Soon after fighting in this war (where he stood out in the defense of Quebec), the famous French soldier and mathematician Louis-Antoine de Bougainville outfitted his own expedition. His objective was to establish, with Acadians expelled from Canada, a French colony at the Malvinas Islands. On route to these South Atlantic islands, in 1763 Bougainville's expedition – which would later be the first French squadron to circle the globe – landed at Santa Catarina Island.

The Benedictine monk Antoine-Joseph Pernetty traveled as the chronicler of the journey. Known as Dom Pernetty, he was a naturalist and member of the Royal Prussian Academy of Sciences and Fine Arts. From 29 November to 15 December 1763 he wrote interesting comments about the Island whose residents – nearly all mulattos – quickly loaded their canoes with lemons, oranges and other fresh food and took them to the French boats. The foreigners went ashore, but the Portuguese soldiers quickly circled the beach to prevent them from moving about. Although he had ordered this perimeter be set, Governor Francisco Antônio Cardoso de Menezes e Sousa received the visitors cordially. Dom Pernetty estimated that the rustic village of Nossa Senhora do Desterro had approximately 150 small houses. He saw no shops where he circulated, only one cabinetmaker and a pharmacy.

The wealth of Dom Pernetty's report is not only in the descriptions that he made about the village and nature on the Island. The observations of the insightful naturalist about the gastronomic experiences that they had with the Portuguese high command are also very interesting. On 1 December Bougainville, four French officers and Dom Pernetty were invited to dinner with the governor of the Island. The group was received on the beach and led to the host, who awaited the foreigners at the door of his house. In a large room the guests found

“the couvert presented and the table set”.<sup>42</sup> Thirteen people sat around the table: the six foreigners, the governor, his son (who was regimental captain) the Major, the chief justice, two other officials and a Franciscan priest.

We would be very surprised if the French, accustomed to sophisticated banquets, had an opinion different than that of Dom Pernetty, for whom the quality of the meal left much to be desired. Without describing the menu, the monk commented: “The dishes were prepared in the regional style, but, very poorly prepared for French taste. The bread, above all, seemed very bad to us, the surface was a bit tough, having remained little time in the oven. Inside it was dry, like a solid paste of dark wheat, comparable to the food of the residents of Limosin, known as *galette*”.<sup>43</sup> Equivalent to the *galleta* of the Spanish, what was served to the French were simple biscuits.

Dom Pernetty made many criticisms of the dinner offered by the governor: “The meal had many dishes, all prepared with sugar, which they added to nearly all the sauces, as well as turmeric. The plates were pewter, in the old style. The cutlery was silver, but out of date and heavy, as were the dishes; some glasses were in the form of an octagonal cylinder, seven to eight inches in size. The only thing we really liked in this meal was the wine, which was from Porto”.<sup>44</sup> As customary, the meal ended with coffee accompanied by instrumental music. The musicians were twelve officials of the garrison who played works by Arcangelo Corelli and Pierre Gaviniès.

On 4 December the French were “received splendidly” by the Governor for a second dinner. Dom Pernetty gives the impression that his companions were not excited about the food, but with what came afterwards: “After the meal there was a great dance (...) and the pleasant surprise of finding various women and of being well treated”.

To reciprocate the hospitality of the Portuguese, Bougainville invited the governor and his committee to din-

<sup>42</sup> BERGER, Paulo. *Op. Cit.* p. 81.

<sup>43</sup> Idem.

<sup>44</sup> Idem, p. 82.



ner and lunch on board. Dom Pernetty said nothing about dinner, but offered information about the lunch, celebrated with pomp and circumstance on Sunday 11 December: “The tent was set up above the transom, arranged as a room; the ship was adorned with flags, with the French flag flying. When everyone was seated, I prayed mass solemnly; at mid-day, a splendid meal was served, as well as possible under the circumstances. Toasts were made to the health of the King of Portugal with an eleven cannon-shot salute, responded to by the battery from the fort of Santa Cruz in equal number”.<sup>45</sup> A concert ended the ceremony. Although he did not mention what was served at the “splendid meal”, we can consider that it was the premiere of French cooking on Santa Catarina Island. The islanders, however, would only adopt this cuisine many years later.

A sudden change in weather required the Portuguese to pass the night on the ship. In appreciation of the reception, the governor presented the French with “many domestic animals, among which were twenty-seven Brazilian ducks with large red crests”. In retribution, Bougainville gave him a large varnished box containing fans and snuff.

Around the transom where lunch was served, the French hung more than 20 bunches of bananas they had negotiated with the islanders. About them, Dom Pernetty commented: “some of our officials were so greedy of these fruits that they ate them nearly without waiting for them to ripen (...) I found them to be nothing admirable; I ate them raw and cooked, ripe and green, without appreciating their flavor”.<sup>46</sup> The monk, however, was not indifferent to the taste of the pepper that he found as he walked at the edge of the forests. It was infinitely hotter than the peppers found in France. The sailors called it “enraged”. Clearly impressed, he wrote: “one small fruit of enraged pepper, placed in a sauce, made it as spicy hot as a whole large pepper. This led the sailors to make it an important provision.”<sup>47</sup>

Like other foreign visitors before him, as a naturalist, the monk described and designed some fruits, birds and fish on the Island. One of these fish, which the natives called *panapaná*<sup>48</sup> – a hammer-head shark – had been admired by the erudite Englishman Richard Madox, who designed it on the map that he sketched of the Island when he was here with a corsair squadron in 1582 (see p. 77). In addition to registering these curious fish, Dom Pernetty illustrated other species, which he considered exquisite: the lookdown, the ribbon fish, and the halfbeak. He also captured squid, in the mangrove, and found “a prodigious quantity of (...) a type of crab that is caught in the earth (...) in such large number at this swampy site, that it was impossible to step without crushing a few”.<sup>49</sup>

Dom Pernetty’s greatest praise for food on the Island was reserved for a mollusk: “One day a Spaniard brought us a few hundred oysters: they were much larger than the white oysters of Saintonge; their shells were at least five inches in diameter. None fatter or better are eaten in France. It was like fresh cream, because of the taste and whiteness. We did everything we could to hire the Spaniard and discover the place where he got them but all our efforts were useless, because he kept his secret as if it was in the governor’s interest.”<sup>50</sup> The mollusk mentioned was certainly the gasar oyster, described and enjoyed by Frézier and Shelvocke half a century earlier.

While on Santa Catarina Island the Benedictine also saw manioc flour and the preparation of *pirão* (manioc porridge) with beef broth. About this he said: “That used as a provision on excursions and in wars is cooked more and for this reason is more solid and easier to transport. Prepared with beef, it is a dish similar to rice cooked in broth and gravy, resulting in a very nutritious dish”.<sup>51</sup>

The French expedition left Santa Catarina Island and was able to partially execute its original plan. In 1767, once the colony of Port Saint Louis was built on the

Malvinas, Bougainville received orders to deliver it to his Spanish allies, who alleged they had been first to the Islands. Bougainville was indemnified by the Spanish King Carlos III and continued on to the Pacific, where he made important geographic discoveries and found new places for French expansion.

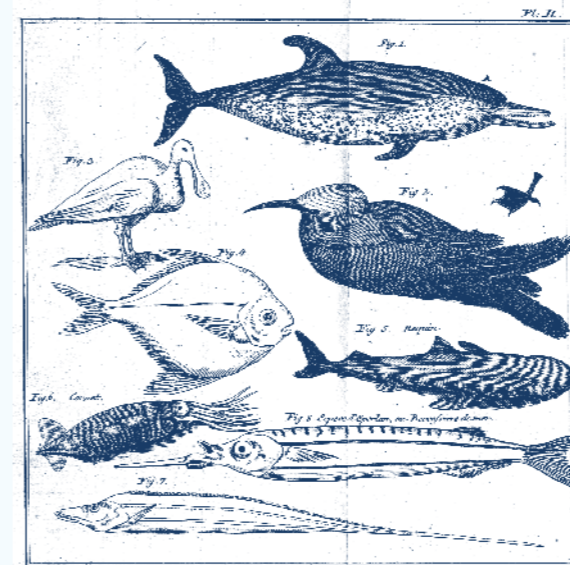
#### ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 124 – Louis-Antoine de Bougainville (1729–1811), by Jean-Pierre Franque.

p. 125 – *Le Déjeuner d’Huitres*. This oil on canvas by Jean-François de Troy (1734) illustrates a refined French meal where oysters and champagne are served.



Here we have a hummingbird (1), *maracujá* [passion fruit] (2), *teitei* or *gaturamo* (3), *Panapaná* or hammer-head shark (4); lookdown (5) and skipjack tuna (6). PERNETTY, Dom. *Histoire d'un voyage aux îles Malouines, fait en 1763 & 1764; Avec des observations sur le détroit de Magellan, et sur les Patagons*. Chez Saillant & Nyon & Delallain, à Paris 1770.



p. 126 – In the designs made by Dom Pernetty we see, dolphin (1), seagull (2), Roseate spoonbill (3), butterflyfish (4), dogfish (5), squid (6), ribbon fish (7) and the halfbeak (8).

45 Idem, p. 84.

46 Idem, p.104.

47 Idem, p.105.

48 Idem, p. 90.

49 Idem, pp. 94–95.

50 Idem.

51 Idem, p. 104.



### FISH FRIED IN LARD

#### INGREDIENTS (for 2 people)

2 marimbaus (silver porgy) or snook;  
1 kg lard;  
2 teaspoons of salt;  
1 lemon.

#### PREPARATION

Clean the fish, cut into steaks. Fry the salted steaks in lard at 200°C until they are golden and crisp. Remove from the lard and let drain and dry on a paper towel. Serve with lemon.



### SALTED LOIN OF PORK WITH *PIRÃO*

#### INGREDIENTS (for 2 people)

½ kg salted pork loin;  
1 tablespoon lard;  
1 medium onion;  
1 clove of garlic;  
120 ml dry white wine;  
240 ml boiling water;  
1 teaspoon salt;  
½ teaspoon ground black pepper;  
1 tablespoon parsley;  
1 teaspoon *urucum* (annatto);  
1 cup manioc flour.

#### PREPARATION

Desalt the pork loin for 24 hours by placing it in water and changing the water every 4 hours. Drain the meat and cut into large cubes (about 4 cm square). Meanwhile, sauté the diced onion and minced garlic in lard until golden. Then cook the meat for 15 minutes in the onions and garlic. Add 120 ml of dry white wine, 240 ml of boiling water, parsley, salt, black pepper and *urucum*. Keep the pot covered for 40 minutes. After cooking, drain and save the liquid, reserve the meat and make a *pirão* by slowly stirring the manioc flour in the pot liquids until creamy. Place the *pirão* on a serving dish and arrange the meat on top. Serve very hot! Photos by Antonio Husadel.

## 5. Invasion of Spanish soldiers (18<sup>th</sup> century)

Allied to the English in the Seven Years War, Portugal was invaded by a French-Spanish Army in 1762. The conflicts extended to the Rio de la Plata, where the region's Governor Pedro de Cevallos seized and occupied the Colônia do Sacramento. The following year, a British-Portuguese squadron of 11 ships tried to reconquer the town but was repelled.

Given this threat, Cevallos reinforced the defenses of Buenos Aires and Montevideo, and seized Santa Teresa and São Miguel, Portuguese forts that are now in Uruguay. The Spanish military also occupied Rio Grande de São Pedro. The Treaty of Paris (1763) re-established peace. The diplomatic agreement forced the Spanish to return Colônia do Sacramento, but they continued to hold Rio Grande, which was retaken by the Portuguese in 1776.

In that year, Governor Cevallos was named viceroy of the Rio de la Plata, a vast region encompassing lands in the current territories of Argentina, Paraguay, Bolivia, and Uruguay, and much of the southern states of Rio Grande do Sul and Santa Catarina in what is now Brazil. To take control of the new viceroyalty and resolve border conflicts with Portugal, on 13 November 1776 Cevallos sailed from Cádiz leading an expedition of 116 boats and nearly 10,000 people.<sup>52</sup> This was the largest armada Spain had ever sent to America.<sup>53</sup> Its first mission was to invade Santa Catarina Island, a strategic support post for Colônia do Sacramento and Rio Grande.

After crossing the Atlantic and reaching Brazilian waters, the formidable squadron stopped at Trindade Island after eighteen boats with nearly 1,400 men had gotten lost at sea and sailed to Montevideo. The rest of the armada proceeded towards Santa Catarina Island, where at the end of the first week of February 1777, it captured three Portuguese boats that were incorporated to

<sup>52</sup> BODELÓN, Óscar Rico. *La ocupación española de Santa Catarina (1777–1778) – Una isla brasileña para Carlos III*. Universidad de Salamanca, 2013, p. 304.  
<sup>53</sup> Idem, p. 23.

The Santa Cruz Fort, Anhatomirim Island, in the North Bay of Santa Catarina Island. On 9 October 1756 – two decades before the Spanish invasion – Pedro de Cevallos was received at a banquet by the Island's governor. The Spanish marshal returned the gesture by offering the governor and his officers a generous meal aboard his boat, the *Panteón*. Design by Brigadier José Custódio de Sá e Faria (c. 1760). (p.131)

the fleet. Close to the Island, the Spanish saw 12 ships of the Portuguese armada that escaped to avoid a fight.

Two decades earlier when Pedro de Cevallos was on route to Buenos Aires to assume his post as Governor of the Rio de la Plata, his ship, the *Panteón*, made a forced stop on Santa Catarina Island to repair damage suffered crossing the Atlantic. Then a marshal, Cevallos and his men were well received by the governor of the Island, with whom they shared a number of banquets. During 52 days of a cordial stay with the Portuguese, Cevallos learned the vulnerable points of the Island that received him so generously.<sup>54</sup>

These memories were certainly in the mind of the powerful viceroy and commander general of the invading force on 20 February 1777 when his giant armada of 101 ships anchored in the North Bay of Santa Catarina Island. To not lose our focus, we will not present the details or the strategic and tactical aspects used by each side. It is enough to say that facing a lopsided confrontation, and certain bloody defeat, the Portuguese troops escaped to the mainland. These soldiers, mostly stationed at the forts of São José da Ponta Grossa, Santa Cruz de Anhatomirim and at Santo Antonio de Ratones – which composed the triangular defense system of the North Bay – quickly perceived that they would not be able to prevent a devastating Spanish attack and landing. Fearful of the enemy advance, nearly all the residents of the village of Desterro and the Island also fled. In less

<sup>54</sup> MOSIMANN, João Carlos. *Ilha de Santa Catarina (1777–1778) A invasão espanhola*. Florianópolis: Published by the author, 2003, pp. 95–96.



than a week, the entire Island was conquered.

To deter the violence that usually occurs in such occupations, the viceroy decreed the death penalty for anyone who vandalized churches, committed violence against women, burned houses or ransacked villages. He also ordered that the property of those who remained quietly at home and did not oppose the military operations be respected. Nevertheless, anyone found armed would be treated with the rigors of war. Further weakening a chance of resistance, Cevallos promised to free slaves who would join his army and take an oath of loyalty to the Spanish King.<sup>55</sup> These measures alleviated the fears of Island residents who, although disturbed, gradually returned to their homes.

Pedro de Cevallos sailed on to Rio de la Plata with most of the armada on 30 March 1777. Before departing, however, he named Juan Roca governor of the conquered territory, and Brigadier Guillermo Vaughan general commander of the occupying force, which had 3,500 people including officials, soldiers and some family members who accompanied the expedition. The boats were crewed by some 1,000 sailors. The Island had about 4,700 residents at the time, meaning the occupiers accounted for about 40% of its population.<sup>56</sup>

As could be expected, soon after arriving the soldiers advanced on the islanders gardens, orchards, chicken coops and corrals. Royal storehouses full of supplies were also seized. In addition, in the first week of March, the Spanish captured four Portuguese boats loaded with provisions. Three of them carried dried meat and flour. The fourth came from Rio de Janeiro to supply the Portuguese squadron not knowing that the Island had been invaded. Its cargo included a large supply of black beans,

rice, wheat flour, salt, pork fat, butter, biscuits, *aletria*<sup>57</sup>, olive oil, vinegar, and *cachaça*.<sup>58</sup>

The large quantity of provisions taken from the Portuguese were only a fraction of what the Spanish armada had carried for the enormous military campaign. In his admirable book about the Spanish invasion of Santa Catarina Island, João Carlos Mosimann estimated that the amount was “equivalent to six million meals”.<sup>59</sup> About this gigantic food supply, he said: “The menu for the officers’ table called for a complete and varied diet, including desert and wine. The troop rations were much more frugal and regulated by the campaign manuals, although also accompanied by a daily ration of wine. Dried meat, pork fat, dried cod, cheese, olive oil, vinegar, chicken, lamb, flour and rice by the ton. There were 1.8 tons of biscuits made in Málaga”.<sup>60</sup>

Since, although large, the food stocks were depleted in winter, Brigadier Guillermo Vaughan required the Santa Catarina residents to sell them supplies and cattle to sustain the soldiers. Their rations were guaranteed, but in periods of scarcity, were reduced. Therefore, they needed to complement the diet by using their pay to purchase food from the residents.<sup>61</sup> The increased demand (and decreased supply) led the islanders to raise their prices, generating conflicts with the soldiers. To keep order, the command of the occupation required the patrolling of streets and paths, and stricter control over food prices.<sup>62</sup> In general terms, an intense commerce of goods and services was generated, which benefitted the local economy and helped improve relations with the invaders.<sup>63</sup>

The historical sources mention ingredients, but not the dishes consumed by the Spanish on the Island. Nevertheless, based on Spanish menus of that period and the

57 *Aletria* may refer to two things: a fish known locally as *manjuba* or a type of very thin macaroni, popularly known as angel’s hair. We believe that the reference is to salted *manjuba* or anchovies.

58 MOSIMANN, João Carlos. *Op. Cit.*, pp. 24,25,32.

59 *Idem*, p. 55.

60 *Idem*.

61 BODELÓN, Óscar Rico. *Op. Cit.*, p. 398.

62 *Idem*, p. 386.

63 MOSIMANN, João Carlos. *Op. Cit.*, p. 81.

55 ABADIE-AICARDI, Anibal. La “Relación exacta” verificada de la expedición de Cevallos a Santa Catarina y el Plata (1776–1777). In: *Separata de Historiografía y Bibliografía Americanistas*. Sevilla: Escuela de Estudios Hispano-Americanos, 1974, vol. XVIII, núms. 2–3, p.182, nota 73.

56 BODELÓN, Óscar Rico. *La ocupación española de Santa Catarina (1777–1778) – Una isla brasileña para Carlos III*. Universidad de Salamanca, 2013, p. 395.

foods available on the Island, we can make some suppositions about what they ate. The only certainty that we have is that never before – not even at the demographic peak of the pre-Hispanic Guarani-Carijó population – did the Island have so many mouths to feed.

We can imagine the soldiers preparing some emblematic dishes of Spanish cuisine. One of them was *olla podrida*. The “rotten pot” was described in this way by Sebastián de Covarrubias Orozco, author of the *Tesoro de la lengua castellana* (1611): “A very large dish contains various things, like lamb, beef, chicken, capons, tongue, pigs feet, garlic, onions, etc.”<sup>64</sup> Covarrubias also explained from where came the curious and not at all appetizing name of this hearty dish, which “is cooked very slowly, and the ingredients nearly break down; for which reason, it can be called rotten, like a fruit that is too ripe”.<sup>65</sup> In the delicious *ollas podridas* prepared on the Island we would probably find the ingredients mentioned above, which would certainly be enriched with beans, corn, sweet potato, squash and the indefectible manioc. Another specialty of Spanish cuisine<sup>66</sup> that the soldiers must have cooked here was *tortilla de patatas*. No one knows for certain when or how this dish began to be prepared in Spain. With the same ingredients (olive oil, eggs, potatoes, salt) each cook makes *tortilla* their own way. Some like to add onions, garlic, ham or small pieces of bacon.<sup>67</sup>

The death of Dom José I, the fall of the Marquis de Pombal, and the rise to the Portuguese throne of the widow Queen Dona Mariana Vitória (sister of the Spanish Monarch Carlos III), facilitated the reconciliation of the Iberian rivals. The Treaty of San Ildefonso (1777) established new borders. Portugal regained Santa Catarina Island, but was required to cede the Colônia do Sacramento and the Sete Povos das Missões.

64 COVARRUBIAS OROZCO, Sebastián de. *Tesoro de la lengua castellana o española* [1611]. Madrid: Castalia, 1995, p. 787.

65 *Idem*.

66 LUJÁN, Néstor. *Historia de la gastronomía*. Barcelona: Penguin Random House, 2a Ed., 2019, p. 234.

67 *Idem*, p. 235.

On 5 June 1779, one year after the departure of the Spanish troops, Francisco de Barros Moraes Araújo Teixeira Homem became governor of the Island. Agriculture, which during the occupation suffered immense and sudden pressure, returned to grow during his administration. Because sugarcane plantations were small, and there were not enough mills and stills, problem already seen 60 years earlier by corsair George Shelvocke, the industry received strong incentives. The growth of sugar and *cachaça* production was extraordinary. Planting of manioc and the activity at the flour mills also increased intensely. The same took place with whale hunting to extract oil and whalebone, an activity that, despite the interest of the Spanish, suffered considerable deceleration during the 524 days in which they occupied the Island.

The revitalization of the economy and of commerce had a positive impact on maritime traffic. In addition to sugar, manioc flour, whale oil and bone, dried fish, and other products from the Island such as *betas* (rope) of *imbé* (*Philodendron bipinnatifidum*) were exported. The economic prosperity and population growth changed the profile of the village of Nossa Senhora do Desterro, which gained new residences, stores and public buildings.<sup>68</sup>

#### ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 129 – **Spanish grenadier**. The Vinkhuijzen Collection of Military Uniforms. NYPL.

p. 132 – **Soldiers cooking and washerwomen**. Woodcut by Thomas Rowlandson, 18<sup>th</sup> century. The Elisha Whittelsey Collection, MET.

68 PIZARRO E ARAÚJO, José de Souza Azevedo. *Memórias históricas do Rio de Janeiro e das províncias anexas à jurisdição do Vice-Rei do Estado do Brazil...* Rio de Janeiro: Imp. Nacional, 1822, tomo IX, pp. 313–314.



## TORTILLA

### INGREDIENTS (for 4 people)

4 eggs;  
2 medium potatoes;  
2 medium onions;  
lard to fry the potatoes;  
1 teaspoon salt;  
½ teaspoon black pepper.

### PREPARATION

Skin and cut the potatoes in thin rounds. Fry them in lard until golden. Drain, dry on paper towels and save. Sauté the onion and remove before it softens. Add the eggs previously seasoned with salt and pepper to the same skillet. Add the sautéed onions and fried potatoes. Cook on low heat for 5 minutes or until the upper portion is firm. Flip the *tortilla* onto a dish and slide it back into the skillet to finish cooking. Remove the *tortilla* from the heat and let it rest uncovered for a few minutes. Then transfer to a plate to serve. Some like their *tortilla* firm, but if it runs a bit when cut, it's also perfect. Photos by Antonio Husadel.



## OLLA PODRIDA

### INGREDIENTS (for 8 people)

1/2 tablespoon lard;  
1 kg chicken thighs and drumsticks;  
½ kg beans;  
¼ kg brisket;  
¼ kg lamb chops;  
¼ kg sweet potatoes;  
¼ kg chorizo sausage;  
100 g ham;  
100 g cassava;  
2 stems of parsley;  
1 cabbage;  
1 pork ear;  
1 pig's foot;  
1 head of garlic;  
Salt and black pepper to taste;  
Water.

### PREPARATION

The evening before, soak the beans in the water. Place all the meats except the chicken and chorizo in a large pan. Cover with cold water. Add salt and cook on medium heat for 30 minutes. When it begins to foam, add the peeled garlic cloves and the beans. Gradually add water to cover the ingredients. Cook for three hours or until the meats are tender. Cut the cabbage, potato and cassava in pieces. Add to the stew. Heat the lard in a skillet and brown the chicken and chorizo. Place them in the broth and cook for 20 minutes. Add the potato and cook on a low heat for 10 more minutes. Remove the cooked meat. Drain and save the broth. You may serve the meat separately from the broth with slices of bread. If cooked for more time, the ingredients will break down and the broth will be thick and delicious.

## 6. Visitors of various origins (18<sup>th</sup>–19<sup>th</sup> centuries)

Like his fellow French compatriot Louis-Antoine de Bougainville, the Captain Jean-François Galaup, Count of La Pérouse (1741–1788), was also recognized for his role in the battles against England. Those he fought, however, had been to support the American colonies in their struggle for independence, in 1778. Seven years later, Louis XVI placed La Pérouse in command of a scientific expedition around the world. It would offer important advances beyond the knowledge accumulated on the trip made by James Cook through the Pacific. The main objective of the expedition was to restore the prestige of France by discovering new lands and expanding its marine capacity and commercial opportunities.

Captained by La Pérouse and Fleuriot de Langle, the frigates *La Boussole* and *L'Astrolabe* sailed from Brest on 1 August 1785. Each ship had 110 men and carried 350 tons of supplies. On the first week of November of that year, the squadron reached Santa Catarina Island after sailing through dense fog. The defensive system on the North Bay was activated, and cannon shots were launched to warn of the ships' presence. As customary, the foreigners were cordially received by the Portuguese authorities. Island Governor Brigadier Dom Francisco de Barros de Moraes de Araújo Teixeira Homem spoke perfect French and offered a dinner in his home to the top officers of the expedition. Unfortunately, there are no records of this culinary event.

During his twelve days on the Island, La Pérouse observed that the village of Nossa Senhora do Desterro, had “a very pleasant aspect”, with “at most 3 thousand souls and approximately 400 houses”, nearly all by the sea and circled by forests and “a delicious aroma, due to the large quantity of orange trees, and fragrant trees and bushes”.<sup>69</sup> Like most of the foreign visitors who came before, the Frenchman exalted the great fertility of the location, prodigious in “all sorts of fruits, vegetables and grains”. He also called attention to the fact that, despite

so many advantages, the region was so poor and lacking in manufactured goods, so much so that the peasants went about “nearly naked or covered in rags”.<sup>70</sup>

La Pérouse described the whaling activities, which he said slaughtered and processed about 400 whales each year. Nevertheless, he was highly critical of the monopolistic policies of the Portuguese Crown, which he considered harmful to the region: “The inhabitants are nothing but mere spectators in this fishing, which brings them no benefits. If the governor does not come to their assistance and does not provide them other exemptions or assistance that can stimulate commerce, one of the most beautiful regions on earth will eternally wither, which will be of no use to the metropolis”.<sup>71</sup>

An accident convinced La Pérouse of the good nature of the islanders. A canoe that served the frigate *La Boussole* was capsized by a wave. The local residents helped save it and were quite kind to the victims, taking them to their homes and placing them in their own beds. “A few days later, they brought to the ship the sails, masts, anchor and flag of the canoe, objects very precious to them and that would be of great use on their pirogues [dugout canoes]”.<sup>72</sup> In addition to the hospitality and honesty of the islanders, their curious customs drew the attention of the famous French commander: “they are good, polished, servants, but superstitious and jealous of their women, who never appear in public”.<sup>73</sup>

In addition to avoiding the bureaucracy of the large cities and the delays that it causes, the decision to stop at Santa Catarina Island instead of Rio de Janeiro was justified by La Pérouse as follows: “there are supplies of all kinds, in great abundance. A large ox cost 8 piasters; a hog of 150 pounds cost 4; there were 2 turkeys for one piaster; one needs only cast a line to retrieve it full of fish; they took aboard and sold us 500 oranges for less than half a piaster, and the vegetables were also of a

<sup>70</sup> Idem.

<sup>71</sup> Idem, pp.113–114.

<sup>72</sup> Idem, p.115.

<sup>73</sup> Idem.

<sup>69</sup> BERGER, Paulo. *Op. Cit.* p. 113.



quite moderate price”.<sup>74</sup>

The name piaster was given by the Venetian merchants of the 16<sup>th</sup> century to the Spanish and Spanish American silver coin known as the *Real de a ocho* or *peso* (see p. 80). Some foreigners also called this coin the thaler or Spanish dollar.

Before leaving, the French loaded their boats with one of the most cherished products on the Island: “We had purchased on Santa Catarina a large quantity of steers, hogs and chickens to feed the crew at sea for more than a month; we had added oranges and limes to our collection of trees, a collection that is maintained, since we left Brest, perfectly conserved in boxes made in Paris watched and cared for by M. Thouin. Our gardener was also provided orange and lime seeds, cotton seeds, corn, rice and a generality of foods that, according to reports by sailors, residents of the Islands of the South Sea do not have, and are more analogous to their climate and their way of life, than the horticultural plants of France, so we also took a large quantity of seeds”.<sup>75</sup>

This true floating garden and seed bank was supposed to have reached France in the summer of 1789, but the French expedition was last heard from in Botany Bay, Australia, from where it departed in March 1788. The disappearance of the squadron and all its crew was of great concern and led the king to send a rescue expedition, but it discovered nothing about the whereabouts of its compatriots. The mystery was only clarified in 1828, when the wreck of the two boats were discovered in Vanikoro, which is now in the Solomon Islands, in the South Pacific. La Pérouse and his companions had probably drowned or were attacked by the natives.

When La Pérouse’s expedition visited Santa Catarina Island, the agricultural activity had begun to grow. It became even stronger under José Pereira Pinto, the Island’s 10<sup>th</sup> governor. In 1786, he stimulated the planting of coffee, and sent for saplings from Rio de Janeiro.<sup>76</sup> The pro-

74 Idem.

75 Idem, p. 116.

76 ALMEIDA COELHO, Manoel Joaquim de. *Op. Cit.*, p. 68.

### Vanilla (*Vanilla planifolia*)

After a long and costly process, the vanilla beans are sold for their fragrance. After saffron (the pistil of the flower (*Crocus sativus*), vanilla is the second most expensive ingredient by weight in global cuisine. During the seventeenth and eighteenth centuries Mexico held a monopoly on its production. In the following century, the plant was manually pollinated by Edmond Albius, a slave on Reunion Island, a French colony in the Indian Ocean. This made it possible to cultivate the rare orchid outside of the Americas. Madagascar Island is now the world’s largest vanilla producer. Illustration from the book, *Spices, their nature and growth, the vanilla bean, a talk on tea*. McCormick and Company (1915). (p. 136)

duction from the coffee groves (some of which, like that of Canto dos Araçás, in Lagoa da Conceição, still resist urban expansion) were destined nearly exclusively for family consumption, or, at most, local consumption. Other crops were supported, such as that of hemp, indigo, and of the unique and native tuna or prickly pear (*Opuntia sp.*).<sup>77</sup> The latter two were used to produce dyes for the textile industry. From indigo, which “grew spontaneously, like weeds”,<sup>78</sup> a blue pigment was extracted. Tuna, in turn, performed an indirect role in the production of carmine, a bright red dye obtained from the cochineal (*Dactylopius coccus*), a small insect that feeds as a parasite from the cacti’s sap. Cultivation of these three plants was abandoned, however, for lack of support from government, which did not make the promised financial allocations, causing serious losses to the farmers.<sup>79</sup>

Vanilla was gathered from the woods. Its cultivation was considered, but apparently never implemented. The world’s only edible orchid is a vine that grows in tropical, subtropical and temperate forests of the Americas. It has a flower that yields a bean in the shape of a sheath.

77 Idem, p. 69.

78 PIZARRO E ARAÚJO, *Op. Cit.*, p. 284.

79 ALMEIDA COELHO, Manoel Joaquim de. *Op. Cit.*, p. 69.

“The prince of the swindlers and his virtuous associate” is the caption of this woodcut in which James George Semple appears with “his current Dulcinea, the celebrated daughter of Mother Cole”, according to *The History of the Swindling and Amorous Adventures of James George Semple*, a book published in 1795 by Mr. Mason in Piccadilly, London. (p. 137)

In pre-Hispanic Mexico, vanilla was cultivated by the Totonacas, who used it as currency. The Spanish introduced it to Europe in the 1520s and named it *vainilla* (which means a small sheath). Its fame as an aphrodisiac caused a stir, mainly among the French and English.<sup>80</sup> Lamenting the lack of care for this valuable spice, the local Santa Catarina soldier and historian Almeida Coelho wrote in 1856: “It sprouts naturally throughout the Province, but its cultivation is not encouraged, or is ignored; and not one use or any attention is given to a plant that if cultivated and cared for, would bring fortune to many of the country’s inhabitants.”<sup>81</sup>

The last foreign visitor to leave his impressions about Santa Catarina Island in the late eighteenth century was the Scotchman James George Semple Lisle, Britain’s most famous swindler from that time. Three books tell of his scandals. The first book, from 1786, is *The Northern Impostor*, a best seller that had nine editions. Another book, *The History of the Swindling and Amorous Adventures of James George Semple*, published in 1795, criticizes his military deeds, frauds and love affairs. The third – which mentions his passage through the Island – is entitled *The Life of Major J.G. Semple Lisle*. In this book, the author (who uses various pseudonyms to elude his victims) adds the last name Lisle. It appears to be an autobiographical work, although some critics suspect that Semple had a ghost writer.

At the age of 17, Semple served in the English army against the US colonies, in their war for independence. He was taken prisoner, but released shortly afterwards.

80 SAGARRIBAY, Myriam. *Eso no estaba en mi libro de Historia de la Gastronomía*. Espanha: Almuzara, 2017, p. 206.

81 ALMEIDA COELHO, Manoel Joaquim de. *Op. Cit.*, p. 56.

Major James George Semple Lisle visited Santa Catarina Island at the peak of its agricultural production. On 17 November 1797, one day before arriving at Rio de Janeiro, Governor João Alberto de Miranda Ribeiro concluded a report which informed that the Island had 350 manioc flour mills, distributed as follows: 87 in the village of Nossa Senhora do Desterro, 51 in Ribeirão, 101 in Lagoa da Conceição, and 111 in Freguesia das Necessidades (now Santo Antônio de Lisboa). The Island and its surroundings also had 217 sugarcane mills. In Desterro there were 35, in Ribeirão 41, in Lagoa 38, at Freguesia das Necessidades 29, in São José 17, in São Miguel 21, and 36 at Enseada do Brito. (PIZARRO E ARAÚJO, 1822, p. 283), nota 15.) The entire production was obviously not consumed by the Island residents. Most of the flour and sugar was exported to Rio de Janeiro. **Design of a manioc flour mill.** “Florianópolis de Ontem”, by Domingos Fossari, 1978. (p.138)

Returning to England in 1777, according to Cristina Backman, “the handsome, pleasant and very articulate youth embarked on an agreeable life – at others’ expense”.<sup>82</sup> His love affairs began in this period, which always left him richer, and the women ruined.

Expelled from England for committing various frauds, the Scot “Don Juan” (now calling himself “Colonel” and “Lord Lisle”), began to circulate through Europe, where he bragged about his military deeds to impress and win trust of his unsuspecting victims. He claimed he participated in the campaign of Fredrick the Great in 1778; to have been presented to Catherine of Russia; and of having marched with the troops of Prince Potemkin to Crimea. Returning to England in 1784, the seductive con artist was accused of fraud and condemned to seven years of exile. Under probation, he was able to travel to France. After various comings and goings, Semple could

82 BACKMAN, Cristina. *Major James George Semple Lisle and his Wives* (2018). Accessed 8 December 2019. <http://tuffuff.net/Semple181127.pdf> p.1.

no longer run from justice and was finally sent to exile in Australia aboard the *Lady Shore*.

When this boat was sailing off Cabo Frio, Rio de Janeiro, there was a mutiny. The rebels assassinated the Captain Wilcox and held his officers. Later, they headed to Rio de la Plata. Off the coast of Rio Grande do Sul state they allowed Semple Lisle and other people go ashore in a small boat, and they went to Rio Grande de São Pedro. Upon arriving in Montevideo, the *Lady Shore* was presented to the Spanish as a prize of war.

The governor of Rio Grande was taken by Semple's tales and received him very well. He presented him horses and an escort of Portuguese and indigenous men to march to Laguna, where he was treated cordially by the local commander. The travelers hired new guides, exchanged horses and went to Vila Nova de Imbituba. From there, "After a difficult and tiring march, we reached a whaling region".<sup>83</sup> They had come to Garopaba, where, as wherever they passed, doors opened. The superintendent of the operations showed them the slaughterhouses and other buildings, and complained of the abuses committed by British whalers. At an opportune moment, the superintendent advised them to go to Santa Catarina Island by boat, which he arranged for.

Sailing across the South Bay Major Semple observed: "The entire coast, on both sides, appears to be an orange grove; during our passage, we were invited to stop at a farmhouse, located in a marvelous place, where we refreshed and where the people nearly overloaded our boat with excellent oranges".<sup>84</sup> There were so many praises of the orange groves of Santa Catarina Island that it could have been called Orange Island.

Upon reaching the village of Desterro, the travelers were received by the governor, Lieutenant Colonel João Alberto de Miranda Ribeiro, to whom he delivered a letter of recommendation sent by his colleague from Rio Grande and was very well received. Miranda Ribeiro also succumbed to Semple's charm: and had the visitors

83 BERGER, Paulo. *Op. Cit.* p. 123.

84 *Idem*, p. 124.

Coffee trees from East Africa were introduced to Europe by the Arabs. From France, it was taken to the Antilles and French Guyana, where 1,000 seeds and 5 saplings were smuggled to Pará state by the Portuguese official Francisco de Mello Palheta, in 1727. Photo by Amílcar D'Ávila de Mello. (p. 144)

lodge at the palace. For three weeks, they also attended the house that the governor had in Santo Antônio, along the North Bay. According to Semple, Miranda Ribeiro was "a great lover of music and dance, he frequently hosted dances, which many of the squadron's officers attended"<sup>85</sup> referring to the Portuguese anchored there.

Focused on other interests, Major James George Semple Lisle did not write about local cuisine, and very little about the foods available on the Island. But he did mention the "excellent oranges" and made a brief reference to beef. In one scathing comment he said: "Santa Catarina Island is notably fertile and could, with little effort, become a very productive place, but the inhabitants are so lazy, that they do very little or nothing, and the cattle for their consumption must be brought from Rio Grande".<sup>86</sup>

On 4 November 1797, the unsuspected con man sailed to Rio de Janeiro in a boat of the Portuguese squadron. From there he left for Tangiers, on the Strait of Gibraltar, from where he was sent to England. His memoirs, defined on the book's cover page as "alternate vicissitudes of splendor and misfortune", were written in the penitentiary of Tothill Fields. He is believed to have died in prison.

Eight foreign expeditions visited Santa Catarina Island in the nineteenth century. All of their chroniclers admired the numerous orange, coffee and banana groves on the Island and unanimously praised the surrounding exuberant forests and fish-laden waters. They also gave a clear idea of the food, activities and customs of the Island residents and their neighbors in villages on the mainland.

85 *Idem*, p. 126.

86 *Idem*.

In 21 December 1803 the first Russian expedition to circle the globe reached the Island. The squadron sponsored by Czar Alexander I was led by Admiral Adam Johann von Krusenstern. This German born in Estonia, a territory then in the Russian empire, was the captain of the *Nadesbda*. Urey Lisiansky commanded the *Neva*. One objective of the expedition was to explore the route between St. Petersburg and Alaska, a territory controlled by the Russian-American Company since 1799. The expedition included the German baron, doctor and naturalist George Heinrich von Langsdorff, who had spent a long time in Portugal and became familiar with its language and culture.

The Island's governor, Colonel Joaquim Xavier Curado, received the foreigners in the palace and offered assistance. Krusenstern and Lisiansky returned to their boats impressed with the friendliness of Governor Curado, who sent a sergeant to board each of the boats to help with whatever may be needed. The Russians provided them a list of provisions they intended to purchase. Langsdorff – who had the status of an ambassador – stayed at the palace, and his staff in Santo Antônio, in the governor's country house. According to the German baron, the village of Nossa Senhora do Desterro had 400 or 500 houses, and the population of the entire Island was approximately 10,000 people. About their standard of living, he said: "A general well-being is sensed, without wealth".<sup>87</sup>

The *Neva's* masts had been damaged and their repair delayed the journey by seven weeks. During this time Krusenstern learned a lot about the Island and wrote in his diary caustic criticisms of the Crown that, "for a undoubtedly erroneous policy, or because of indolence that is even more unforgivable, this possession is neglected in an uncommon manner".<sup>88</sup> He added: "Santa Catarina Island, together with a portion of the surrounding mainland, is perhaps that which called least attention from the Portuguese government, as it should have deserved, considering its location, its pleasant climate, fertile soil

87 BERGER, Paulo. *Op. Cit.* p.163.

88 *Idem*, p. 140.

and valuable products".<sup>89</sup>

Many types of food reached the market daily. There were fruits in abundance such as "oranges, lemons, limes, bananas, pineapples, peaches, sweet melon and watermelon, figs, coconuts, rice, edible roots like potatoes, onions, *inhame* [taro] and many others".<sup>90</sup> The Island also had indigo, pepper, vanilla, balsam of copaíba and other products, but their industrialization was deficient or inexistent. Rice, wheat and rye were found only in the houses of wealthy or well-positioned people.

The commander of the expedition praised the fertility of the land and its agricultural production, but attributed the Island's weak commercial performance to the monopoly imposed by the Crown, which bound it to Rio de Janeiro and Lisbon. Using the examples of *caçabaça*, coffee and sugar produced on the Island, Krusenstern concluded his analysis saying that the inability to sell these products in other markets discourages initiatives to process the surplus production and affirmed: "for this reason, they only cultivate what is needed for their own use".<sup>91</sup>

Nearly all the natives raised steers, cows, pigs, horses, ducks, geese etc. For this reason, there was plenty of meat and at moderate prices. Langsdorff noted that an entire steer of 200 kilograms cost 8 Spanish piasters or thalers (dollars); a milk cow, 12–16; a fattened hog of 200 kilos, 10; and a plump chicken, a thaler. Krusenstern, the captain of the *Nadesbda*, also described the products he acquired, and their prices: "Provisions of fruits of all kinds are as cheap here as they are abundant. We purchase, for example, a steer weighing 400 pounds for eight piasters; a pig weighing 200 pounds for ten; and for 5 chickens we pay one piaster. It was still very early for the orange and lemon seasons, but even so we sucked lots of them for some change. The watermelon and squash were very abundant".<sup>92</sup>

Urey Lisiansky provided the following list of foods and

89 *Idem*.

90 *Idem*.

91 *Idem*, p.140.

92 *Idem*, p.142.



their respective prices, in local currency. The amounts are in keeping with that reported by his companions:

|  |                |
|--|----------------|
| A large hog  | 8.000 réis (*) |
| Medium-sized hog                                       | 4.000 réis     |
| A newborn (suckling)                                   | 1.000 réis     |
| A steer  | 7.000 réis     |
| Domestic bird  | 320 réis       |
| Duck   | 480 réis       |
| A braid of onions                                      | 60 réis        |
| A thousand limes                                       | 1.000 réis     |
| A pound of course sugar                                | 75 réis        |
| Fifty-eight squashes                                   | 3.480 réis     |
| A turkey   | 480 réis       |
| A bunch of bananas                                     | 60 réis        |
| 144 pounds of rice                                     | 4.000 réis     |
| 144 pounds of wheat                                    | 1.600 réis     |
| 1 <i>alqueire</i> or 72 pounds of Indian corn          | 640 réis       |
| 1 <i>arroba</i> or 32 pounds of coffee                 | 1.600 réis     |
| 1 <i>medida</i> or 4 bottles of rum ( <i>cachaça</i> ) | 320 réis       |
| 1 <i>alqueire</i> of manioc                            | 480 réis       |

(\*) 750 réis was equal to one Spanish dollar.

Langsdorff explained that cattle were raised by the poorest people, about two hours from the village center by horseback. The herds were loose in the fields and multiplied without the owner knowing how many animals he had. These feral steer cost 1–2 Spanish dollars each and were driven to the village of Nossa Senhora do Desterro, where they arrived for double this price. The description of how these animals were captured appears to indicate the genesis of the polemical “*farra do boi*”, (similar to running after bulls), a typical custom on the Santa Catarina coast that was recently prohibited: “The hardest part is to lasso a stray steer. A few people on horseback try to surround the steer and throw a long rope with a lasso on the end over the horns or hooves. After

some time, the animal becomes tired and is thrown to the ground. This way, it is violently tamed and then taken to the central square on the Island”.<sup>93</sup>

Admiral Krusenstern noted that, in summer, due to the heat, there were few fish. Langsdorff explained that the fish, mussels and large crabs were more expensive than the other foods because nearly all the residents of the coast fished for their own sustenance and very little surplus was sold. The fishing was generally done by black slaves, in dugout canoes (certainly made from garapuvu). Some were more than 30 feet long (about 9 meters) and only 3 feet wide. “Because they were so narrow” – Krusenstern explained – “although they could be rowed quickly, they could not be taken to sea in bad weather”.<sup>94</sup> Among the various types of fish captured were the *dourado*, *bagre* (catfish), *carapau*, and hammer-head shark.

Both Baron Langsdorff as well as Captain Lisiansky categorically affirmed that the islanders main staple was manioc. The latter said that the root was very nutritious and cultivated everywhere. From its flour the natives made “a bread that is whiter than ours, hard and not as tasty”.<sup>95</sup> Langsdorff, commented that fine manioc flour was called tapioca and the coarse variety called “*farinha de pau*” was consumed by the poor.

Fluent in Portuguese, Langsdorff had various opportunities to share meals with the natives. He said that they brought to the table a gourd full of manioc flour and a wooden spoon. The flour was eaten together with what was on the table, or even dry. In the village of Nossa Senhora do Desterro he noticed “that a woman from society mixed the flour in her dish with other foods, and according to the custom of the land, took it to her mouth with the points of her fingers. “The people’s ability to eat dry manioc instead of bread is admirable, because they know how to take it to the mouth in such a way that not a grain spills. This custom of eating with the fingers is related to another: at the end of the meals water is offered to wash the mouth and hands. I saw this habit ev-

<sup>93</sup> Idem, p. 164.

<sup>94</sup> Idem.

<sup>95</sup> Idem, p. 155.

erywhere, even in the most humble shacks, or even when they ate with a knife and fork, instead of the hands”.<sup>96</sup>

One curious Island custom witnessed by the German doctor was consumption of maté or *chimarrão*. This fell out of practice and only returned a century and a half later with arrivals from the Paraná and Santa Catarina plateau, and from Rio Grande do Sul, Uruguay and Argentina. The naturalist wrote: “The residents here commonly take tea or an infusion of leaves, which they call “*herba do matto*” (forest herb), and most of them are accustomed to the taste of this drink as Europeans are to tea or coffee. I was not able to find the plant from which this tea is made; it does not grow on Santa Catarina Island, but in the interior of the province, more precisely in São Francisco, where up to two or three kilos in leaves are gathered in long baskets and sent here”.<sup>97</sup> The islanders drank erva maté out of gourds or clay vessels. As is still common, they sipped the infusion through a straw with a filter on bottom nestled into the crushed leaves. In the wealthy homes, the gourds were carved, painted or lacquered, and the straws delicately worked in silver. About the origin of the habit, the naturalist commented: “They assure me that the custom of this drink was introduced here by Spanish settlers and has been in use for a long time”.<sup>98</sup>

Upon learning that there was a person in the region who for years had collected insects, Baron Langsdorff wanted to meet him. This man was Matheus Cardoso Caldeira and he lived in São José, on the mainland. He and his family lived in a small house, located in an enchanting and fertile landscape, a few hundred steps from the beach. His property had three slaves, eight cows, many hogs, chickens, and ducks all guarded by a few very mean dogs. His wife was the director of a girl’s school, which functioned in her own house.

The couple’s two adult daughters, very well educated, entertained the guest with song, while he tasted figs picked in the yard. Langsdorff was invited by Caldeira to take

<sup>96</sup> Idem, p.176.

<sup>97</sup> Idem, p.167.

<sup>98</sup> Idem, p.168.

a moonlit walk to the beach. The invitation was irrefusable, especially because the two girls went along. Langsdorff reported with enthusiasm: “When we returned, a good dinner awaited us that the mother had prepared! The cooked bananas that I tasted here were very delicious”. He added: “This banana and other species are eaten in various ways and can be picked throughout the year. It is a gift of nature and a tasty, healthy and nutritious food whose taste can be compared to a mixture of wheat, sugar, butter and eggs. It can be eaten raw or prepared: cooked simply in water, (or) cooked and toasted in butter, when it tastes like fried doughnuts”.<sup>99</sup>

The next day, after an exhausting but interesting excursion guided by Mr. Caldeira, they reached a small shack “where we did not find an European kitchen but the most delicious watermelon, which was offered to us right away and for free, although it was the only one in the house, as well as a gourd full of manioc flour. Our meal ended with a shot of *cachaça* and a piece of bread that we had in our provisions. Upon leaving, we offered a small bread to the home owners, who did not want any payment, and who accepted the bread gratefully, because the simple man only rarely eats bread and nearly always from manioc flour”.<sup>100</sup> Returning from the excursion, Langsdorff commented: “The people of the land had been kind, hospitable and welcoming. Every family that I encountered was ready to feed me, and share their food with me. At times I had a chicken, some eggs, milk, fish or also bananas, tangerines or watermelons; other times I had to be content with tapioca and dried beans, thus confirming the old saying that hunger is the best cook”.<sup>101</sup>

Another chronicler who passed by Santa Catarina Island in the first decade of the nineteenth century was the English mineralogist John Mawe. Accused by the Spanish of spying in Montevideo, he was jailed. When British troops invaded that city in 1806 he was freed, and came to the Island, about which he left the following impres-

<sup>99</sup> Idem, p.171.

<sup>100</sup> Idem, p.173.

<sup>101</sup> Idem.

sions: “they produce rice, corn, manioc, coffee of excellent quality, oranges, perhaps the best in the world, and a variety of other fruits. They also produce sugar and indigo, but in small quantities”.<sup>102</sup>

Mawe observed that the linen grown was used to make cordage, thread and fishing nets. About this activity, he commented: “In the surrounding sea, there is an abundant variety of excellent fish and tasty lobsters”.<sup>103</sup> This is the first mention of the presence on the Island of these crustaceans that are so highly appreciated worldwide. The English visitor found that other foods such as “pigs, turkey, ducks, chickens and eggs, as well as hearty greens and excellent potatoes were found in abundance and cheap”.<sup>104</sup> He also referred to the beef that he ate, which he found tougher and leaner than that in Montevideo.

With eyes trained as a mineralogist he focused on an important raw material available to the local pottery makers: “the splendid red clay, with which they make jars, cooking utensils, large pots for water, etc. which are exported in considerable quantities to the Plata and Rio de Janeiro”.<sup>105</sup> These and other articles were transported in many ships that sailed along the coast from Pernambuco to the Rio de la Plata. In the bustling port and streets of Desterro circulated peddlers and craftsmen of all types. The commercial prosperity of the region attracted people of various trades such as tailors, shoemakers, tinsmiths, cabinetmakers and blacksmiths. The visitor’s astute eye also noticed “the beautiful and very diligent women”<sup>106</sup>, whose main occupation beyond housekeeping and gardening was to make lace, an art in which they demonstrated great skill and good taste.

Thanks to John Mawe we saw that, as early as 1807, the excellent quality of life and civility of the residents of Desterro provided a “pleasant retreat to retired businessmen and commanders, as well as other people who

having assured their independence, sought only leisure to enjoy it”.<sup>107</sup>

On 9 January of the following year, the corvette *Diana* anchored at the Island. Its commander, Admiral Vassili Mihailovitch Golovnin, was charged with making the second Russian circumnavigation. The maneuver of entering the North Bay, “one of the world’s safest ports, able to “shelter a large war or merchant fleet”,<sup>108</sup> was made easier by a map made five years earlier by his compatriot, Admiral Krusenstern. On the following day, the Russian received authorization to go to the city to purchase supplies. The Portuguese official who served as their liaison with the governor recalled the passage of Krusenstern and Lisiansky through the Island. A canoe soon approached the *Diana* with watermelons, the sole fresh fruit that the Russians could find that day.

Admiral Golovnin was received at the palace by the governor, Lieutenant Luiz Maurício da Silveira, who was described by his interlocutor as being “young, about 25 or 30 years of age, of short stature, but a bit disheveled; although he had something very pleasant in his physiognomy”.<sup>109</sup> The governor invited his visitor to dinner, but Golovnin, alleging he was busy preparing the corvette, apologized and declined the invitation.

The Russians complained of the delayed delivery of fresh foods. Although there were a lot of cattle in the region, at good prices, the natives only wanted to sell live steer. Not to mention the work they would have in killing and butchering the animal, Golovnin said that the quantity would be “sufficient to feed the entire crew of a ship with three decks”.<sup>110</sup> The admiral also alleged it would be impossible to conserve the excess meat because of the summer heat. The solution was thus to purchase calves and pigs, even if he had to pay more for them. He also bought fish. The meal of the sailors that day was “a quarter pound of pork and the same quantity of fish”.<sup>111</sup>

The following passage reveals what the Russians consumed on the Island: “They say that the local coffee is the best in all of Brazil. The land also produces lots of sugar; vegetables and fruits grown in great quantity. We found ripe watermelons, pineapples and bananas. The lemons and oranges were still green and small, there are lots of tasty squashes”.<sup>112</sup> Golovnin offered more information about other food available, its source and efforts to obtain them: “There are beef cattle and hogs, but I saw no sheep. They bring the cattle from the margins of Rio Grande. There are so many there that they kill them just for the leather. Of domestic birds there are many turkeys, chickens and ducks. There are many wild birds, according to the residents, in the lakes and lowlands”.<sup>113</sup>

Referring to fishing, the Admiral made what appears to be the first description of the migration of *tainha* (gray mullet) to Santa Catarina Island: “The residents say that at certain times of year the fish enter the bay in schools. The fishing is then very abundant”.<sup>114</sup> Highlighting the many fish found here by La Pérouse in November 1785, (who only needed to cast a net to retrieve it full of fish), Admiral Golovnin complained: “For our part, we are not happy. We caught hardly anything with hooks, and with the net, in three hours we removed at most some forty fish; they were the size of a herring, but a bit fatter and tastier”.<sup>115</sup> In their small boats, fishing with hook and line alongside the corvette *Diana*, the natives had no better luck. They would begin in early morning and by mid-day would try to sell the catch to the Russians. They, however, never saw many fish in their canoes.

On 21 January 1813 the US Navy frigate *USS Essex*, commanded by Captain David Porter, anchored in the North Bay of Santa Catarina Island. The trip was a strategic consequence of the War of 1812 between the US and the United Kingdom, the world’s greatest naval power. The conflict resulted from the war between Great Britain and France under Napoleon Bonaparte. In 1806, France

prohibited all trade with the United Kingdom. The following year, the British imposed a blockade on France and its allies, including those in America. The United States re-established trade with the warring countries in 1810. But the British continued to intercept U.S. merchant ships searching for deserters from the royal navy. It also recruited U.S. sailors to its fleet, and continued to impose a commercial blockade. Asphyxiated in its expansionist aspirations, the United States reacted.

After capturing a British navy ship and various merchant boats in North America, the frigate *USS Essex* sailed along the Brazilian coast to attack the whaling ships from that nation that circulated in the Atlantic and Pacific. Many of them stopped on Santa Catarina Island. On route to the Island – where it intended to stock up on *charque* [jerky or dried beef] – David Porter distributed among the crew of the *USS Essex* much of the money looted from the *Nocton*, one of the boats they had captured. This would give his men the ability to buy supplies. The plan, however, brought problems: the sailors began to spend the money on gambling, causing fights, robbery and other confusion on board.

Soon after dropping anchor in the North Bay, Captain Porter sent Lieutenant Downes to the Fort of Santa Cruz to announce his arrival and intention to resupply. On the following day, the *USS Essex* anchored in a more appropriate place, based on guidance from the local harbor pilot, a major Sabino. The sailors began to buy large amounts of pork, poultry, vegetables and onions from the boats that came alongside the frigate. The exorbitant prices that the natives asked were accepted by some sailors without question, “as if they had an unlimited amount of money”.<sup>116</sup> Captain Porter had to intervene, because spendthrifts harmed those who wanted to bargain, and were left empty-handed. One man paid a dollar for a dozen rotten eggs and was punished by the captain. The solution found was to set the prices of the food at more fair levels, using as a basis: “one dollar for three chickens; nine cucumbers for the same amount; one tur-

102 Idem, p. 190.

103 Idem.

104 Idem.

105 Idem.

106 Idem, p. 191.

107 Idem.

108 Idem, p. 202.

109 Idem, p. 200.

110 Idem, p. 201.

111 Idem.

112 Idem, p. 204.

113 Idem.

114 Idem.

115 Idem.

116 Idem, p. 216.



key for the same sum, and the rest in proportion to these norms”<sup>117</sup>. Captain Porter designated people he trusted to oversee the transactions.

Lieutenants Wilmer, Gamble, and the cadet Feltus were sent by boat to the village of Nossa Senhora do Desterro to buy more provisions. Bad weather delayed the return of these men and concerned the captain. In early morning, he was awoken by the two lieutenants, who were nearly naked and shivering with cold. They said that while returning to the ship under strong wind and rain their launch capsized. The purchases worth nearly 700 dollars were lost. The accident took place close to the Island of Ratonés. After many attempts, they were finally able to flip the launch and reach the ship.

Luckily, provisions that floated were found the next day among the stones on the Island. Later, Captain Porter went to buy more supplies in the village, where “the markets were many and well stocked with sellable goods at good prices”<sup>118</sup>. Thus, *cachaça*, fresh beef, onions and a bit of flour were delivered to the ship. A young calf was cut in pieces. A terrifying event occurred as they hoisted the calf aboard ship: a shark more than 7 meters long bit a quarter of the carcass. Porter reported: “It is impossible to describe the horror instilled by that voracious animal. Some of our sailors and nearly all the officers had swum along the ship the previous afternoon”<sup>119</sup>. The following observation gives an idea of the size of the shark: “Upon its first appearance, each one of us thought it was a small whale”<sup>120</sup>.

Much had changed since the visit of Frézier, a century earlier. At that time, the few inhabitants of the Island walked about nearly naked. Now, the people of the villages were well dressed, pleasant and jovial. The women were beautiful and gracious and the men, extremely jealous. David Porter added: “I believe they have good reason to be so”<sup>121</sup>.

117 Idem.

118 Idem, p. 219.

119 Idem, p. 217.

120 Idem.

121 Idem, p. 219.

The Russians were the foreigners who dominated the nautical scenery of Santa Catarina Island in the first two decades of the nineteenth century. Otto von Kotzebue – who in 1803 had been on the Island under orders of Krusenstern – returned as a captain of the imperial Russian navy in command of his own expedition. He had a single boat, the *Rurick*, whose mission was to discover the passage – until then impracticable – between the Pacific and Atlantic. The ship also carried the celebrated naturalist Adalbert von Chamisso and the painter Louis Choris. The *Rurick* also carried two exotic passengers, who certainly served as interpreters, the Japanese Tajyûrou and Tsudayu. They left a rare report of their passage through the Island.<sup>122</sup>

The *Rurick* anchored close to the fort of Santa Cruz in December 1815. Kotzebue reported that Governor Luiz Maurício da Silveira received them coldly and did not seem interested in heeding the orders from Rio de Janeiro to provide them complete assistance. He designated a Captain Pinto to assist them. Kotzebue and Chamisso were very well received by this captain, who took them to a lunch in a house in the country, probably in Santo Antônio de Lisboa. The table was placed outdoors in an enchanted location with hummingbirds and many others. The menu was not mentioned. We hope it was equally enchanting.

Chamisso described a majestic landscape, in part transformed by the residents: “Most of the settlements are located along the coast, in the shade of orange trees that are as tall or taller as our apple trees. Around them are plantations of bananas, coffee, cotton, etc. and small fenced places with green herbs for the kitchen, similar to European herbs. Papayas and coconut palms are abundant in these gardens”<sup>123</sup>. To conduct their astronomical observations and other activities on land, the Russians mounted a tent close to a modest house, which they also occupied.

On their fishing trips, the nets were always full. But this

122 GERLACH, Gilberto [Org.]. *Desterro – Ilha de Santa Catarina*. Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, 2010, t.1, pp. 114–116.

123 BERGER, Paulo. *Op. Cit.*, p. 233.

information from the Europeans is not what the Japanese Tajyûrou and Tsudayu reported: “It seems there are few fish at this location”<sup>124</sup>. They also noticed, however, that there were many shrimp.<sup>125</sup>

Attentive to details, the Asians described the vegetables purchased to supply the *Rurick*: greens, turnips (long or round), Chinese melons, squash, cucumbers, grapes, peppers, oranges, nuts, apples, bananas and sugar cane. The corn purchased was used to feed the cattle, pigs, and ducks that they took aboard the boat. Leaving us under the impression that they are perhaps describing some place else, the Japanese also mentioned the purchase of many green coconuts, “with oily flesh, sweet like walnuts”<sup>126</sup>. They found it strange that, despite the cultivation and processing of rice in the region, it was not consumed, but exported.

Chamisso registered the generosity of the natives who invited them to their shacks and offered them fruits or any food that they had. When the foreigners wanted to pay for what they consumed, the natives did not seem to understand – or changed the subject. The situation was explained as follows: “The overpopulation here has still not erased the hospitality”<sup>127</sup>.

Kotzebue left the Island satisfied and moved. “It was not without a bit of emotion that we saw the residents lament our departure”<sup>128</sup>, which occurred on 28 January 1815. As a sign of gratitude for the friendly welcome, he gave the woman of the house where he had stayed a dish of copper, on which was engraved the name of the ship, and the year.

Another expedition circumnavigating the globe stopped at Santa Catarina Island in the second half of October 1822, undertaken by the French corvette *La Coquille* sailing under the command of Louis Isidore Duperrey, accompanied by Jules Dumond d’Urville and the doctor and naturalist Renè-Primevère Lesson.

124 GERLACH, Gilberto. *Op. Cit.*, p. 116.

125 Idem.

126 Idem, p. 115.

127 Idem, p. 235.

128 Idem, p. 229.

When the *Coquille* arrived in Santa Catarina, the political situation was extremely delicate and instable. Dom Pedro I had been acclaimed emperor of Brazil and declared its independence from Portugal. This stirred some panic among islanders who, fearing a bellicose reaction from the metropolis, were ready to escape at the first sight of a Portuguese squadron. Captain Duperrey and his men later learned why they were greeted nervously: his corvette had been confused with a Portuguese navy ship.

Louis Isidore Duperrey had read the chronicles of the voyage of Krusenstern and Kotzebue. The two Russian circumnavigators advised those who intended to cross Cape Horn to stop at Santa Catarina Island because they would find everything needed in abundance, and cheap. But the French were deeply disappointed. The fear of a Portuguese reprisal interfered with plans to supply the *Coquille*, which had difficulty obtaining a steer, some poultry and fruit. The large merchants of fresh goods were more concerned with transferring their funds to Rio de Janeiro than in selling food to foreigners.

Despite the tense climate on the Island, the French were treated kindly during their many incursions. Duperrey and some of his officers were invited by the captain of the port to a “gracious repast”<sup>129</sup> in a pleasant home. The host was José Pinto, who 19 years earlier had offered excellent services to Krusenstern and Kotzebue. At other occasions the French were received at the homes of more humble residents, who were very hospitable: the visitors only needed to appear at the door and would be invited in.

“Fresh fish or fish dried in the sun; rice, corn, potatoes, fruits and at times beef”<sup>130</sup> was the daily food of this simple and generous people, who were dedicated to farming and fishing. In Lesson’s report we read more details about the latter. The bay was covered with canoes, each with two men. Catfish, tuna, mullet, snook, *carapeba* and many other types of fish were caught in abundance. Lesson described the bounty: “For a few *vinténs*, small cop-

129 Idem, p. 251.

130 Idem, p. 258.

per coins of little value, our tables were covered with magnificent fish”.<sup>131</sup> The French naturalist also observed that fishing was a community effort: “the inhabitants of a single village came together to share the results, and the women were occupied exclusively with cleaning and drying the fish”.<sup>132</sup> They were dried in the sun, on bamboo grates. Once dried, the fish – usually catfish and tuna – were stored inside the houses under the rooves. The food conserved in this manner was highly appreciated by the natives, but the odor was unpleasant to the Europeans. Another curious form of “fishing” was for reptiles (known as *lagartos*). The line used was wire, and the bait was pork fat. The natives considered the reptile meat “an exquisite delicacy”.<sup>133</sup>

Many of the domestic animals were raised to sell. With the money obtained from their sale, the natives would buy clothes, furniture, utensils and other goods not produced in the region, such as *erva-mate*, which they loved to sip.

In the lowlands and swamps on the mainland, near the mouth of the Biguaçu River, there were large rice fields. A mill to process the crops was nearby in São Miguel. The best melons and watermelons from the province were raised in the floodplains of the Rios Tavares and Ribeirão, in the southern portion of Santa Catarina Island.

Both Duperrey and Lesson noted that there were no hotels, restaurants or cafes in the village of Nossa Senhora do Desterro. But that, as in all the Portuguese colonies, there were “many types of taverns where one could eat and drink, and the poor and the negros came to enjoy the dried fish and liquor”<sup>134</sup>. At the small field around which the cathedral and palace were located – now known as Praça XV – there was a market that was open only on Sundays.

The Swiss-German soldier Carl Friedrich Gustav Seidler visited the Island in 1825. The ship he commanded, the

*Caroline*, was at the service of the recently established Empire of Brazil. He anchored at the port of Nossa Senhora do Desterro, where the German troops he carried awaited orders from the Emperor Dom Pedro I to take action in the Cisplatine War (1825–1828), in the Rio de la Plata.

Like Shelvocke in 1719 and the Japanese Tajyûrou and Tsudayu on Kotzebue’s expedition, the commander and chronicler Seidler also referred laconically to that which would become one of the most popular ingredients in Island cooking: “Some 15–20 canoes, small and large, docked along with us at the same landing point, all loaded with fish and shrimp”.<sup>135</sup> What explains the silence about this crustacean? The most plausible answer is that the natives preferred fish, which are not only meatier, but easier to catch, clean and cook. We should also remember that taste is cultural. In those days, concepts of gastronomy and culinary tastes were still being developed. What we have said about shrimp is also true for octopus, squid, and lobster, animals also native to the local waters, which we will examine shortly.

Captain Seidler was also the first to mention the existence of a café in the region. The establishment, located in São Miguel, was visited by his troop. Seidler also provided a fun, but highly judgmental description of a party in which he and three officers participated. It all began when they were quartered at Armação da Piedade. Friends who were fishermen from a neighboring village “stocked up on the sea’s tasty offerings”. The Germans went to visit them. At night, they came by chance to the shack of the son of one of their friends. The visitors were invited to enter. The young host asked his wife, who was far along in pregnancy, to roast them some fish. While the meal was being prepared, he went out in a wild commotion, waking his neighbors and inviting them to a party.

Half an hour later, many men and young women began to appear. A suspicious Spanish man also arrived with a French mandolin that was missing some strings. At first, only the Germans initiated conversation. “But after a

few bottles of *cachaça* were emptied, the tongues of the men and women suddenly loosed up”<sup>136</sup>. Seidler highlighted that “the most indecent dance that I ever had the honor to see” began, “with repugnant muscular contractions, obscenities quietly whispered or sung loudly to the beat of the music (...) an European woman would have blushed with shame to see such scenes, but our fun and pretty daughters of fishermen did not”<sup>137</sup>. Since they did not feel tempted to participate in the “immoral fun”,<sup>138</sup> the German officers became bored and went to sleep. The sun was high when they awoke for breakfast. The party continued until lunchtime “which, like dinner and supper, was composed solely of fish”.<sup>139</sup>

#### ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 134 – **La Pérouse**, por Alex Tardieu (1793).

p. 135 – **View of Santa Catarina Island**. The place chosen by Gaspar Duche de Vancy to portray Nossa Senhora do Desterro was the Imperial Hospital de Caridade. He was the artist on the expedition of Jean-François Galoup, the Count of La Pérouse, who was on the Island in 1785.

p. 139 – **Admiral Adam Johann von Krusenstern**

p. 140 – **Captain Urey Lisiansky**

p. 140 – **Wilhelm G. Tilesius von Tilenau**

p. 141 – **Baron George Heinrich von Langsdorff**

p. 142 – **Interior of a house in Santa Catarina**. *Bemerkungen auf einer Reise um die Welt in den Jahren 1803 bis 1807 von G.H. Langsdorff...* Frankfurt am Main: 1812.

p. 143 – **Lobster**. Image from Rawpixel.com

p. 143 – **Admiral Vassili Mihailovitch Golovnin**

p. 145 – **Turkey, the “Indian rooster” mentioned by Captain Porter**. Rawpixel.com.

p. 145 – **Squash (c. 1750)**. Detail of a watercolor by Michiel van Huysum. The Rijksmuseum, Amsterdam.

p. 145 – **David Porter**, captain of the *USS Essex*.

<sup>136</sup> Idem, p. 286.

<sup>137</sup> Idem.

<sup>138</sup> Idem, p. 287.

<sup>139</sup> Idem.

<sup>131</sup> Idem, p. 268.

<sup>132</sup> Idem.

<sup>133</sup> Idem.

<sup>134</sup> Idem, pp. 263, 274.

<sup>135</sup> Idem, p. 280.

p. 146 – **Otto von Kotzebue**

p. 146 – **Adalbert von Chamisso**

p. 147 – **Louis Isidore Duperrey**

p. 147 – **Renè-Primevère Lesson**

p. 147 – **Pineapple**. Illustration by Pierre-Joseph Redouté. *Les Liliacées* (1805).

p. 148 – **View of the port of Nossa Senhora do Desterro, on the South Bay of Santa Catarina Island**. Watercolor by Jean-Baptiste Debret, 1826–1827.

p. 149 – **São Miguel, in the mainland**. The church was built in 1751. Illustration by Wilhelm G Tilesius von Tilenau (1815). Archive of Ylmar Corrêa Neto. From the book *Desterro – Ilha de Santa Catarina* (2010), tomo I, by Gilberto Gerlach.

p. 150 – **Louis Choris**

p. 150 – **Some of the beautiful landscapes of Santa Catarina Island and the surroundings, designed, painted and described by the talented Louis Choris**. *Vues et Paysages des Régions Equinoxiales, Recueillis dans un Voyage autour du Monde*. Paris: Paul Renouard, 1826.





### GRILLED LOBSTER

#### INGREDIENTS (for 2 people)

1 lobster 1 kg;  
200 g butter;  
½ teaspoon salt.

#### PREPARATION

Cut the lobster lengthwise in 2 equal parts. Remove the viscera, salt to taste and butter the two halves with 50g of butter per side. Place the lobster on the grill with the meat facing down and leave until golden. Then turn the lobster and spread the rest of the butter. Place the lobster on the grill shell side down for another 5 minutes. It's ready!



### BANANA-DA-TERRA (PLANTAINS) ROASTED WITH FLOUR AND MELADO

#### INGREDIENTS (for 2 people)

2 plantains, almost ripe;  
50 ml de *melado* (similar to molasses);  
100 g manioc flour;  
½ teaspoon cinnamon.

#### PREPARATION

Roast the bananas in their skin until soft. Cut lengthwise; dust with cinnamon to taste and serve with the flour mixed with *melado*. Photos by Antonio Husadel.

## 7. The Emperors (19<sup>th</sup> century)

When on route to the province of Rio Grande do Sul, Dom Pedro I made a quick visit to Santa Catarina Island. A young 28 years of age, the recently acclaimed emperor of Brazil wanted to see up close the Cisplatine War (1825–1828), waged against the United Provinces of the Rio de la Plata for possession of what is now the Eastern Republic of Uruguay. The stop at the Island was a good opportunity to rest and get to know Nossa Senhora do Desterro, which he had raised from the status of a village to a city nearly four years earlier.

A recent study reveals unusual aspects of this trip by the emperor to Southern Brazil.<sup>140</sup> His ship, the *Pedro I*, anchored in the North Bay on 29 November 1826. Early the next morning the emperor took a longboat to the Ponta do Sambaqui, which he explored briefly by foot before sailing across the bay to the city. The emperor disembarked at the Fort of Santana, on the Island side of the strait. From there, he and his retinue went to the main church – now the cathedral. Along the walk the illustrious visitor was greeted by euphoric residents. After a mass, Dom Pedro walked a few meters to the Palace, which had been prepared to receive him with pomp and circumstance by the governor of Santa Catarina Brigadier Francisco de Albuquerque Mello. After lunch (about which we can only conjecture), Dom Pedro traveled by horse to visit the charming surroundings.

The emperor's visit was brief. On 1 December, he sailed to the far south of the Island and landed on the mainland on the other side of the bay. He went by horseback to Rio Grande do Sul as a precaution to avoid risk of attack by Spanish-American corsairs. Six days after leaving Desterro, Dom Pedro I and his retinue reached Porto Alegre, from where they sailed through the Patos Lagoon to the town of Rio Grande. On 14 December 1826 – one week after D. Pedro sent to D. Leopoldina a letter with details of the trip described here – the em-

press' body was laid at rest in Rio de Janeiro. The emperor only learned of her death on the afternoon of Christmas day, when he was in Torres, returning to the capital of the empire.<sup>141</sup>

In 1845, Santa Catarina Island received the couple's son, Emperor Dom Pedro II, and Dona Teresa Cristina, the consort empress. As on the Dom Pedro I's journey nearly two decades earlier, the final destination of the imperial couple was also Rio Grande do Sul. The presence of D. Pedro de Alcântara in the Pampas would re-establish the peace among the Gauchos after the bloody War of the Farrapos (1835–1845), which had nearly separated the southernmost province from the empire.

The imperial retinue reached the city of Desterro on 12 October 1845. The *Relator Catbarinense*, a newspaper created specially to cover the great event, registered the activities of the monarch and his wife for the 27 days of the visit, which ended on 9 November of that year. The preparations for an opulent reception, the ceremonious arrival of the imperial couple, visits to various villages and in particular, Caldas da Imperatriz, are described with great enthusiasm.

Particularly interesting was the imperial couple's trip to the village of Lagoa da Conceição. Originally set for 16 October, it was delayed until the 18<sup>th</sup> because of bad weather. The retinue traveled by longboat to the “the big bridge at Itacoroby”, from where it proceeded by horse to the house of José Silveira de Lacerda, a farmer and owner of a sugarcane mill. The Lacerda family received the imperial couple with a “shower” of flowers and lunch. The retinue then visited the host's mill.

Upon reaching the lagoon, Dom Pedro, Dona Teresa Cristina and their *entourage* participated in a mass, followed by dinner offered by the vicar. The emperor issued the medal of the Order of Christ to the vicar and gave him a gold box. These presents were in retribution for a copy of the first edition of *Os Lusíadas*, “noted by the hand of Luis Camões himself”, which the vicar gave to the monarch when he was still in his court. In those

<sup>140</sup> ADAMS FILHO, Nelson. *A maluca viagem de Dom Pedro I pelo Sul do Brasil*. Edigal, 2017.

<sup>141</sup> BERGER, Paulo. *Op. Cit.*, p. 278.

days, dinner was served early.<sup>142</sup> Taking advantage of the daylight, the emperor and D. Teresa Cristina took a ride in a canoe that was fishing with nets in the lagoon. Returning to the pier, the fish caught were shared among the poor. We can only imagine how food offered by noble hands was prepared and eaten.

Thanks to journalist Clovis Medeiros we have the instructions for the preparation of the menu of a banquet that would be offered to the monarch and his retinue. Medeiros located an important manuscript dated 30 October 1845 and signed by the Official Registrar Joaquim M. Pedro Tristão. It is entitled the “Acto do Arraial” from Caldas do Cubatão, now the village of Santo Amaro da Imperatriz.<sup>143</sup> The document determined that D. Pedro, D. Teresa Cristina, and their retinue would be received at mid-day. The menu for the banquet should include beef roasted in a pot, pig, chicken, salads, rice, manioc and sweet potato. To accompany the meal, homemade beverages would be served such as wine, *consertada*, *canelinha* and fruit liquor. The absence of seafood on the menu was perhaps due to the distance from the coast and the difficulty in carrying these products well conserved over precarious roads. It is also probable that because the retinue was coming from the Island, it wanted a change in diet.

The imperial couple brought prosperity to the Island and the region. In addition to the large donation made to reform the Hospital de Caridade, and other donations and alms totaling more than 35 *contos de réis*,<sup>144</sup> D. Pedro and D. Teresa Cristina indirectly promoted various improvements in the urban infrastructure of the city of Desterro and other villages, such as work on the customs pier at the port of São José, to roads, public spaces and public lighting. Also worth noting was the inauguration of the Hospital de Caldas da Imperatriz. However, the main legacy left by the imperial couple was to have

<sup>142</sup> Lunches were very early, nearly at the time we now have breakfast. Dinners were in the mid afternoon, probably to take advantage of the sunlight. At night, just before bed, there was a light supper.

<sup>143</sup> *Chef Magazine Clube dos Gourmets*. Florianópolis, março de 2008, Ano 10, nº 27, p. 13–16.

<sup>144</sup> With this amount, at that time it was possible to buy nearly 3,000 sacks of coffee.

raised the standard of living of Santa Catarina citizens and their awareness about the importance that they had to the Empire of Brazil.

### THE *CONSERTADA*

To make approximately 5 liters of this beverage we need:

- 50g ginger;
- 50g clove,
- 50g cinnamon sticks;
- 50g fennel;
- 2 liters of *cachaça*;
- 2 liters of strong coffee without sugar;
- 5 Teacups of sugar.

### PREPARATION

Place the spices and the sugar in a pan.

Caramelize the mixture.

Add coffee and let it boil.

Add *cachaça* and wait until it boils.

Remove from heat and let it cool down.

Pour liquid into a glass bottle.

### ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 153 – **D. Pedro I, Duke of Bragança, emperor of Brazil.** Simpício Rodrigues de Sá, c. 1830. Museu Imperial de Petrópolis.

p. 154 – **Dona Teresa Cristina, the consort empress, and Dom Pedro II.** François René Moreaux, 1850.

p. 154 – **The “Acto do Arraial” containing instructions about the banquet to be offered the imperial couple and their retinue.** Midialux Imagem. *Revista Chef Magazine Clube dos Gourmets*, Florianópolis, 2008.



### CHICKEN SOUP

INGREDIENTS (for 4 people)

- 1 small chicken;
- 1 onion;
- 4 eggs;
- 4 cloves of garlic;
- 200 g peeled squash;
- 1 cup rice;
- 1 tablespoon lard;
- 1 ½ liters boiling water;
- 2 teaspoons salt;
- ½ teaspoon ground black pepper;
- Parsley to taste.

### PREPARATION

Bone the chicken. Save the meat and boil the bones in water for 30 minutes. Drain and reserve the liquid. Discard the bones. Cut the chicken meat in slices and sauté in lard. Before it turns golden, add the chopped onion and minced garlic. Cut the squash in 3cm cubes. Place the ingredients (except the eggs) in a pan with the broth and cook until the rice and squash are soft. At this point, add the eggs, being careful to not let the yolk and whites mix.

Accompany with bread and butter, covered with cheese and placed in oven to serve au gratin.



### ROASTED BEEF STUFFED WITH SAUSAGE AND VEGETABLES

INGREDIENTS (for 4 people)

- 1 kg Eye of the Round or similar roast;
- 2 large carrots;
- 300 g pork sausage;
- ½ teaspoon black pepper;
- 5 cloves garlic;
- 1 teaspoon salt;
- 300 g sliced bacon;
- 1 large onion sliced in rounds;
- 2 teaspoons ground *urucum* (annatto);
- 2 tablespoons lard;
- 3 hard boiled eggs;
- Water.

### PREPARATION

Trim all excess fat from the meat. Make longitudinal cuts “in a cross” deep enough to insert the sausage, carrot, eggs and bacon. Prepare the seasoning (black pepper, salt, and 3 cloves of garlic and place on the meat. Let the meat absorb the flavors for at least 12 hours. Peel the carrots, cut in half and save. Carefully place the sausage rolled in bacon inside the meat. Then place a piece of carrot and cooked eggs in each extremity of the meat. Sauté the onions and two cloves of minced garlic in the lard until soft. Place the meat in the pan and brown on all sides. Add 1 cup of water and the *urucum* and cover. Cook for 80 minutes, adding water when necessary. When the meat is tender, slice and serve with cooked potatoes, rice, pasta or bread. Photos by Antonio Husadel.



## 5 – EM BUSCA DO OURO E DE UMA NOVA VIDA

### 1. Aventureiros rumo à Califórnia (Séc. 19)

Entre 1848 e 1856, exatamente um século depois da grande emigração de colonos açorianos e madeirenses à Ilha de Santa Catarina, a cidade de Nossa Senhora do Desterro recebeu milhares de pessoas, principalmente dos Estados Unidos da América. Não eram propriamente imigrantes, mas gente de passagem, que buscava fazer fortuna na Corrida do Ouro da Califórnia, como nos revelou o excelente livro de Marli Cristina Scomazzon e Jeff Franco<sup>208</sup>.

Nessa época, as viagens por terra entre as costas leste e oeste da América do Norte eram praticamente inexistentes. Lewis e Clark, os primeiros exploradores brancos em percorrer essa assombrosa distância meio século antes, encontraram condições climáticas adversas, rios furiosos, pradarias sem-fim, montanhas quase intransponíveis, ursos ferozes, e indígenas hostis. Pouco havia mudado desde então. Agora, a esses perigos somavam-se, também, os bandos de salteadores à espreita de incautos viajantes que resolviam se arriscar naquelas lonjuras.

Descartada a opção terrestre, havia duas outras para aqueles que, partindo de Boston, Nova York ou Washington, quisessem chegar ao novo El Dorado. Uma delas era viajar de navio até o Panamá, atravessar o istmo montanhoso e insalubre em lombo de mula ou a pé, e chegar ao Pacífico. Lá deveriam apanhar um navio que os levasse até a baía de São Francisco. Mas, para que tanto sacrifício? Por que não faziam esse percurso de trem, ou de navio, pelo Canal? Por um simples motivo: essas vias de comunicação ainda não haviam sido construídas. A primeira

208 SCOMAZZON, Marli Cristina; FRANCO, Jeff. *A caminho do ouro – Norte-americanos na Ilha de Santa Catarina*. Florianópolis: Ed. Insular, 2015.

**Garimpeiro da Corrida do Ouro.** Daguerreótipo anônimo, c. 1850. Fonte: Archive.org.



ferrovia interoceânica do mundo só entraria em operação em 1855. Tampouco existia o famoso Canal do Panamá. A colossal obra – verdadeira façanha da engenharia –, seria inaugurada somente em 1914.

Aos viajantes restava, então, a opção de percorrer, por via marítima, os quase 27 mil quilômetros que os separavam de São Francisco. Esta foi, aliás, a rota preferida da grande maioria dos que se lançaram nessa odisseia. Se a viagem fosse num barco à vela, ela consistia em navegar ao longo da costa leste da América do Norte, atravessar o Atlântico em direção ao arquipélago do Cabo Verde, e, aproveitando ventos e correntes marítimas favoráveis, aproar para o nordeste da América do Sul, descer a costa brasileira e argentina, e contornar o tempestuoso Cabo Horn, no extremo austral do continente. Uma vez vencidas as perigosas águas do mar Antártico, os barcos precisavam subir a costa chilena, peruana, equatoriana, centro-americana e mexicana, até chegar ao destino. A viagem durava, em média, meio ano.

Travessia tão longa e perigosa exigia, obviamente, que os barcos fizessem algumas escalas. Uma delas – há tempos a preferida no Brasil – era na Ilha de Santa Catarina. No auge da Corrida do Ouro, entre 1849 e 1852, centenas de barcos e milhares de passageiros contornaram o Cabo Horn. Para dar uma ideia dessa movimentação, um passageiro informou que em fevereiro de 1849 a Ilha recebera 51 barcos, todos com destino à Califórnia. Na narrativa de outro *forty-niner* ou *49er* (na gíria da época,



**Barcos abandonados no porto de São Francisco, Califórnia. Muitos deles fizeram escala na Ilha de Santa Catarina.** Daguerreótipo de William Shew, c. 1852. National Museum of American History.

o viajante da aventura de 1849) lemos que em dezembro havia 12 barcos norte-americanos ancorados no porto de Nossa Senhora do Desterro<sup>209</sup>. Os passageiros contavam-se às centenas. O movimento era tão intenso que a cidade, de apenas 6 mil habitantes, tinha Consulado dos Estados Unidos da América. Aumento tão súbito no tráfego marítimo e de passageiros transtornou a vida sossegada dos ilhéus. Eram frequentes as rusgas entre estrangeiros baderneiros e cidadãos pacatos, que se sentiam invadidos e ultrajados.

Confinados e fartos da carne salgada, do peixe escaldado, dos biscoitos bolorentos e da água fétida que tinham que consumir durante a longa navegação, os passageiros aguardavam ansiosamente a escala na Ilha de Santa Catarina. Mesmo quando aqui chegavam, eles não podiam desembarcar imediatamente para comprar comida. Para evitar que trouxessem doenças, foi-lhes imposta uma quarentena de seis dias, a qual nem sempre era respeitada.

Muitos descreveram a grande hospitalidade dos ilhéus e as deliciosas refeições que fizeram. As frutas, o leite, os ovos, os peixes frescos, os frangos assados, os legumes e o delicioso café, deixavam lembranças indeléveis na mente desses aventureiros.

Como tantas outras embarcações que aqui se abasteceram desde o século 16, as destinadas à Califórnia carre-

209 Idem, p. 43.

gavam os alimentos frescos que podiam, especialmente as frutas. Um certo C.W. Haskins conta que o barco em que viajava ficou parecendo um bananal. Outro, chamado George W. Young, escreve que os passageiros do *Helen Augusta* “compraram tantas laranjas que não conseguiram comer todas antes que estragassem”<sup>210</sup>.

No Natal de 1849, Henry Souther, seu filho, um irmão e um cunhado chegaram à Ilha a bordo do *Richmond*. Na manhã seguinte, eles compraram “garrafas de leite (10 centavos cada) e algumas dúzias de ovos (20 centavos a dúzia)”<sup>211</sup>. As mercadorias foram vendidas pelos “pombeiros”, nome dado aos nativos que levavam as mercadorias em canoas até o navio. Em terra, os quatro comeram um pouco de carne seca com farinha, e beberam alguns copos de café. O alojamento onde passaram a primeira noite era “uma cabana habitada por um homem e tantas pulgas e baratas quanto suportável”<sup>212</sup>. Ao amanhecer, decidiram desjejuar no ‘São João Mercador Espanhol’. Souther diz que o “suntuoso banquete” valeu a pena: por 25 centavos comeram frango cozido, ovos, pão, banana, e tomaram vinho e café. Os estrangeiros protagonizaram uma cena engraçada, pois havia muitas senhoras e senhores assistindo “o novo espetáculo de ver ianques comendo ao vivo”.

Henry Souther e seus parentes voltaram ao *Richmond* e,

210 Idem, pp. 42–43.

211 Idem, p. 47.

212 Idem.

um par de dias depois, retornaram à cidade. Conta ele: “Depois de visitar várias casas públicas, não encontramos hospedagem”<sup>213</sup>. Finalmente, ao custo de 1 dólar e 12 centavos, conseguiram uma ceia leve e alojamento decente. Quando estavam acomodados, mais de uma dúzia de passageiros “porcos” chegaram de repente e acamparam no chão. Como Souther achava o preço alto demais, na manhã seguinte decidiram tomar café em outro lugar. O barato sai caro: pagaram 40 centavos por um desjejum muito ruim. A busca por um lugar melhor levou-os até uma casa americana, mantida por um capitão chamado Hammet. Lá se hospedaram durante um dia e uma noite ao preço de dois dólares. Os hóspedes dormiam onde houvesse espaço. Alguns, em camas; outros (como Souther) deitavam encima de mesas; os menos afortunados, no chão.

No dia 27 de dezembro de 1849, um tal Benjamin Doré e alguns colegas deram uma longa caminhada pela Ilha. Famintos e cansados, chegaram a uma casa onde comeram seis ovos cozidos e um pouco de milho. A refeição “Foi quase um jantar”<sup>214</sup>. Os americanos presentearam o dono da casa com um lenço, sabão para barbear e um pente de bolso. Com isso, acreditavam terem pago pela comida. Ao pedir a conta, no entanto, ficaram desapontados quando o homem cobrou-lhes 30 centavos.

É também de Benjamin Doré a descrição de outra opção de hospedagem e alimentação que havia no Desterro. No dia 1º de janeiro de 1850, ele e alguns amigos estiveram num lugar chamado a ‘casa alemã’. Era um bar cuja dona falava um pouco de inglês e mantinha seu estabelecimento muito bem. Lá eles comeram galinha, carne de gado, ovos fritos e saborearam – explica Doré – “o melhor café que já bebi”<sup>215</sup>. E complementa: “O meu primeiro e último desjejum foi leite, que estava muito bom”<sup>216</sup>. Todos levaram ao navio melões, abacaxis, laranjas e vinho.

Em março desse ano, Van Wyck Walsh, do barco *Tabmaroo*, teve o azar de se hospedar no mesmo lugar onde Henry Souther dormira três meses antes: “Existe uma

casa americana que proporciona lugar para pouso. Quando a noite chegou, tivemos que depender da sorte para dormir. Alguns dormiram em cadeiras, outros no chão e outros na calçada, os preços indo de mil réis a uma pataca, dependendo da acomodação”<sup>217</sup>. Vemos que nesse lugar o conforto oferecido aos hóspedes tendia a piorar.

A melhor opção da cidade era o *Hotel Vapor*. O estabelecimento era gerenciado por um norte-americano chamado Hamel, que vivia há muitos anos na Ilha e era casado com uma nativa. T. Robinson Warren e outros passageiros de um barco a vapor (que, pelo furor que causou, deve ter sido a primeira embarcação desse tipo em chegar à Ilha de Santa Catarina) se hospedaram nesse hotel. Conta Warren que a camareira era uma escrava negra, princesa, “filha do rei de Cabinda; sempre consciente do seu nobre nascimento, extremamente digna em todos seus movimentos”<sup>218</sup>. Chico, o simpático camareiro, era terrivelmente feio e corcunda. Mas, comenta Warren, “era um dos negros mais brilhantes e espertos que conheci”<sup>219</sup>.

Em março de 1849, um passageiro do *Hersilia* elogiou a hospitalidade dos desterrados, especialmente com os americanos: “Fui sempre invariavelmente convidado a entrar em todas as casas pelas quais passei e a compartilhar um café, que parece sempre têm à mão e é de qualidade superior”<sup>220</sup>. Por melhor que fosse o tratamento dispensado aos estrangeiros, sempre havia situações potencialmente explosivas. Uma delas ocorreu quando o dono de um restaurante apresentou uma conta que os norte-americanos consideraram abusiva. Estes não só se recusaram a pagá-la: enfurecidos, destruíram o estabelecimento. O historiador desterrado Almeida Coelho – que pode ter testemunhado esses acontecimentos – nos dá uma pista sobre uma possível causa deste e de outros conflitos. Embora, aos olhos dos estrangeiros, na Ilha houvesse fartura, a partir do final da década de 1830 tivera início um processo de desabastecimento e, consequentemente, de carestia.

Em 1856, exatamente no ano em que se encerrava o ciclo de viagens à Califórnia via Cabo Horn, Almeida Coelho escreveu: “Foi a Cidade do Desterro o lugar talvez mais abundante do Brasil, e onde com menos meios se passava com comodidade. Hoje, porém, os gêneros de primeira necessidade tem subido a um preço espantoso: da carne pelas ridículas estradas do Sul e Lages; do peixe pela falta de indústria, ou de homens dedicados à pesca, talvez por amedrontados dos muitos desastres que semelhante ocupação traz com sigilo nos mares próximos da Ilha, onde os temporaes, mormente da parte do Sul, são tão frequentes; a farinha de mandioca fabricada no paiz, e cuja exportação compoem o melhor ramo das rendas provincianas, não é mais favorável, e assim os legumes; as frutas de que tanto abundou outrora, teem diminuído, e algum tanto degenerado, mormente a laranja”<sup>221</sup>.

Apontando prováveis explicações para tal declínio na produção de alimentos, especialmente das frutas pelas quais a Ilha era tão conhecida, o historiador conjectura: “Affirmo algumas pessoas antigas do paiz, que essa diminuição e degeneração data do anno de 1831 em que a cidade soffreo um grande temporal [...]; todavia, somos conformes com a opinião de que a falta de frutas que hoje se soffre, nasce da negligencia e desmazelo de alguns cultivadores; pois que vê-se pelas diferentes chácaras e sítios (salvas bem poucas excepções) quanto há de árvores fructíferas é velho e plantado, não por nossos paes, mas por nossos avós, quando ainda moços”<sup>222</sup>.

Alheio à possível carestia ou à simples ganância dos comerciantes, um passageiro anônimo do barco *Cantero* é quem melhor descreve a importância da Ilha para a alimentação dos garimpeiros e outros aventureiros que por aqui passaram a caminho da Califórnia: “acho que somos a tripulação mais saudável que existe... Ganhei nove *pounds* [aprox. 4 kg], sete somente em Santa Catarina. Nunca estive tão gordo”<sup>223</sup>.



## 2. Os Imigrantes e algumas novidades gastronômicas (Séc. 19–20)

Independente de etnia, condição social, procedência ou época, todos os imigrantes tem algo em comum: eles se sentem prejudicados por condições adversas em seus países de origem e desejam recomeçar suas vidas em lugares mais promissores. Essa era a realidade dos alemães, italianos, e de outros imigrantes minoritários que aqui chegaram no século 19 e 20. Após 1825, o imperador Dom Pedro I começou a promover a imigração para o Brasil<sup>224</sup>. A província de Santa Catarina, onde a terra era fértil e o clima temperado permitia lavouras e pomares de tipo europeu, logo se apresentou como um destino atraente. Colônias se estabeleceram nas proximidades e na própria Ilha de Santa Catarina.

A primeira leva de alemães chegou à cidade de Nossa Senhora do Desterro em 1828. Eram agricultores, ferreiros, carpinteiros e artesãos, em geral muito pobres. Oriundos da região do Rio Mosela, hoje estado da Renânia-Palatinado, esses colonos primeiramente foram ao Rio de Janeiro. Depois, zarparam em dois navios rumo à Ilha de Santa Catarina. O brigue *Luiza*, com 276 imigrantes, foi o primeiro a chegar. Cinco dias depois, em 12 de novembro, fundeu o bergantim *Marquez de Viana*, com 359 colonos. Todos os alemães foram alojados na Ilha. Os passageiros do *Luiza*, nos quartéis; os do segundo navio, na Armação da Lagoinha.

213 Idem, p. 48.

214 Idem, p. 45.

215 Idem, p. 46.

216 Idem.

217 Idem, p. 44.

218 Idem, p. 51.

219 Idem.

220 Idem, pp. 44–45.

221 ALMEIDA COELHO, Manoel Joaquim de. *Op. Cit.*, pp. 105–106.

222 Idem.

223 Idem, p. 43.

224 PINHEIRO MACHADO, Paulo. *A política de colonização do Império*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 1999, pp. 19–20.



A estes imigrantes somaram-se soldados ex-combatentes alemães, dispensados com o fim da Guerra da Cisplatina. As famílias pioneiras se dividiram: 147 delas foram desbravar São Pedro de Alcântara, às margens do rio Maruim, no continente; 14 permaneceram na cidade do Desterro. Estas 14 famílias constituíram o núcleo da primeira colônia urbana alemã de Santa Catarina<sup>225</sup>.

Carl Friedrich Gustav Seidler, que visitara a Ilha em 1825 (ver p. 149), revela o lado sombrio dos primórdios dessa colonização. O militar suíço-alemão retornou em 1828 e observou, indignado, a corrupção dos oficiais brasileiros, que cobravam propina dos colonos com a promessa de distribuir-lhes os melhores lotes. Como as terras nem sequer haviam sido demarcadas, muitos imigrantes precisaram permanecer na Ilha meio ano mais do que o previsto. São histórias de arrepiar. Já com pouquíssimos recursos, alguns entraram em depressão, sucumbiram à cachaça e contraíam “toda espécie de doenças asquerosas [...] Acabado o dinheiro, começaram a vender as roupas e não tardou para que a maior parte desses infelizes andassem andrajosos, mostrando pústulas e buracos nas pernas e braços, sarmentos, a perambular como espectros e a mendigar pelas ruas da cidade [...] A pobreza crescera tanto que muitos pais, incapazes de sustentar os filhos, os ofereciam publicamente e sentiam-se felizes se achavam alguém que quisesse ficar com uma menina forte ou um rapaz esperto, só pela comida”<sup>226</sup>. Felizmente, essas histórias degradantes foram superadas pelas de sucesso, e as colônias teutônicas finalmente prosperaram.

A colonização italiana da região foi um pouco posterior à germânica. O suíço Henrique Ambauer Schutel foi peça crucial dessa grande iniciativa. Químico de profissão, ele era um dos expoentes da sociedade ilhoa<sup>227</sup>. Dinâmico e pioneiro, Schutel se associou a outro empreendedor chamado Carlo Demaria, armador inglês nascido em Gibraltar. No início da década de 1830 eles conse-

225 PAULI, Evaldo. *Imigração e Língua alemãs da Grande Florianópolis*. In: MÜLLER, Max José (Org.). *Anais do I Simpósio sobre Imigração e Cultura Alemãs na Grande Florianópolis*. Florianópolis: Inst. Carl Hoepcke, 2005, p. 37.

226 BERGER, Paulo. *Op. Cit.*, p. 302.

227 PIAZZA, Walter. *A Colonização de Santa Catarina*. Florianópolis: publicação do BRDE, 1982, pp. 94-97.



Utensílios de cozinha. Imagem Rawpixel.com

guiram, do governo provincial, uma concessão de mil braças de terra não demarcada à margem do rio Tijucas-Grande, nas imediações da atual São João Batista, então pertencente ao município de São Miguel<sup>228</sup>.

Os primeiros 186 colonos eram do reino da Sardenha e chegaram à cidade do Desterro em março de 1836. Os sardos fundaram Nova Itália, a primeira colônia italiana do Brasil. As dificuldades enfrentadas foram imensas. Em represália à invasão de suas terras, guerreiros indígenas da etnia jê – que os colonos chamavam “bugres” – atacaram a jovem colônia em 1837. No ano seguinte, a Nova Itália foi castigada por uma inundação que deixou muitos flagelados. O intrigante é que, segundo as fontes históricas, a colônia foi implantada por 132 imigrantes. E os 54 colonos restantes? Terão ficado no Desterro? Seriam eles os desabrigados que se mudaram para a capital da província?

Mesmo tendo deixado de ser escala na rota do ouro da Califórnia, a Ilha de Santa Catarina continuou atraindo pessoas. Historicamente, sua posição estratégica servia de apoio à navegação de cabotagem entre o Nordeste

228 CENNI, Franco. *Italianos no Brasil: "Andiamo in 'Merica..."* 3ª edição. São Paulo: EDUSP, 2003, pp. 183-184.

do Brasil e o Rio da Prata, e vice-versa. Agora era, também, a porta de entrada de muitos imigrantes a caminho das colônias, ou que vinham se estabelecer na cidade do Desterro por conta própria. Curiosamente, ainda em 1858 havia muitos açorianos chegando: 208 da ilha do Faial e 73 de São Miguel<sup>229</sup>. Esse fluxo de pessoas de várias nacionalidades, ofícios e vivências favoreceu a criação de um ambiente cosmopolita e empreendedor.

Novas mentalidades, talentos e recursos levaram ao surgimento (ou à expansão) de ateliês e quitandas, que, graças ao árduo trabalho de seus proprietários e colaboradores, se transformaram em empresas: engenhos, olarias, cordoarias, fábricas de velas, de artefatos de couro, alfaiatarias, mercearias, armazéns, lojas, etc. Dessa forma, a cidade foi desenvolvendo a versão incipiente daquilo que no jargão empresarial de hoje se chama de “arranjo produtivo local”, isto é, uma combinação favorável de fatores econômicos, políticos e sociais, que conduziram a cidade a um ciclo virtuoso. Ano após ano, Desterro passou a oferecer um número cada vez maior e mais variado de produtos e serviços aos cidadãos locais, viajantes ou imigrantes recém-chegados.

Os jornais da época nos ajudam a entender as transformações que vinham acontecendo, especialmente quanto à oferta de gêneros alimentícios. No jornal *O Expositor* de 8 de dezembro de 1832, temos a tabela de entradas e saídas de produtos. Outra, intitulada “Preços Correntes”, descreve os bens comprados e vendidos, além das taxações, câmbio e posição de oferta dos produtos importados. A partir dessas tabelas, e dos manifestos de carga dos navios mercantes, sabemos quais eram alguns dos alimentos consumidos pelos ilhéus – dos mais simples aos mais finos. Em 1856, o palmito içara, por exemplo, era vendido por 3\$200 (3.200 réis) o cento.

Se, no Desterro da segunda metade do século 19 fôssemos bisbilhotar as casas abastadas de origem lusitana (mas, também, as teuto ou ítalo-brasileiras), encontraríamos os seguintes “secos e molhados”: charque e carne seca, toucinho, farinhas de mandioca e de trigo,

229 *Jornal O Argos*. Desterro, 3º Anno, núm. 370, 27 de novembro de 1858, p. 1.



O su porceddu, o leitão desmamado assado da Sardenha, prato típico dos primeiros colonos italianos de Santa Catarina. Foto Shutterstock.com.

milho, arroz, feijão, batata-doce e inglesa, abóbora, taiá, inhame, cebola, alho, amendoim, açúcar, sal, bolachas, café, melado, vinagre e aguardente de cana. Além desses produtos básicos, temperos, frutas e hortaliças, em lugar bem protegido da despensa também acharíamos os importados mais requintados como o bacalhau, as azeitonas, as frutas secas, as compotas, os picles, os queijos, a manteiga, o azeite, o vinho e os licores. Não faltaria o chá, especialmente das marcas *Imperial* e *Hyson*. Este último, também conhecido como *Lucky Dragon*, era presença obrigatória nas xícaras mais exigentes. Outros produtos, acondicionados em inovadoras embalagens, também seriam eventualmente encontrados, a exemplo das famosas ostras enlatadas de Baltimore, trazidas pelo navio *Francis Partridge*, e leiloadas em 1857.

Para atender às necessidades de alojamento e alimentação de um número crescente de viajantes e clientes locais, estalagens rudimentares da época da Corrida do Ouro como a “casa americana” e a “casa alemã”, provavelmente se modernizaram. O “Hotel do Vapor” buscava aprimorar os serviços prestados aos seus hóspedes e clientes em geral. Em dezembro de 1859, seu proprietário, o Sr. Hyppolito Gautier<sup>230</sup>, viajou ao Rio de Janeiro, onde adquiriu uma mesa de bilhar em mármore escocês preto fosco, fabricada pelo grande mestre parisiense Maillard, e testada pelo célebre Prof. Berger.

Na mesma viagem à “côrte” (o Rio de Janeiro), o Sr. Gautier contratou um renomado *chef* francês, profissional então chamado de “artista culinário”. Seu nome

230 Em 1879, o Sr. Hyppolito Gautier desempenhava o cargo de vice-cônsul do Uruguai.

era Alexandre Bourgoûin e, como podemos ler na transcrição do anúncio publicitário que fornece estas informações, ele trazia na bagagem a experiência adquirida nas principais casas de Paris. No Rio, ele trabalhara no Hotel da Inglaterra e no Pharoux, considerado o primeiro grande hotel da história do Brasil. Em 1860 Alexandre Bourgoûin abriu seu próprio restaurante, onde oferecia sopa de tartaruga, empadas de camarão e de galinha, bem como pastéis de diversos tipos<sup>231</sup>. A vinda deste *chef* inaugurava, enfim, a gastronomia francesa e, conseqüentemente, a 6ª revolução culinária da Ilha de Santa Catarina.

Em 1863, a cidade contava com duas hospedarias, 12 padarias, dois açougues, 66 tabernas, nove mercearias, um armazém de farinha de trigo, 14 armazéns de carne seca, uma fábrica de café moído, uma fábrica de vinagre, uma fábrica de refinação de açúcar, uma fábrica de cerveja, cinco casas de bilhar e café, e 30 quitandas, onde eram vendidos, entre outros produtos, frutas e hortaliças<sup>232</sup>.

Por falar em hortifrúti, a primeira menção ao tomate na



Ilha apareceu no “Calendário do agricultor”, coluna publicada no jornal desterrense *O Cacique*, em 2 de agosto de 1870. É muito provável que lavradores italianos tenham sido os introdutores da exótica solanácea no lugar.

Como todo produto americano de interesse, o tomate foi levado para Sevilha, de onde, no próprio século 16, alguns frutos seguiram para Nápoles, então sob domínio espanhol. Por considerar seu fruto venenoso, os espanhóis inicialmente usavam o tomateiro como um arbusto ornamental. A primeira notícia do tomate usado na Espanha como alimento é a lista de compras de um hospital sevilhano, em 1608. Ele era então consumido em saladas, misturado com pepino.

Em Nápoles, o tomate seguiu uma trajetória admirável. Ao que parece, foi logo incorporado à culinária local. Em 1544, na 2ª edição de seu tratado *Commentarii a Dioscoride*, o médico Mattioli chama os tomates de *pomi d'oro*, maçãs de ouro. Os napolitanos gostavam de comê-los fritos no azeite, com pimenta e sal, ou crus, nas saladas. No século 17, o tomate era amplamente cultivado na Europa e no Oriente Médio.

231 MATTOS, Tarcísio. *Hercílio Luz – Uma ponte*. Florianópolis: Tempo Editorial, 2002.  
232 *Jornal O Cacique*. Desterro, Anno I, 31 de dezembro de 1870.

Esta é a transcrição da nota publicitária sobre a compra da mesa de mármore preto da Escócia e contratação do “artista culinário” francês Alexandre Bourgoûin e as opções gastronômicas que os hóspedes e outros *habitués* do Hotel do Vapor passaram a ter.

“O proprietário do Hotel do Vapor tem a honra de participar ao público que de volta de sua viagem á côrte, trouxe consigo o Sr. Alexandre Bourgoûin, artista culinário que trabalhou em Paris nas principais casas, e no Rio no Hotel da Inglaterra, Pharoux &. De hoje em diante n’este hotel se apromptarão todas as encomendas concernentes a jantares, bailes, soirées, baptisados e a pastelerias, como bolos de amendoas, de sopro, e em geral as peças as

mais difíceis; encontrar-se-ha também um sortimento completo de confeitaria da afamada casa de Deroche – rua do Ouvidor, na côrte: vinhos finos e licores de todas as qualidades, amendoas cobertas, pastilhas de ortelã, charutos havanos de todas as qualidades; salames, presuntos preparados a vontade; queijos londrinos, pastilhas de jujuba, e em geral uma infinidade de artigos novos, e d’ora em diante doces quentes todos os dias e a noite”.



No século seguinte, ele já era popular em todas as cozinhas, onde era preparado frito ou em molhos, e comido com pão<sup>233</sup>.

Graças à obra excepcional de Gilberto Gerlach, que reuniu, em cinco belíssimos livros, diversos acervos fotográficos, pinturas, gravuras, notícias, anúncios de jornal, e uma infinidade de outros materiais, podemos “passar” pela história da Ilha de Santa Catarina e do Desterro.

Os jornais revelam que nos anos 1880 houve uma “explosão” de hotéis, casas de pasto (antigo nome dos restaurantes), cafés, bares, e confeitarias. O hábito de comer fora de casa foi uma das transformações pelas quais as cidades e a sociedade brasileiras estavam passando neste período.

Imigrantes de várias origens contribuíram para aumentar a diversidade cultural – e culinária – da cidade. Até mesmo as colônias ou comunidades menores, como a dos poloneses, ajudavam a lançar a cozinha de seus respectivos países. No Desterro, muitos proprietários de estabelecimentos eram estrangeiros. Mesmo diante des-

233 SAGARRIBAY, Myriam. *Eso no estaba en mi libro de Historia de la Gastronomía*. Espanha: Almuzara, 2017, pp. 154–159.



O tomate (*Solanum lycopersicum*), uma das plantas do Novo Mundo que teve maior difusão e sucesso, é originário da região andina, mas foi domesticado no México. Amplamente cultivado e consumido pelos mexicas (astecas), o *tomatl* chamou a atenção dos conquistadores espanhóis no século 16. Nesta gravura, ele aparece com a legenda em latim que ignifica “maça do amor, fruta vermelha”. Livro *Florilegium*, de Basilius Besler, Nuremberg, 1613.

### Massa com molho de tomate: um casamento que deu certo

As opiniões dos historiadores da gastronomia divergem sobre como a massa teria chegado à Europa. Há aqueles que defendem a explicação mais consagrada, beirando a lenda: ela foi trazida da China por Marco Polo. No entanto, a hipótese que tem ganhado mais força sustenta que os árabes receberam a massa chinesa das caravanas persas, e, a partir da Sicília, a introduziram tanto na Itália quanto na Península Ibérica. Menos polêmica é a origem da receita italiana do molho de tomate. Ela aparece por primeira vez no *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, livro de receitas publicado em



1766. O “casamento” da massa com o molho de tomate – que já era popular em Nápoles na segunda metade do século 18 – vem avançando, inabalável, ao longo dos séculos. Quem melhor capta a essência deste prato que ganhou o mundo

é o grande compositor Giacomo Rossini, autor da ópera-cômica “O barbeiro de Sevilha”: “Para que o macarrão resulte apetitoso, precisa-se de uma boa massa, ótima manteiga, molho de tomate, excelente parmesão e uma pessoa inteligente que saiba cozinhar, embelezar e servir” (LUJÁN, 2019, pp. 247–250). Foto de Antonio Husadel.



**GRANDE CONFEITARIA**  
**LUIZ DE CAMÕES**



ABAIXO assignado tem a honra de committar ao respeitavel publico que acaba de abrir a concorrência do mesmo sua nova casa de confeitaria, secos e molhados, onde se encontrará um completo e variado sortimento de doces finos e assucar refinado de todas as qualidades. Vinhos vindos directamente da Europa, licôres finos, cognac de diversas marcas, Vermuth, amendoas, queijos do Reino e muitos outros mais artigos, etc., etc.

Tem sempre um completo sortimento de doces de todas as qualidades, pasteleria, doces secos sortidos em de todas as qualidades; tem sempre sortimento de pastilhas para bose, e para confortar o peito, de alibã e outras mais qualidades.

Apropriação-se encomendas para baptisado, casamento, e para annos, de toda e qualquer qualidade; enfeitá-se pães de lot de qualquer systema. Alfinio de todas as qualidades. Figuras de plastina, para baptisado e casamento, etc., etc.

Apropriação-se fiambres, linguas afiambradas, assados, e enfeitá-se de qualquer systema.

D'este já chama a attenção dos seus antigos freguezes, para virem visitar este estabelecimento.

N. B. — E' na rua do Senado n. 9, em frente ao ARMARINHO DE MADAME FRANÇOIS.

**SERAFIM FERREIRA DA SILVA**  
**9 RUA DO SENADO 9**

**CONFEITARIA**  
**ESTRADA DE FERRO DOM PEDRO I**



**6 PRAÇA BARÃO DA LAGUNA 6**

Acha-se aberta a concorrência do respeitavel publico o estabelecimento acima, onde se poderá encontrar os generos aqui mencionados e outros muitos que deixamos de especificar por falta de espaço, os quaes podem garantir, são de excellente qualidade e sem competencia em preço:

**ASSUCAR**

|  |     |   |    |
|--|-----|---|----|
| Assucar de 1º, superior, kilo. . . . . | 440 | Dito mascavo, pernambucano, kilo. . . . .   | 2º |
| Dito de 2º, kilo. . . . .              | 400 | Dito claro, superior, kilo. . . . .         | 4  |
| Dito de 3º, kilo. . . . .              | 320 | Dito crystallizado, kilo. . . . .           |    |
| Dito de 4º, kilo. . . . .              | 300 | Em barras, a dinheiro, com abatimento de 1% |    |

**DIVERSOS**

Pasteleria sem rival a 60 rs.: biscoitos secos, cortados, superiores, kilo 1\$200; champagne, vinhos aos, licôres francezes—(variedade)—e outras muitas qualidades de excellentes bebidas; frutas nacionaes e estrangeiras, secas, em calda e crystallizadas; amendoas cobertas e em calda, passas, figas; chocolate de leite; conservas inglesas e de Lisboa, de todas as qualidades; queijos do Reino e do Minas, e tudo o mais q' distincto pelo seu capital é digno de ter a sua disposição, o seu caso deste genero, por preços baratissimos.

Os annunciados chamão a attenção das Exmas. familias para o seu ESTABELECIMENTO, sem de abaterem que são sem competidor.

**ENCOMENDAS**

Apropriação-se fiambres para casamento, baptisado e licôres, bolos ingleses, de noiva e padim; enfeitamentos, pães de lot; apropriação-se empadas de camarão e galinha, tudo pelo systema da corte.

Os annunciados são propozes estarem para seu servir ao digno povo d'este tempo.

**VER PARA CRER!**

Dizemos e está dito: Em confeitaria não temos, nem teremos competidores em preço, pelo facto de sermos essencialmente barateiros.

**SERAFIM FERREIRA DA SILVA & C.**

**CAFÉ E RESTAURANT**  
**1 RUA DO SENADO 1**

A abaxo assignado participa em suas frequencias ao publico em geral, que acaba de receber e os estabelecimentos de café e restaurant a rua do Senado n. 1.

Deste estabelecimento, que seu proprietario acaba de bem montar, encontrará o publico o que ha de melhor entre todos de qualquer genero, como: vinhos, licôres, etc.

Os mesmos estabelecimentos se encontrará também em todas as qualidades, e em todas as partes da cidade.

**VIUVA CARLOTA TOUCHAUX**

**VINHOS**

RECEBIDOS DIRECTAMENTE DE BORDEAUX

Beaune, Pomard, Volnay, Corton, Chabertin, Bourgogne espumante, Muscadet Frontigasa, Muscatel, Lunel, Sparkling Hook, Sparkling Mosel, Still Hook, Champagne, Madeira, Jerez, Malaga, Porto, Maratla, Valeryrac, St. Estepha, St. Julia, Madoc, Cognac, Bitter, Vinho Sauterne, Allicante, Anisado e outras qualidades.

Vende-se em caixas e em garrafas, por preços modicos, no armazem de

**JOÃO BONFANTE DENARIA**  
**Rua de João Pinton. 4**

**Restaurante do Globo**

Os actuaes proprietarios deste bem montado estabelecimento committão ao respeitavel publico que, por motivo de molestia do antigo proprietario, tinha deixado de funcionar como devia. Desta data em diante, porém, continuará a servir a todos os seus freguezes e ao publico com esmero e promptidão, para o que tem-se feito reparos necessarios, tendo á disposição quartos commoda e decentemente mobiliados, etc. Tudo por preços modicos.

N. B.—Em noites de espectáculo, haverá sempre petiscos confortaveis para os amadores, com o competente vinho virgem, Bordeaux, cerveja das melhores marcas, licôres finos, etc.

**Preços rasoaveis!**  
**2 PRAÇA BARÃO DA LAGUNA 2**  
**(SOBRADO)**

**CAFÉ**  
**RESTAURANTE**  
**VIUVA CARLOTA TOUCHAUX**  
**RUA DO SENADO**  
**ESQUINA DA PRAÇA**

continua a proprietaria deste estabelecimento a bem servir os seus freguezes, garantindo-lhes assado e promptidão.

Recorre pensão-nista e tem sempre comida a toda a hora do dia e até meia noite.

**CONFEITARIA E CAFÉ**  
**BOULEVARD**

PRAÇA BARÃO DA LAGUNA, ESQUINA DA RUA DO SENADO

O proprietario d'este estabelecimento avisa ao respeitavel publico que abriu uma nova confeitaria e café com o distinctivo BOULEVARD, onde se encontrará diariamente inclusive aos domingos, um completo sortimento de assucar, queijos e muitos outros generos committidos, no ramo d'este negocio assim como café simples e com leite, desde o amanhecer até as 10 horas da noite, como uma variedade, até hoje não vista n'esta cidade, de biscoitos apropriados para o uso no café e também uvas, feijões, camarões, passinhos, croquetes e bolachas, proprias para lunch, com o seu competente molho, já se vê.

O proprietario pede a benevolencia do respeitavel publico para o seu novo estabelecimento, visto que não possui despoza para que o mesmo seja agradável e confortavel aos seus freguezes.

**JOSE ALVES PORTILHO BASTOS**

Anúncios de jornal (1888).  
 Livro *Desterro – Ilha de Santa Catarina* (2010), tomo II, de Gilberto Gerlach.

sa diversidade, nos restaurantes dos hotéis mais sofisticados e nas altas rodas da cidade imperava a culinária afrancesada.

Os poloneses que vieram colonizar Santa Catarina integravam o grupo de imigrantes germânicos. No século 19, parte da Polônia era dividida entre Alemanha, Áustria e Rússia. Muitos desses poloneses decidiram recomeçar suas vidas na capital provincial.

Essa decisão também foi tomada pelos primeiros gregos que aqui chegaram, em 1883. Oriundos da Ilha de Kastelórizon, eles primeiramente viajaram ao Rio da Prata no navio comandado por Nicolau Savas. Depois de deixar alguns imigrantes em Montevideú, o navio do capitão Savas sofreu avarias e precisou arribar na Ilha de Santa Catarina. Mais de cem imigrantes resolveram ficar no Desterro. Seis anos depois, o próprio Savas se incorporou à nascente comunidade grega da Ilha.

Por essa época, os árabes começaram a chegar ao Brasil. Há séculos dominadas pelo Império Turco-Otomano, de fé islâmica, as comunidades cristãs dos países do Oriente Médio eram perseguidas e fugiam para diversas regiões do mundo. Na década de 1870, as viagens diplomáticas de D. Pedro II àquela região criaram um fluxo migratório árabe para o Brasil, visto como uma terra de grandes riquezas e oportunidades. Os primeiros imigrantes eram sírios e libaneses, que viajavam com passaporte ou salvo-conduto concedido pelo Império Turco. Por essa razão, no Brasil eles eram chamados de “turcos”. Muitos começaram a trabalhar de mascates, isto é, de vendedores que, especialmente nas áreas rurais, iam de porta em porta oferecendo uma infinidade de artigos. Com o crescente processo de urbanização, eles foram deixando de ser ambulantes e abriram lojinhas de diversos tipos.

São muito raras as notícias sobre os árabes no Desterro dos anos 1880. Sabemos, no entanto, que em 1888 aqui já havia alguns deles, lamentavelmente em situação precária. Nesta breve nota de jornal de 19 de junho desse ano, lemos que um árabe fora vítima de truculência policial e roubo. O preconceito era apenas uma das tantas di-

Ante-hontem, alguns cidadãos que nos merecem todo conceito, foram testemunhas de uma scena de cannibalismo da nossa policia, ao passarem pela rua Trajano, em frente de uns cortiços que ali existem.

Alguns praças policiaes sem que de dentro pedissem soccorro ou houvesse necessidade de sua presença, invadiram o quarto onde moram alguns Arabes, e a pretexto de effectuarem a prisão de um d'elles que estava embriagado, espancaram-no brutalmente.

A intervenção dos referidos cidadãos, deve a victima não ter soffrido mais.

Consta-nos que todos que caem nas mãos dos “valentes” policiaes, são conduzidos até o quartel do Matto-Grosso, “debaixo de vara e de rifle”.

Informam-nos tambem que o Arabe preso, tendo sahido de casa, de paletot, com 96\$000 e um anel de ouro no bolso, chegou ao quartel, em mangas de camisa e sem dinheiro!

É de esperar que o sr. dr. Chefe de policia, dê suas providencias para que o pobre homem, ao menos não perca o seu dinheiro.

Se o perder, é o caso de dizer-se: “além de que dá couce”.

Nota de jornal (1888).  
 Livro *Desterro – Ilha de Santa Catarina* (2010), tomo II, de Gilberto Gerlach.

ficuldades que muitos imigrantes enfrentavam antes de serem aceitos pela sociedade local. Felizmente, estes casos eram a exceção e não a regra.

Ultrapassada a dura fase pioneira, as colônias de europeus e árabes continuaram a crescer por si mesmas, graças à força de seus jovens. Com o passar dos anos, estes foram se integrando à sociedade luso-brasileira. Observa o historiador Evaldo Pauli que “Em Santa Catarina foi a elite alemã que, dentre os primeiros imigrantes, por primeiro aprendeu a falar português e se miscigenou”<sup>234</sup>. Esse fenômeno foi ainda mais acentuado na cidade do Desterro, que continuou a receber imigrantes alemães, italianos, e de outras nacionalidades, geralmente de mais posses que os colonos desbravadores dos primeiros tempos.

Em março de 1883, o barão de Wildick, cônsul geral de Portugal no Rio de Janeiro, e seu conterrâneo Antônio Lopes Mendes, de 49 anos de idade, visitaram a Ilha de Santa Catarina, onde tiveram experiências inesquecíveis,

234 PAULI, Evaldo. *Op. Cit.*, p. 40.



especialmente gastronômicas. Lopes Mendes se refere, primeiramente, ao “finíssimo almoço que, no hotel Brazil, nos ofereceu o Sr. João do Prado Lemos”, e, no mesmo dia 17, ao “primoroso jantar com os mais delicados manjares da cozinha brasileira”, saboreado na casa do vice-cônsul português, Antônio da Silva Rocha Paranhos.

A maior aventura, porém, ocorreu no dia 22 de março. Às 4 da madrugada o barão de Wildick, Lopes Mendes, e o ex-policial Delfino Pereira (que lhes servia de guia), saíram a cavalo do centro da cidade e foram até o rancho de um pescador chamado João Teixeira, na Lagoa da Conceição. A pedido dos portugueses, Teixeira mobilizou outros pescadores que, embarcando em duas baleeiras, lançaram suas redes na lagoa grande.

Assim descreve Antônio Lopes Mendes a admirável refeição que resultou da farta pescaria: “Às duas horas da tarde, não comíamos, devorávamos, como lobos famintos, uma enorme caldeirada composta de saborosas tainhas, palombetas, robalos, peixe-espada, guassú, gallo, carapeva, badejo, savelha e siryos [sic, siris], desprezando um formidável baiacú, do qual um pescador aproveitou o fígado para d’elle extrahir o oleo”. A caldeirada foi digerida enquanto descansavam sobre esteiras estendidas no chão de areia do rancho. Lopes Mendes conclui o relato, dizendo: “aos grupos de creanças e marinheiros que perto de nós comiam com avidez o muito que da caldeirada sobejou, repartindo entre si os balaios ou cestos de peixe, mandando distribuir, além de uma nota de 20\$000 réis para cachaça, aos dez homens que fizeram a pescaria”<sup>235</sup>.

A segunda experiência gastronômica dos lusitanos foi igualmente inesquecível. Sobre ela, conta Lopes Mendes: “No dia 26 de março, assistimos no hotel Brazil ao jantar de trinta talheres, que a colônia portuguesa ofereceu em homenagem aos srs. barões de Wildick. N’este lauto jantar, que esteve animadíssimo e bem servido, trocaram-se affectuosísimos brindes ás famílias imperial brasileira e real portuguesa, ao Brasil e a Portugal, e a



O Grande Hotel Brazil era o melhor do Desterro. Em seu restaurante eram celebrados os almoços e jantares mais requintados da capital da província de Santa Catarina. Embora ele possa ter mudado de dono diversas vezes, um hóspede chamado Arthur Dias, em um comentário jocoso, revelou o nome e nacionalidade do seu proprietário, em maio de 1903: “em Santa Catharina parece que todos os hotéis alemães se chamam Brazil, do Sr. Thompsen [...]” (GERLACH, 2015, tomo I, p. 138.). Anúncio de jornal (1885). Livro *Desterro – Ilha de Santa Catarina* (2010), tomo II, de Gilberto Gerlach.



235 GERLACH, Gilberto. *Desterro – Ilha de Santa Catarina*, 2010, Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo II, p. 417.

diversos personagens, sendo cada brinde acompanhado pelos hinos patrióticos tocados por uma banda marcial. Nós é que nos iamos saindo mal da festa, porque tendo comido uma apetitosa sopa de camarão chamada *perêrica*, enfermámos pouco depois de nos levantarmos da mesa, sendo este o motivo de não podermos assistir ao baile dado em casa do sr. Portilho Bastos [...] Dizem os entendidos em gastronomia americana, que o *perêrica* é altamente venenoso! Se assim é, para que o empregam na alimentação? Será segredo de cozinheiro anarchista, de medico que precisa solicitar clinica para viver, ou especulação das agencias funerárias?! Talvez seja esta ultima hypothese, porque se houvéssemos ingerido, mais uma colher da traidora sopinha, estamos certos de que, como dizia o satyrico poeta, não precisávamos da receita de medico para do hotel passarmos imediatamente ao cemitério! (...)”<sup>236</sup>.

Em novembro de 1889, a Ilha de Santa Catarina foi sacudida pela notícia da Proclamação da República. O fato, ocorrido no dia 15 daquele mês, era um golpe de Estado político-militar que havia destituído o imperador Dom Pedro II e extinguido a monarquia constitucional parlamentarista. Em seu lugar foi instaurada uma república presidencialista.

Os quatro anos seguintes foram marcados por uma grande inquietação política. Os federalistas se opunham ao golpe do governo republicano. Não havendo se chegado à uma solução política negociada, em 1893 eclodiu a sangrenta Revolução Federalista. Embora não tenham sido travadas grandes batalhas na Ilha, ela protagonizou um episódio trágico. Em 24 de abril de 1894, o tirânico marechal Floriano Viera Peixoto, então presidente da República, mandou fuzilar, na fortaleza da Ilha de Anhatomirim, 184 líderes federalistas. Quatro meses depois, num gesto pacificador – mas que até hoje causa grande indignação –, o governador catarinense Hercílio Luz homenageou aquele que fora o algoz de filhos ilustres da cidade mudando-lhe o nome para Florianópolis.

Stanislaw Klobokowski, um dos incentivadores da emi-

236 Idem, p. 419.



Propaganda de um importador da cidade (1896). Como a indústria brasileira ainda estava se desenvolvendo, a maioria dos produtos alimentícios processados vinha do exterior. Livro *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo I, de Gilberto Gerlach.





gração polonesa para o Brasil, esteve na Ilha em 1895. Logo ao chegar, ele observou essa mudança de nome. “Era a cidade do Desterro chamada, também, desde alguns anos, de Florianópolis, em lembrança a Floriano Peixoto, vice-presidente do Brasil que esmagou o levante dos federalistas”<sup>237</sup>.

O visitante polonês conta como foi sua hospedagem: “Encontrei-me num hotel alemão muito asseado, mas constringido a consumir bebidas onerosas. O proprietário, enriquecido na colônia, gostava de dispensar um tratamento elevado aos seus hóspedes, estando certo que eles não iriam a outro lugar. Seria necessário ensinar-lhe a hospitalidade, dizer-lhe algumas coisas desagradáveis e ameaçá-lo com o abandono”<sup>238</sup>.

Na seqüência, Klobokowski descreve o primeiro encontro que teve com um compatriota: “na rua 15 de novembro avistei um letreiro que dizia *Restorante Polonense*, onde entrei, paguei e fiz-me conhecer ao proprietário, o Sr. Józef Szczepanski, de Varsóvia. Recebeu-me com cordialidade e incomum amabilidade, como a um irmão”<sup>239</sup>. Através dele, Klobokowski conheceu outros conterrâneos, com quem diversas vezes teve oportunidade de almoçar e tomar uns tragos.

Caminhando pela cidade, ele foi até as *barracas*, como eram chamados os galpões do poder público que serviam de alojamento aos imigrantes recém-chegados. Lá conheceu galegos, poloneses e russos, muitos dos quais pretendiam se estabelecer no Paraná. De volta à Ilha após uma breve viagem a Blumenau e Nova Trento, já embarcado e prestes a partir, nosso visitante polonês diz estar “meio envenenado pela comida de um restaurante alemão (de tal modo que adquirimos a doença do mar antes de entrar n’água)”<sup>240</sup>.

Nesse mesmo ano de 1895 foi publicado o artigo “Alguns sistemas de pescaria”, em duas edições da *Revista Catharinense*. Embora o artigo não se refira a episódios de

237 GERLACH, Gilberto. *Desterro – Ilha de Santa Catarina*, 2010, Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo I, p. 36.

238 Idem.

239 Idem.

240 Idem, p. 37.



GERLACH, Gilberto. *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis*, 2015, Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo I, p. 264.



Polvo. Foto de Antônio Husadel.



O Chalé – que tinha vitrais coloridos importados da França – estava situado no Jardim Oliveira Bello.

Detalhe de foto (c.1896) do acervo Ademar Goeldner.

Livro *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo I, de Gilberto Gerlach.

pesca específicos, mas a petrechos e técnicas de captura, nele encontramos, por primeira vez na Ilha, menção ao polvo<sup>241</sup>. Essas informações nos levam a suspeitar que o aumento do interesse por essa e outras espécies, especialmente pelo polvo, pode ser atribuído às demandas dos *chefs* ou das colônias de estrangeiros. É sabido que os nativos da Ilha de Santa Catarina não apreciavam os octópodes, e que os gregos foram os primeiros em consumi-los na cidade do Desterro.

O 1º dia do ano de 1896 começou com uma novidade que tornou o verão na Ilha mais fresco e saboroso: diante do Palácio do governo, no *Chalet* do jardim Oliveira Bello (hoje, praça XV), era inaugurada a “sorveteria do Rodrigues”, a primeira da cidade<sup>242</sup>. O produto inicialmente servido ao público era a raspadinha de gelo com xarope de

241 Revista *Santa Catharina*, Anno I, núm. 2, 15 de novembro de 1895.

242 GERLACH, Gilberto. *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis*, 2015, Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo I, p. 14.

frutas. O gelo era importado dos Estados Unidos em barras. O processo para obtê-lo era dispendioso e exigia uma logística muito eficiente. Apesar de todos os cuidados com o transporte, o gelo perdia aproximadamente 40% do seu volume. Segundo Joana Monteleone, sua fabricação e exportação era um grande negócio para os empresários norte-americanos. No Brasil, não se sabe exatamente quando o gelo começou a ser produzido. Em Florianópolis foi em 1897, na fábrica do maior empresário catarinense da época, o teuto-brasileiro Carl Hoepcke.

O sorvete se tornou uma atração das confeitarias elegantes do Rio de Janeiro, sendo servido ainda em banquetes e jantares da alta sociedade. De lá, o hábito de saborear a delícia gelada – considerado cosmopolita e *chic* – se espalhou para outras cidades. Com o tempo, o sorvete iria se popularizar e se tornaria acessível a todos<sup>243</sup>.

243 MONTELEONE, Joana. *Sabores Urbanos: alimentação, sociedade e consumo*. Dissertação de Mestrado. FFCH – USP, 2008.

### 1. Adventurers headed to California (19<sup>th</sup> century)

Between 1848 and 1856, a century after the large emigration of settlers from the Azores and Madeira to Santa Catarina Island, the city of Nossa Senhora do Desterro received thousands of people, mainly from the United States of America. They were not immigrants but were only passing by on their way to find fortune in the California Gold Rush as revealed in the excellent book by Marli Cristina Scomazzon and Jeff Franco.<sup>1</sup>

At this time, land travel between the east and west coasts of North America was practically inexistent. Lewis and Clark, the first white explorers to cover this daunting distance a half century earlier, found adverse weather, furious rivers, endless prairies, nearly unpassable mountains, ferocious bears and opposition from indigenous peoples. Little had changed since then. Now, these dangers were combined with bands of thieves who preyed on travelers risking the journey.

Rejecting the land option, there were two others for those leaving from Boston, New York or Washington who wanted to reach the new El Dorado. One was to travel by ship to Panamá and cross the mountainous and insalubrious isthmus by mule or foot to reach the Pacific. From there they would find a ship to take them to San Francisco Bay. Why make this sacrifice? For two simple reasons: the world's first interoceanic railway would only begin operating in 1855 and the colossal Panama Canal was only inaugurated in 1914.

Travelers were thus left with the option to travel the nearly 27 thousand kilometers that separated them from

San Francisco by sea. This was actually the preferred route of most who took the odyssey. If the trip was in a clipper, it would sail along the east coast of North America and cross the Atlantic towards the archipelago of Cape Verde, where it would take advantage of favorable ocean winds and currents and head for the Northeast of South America. From there it would descend the Brazilian and Argentine coasts, and round the tempestuous Cape Horn at the far south of the continent. After passing the dangerous waters of the Antarctic Sea the boats would sail up the Chilean, Peruvian, Ecuadorean, Central American and Mexican coastlines, to reach their destiny. The average trip lasted six months.

Such a long and dangerous journey obviously required that the boats make some stops. One of them – long the preferred one in Brazil – was at Santa Catarina Island. At the peak of the Gold Rush, between 1849 and 1852, hundreds of boats and thousands of passengers rounded Cape Horn. Providing an example of the scope of this movement, one passenger reported that in February 1849 alone the Island received 51 boats, all headed for California. In the narrative of another traveler (*a 49er* as they were known), we read that in December of that year there were 12 North American boats anchored in the port of Nossa Senhora do Desterro.<sup>2</sup> There were hundreds of passengers. The movement was so intense that the city – of only 6 thousand residents – had a U.S. consulate. The sudden rise in marine traffic and passengers upset the peaceful life of the islanders. There were frequent conflicts between rowdy foreigners and peaceful islanders who felt invaded and affronted.

Confined and tired of the salted meat, dried fish, mouldy biscuits and fetid water that they had to consume during the long journey, the passengers anxiously awaited the stop at Santa Catarina Island. Even when they arrived, they could not immediately go ashore to buy food. To avoid that they would bring disease, a six-day quarantine was imposed, which was not always respected.

Many described the immense hospitality of the island-

ers and the delicious meals that they made. The fruit, milk, eggs, fresh fish, roasted chickens, vegetables and delicious coffee left indelible memories in the minds of these adventurers.

Like so many other boats that had resupplied here since the 16<sup>th</sup> century, those headed for California stocked up on as much fresh food as they could, especially fruit. A C.W. Haskins said that the boat on which he traveled seemed like a banana grove when it left the Island. Another, George W. Young, reported that the passengers on the *Helen Augusta* “bought so many oranges that they were not able to eat them all before they turned rotten”.<sup>3</sup>

On Christmas day 1849, Henry Souther, his son, a brother and brother-in-law reached the Island on the *Richmond*. The following morning they bought “bottles of milk (10 cents each) and a few dozen eggs (20 cents per dozen)”.<sup>4</sup> The goods were sold by the “pombeiros”, the name given to natives who took the goods in canoes to the ship. On land, the four ate a bit of dried meat with flour and drank some coffee. The lodging where they spent the first night was “a hut inhabited by a man and as many fleas and cockroaches as it could hold”.<sup>5</sup> In morning, they decided to have breakfast at the São João Mercador Espanhol. Souther said that the “sumptuous banquet” was worth the price: for 25 cents they ate cooked chicken, eggs, bread, bananas, wine and coffee. The foreigners seemed to have staged a curious scene, because many men and women stopped to observe “the novel spectacle of Yankees eating”.<sup>6</sup>

Henry Souther and his relatives returned to the *Richmond* and two days later went back to the city. He reported: “After visiting a few public houses, we could not find lodging”.<sup>7</sup> Finally, they found a light supper and decent lodging for 1 dollar and 12 cents. When they were settled in, more than a dozen filthy passengers suddenly arrived and camped on the ground. Since Souther thought

the price of breakfast too high, the next morning they decided to eat somewhere else. The savings cost him: they paid 40 cents for a very bad breakfast. The search for a better place led them to a “casa americana”, run by a captain called Hammet. They lodged there for a day and night for two dollars. The guests slept where there was space. Some, in beds; others (like Souther) on tables; the less fortunate, on the ground.

On 27 December 1849, a Benjamin Doré and some colleagues took a long walk on the Island. Hungry and tired, they reached a house where they ate six cooked eggs and a bit of corn. The meal “was almost a dinner”.<sup>8</sup> The Americans gave the owner of the house a gift of a kerchief, shaving soap and a pocket comb. With this they thought they had paid for the meal. Upon asking for the bill, however, they were disappointed when the man charged them 30 cents.

Benjamin Doré also described another option in lodging and food found on Desterro. On 1 January 1850, he and some friends were at a place called “The German house”. This was a bar whose owner spoke a bit of English and ran a very good establishment. There they ate chicken, beef, fried eggs and enjoyed – according to Doré – “the best coffee I ever drank”.<sup>9</sup> He added: “My first and last breakfast was milk, which was very good”.<sup>10</sup> They all took melons, pineapples, oranges and wine to the ship.

In March of that year, Van Wyck Walsh, from the ship *Tabmaroo*, had the misfortune to lodge at the same place where Henry Souther had slept three months earlier. “There was an American house that offered a place to stay. When night came, we had to depend on luck to sleep. Some slept in chairs, others on the ground and others on the sidewalk, the prices ranged from a thousand réis to a *pataca*, depending on the accommodation”.<sup>11</sup> Clearly, the comfort offered to guests at this place tended to decline.

1 SCOMAZZON, Marli Cristina; FRANCO, Jeff. *A caminho do ouro – Norte-americanos na Ilha de Santa Catarina*. Florianópolis: Ed. Insular, 2015.

2 Idem, p. 43.

3 Idem, pp. 42–43.

4 Idem, p. 47.

5 Idem.

6 Idem.

7 Idem, p. 48.

8 Idem, p. 45.

9 Idem, p. 46.

10 Idem.

11 Idem, p. 44.



The best option in the city was the *Hotel Vapor*. It was run by an American called Hamel, who had lived for years on the Island and was married to a local. T. Robinson Warren and other passengers of a steamship (which, because of the interest it stirred must have been the first of this kind to reach Santa Catarina) lodged at this hotel. Warren said that the maid was a black slave, a princess, “a daughter of the king of Cabinda; always aware of her noble birth, extremely dignified in all her movements”.<sup>12</sup> Chico, a chamberlain, was terribly ugly and hunchbacked. But, Warren commented, “was one of the most brilliant and smartest negros that I met”.<sup>13</sup>

In March 1849, a passenger of the *Hersilia* praised the hospitality of the locals, especially towards the Americans: “I was always invariably invited to enter all the houses that I passed and share a coffee, which always seemed to be ready and of superior quality”.<sup>14</sup> As good as the treatment of foreigners was, there were often potentially explosive situations. Once the owner of a restaurant presented a bill that American customers thought abusive. They were furious and not only refused to pay but ransacked the establishment. The local historian Almeida Coelho – who may have witnessed these events – offers a possible cause for this and other conflicts. Although to the eyes of foreigners the Island had a bounty of goods, since the late 1830s supplies had begun to dwindle and scarcity increased.

In 1856, precisely the year when travel to California around Cape Horn ended, Almeida Coelho wrote: “The city of Desterro was perhaps the most abundant place in Brazil, and where one passed comfortably with less resources. Today, however, the goods of prime necessity have risen drastically in price: meat because of the ridiculous roads from the South and Lages; fish because of the lack of industry, or of men dedicated to fishing, perhaps afraid of the many disasters that such an occupation brings with it in the seas close to the Island, where the storms, mostly from the South, are frequent;

<sup>12</sup> Idem, p. 51.

<sup>13</sup> Idem.

<sup>14</sup> Idem, pp. 44–45.

the manioc flour made in the country and whose export composes the best source of provincial income, is no longer favorable; and the vegetables, as well as the fruits which had been abundant, have decreased and degenerated, particularly the orange”<sup>15</sup>.

Indicating probable explanations for this decline in food production, especially of the fruits for which the Island was well known, the historian supposed: “Some elderly people from the country affirm that this decline and degeneration dates to the year 1831 when the city suffered a large storm (...) however, we are of the opinion that the lack of fruits suffered today was born from neglect and lack of care by some farmers; because at various farms and plots (except for very few exceptions) it can be seen how many fruit trees are old and were planted not by our parents, but by our grandparents when they were still young”<sup>16</sup>.

Oblivious to the possible scarcity or simple dishonesty of the merchants, an anonymous crew member on the ship *Cantero* best described the importance of the Island to feeding the gold diggers and other adventurers who passed by the Island on route to California: “I think we are the healthiest crew that exists...I gained nine pounds, seven in Santa Catarina alone. I was never so fat”<sup>17</sup>.

#### ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 198 – **Gold-digger from the Gold Rush.** Anonymous Daguerreotype, c. 1850.

p. 199 – **Boats abandoned at the port of San Francisco, California. Many of them had stopped at Santa Catarina Island.** Daguerreotype by William Shew, c. 1852. National Museum of American History.

<sup>15</sup> ALMEIDA COELHO, *Op. Cit.*, pp. 105–106.

<sup>16</sup> Idem.

<sup>17</sup> Idem, p. 43.

## 2. Immigrants and culinary novelties (19<sup>th</sup>–20<sup>th</sup> centuries)

Regardless of their ethnicity, social condition, country of origin or time of arrival, all of the immigrants had something in common: they faced adverse conditions in their native countries and wanted to rebegin their lives in more promising places. This was true for the Germans, Italians and other minority immigrants who arrived on Santa Catarina Island in the nineteenth and twentieth centuries. Emperor Dom Pedro I began to promote immigration to Brazil in 1825.<sup>18</sup> The province of Santa Catarina soon became an attractive destination because the land was fertile, and the temperate climate allowed European types of crops and orchards. Settlements were established on Santa Catarina Island and nearby.

The first wave of Germans reached the city of Nossa Senhora do Desterro in 1828. They were farmers, blacksmiths, carpenters and artisans, most very poor. Coming from the region of the Mosel River, which is now in the state of Rheinland-Palatinate, these settlers first reached Rio de Janeiro and then sailed on two ships to Santa Catarina Island. The brig *Luíza*, with 276 immigrants, was the first to arrive. Five days later, on 12 November, the brigantine *Marquez de Vianna* anchored with 359 settlers. All of the Germans were hosted on the Island. The passengers of the *Luíza*, in barracks; those of the second ship, at Armação da Lagoinha.

These immigrants were joined by German soldiers, former combatants who were relieved of duty at the end of the Cisplatina War. The pioneer families split up: 147 of them went to the region of São Pedro de Alcântara, on the margins of the Rio Maruim, on the mainland; 14 remained in the city of Desterro and formed the nucleus of the first German urban settlement of Santa Catarina.<sup>19</sup>

Carl Friedrich Gustav Seidler, who visited the Island

<sup>18</sup> PINHEIRO MACHADO, Paulo. *A política de colonização do Império*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 1999, pp. 19–20.

<sup>19</sup> PAUJ, Evaldo. Imigração e língua alemãs da Grande Florianópolis. In: MÜLLER, Max José (Org.). *Anais do I Simpósio sobre Imigração e Cultura Alemãs na Grande Florianópolis*. Florianópolis: Inst. Carl Hoepcke, 2005, p. 37.

in 1825 (see p. 192), revealed the difficult early days of this colonization. The Swiss-German military officer returned in 1828 and indignantly observed the corruption of Brazilian officials, who charged bribes from the settlers with the promise of getting them better plots of land. Since the land had yet to be demarcated, many immigrants had to remain on the Island six months longer than planned. There are disturbing stories. With little money, some became depressed, took to drinking *cachaça* and contracted “all types of nasty diseases (...) with no money left, they began to sell clothes and it did not take long for most of these unfortunates to walk around tattered, displaying blisters and wounds on their legs and arms, mangy, rambling about like specters begging through the streets of the city (...). The poverty was so intense that many parents, unable to support their children, offered them publicly and were happy if they found someone who wanted to take a strong young girl or smart boy, just for the food”.<sup>20</sup> Fortunately, these degrading stories were overcome by those of success, and the German settlements ultimately prospered.

The Italian settlement of the region came a bit later than the German. The Swiss native Henrique Ambauer Schutel played a crucial role in this initiative. A chemist by profession, he was a leading member of Island society.<sup>21</sup> Dynamic and pioneering, Schutel partnered with another businessman named Carlo Demaria, an English outfitter born in Gibraltar. In the early 1830s, they gained a concession from the provincial government of a thousand fathoms [stretched arms] of unmarked land on the banks of the Rio Tijucas-Grande, close to what is now São João Batista, which was then in the municipality of São Miguel.<sup>22</sup>

The first 186 settlers there were from the kingdom of Sardinia and reached the city of Desterro in March 1836. The Sards founded Nova Itália, the first Italian settlement in Brazil. The difficulties confronted were im-

<sup>20</sup> BERGER, Paulo. *Op. Cit.*, p. 302.

<sup>21</sup> PIAZZA, Walter. *A Colonização de Santa Catarina*. Florianópolis: publicação do BRDE, 1982, pp. 94–97.

<sup>22</sup> CENNI, Franco. *Italianos no Brasil: “Andiamo in ‘Merica...”* 3ª edição. São Paulo: EDUSP, 2003, pp. 183–184.

mense. In reprisal for the invasion of their lands, indigenous warriors from the Jê ethnicity – whom the settlers called “bugres” – attacked the young settlement in 1837. The following year, Nova Itália was ravished by a flood that left many victims. It is intriguing that, according to the historic sources, the settlement was begun by 132 immigrants. This is 54 less than the number that arrived in Desterro. Did the unaccounted for remain in Desterro? Had they lost their homes in the flood and moved to the provincial capital?

Although it was no longer a stopping point on the Gold Rush to California, Santa Catarina Island continued to attract people. Historically, its strategic position made it a support point for navigation along the coast between the Brazilian Northeast and the Rio de la Plata. It had also become a port of entrance for many immigrants on route to formerly assembled settlements on the mainland, or who came to establish themselves in the city of Desterro by their own means. Curiously, in 1858, many Azoreans continued to arrive: 208 from the Island of Faial and 73 from São Miguel.<sup>23</sup> This flow of people of various nationalities, trades and experiences stimulated the creation of a cosmopolitan and enterprising environment.

New mentalities, talents and resources led to the rise (or expansion) of workshops and small stores, which thanks to the hard work of their owners and employees became companies: mills, brick and pottery kilns, rope and candle factories, leather goods production, tailors, grocers, warehouses, shops, etc. Thus, the city was developing an incipient version of that which the business jargon of today calls a “cluster”, that is, a favorable combination of economic, political and social factors that led the city to ever more prosperous times. Desterro came to offer an increasing and more varied number of products and services to local citizens, travelers or recently arrived immigrants.

Newspapers from the time help us to understand the transformations taking place, especially in terms of food supply. The *O Expositor* newspaper of 8 December 1832

<sup>23</sup> Jornal *O Argos*. Desterro, 3º Anno, núm. 370, 27 de novembro de 1858, p. 1.

A transcript of the advertisement about the purchase of the Scottish black marble and the hiring of the French “culinary artist” Alexandre Bourgouin and the gastronomic options that the guests and other habitués of Hotel do Vapor came to enjoy. “The owner of the Hotel do Vapor has the honor to share with the public that he returned from his journey to the court with Mr. Alexandre Bourgouin, a culinary artist who worked in the leading restaurants of Paris, and in Rio at the Hotel da Inglaterra, and at the Pharoux & hotel. Beginning today, at this hotel, he will prepare all the orders for dinner, dances, soirées, baptisms and pastries, such as almond cakes, puff cakes, and in general the most difficult dishes; a complete assortment of baked goods will also be found from the famous house of Deroche – rua do Ouvidor, at the court: fine wines and liquors of all qualities, covered almonds, mint wafers, Habana cigars of all qualities; salamis, hams prepared to order; London cheeses, jujuba candy, and in general an infinity of new articles, and from now on, hot deserts every day and night”. (p. 204)

published a table with goods that entered and left. Another, entitled “Current Prices”, describes goods bought and sold, as well as the taxes, exchange rates and offers of imported products. Based on these tables, and the cargo manifests of merchant ships, we know of some of the foods consumed by the islanders – from the most simple to the most elegant. In 1856, the *palmito içara* [hearts of palm], for example, was sold for 3\$200 (3.200 réis) for one hundred.

If we could peer into the wealthy homes of Portuguese descendants (but also the German and Italian Brazilians) in Desterro in the second half of the 19<sup>th</sup> century we would find the following goods: two kinds of salt-dried meat (*charque* and *carne seca*); lard, manioc and wheat flour, corn, rice, beans, sweet potatoes and English potatoes, squash, *taiá*, *inhame*, onions, garlic, peanuts, sugar, salt, crackers, coffee, molasses, vinegar and *aguardente*

#### Pasta with tomato sauce: a perfect marriage.

The culinary historians differ about how pasta reached Europe. There are those who affirm the more consecrated explanation, nearly a legend: that it was taken from China by Marco Polo. However, a hypothesis has gained strength that Arabs received the Chinese pasta from Persian caravans, and through Sicily, introduced it to both Italy and the Iberian peninsula. Less polemical is the origin of the Italian recipe for tomato sauce. It appears for the first time in *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, a recipe book published in 1766. The “marriage” of pasta with tomato sauce – which was already popular in Naples in the second half of the eighteenth century – was steadily advancing over the centuries. The great composer Giacomo Rossini, author of the comic-opera “The Barber of Seville”, captured the essence of this dish that conquered the world: “For the macaroni to be tasteful, one must have good pasta, fine butter, tomato sauce, excellent parmesan, and an intelligent person who knows how to cook, embellish and serve”. (LUJÁN, 2019, pp. 247–250). Photo by Antonio Husadel. (p. 205)

or sugar cane spirit. In addition to these basic products, spices, fruits and greens, a pantry may also include fancier imported goods like *bacalhau* [dried cod], olives, dried fruits, compotes, pickles, cheeses, butter, olive oil, wine and liquors. There would be plenty of black tea, especially the brands *Imperial* and *Hyson*. The latter also known as the *Lucky Dragon*, was a mandatory presence in the most demanding teacups. Other products, wrapped in innovative packaging, would also be found, for example famous canned oysters from Baltimore, which arrived on the ship *Francis Partridge*, and auctioned in 1857.

To meet the needs for lodging and food for a growing number of travelers and local clients, rudimentary inns from the time of the Gold Rush such as the “Casa Americana” and the “Casa Alemã”, probably modernized

The tomato (*Solanum lycopersicum*), one of the New World plants that became most widely and successfully distributed, originated in the Andes, but was domesticated in Mexico. Widely cultivated and consumed by the Mexicas (Aztecs), the *tomatl* attracted the attention of Spanish conquerors in the 16<sup>th</sup> century. In this woodcut, it appears with a caption in Latin that reads “fruit of love, red fruit”. Book *Florilegium*, by Basilius Besler, Nuremberg, 1613. (p. 205)

their facilities. The “Hotel do Vapor” strove to improve the services offered its guests and clients in general. In December 1859, the owner Hyppolito Gautier<sup>24</sup> traveled to Rio de Janeiro, where he purchased a billiards table in black Scotch marble, manufactured by the great Parisian master Maillard, and tested by Prof. Berger.

On the same trip to the “court” (Rio de Janeiro), Gautier hired a renowned French *chef*, a professional known at the times as a “culinary artist”. His name was Alexandre Bourgouin and, as we can read in the transcription of the advertisement of p. 216, he had experience in leading restaurants of Paris. In Rio, he worked at the Hotel da Inglaterra and at the Pharoux, considered the first grand hotel in the history of Brazil. In 1860 Alexandre Bourgouin opened his own restaurant where he offered turtle soup, shrimp and chicken *empadas* [stuffed pastries] and *pastéis* or deep-fried stuffed shells of dough.<sup>25</sup> The arrival of chef inaugurated French cooking and consequently the 6<sup>th</sup> culinary revolution of Santa Catarina Island.

In 1863, the city had two inns, 12 bakeries, two butchers, 66 taverns, nine grocers, a wheat flour warehouse, 14 of dried meat, a coffee grinding factory, a vinegar factory, a sugar refinery, a brewery, five billiard halls and cafés, and 30 small shops, which sold, among other products, fruits and vegetables.<sup>26</sup>

Speaking of fruits and vegetables, the first mention of

<sup>24</sup> In 1879, Mr. Hyppolito Goutier was the vice-consul of Uruguay.

<sup>25</sup> MATTOS, Tarcísio. *Hercílio Luz – Uma ponte*. Florianópolis: Tempo Editorial, 2002, p. 18.

<sup>26</sup> The *O Cocique* newspaper. Desterro, Anno I, 31 de dezembro de 1870.



the tomato appeared in the “Calendário do agricultor” [The farmer’s Calendar] column published in the local newspaper in Desterro, *O Cavique*, on 2 August 1870. It is very probable that Italian peasants had introduced the exotic solanaceous plant to the Island.

Like any American product of interest, the tomato was taken to Seville, from where some fruits reached Napoli in the 16<sup>th</sup> century, then controlled by Spain. Considering the fruit poisonous, the Spanish initially used the plant as an ornamental bush. The first news of the use of tomatoes as food in Spain is on a list of purchases of a hospital in Seville, in 1608. It was then consumed in salads, mixed with cucumber.

From Naples, the tomato continued on an admirable trajectory. It was soon incorporated in local cooking. In 1544, in the 2<sup>nd</sup> edition of his text *Commentarii a Dioscoride*, the physician Mattioli called tomatoes *pomi d’oro* – golden apples. The Neapolitans liked to eat them sautéed in olive oil, with salt and pepper, or raw, in salads. In the seventeenth century, the tomato was broadly cultivated in Europe and the Middle East. In the following century, it was already popular in all kitchens, where it was sautéed or used in sauces, and eaten with bread.<sup>27</sup>

The exceptional work of Gilberto Gerlach, who published five beautiful books with photographs, paintings, woodcuts, news clippings, advertisements and an infinity of other items, takes us on a journey through Santa Catarina Island and Desterro.

The newspapers reveal that in Desterro of the 1880s there was an “explosion” of hotels, *casas de pasto* (literally “food houses” as restaurants had been known), cafés, bars, and *confeitarias* or pastry shops where many other food items were sold. The habit of eating outside the home was one of the transformations in Brazilian cities and society at the time.

Minority immigrants from other origins contributed to increasing the cultural and culinary diversity of the city.

27 SAGARRIBAY, Myriam. *Eso no estaba en mi libro de Historia de la Gastronomía*. España: Almuzara, 2017, pp. 154–159.

Although smaller, their communities or settlements, such as the Polish, helped to introduce cooking traditions from their respective countries. In Desterro, many owners of these establishments were foreigners. Even with this diversity, the restaurants of the most sophisticated hotels and in high society were more strongly influenced by French-style cooking.

The Poles who settled in Santa Catarina arrived with German immigrants. In the nineteenth century, part of what is now Poland was divided between Germany, Austria and Russia. Many of the Poles decided to start life anew in the provincial capital.

This decision was also taken by the first Greeks who came here, in 1883. Coming from the Island of Kastelórizon, they primarily traveled to Rio de la Plata on the ship commanded by Nicolau Savas. After leaving some immigrants in Montevideo, the ship was damaged and had to stop on Santa Catarina Island. More than 100 immigrants decided to stay in Desterro. Six years later, Savas joined the Island’s nascent Greek community.

At this time, Arabs began to arrive in Brazil. For centuries dominated by the Ottoman Empire, of Islamic faith, the Christian communities from the Middle Eastern countries were persecuted and fled to various regions of the world. In the 1870s, the diplomatic travels of D. Pedro II to that region led to a migratory flow of Arabs to Brazil, seen as a land of great wealth and opportunities. The first immigrants were Syrians and Lebanese, who traveled with a passport or safe-conduct granted by the Turkish Empire. For this reason, in Brazil they were called “Turks”. Many began to work as *mascates*, that is as peddlers, especially in rural areas, where they would go door to door offering an infinity of articles. With growing urbanization, they gave up their rambling and opened shops of various types.

There is little news about the Arabs in Desterro in the 1880s. We know, however, that in 1888, some had already arrived, unfortunately in a precarious situation. In a brief note from a newspaper of 19 June of that year (see p. 207), we read that an Arab was victim of police brutality and

robbery. Prejudice was only one of the many difficulties that many immigrants confronted before being accepted by local society. Fortunately, these cases were the exception and not the rule.

Getting past the difficult pioneer phase, the European and Arab communities continued to grow, thanks to the force of the youth. Over the years, they were increasingly integrated to Luso-Brazilian society. The historian Evaldo Pauli noted that “In Santa Catarina it was the German elite who, among the first immigrants, first learned to speak Portuguese and underwent miscegenation”.<sup>28</sup> This phenomenon was accentuated in the city of Desterro, which continued to receive German and Italian immigrants and of other nationalities, usually with more means than the earlier settlers.

In March 1883, the Baron of Wildick, the consul general of Portugal in Rio de Janeiro, and his compatriot Antônio Lopes Mendes, 49, visited Santa Catarina Island where they had unforgettable experiences, especially culinary ones. Lopes Mendes first referred to the “exquisite lunch that Sr. João do Prado Lemos offered us at the Hotel Brazil”, and on the same 17 March, the “fine dinner with the best delicacies of Brazilian cooking”, enjoyed at the house of the Portuguese vice-consul Antônio da Silva Rocha Paranhos.

Their greatest adventure, however, was on 22 March. At 4 in the morning the Baron of Wildick, Lopes Mendes, and the retired police officer Delfino Pereira (who was their guide), left the center of the city by horseback to the shack of a fisherman named João Teixeira, in the village of Lagoa da Conceição. At the request of the Portuguese, Teixeira organized other fishermen who, heading out in their small boats, cast their nets in the large lagoon.

This is how Antônio Lopes Mendes described the admirable meal that resulted from this bountiful fishing trip: “At two in the afternoon, we did not eat, we devoured, like famished wolves, an enormous stew composed of delicious mullet, *palombetas*, snooks, ribbon fish, *guassú*,

28 PAULI, Evaldo. *Op. Cit.*, p. 40.

lookdown, *carapeva*, grouper, *savelha* and *siryos* [*sic*, *siris* – or crab], and left aside a formidable *baiacú* [puffer], from which a fishermen took the liver to extract its oil”. They digested the stew while resting on mats placed on the sandy ground around the shack. Lopes Mendes concluded his report saying: “groups of children and sailors avidly ate nearby much of what was left of the stew, sharing among them the baskets of fish, ordering them to distribute them, as well as a bill of 20\$000 *réis* for *cachaça*, to the ten men who did the fishing”<sup>29</sup>.

The Portuguese visitors’ second gastronomic experience was equally unforgettable. Lopes Mendes described it like this: “On 26 March, we participated at the Hotel Brazil in the dinner with thirty pieces of silverware that the Portuguese community offered in homage of Baron de Wildick. At this lavish dinner, which was lively and well served, they exchanged affectionate toasts to the Brazilian Imperial family and the Royal Portuguese family, to Brazil and Portugal, and to various personalities, with each toast accompanied by patriotic hymns played by a martial band. We left the party poorly, because having eaten a delicious shrimp soup known as *perérica*, we took ill shortly after getting up from the table, for which reason we could not watch the dance given in the house of Sr. Portilho Bastos [...] Those who are knowledgeable about American cooking say that the *perérica* is highly poisonous! If it is, why use it in food? Was it a secret anarchist cook, a doctor who needed to generate patients to get by, or speculation of funeral parlors?! Perhaps it was the latter hypothesis, because if we had ingested one more spoon of the treasonous soup, we are certain that, as the satiric poet said, we would not need a medical prescription to go immediately from the hotel to the cemetery! [...]”<sup>30</sup>.

In November 1889, Santa Catarina Island was startled by news of the Proclamation of the Republic, which occurred on the 15<sup>th</sup> of that month when a political-military coup removed Dom Pedro II from power and ex-

29 GERLACH, Gilberto. *Desterro – Ilha de Santa Catarina*, 2010, Clube de cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo II, p. 417.

30 Idem, p. 419.

tinguished the parliamentary constitutional monarchy. In its place a presidential republic was established.

The four following years were marked by great political unrest. The federalists were opposed to the coup by the Republican government. Without reaching a negotiated political solution, in 1893 the bloody Federalist Revolution erupted. Although there were no large battles on the Island, there was one tragic episode. On 24 April 1894, the tyrannical marshal Floriano Viera Peixoto, then president of the republic, ordered 184 federalist leaders to be shot at the fort on Anhatomirim Island. Four months later, in a gesture of peace – but which until today causes great indignation – Santa Catarina Governor Hercílio Luz paid homage to the man who was the enemy of the illustrious sons of the city, and changed its name to Florianópolis.

Stanislaw Klobokowski, one of those who supported Polish emigration to Brazil, was on the Island in 1895. Soon after arriving, he observed this change in name. “What had been the city of Desterro a few years ago came to be called Florianópolis, to remember Floriano Peixoto, a vice-president of Brazil who crushed the federalist revolt”.<sup>31</sup>

The Polish visitor reported on his lodging: “I found myself in a very spruce German hotel, but pressured to consume expensive beverages. The owner, who became wealthy in the colony, liked to offer elevated treatment to his guests, and was certain that they would not go to another place. He should be taught some hospitality, told a few unpleasant things and [then] threaten to abandon him”.<sup>32</sup>

Klobokowski described the first encounter he had with a compatriot: “on Rua 15 de Novembro I saw a sign that said Restorante Polonense, where I entered, paid and met the owner, Sr. Józef Szczepanski, from Warsaw. He greeted me cordially and with uncommon friendliness,

as a brother”.<sup>33</sup> Through him, Klobokowski met other Poles, with whom he had lunch and a few drinks a number of times.

Walking through the city, he went to the *barracas*, as were then called the government buildings that served as lodging for recently arrived immigrants. There he met Galicians, Poles and Russians, many of whom intended to settle in Paraná. Upon returning to the Island after a brief trip to Blumenau and Nova Trento, already aboard and ready to leave, our Polish visitor mentioned he was, “a bit poisoned by the food at a German restaurant (so that we were seasick before entering the water)”.<sup>34</sup>

In the same year of 1895 an article was published entitled “Some fishing systems”, in two editions of the *Revista Catharinense*. Although the article did not refer to specific fishing excursions, but to equipment and techniques, in it we find, for the first time on the Island, specific mention of octopus<sup>35</sup> and sea turtle. This information leads us to believe that the increased interest in these species, especially octopus, may be attributed to the demands of chefs or of the foreigners. It is known that the natives of Santa Catarina Island did not appreciate octopus, and that the Greeks were the first to consume them in the city of Desterro.

On the first day of 1896 a novelty was introduced that made summer on the Island cooler and tastier: in front of the governor’s palace, in the chalet of the Oliveira Bello Gardens (now, Praça XV), was inaugurated the “Sorveteria do Rodrigues”, the first to offer ice cream in the city.<sup>36</sup> The product served to the public was at first made of shaved ice with fruit syrup. The ice was imported from the United States in barrels. The process to obtain it was costly and required very efficient logistics. Despite careful transport, the ice lost approximately 40% of its volume. According to Joana Monteleone, its fabrication and exportation was a great business for U.S.

33 Idem.

34 Idem, p. 37.

35 Revista *Santa Catharina*, Anno I, núm. 2, 15 de novembro de 1895.

36 GERIACH, Gilberto. *Ilha de Santa Catarina*, 2015, Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo I, p. 14.

companies. It is not known exactly when ice began to be produced in Brazil. In Florianópolis it was in 1897, in the factory of the leading Santa Catarina businessman of the time, the German-Brazilian Carl Hoepcke.

Ice cream became an attraction of the elegant pastry shops of Rio de Janeiro, and was also served at banquets and dinners of high society. From there, the habit of enjoying the frozen treat – considered cosmopolitan and *chic* – spread to other cities. Over time, ice cream would become popular and accessible to all.<sup>37</sup>

## ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 202 – **Cooking utensils.** Image: Rawpixel.com

p. 203 – **A *su porceddu*, a suckling pig roasted in Sardinia, a typical dish of the first Italian settlers from Santa Catarina.** Photo Shutterstock.

p. 206 – **Newspaper advertisements (1888).** From the book *Desterro – Ilha de Santa Catarina* (2010), tomo II, by Gilberto Gerlach.

p. 207 – **Newspaper article 1888.** From the book *Desterro – Ilha de Santa Catarina* (2010), tomo II, by Gilberto Gerlach.

p. 209 – **Advertisement by an importer in the city (1896). Since Brazilian industry was still developing, most processed food products came from abroad.** From the book *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo I, by Gilberto Gerlach.

p. 210 – **Advertisement of banana flour.**

p. 210 – **Octopus.** Photo by Antonio Husadel.

p. 211 – **The Chalé – which had stained glass windows imported from France – was located in the Oliveira Bello Gardens.** Detail from photo (c.1896) from the archives of Ademar Goeldner. From the book *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo I, by Gilberto Gerlach.

31 GERIACH, Gilberto. *Desterro – Ilha de Santa Catarina*, 2010, Clube de cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo I, p. 36.

32 Idem.

37 MONTELEONE, Joana. *Sabores Urbanos: alimentação, sociedade e consumo*. Dissertação de Mestrado. FFCH – USP, 2008.



1. Curiosidades gastronômicas

Alguns almoços e banquetes marcaram a história culinária da Ilha de Santa Catarina nas primeiras décadas do século 20. Nesse período, a gastronomia francesa já estava profundamente enraizada nos círculos mais seletos de Florianópolis. Em 1908, os amigos do escritor, jornalista e político catarinense Virgílio Várzea ofereceram-lhe um esplêndido almoço no Hotel do Commercio. Várzea residia no Rio de Janeiro e passava alguns dias na cidade do Desterro para rever amigos<sup>244</sup>.

O menu do “almoço íntimo” consistiu de caldo de frango à Barriga Verde, aperitivos, presunto de York, maionese de camarão à Coelho Neto, peixe ao forno à moda Flibusteiros, costeletas de porco com purê de batatas à Luiz Delfino e guisado de pombo com ervilhas à Argonautas. Como prato principal, os convivas saborearam peru à brasileira, aspargos à Olavo Bilac e beberam vinhos Bordeaux tinto, Busella, Porto e Champanhe.

No jornal *O Dia* lemos que esse famoso poeta homenageado no cardápio do banquete também desfrutou da culinária da Ilha:

Em 14 de novembro de 1916, também em breve passagem por Florianópolis, o poeta Olavo Bilac desembarcou do vapor *Itagiba* a convite do governador Felipe Schmidt. Bilac passou de automóvel pela ilha, visitou o Palácio e, ao meio-dia em ponto, ele, o governador e



O Grande Hotel do Commercio. Anúncio de jornal (1912). Livro *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo I, de Gilberto Gerlach.



Cardápio do almoço em homenagem a Virgílio Várzea realizado no Hotel do Commercio em 1908.



Casa de pasto (restaurante) do Grande Hotel, c. 1905. Acervo Ademar Goeldner. Livro *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo I, de Gilberto Gerlach.

um *petit comité* foram almoçar no Hotel Metropol. Logo depois da refeição, o poeta retornou ao vapor, que partiu às 14 horas<sup>245</sup>.

Em 1919 aconteceram dois banquetes memoráveis na *Belle Époque* da Ilha. Ambos foram, talvez, preparados pelo mesmo *chef*. O primeiro deles foi na Lagoa da Conceição, em 15 de janeiro, dia consagrado a Santo Amaro. João Gonçalves, dono de engenho e intendente distrital, hospedou em sua fazenda o grande amigo Chico Perereca, que morava no Rio Tavares. Chico foi o autor de uma divertida crônica, que aqui resumimos.

Uma banda de música animava as ruas ornamentadas

da freguesia com os ritmos da moda, os “saltitantes *Rag-time* e *Fox-trot*”<sup>246</sup>. Depois das cerimônias religiosas, leilão de prendas, e outras atrações costumeiras nesse tipo de festa, a comida foi servida. No amplo terreiro onde João Gonçalves secava café fora instalada uma mesa sobre a qual dezenas de “terrinas fumegantes com a saborosa peixada” aguardavam os comensais.

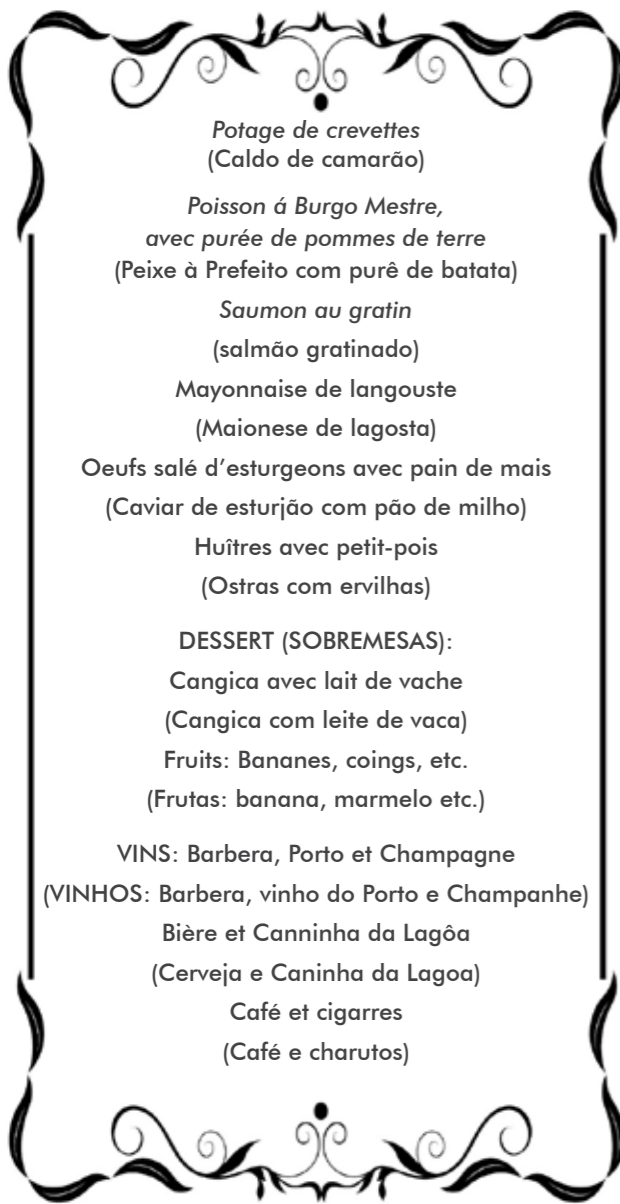
Escrito em francês e impresso em letras douradas, o menu fora distribuído aos convidados ilustres. Acrescentamos, entre parênteses, a tradução, conforme segue:

Chico Perereca, o espirituoso cronista, conta que após

244 GERLACH, Gilberto. *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis*, 2015, Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo I, p. 15.

245 Idem, pp. 15 e 358.

246 GERLACH, Gilberto. *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo II, pp. 442–443.



Potage de crevettes  
(Caldo de camarão)

Poisson á Burgo Mestre,  
avec purée de pommes de terre  
(Peixe à Prefeito com purê de batata)

Saumon au gratin  
(salmão gratinado)

Mayonnaise de langouste  
(Maionese de lagosta)

Oeufs salé d'esturgeons avec pain de mais  
(Caviar de esturjão com pão de milho)

Huîtres avec petit-pois  
(Ostras com ervilhas)

**DESSERT (SOBREMESAS):**

Cangica avec lait de vache  
(Cangica com leite de vaca)

Fruits: Bananes, coings, etc.  
(Frutas: banana, marmelo etc.)

**VINS: Barbera, Porto et Champagne**

(VINHOS: Barbera, vinho do Porto e Champanhe)

Bière et Canninha da Lagôa  
(Cerveja e Caninha da Lagoa)

Café et cigarres  
(Café e charutos)



Cardápio do banquete em homenagem a Adolpho Konder. MEDEIROS, Clovis. Um banquete para Adolpho Konder. In: *Chef Magazine Clube dos Gourmets*. Florianópolis, Outubro de 2008, Ano 10, nº 28.

quete *Montevideo*. Às 13h30 de segunda-feira, 23 de novembro, tinha início o evento gastronômico na sede do poder legislativo catarinense, o elegante Palácio do Congresso que existia na Praça Pereira Oliveira. Foram servidos os seguintes pratos: lagosta com maionese, camarões fritos à Adolpho Konder, guisado de coelho ao vinho branco, e salsa de aspargos. Os vinhos Bordeaux, Rhin e Crystal, do Douro, garantiram uma excelente harmonização. Morangos ao açúcar e creme de coco eram as opções de sobremesa. O banquete foi concluído *comme il faut*, com Champanhe, café e licores.

Imaginemos o desafio logístico e o custo de colocar à mesa dos ilhéus, há 100 anos, produtos importados como os vinhos franceses e portugueses, o presunto de York, o salmão, o caviar de esturjão, os aspargos e tantas outras iguarias.

o banquete os convidados se dirigiram a uma casa muito aconchegante, onde aconteceu uma animadíssima *soirée blanche*, isto é, um baile em que todos vestiam roupas brancas.

O outro banquete espetacular à francesa que aconteceu em 1919 foi oferecido a Adolpho Konder, então secretário da Fazenda e Obras Públicas do governo Hercílio Luz. Ele chegara do Rio de Janeiro na véspera, no pa-



Le chef de l'Hôtel Chatham, Paris (1921). Óleo sobre tela de William Orpen.



## 2. Fornecedores de alimentos

Lugar de encontro de produtores de frutas, verduras, carnes e peixes, e de pessoas dos mais variados ofícios, o Mercado Público era a grande central de abastecimento da cidade. Nos relatos de viajantes do século 18, muito antes da existência do prédio, há referências ao comércio que ocorria à beira-mar, precisamente naquele lugar. Os ilhéus, que viviam do que plantavam e pescavam, ali se reuniam com suas baleeiras e canoas. Nelas ou em algum canto de apoio em terra, guardavam balaios de laranjas, batatas, galinhas e outros alimentos.

Ao avistar barcos se aproximando, esses homens, conhecidos como “pombeiros”, logo se dirigiam em suas canoas até os recém-chegados. A gente de fora, ávida por alimentos frescos, era uma oportunidade única que os nativos tinham de obter, mais do que dinheiro, tecidos e outras coisas úteis naquele ambiente onde os manufaturados inexistiam. A intensidade desse comércio de troca era proporcional ao tráfego marítimo.

Em 1822, quase um século depois, os navegadores franceses Duperrey e Lesson observaram que no campinho em cuja volta se situavam a catedral e o palácio – hoje, a Praça XV – havia uma feirinha que funcionava somente aos domingos. Já havia, portanto, articulação entre esses feirantes e o poder público, preocupado em ordenar as atividades do lugar.

Pouco antes de 1845, na preparação para a visita do imperador Dom Pedro II, as autoridades locais precisaram melhorar a infraestrutura do que podemos chamar de Porto dos Pombeiros. Três anos depois, foi aprovada uma lei para a construção de um mercado naquele lugar. A obra foi concluída em 1851. Por falta de espaço nesse



**Leiteiros.** Foto Arthur Henkel. Acervo Aparecido Jannir Salatini. Livro *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo II, de Gilberto Gerlach.

prédio foi erguido, ao lado, o galpão do peixe, inaugurado em 1891. Pelo mesmo motivo, e na busca por condições mais higiênicas, foi construído um novo prédio, que contava, inclusive, com a moderna iluminação a gás acetileno. O Mercado Público atual abriu suas portas em 5 de fevereiro de 1899. Em janeiro de 1931 comerciantes e consumidores passaram a contar com a ala Sul, destinada à venda de carnes e pescados.

Na cidade sempre existiu, paralela ao Mercado Público, a venda e entrega direta de alimentos a domicílio por alguns produtores. Leite, camarão, frutas, legumes e verduras chegavam frescos às mãos dos consumidores. Esse costume persistiu até a década de 1970. Havia também – e ainda há – as pequenas feiras de bairro. Os feirantes são produtores ou revendedores que oferecem hortifrutigranjeiros, ovos, laticínios, embutidos, doces, cachaça e diversos outros artigos. Essa bela iniciativa mantém vivo o espírito comunitário e a indispensável proximidade às pessoas que produzem os alimentos.

Voltando ao Mercado Público, nos anos 1980 ocorreu uma mudança no perfil dos seus frequentadores e no tipo de relação com as bancas. Um dos responsáveis pela mudança foi Beto Barreiros, ao ali estabelecer uma atração gastronômica: o mundialmente famoso Box 32. Inicialmente funcionando em exíguos 15 metros qua-



**O novo mercado público (c. 1925).** Foto de Antonio Pirajá Martins da Silva. Acervo Casa da Memória – Fund. Munic. Franklin Cascaes. Livro *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo II, de Gilberto Gerlach.

drados, o bar e restaurante cresceu e está no roteiro de quem aprecia iguarias e boas bebidas em um ambiente histórico, desde então frequentado por todas as classes sociais. O pastel de camarão e os bolinhos de bacalhau são os preferidos no “balcão mais democrático do país”. O negócio foi tão bem-sucedido que serviu de inspiração a outros empresários do ramo.

Os armazéns de secos e molhados eram outra opção de abastecimento. O mais representativo estava situado diante da Praça Esteves Júnior, na Praia de Fora. Fundado em 1923 pelos irmãos Anastácio e Antônio Katcipis como Casa Venizellos e Bar Náutico, com o tempo o lugar passou a se chamar Bar Katcipis. Os fundadores eram escafandristas gregos que haviam morado no Rio de Janeiro e resolvido mudar para Florianópolis após a morte trágica de outro irmão, em um mergulho no Cabo Frio, em 1917.

Segundo o relato de Anastácio, neto do fundador, no balcão do Bar Katcipis os clientes encontravam saborosos sanduíches de mortadela, queijos, ovos em salmou-



ra, rollmops, kibes, embutidos e defumados. Sobre o balcão também repousava um imenso baleiro com os mais variados e coloridos doces. Na sala ao lado, havia tulhas recheadas de arroz, feijão, milho, farinha, açúcar e outros alimentos. As prateleiras eram bem estocadas de enlatados, bebidas, café, azeitonas, pães, banha, conservas, azeite e uma infinidade de outros produtos. Era um estabelecimento tão sortido que oferecia de artigos de armarinho às frutas e verduras. Seu último administrador, Agapito Katcipis, trabalhava no estabelecimento desde os doze anos de idade. Em 1979, após 4 décadas dedicadas ao negócio, Agapito se aposentou e arrendou a empresa. O bar fechou as portas em 1990. No lugar, hoje funciona uma padaria.

Estrategicamente localizado na encruzilhada entre os bairros Pantanal e Costeira, e conectando as zonas sul e leste da Ilha, o Armazém do Sérgio era outro importante estabelecimento. Após seu fechamento, lá funcionaram, lado a lado, uma peixaria, um ateliê de costura e uma



Nesta época (c. 1920), o peixe era vendido na parte externa do Mercado Público. Foto de Arthur Carmo. Acervo Aparecido Jannir Salatini. Livro *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo II, de Gilberto Gerlach.

barbearia. Em 1983, o prédio em ruínas foi reformado pelos novos proprietários, o teuto-brasileiro Wolfgang Schrader e o chileno Renato Grasso Bollo. Ambos engenheiros, fundaram o Armazém Vieira que, além de bar, possuía alambique próprio. O bar cessou suas atividades em 2017, mas a empresa, sob outra razão social, ainda fabrica e comercializa uma excelente cachaça.

Além do Bar Katcipis e do Armazém do Sérgio, muitos outros estabelecimentos similares funcionavam nos diversos bairros da cidade. Um novo estilo de vida e o advento dos grandes supermercados (a partir da década de 1970), mudaram a maneira como os alimentos eram fornecidos. Havia, no entanto, oportunidades para fazer

um resgate providencial de um modelo de negócios semelhante ao do Bar Katcipis. Esse novo nicho, mais refinado, foi ocupado por lojas de *delicatessen*.

Em 1989 surge o Vício da Gula. Seus sócios foram pioneiros em comercializar salmão do Chile fresco, hadoque, caviar, batatas pré-fritas, e uma infinidade de outras iguarias e bebidas finas. Três anos depois, os irmãos Vitor e Walter Gomes fundaram o Emporium Bocaíva, que, desde 2004, está em mãos de Sérgio Arruda. Sua administração consolidou a casa, que é hoje reconhecida como ambiente *gourmet*, atendendo em sua *delicatessen* e bar, uma clientela exigente que aprecia o que há de melhor.

§ 30 — Imposto de 10% do pescado exposto à venda.

### 3. Do *chic* ao popular

É óbvio, mas precisa ser dito: como em outras sociedades e épocas, o tipo de culinária estava vinculado à classe social. Os mais favorecidos seguiam a tendência *chic* da gastronomia francesa. Mas a imensa maioria dos moradores de Florianópolis não tinha acesso e, quiçá, nem interesse por essa comida. Na Ilha de Santa Catarina do século 19, os restaurantes de categoria superior funcionavam nos hotéis. Tal era o caso, conforme vimos, daqueles que atendiam no Grande Hotel do Commercio, no Hotel Brazil, no Metropol, etc. Havia, também, outros estabelecimentos do ramo da alimentação que operavam de forma independente. Entre estes últimos contavam-se cafés, bares e confeitarias, muitos dos quais serviam refeições.

A confeitaria mais famosa da cidade foi fundada em 11 de janeiro de 1904 na antiga rua da República, o atual calçadão da Felipe Schmidt. Seu proprietário, Francisco Künzer, batizou o estabelecimento com seu apelido: Chiquinho. Desde a década de 1910 a confeitaria comercializava uma grande variedade de produtos tais como cerveja alemã, vinhos italianos, azeitonas ibéricas, charutos Havana, entre outros. “Seo” Chiquinho faleceu em 1910. Cinco anos depois, sua viúva e sócia Bhertha Busch vendeu a confeitaria para Luiz Catani. Em 1917 foi constituída uma sociedade entre este e Theodoro Ferrari, que em 1921 assumiu o controle da empresa. O trabalho árduo e um golpe de sorte – o prêmio de uma loteria – trouxeram tanta prosperidade à confeitaria que, cinco anos depois, ela inaugurou um imponente prédio de três pavimentos, o mais alto de Santa Catarina na época.

Quarenta e seis anos após a inauguração, o carro-chefe da casa era a famosa empanada inventada pelo mestre padeiro Manoel Marcelino. A tradicional confeitaria encerrou suas atividades em 1967.

Outro ícone da cidade, o Café Commercial, incendiou



Confeitaria do Chiquinho (1927). Acervo família Ferrari. Livro *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo I, de Gilberto Gerlach.

em 1915. No relato jornalístico, “ardeu que nem pólvora”. Cinco meses após o sinistro, seu proprietário Antonino B. Linhares, reabriu as portas com muitas novidades. Um design interior com moderna e inovadora mobília surpreendeu os clientes: “mesas de tampo de vidro [...] constituem o que há de mais moderno, higiênico e *chic*”. Além desse novo ambiente, a eletricidade na cozinha “montada a capricho e com asseio”<sup>247</sup> também encantava a clientela. O entusiasmo com que essa novidade foi anunciada é um indicativo de que os estabelecimentos congêneres ainda não contavam com a revolucionária tecnologia, fornecida por primeira vez na Ilha em 1910. Em 22 de julho de 1923, apenas sete anos após sua reabertura, era demolido o Café Commercial.

Em meados da década de 1920, um dos pratos mais populares oferecidos pelos restaurantes da cidade ganhou grande destaque. Nesse período foi construída a ponte Hercílio Luz e a comida mais consumida pelos peões da obra era o mocotó. Ele era preparado por algumas ex-lavadeiras, moradoras do então chamado Morro do Governo. Pela constante presença dos operários em busca do simples, saboroso e nutritivo prato, o local passou a se cha-

<sup>247</sup> GERLACH, Gilberto. *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo I, p. 344 e p. 356.



mar Morro do Mocotó. Um louvável projeto de extensão do IFSC (Instituto Federal de Santa Catarina) consiste em resgates histórico-culinários deste tipo, visando “valorizar pessoas, conhecimento, cultura, identidade e história local”, conforme explicam as professoras Silvana Müller e Anita Ronchetti<sup>248</sup>.

Cabe aqui mencionar outros alimentos ainda mais populares consumidos pelos ilhéus, que viviam da pesca artesanal e da agricultura de subsistência. Muitos deles pro-

248 FloripaAmanhã participa de Projeto de extensão de gastronomia no Maciço do Morro da Cruz. <http://floripamanha.org/2019/10/floripamanha-participa-de-projeto-de-extensao-de-gastronomia-no-macico-do-morro-da-cruz/>. Acessado em 12/12/2019.

**Café Familiar**  
—DE—  
**Estanislau Ligoeky**

A fim de ser a minha freguezia, bem servida, organizei o seguinte horario :

**Café fresco:** — A's 5, 7, 9 e 11 horas da manhã; 1, 3 e 5 horas da tarde;— 7 e 9 horas da noite.

**FRIOS, BIFES e MACARRONADAS**—a qualquer hora do dia.  
**MOCOTO** nos sabbados e terças-feiras, a qualquer hora do dia.  
**CANJA** nos domingos e quartas-feiras, a qualquer hora do dia.  
**FEIJOADAS** nas segundas e quintas-feiras, a qualquer hora do dia.  
**FEIJÃO BRANCO COM COSTELLETAS** nas sextas-feiras, a qualquer hora do dia.

Nos sabbados e domingos tem a venda frangos e galinhas assadas. Pão e doces frescos, todos os dias.

No **CAFE' FAMILIAR**, encontra-se a melhor qualidade de presuntos, a melhor marca de sardinhas, etc. etc.

Prepara-se bandeijas de doces, para casamentos e baptisados, por preços razoáveis. Aceita-se encomendas de sandwisch para bailes e pic-nic.

Sempre grande sortimento de bebidas de todas qualidades, com cervejas de diversas marcas, vinho dos melhores, whisky, cognac, licores, gazozas etc. etc.

Florianopolis, 3 de Novembro de 1915.

**ESTANISLAU LIGOCKY.**  
PRAÇA 15 DE NOVEMBRO

Neste “reclame” do Café Familiar, o menu da semana era basicamente constituído pelo que hoje chamamos de comida popular brasileira. O **Café e Restaurante Estrella (1929)**. A julgar pela frequência com que alguns pratos eram oferecidos no cardápio semanal, nota-se que os preferidos eram a canja e o mocotó. Imagens: Livro *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo I, de Gilberto Gerlach.

vavelmente trabalharam na construção da ponte. A sua dieta consistia basicamente de biju, cacuanga, rosca de polvilho e farinha de mandioca, alimentos que “ocupavam espaços à mesa com o café, o peixe escalado, ensopado ou frito, o camarão fresco ou defumado, carnes de porco e gado em ocasiões especiais, a fussura, o torresmo e muitas frutas”<sup>249</sup>.

249 MARTINS, Celso. *O tempo da farinha: projeto Cantares e Fazeres, inventário do patrimônio imaterial do Distrito de Santo Antônio de Lisboa*. Florianópolis: Insular, 2014.

**Café e Restaurante “Estrella”**  
Casa de la. ordem --- Puramente Familiar

**COSINHA BRASILEIRA e ITALIANA**

Completamente remodelada oferece as melhores comodidades aos distintos freguezes.

Asseio  
Ordem  
Rapidez

Serviço  
à la  
Carte

Fornece refeições completas constando de 5 pratos variados com direito à sobremesa e café pelo preço de 2\$500. O horario para estas refeições especiais é das 11 h12 às 14 horas. Além do serviço de cardápio há diariamente, pratos especiais, sendo:

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| A's Segundas-feiras | Canja Especial          |
| A's Terças-feiras   | Conido                  |
| A's Quartas-feiras  | Feijoadas Completas     |
| A's Quintas-feiras  | Razallian à Pastoqueira |
| A's Sextas-feiras   | Mocotó Especial         |
| Aos Sabbados        | Canja Especial          |
| Aos Domingos        | Mocotó Especial         |

Acceptase peçonistas por mês fazendo-se aos mesmos regular abatimento de preços.

A casa encontra-se em optimas condições para se vir almoços intimos e banquetes.

A' testa da cozinha encontra-se um especialista na arte culinaria. Grande sortimento de vinhos e conservas.

Vinhos estrangeiros: Italiano, Chianti, Barbera, Toscano, Mascato Branco; Portuguez: Alvaralhão, Val Flor e Verde.—Nacionais: Rio Grandense e de Urussanga, brancos e tintos.

Fazed, pois, uma visita ao Café e Restaurante Estrella, que vos não arrependereis.

Aberto dia e noite

**Rua Victor Meirelles a. 13**  
ESQUINA DA RUA SA DANHA MARINHO  
**Paulo Posito & Cia.**



O simpático Bar Miramar, na Florianópolis de 1928. Projetado pelos irmãos Corsini e construído sobre o antigo trapiche municipal, em seu andar superior funcionava um restaurante com orquestra. Esta área foi aterrada em 1974. Ao fundo, a ponte Hercílio Luz, inaugurada em 13 de maio de 1926. Livro *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo II, de Gilberto Gerlach.

Equipe do Bar Miramar pronta para atender os clientes na sua inauguração (1928). Acervo Ademar Goeldner. Livro *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo II, de Gilberto Gerlach.



Confeitaria Modelo (1922), situada na esquina da Praça XV de Novembro e a rua Felipe Schmidt. Fotógrafo desconhecido.



#### 4. Eixos e espaços gastronômicos

O coração comercial do Porto dos Pombeiros, que ainda pulsava fraco no século 18, passou a bater mais forte com a feira, tascas e tavernas que começaram a se instalar ao redor do Largo do Palácio, o campinho da futura Praça XV. Esse espaço – centro administrativo e religioso onde surgiu Florianópolis –, foi crescendo até se consolidar como núcleo hoteleiro-gastronômico. Tema já tratado anteriormente, a intensificação do tráfego marítimo e a necessidade de hospedar e abastecer os viajantes fez surgir ali, a partir dos anos 1850, os primeiros hotéis e seus respectivos restaurantes.

O Largo do Palácio, posteriormente chamado de Praça Barão de Laguna – primeiro eixo gastronômico da cidade – viu diversos estabelecimentos abrirem e fecharem suas portas: Hotel do Vapor (1857), Hotel Brazil (1867), Hotel dos Paquetes (1867), e Restaurante do Globo (1883). Este último foi reaberto como Grande Hotel do Commercio; ele talvez seja o mesmo conhecido como Grande Hotel (1884).

No século 20, lá se estabeleceram o Hotel e Restaurante Estrella (1919), e o Bar e Restaurante Rosa (1956), além do Restaurante Monte Líbano (1957). Sobre estes dois últimos, temos informações interessantes. Em um anúncio de jornal de 1956, o proprietário do Rosa comunicou que em São Paulo contratara um cozinheiro italiano e adquirira equipamentos para a elaboração de “Pizza Napolitana, Caneloni, Lasanha, Spaguetti à Boloneza, Filet ao Parmeson, etc.”<sup>250</sup>. Era a culinária italiana chegan-

250 CEREZER, Larissa. *Sociabilidades de Mesa: Cartografia das práticas e dos lugares da alimentação no contexto urbano do centro de Florianópolis (SC) entre 1950 e 1970*. TCC. Florianópolis: UDESC, 2009, p. 45.



do com toda a força. Já o Monte Líbano, de José Wadi “Nivi” Cherem, situado na rua Arcipreste Paiva (onde hoje se encontra o Hotel Cecomtur), foi o primeiro restaurante a servir comida árabe na cidade. Os pratos eram kibe cru, kibe Labanie (na coalhada seca), homus (pasta de grão de bico com gergelim), espeto oriental, kafta, berinjela e abobrinha recheadas.

Perto dali, uma década depois, abriria suas portas a Kibelândia, o segundo restaurante de culinária árabe da cidade. Reduto de boêmios e intelectuais, é o bar mais antigo do centro de Florianópolis. Ele hoje opera sob administração de Cristina Soares e Hernani Matos, filha e genro do fundador, o mineiro José Soares Sobrinho. Nos anos 1980 a cidade passou a contar com mais uma excelente opção de culinária árabe: o Kaffa.

Em 1957, outra vertente culinária étnica se instalou diante da Praça XV. Os irmãos Moriguti, nipo-brasileiros cujos pais eram oriundos da Ilha de Hokkaido, fundaram a pastelaria Nippon, a primeira do gênero em Florianópolis. O estabelecimento iniciou suas atividades ao lado da igualmente famosa Padaria Brasília, de propriedade das famílias Poli e Kowalsky. O destaque da Nippon era a massa fina dos pastéis, seguindo técnica



Hotel Majestic (c.1930). Foto Arthur Henkel. Arquivo Histórico de Blumenau. Livro *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis*, tomo II, de Gilberto Gerlach.

tradicional japonesa. Curiosamente, *sushis* e *sashimis* só chegariam à Ilha no final dos anos 1980.

Ao longo do século 20, os negócios passaram a gravitar em torno da esquina das ruas Felipe Schmidt e Trajano. Nesta última, formou-se o segundo eixo gastronômico da cidade. Situaram-se ali, em diversas épocas, os seguintes estabelecimentos: Confeitaria Chiquinho (1904) e Restaurante Cruzeiro do Sul (1927), Café e Confeitaria Ponto Chic (1958), Confeitaria e Bar Elite (1962), e Lanchonete Nippon, que mudara da Praça XV.

Na rua Trajano também estava localizado o Hotel Majestic, fundado em 1930 pelo audaz empresário José Daux, de família oriunda da cidade de Zahle, capital de Baalbeck, no Líbano. Os Daux estão hoje entre os líderes da hotelaria em Santa Catarina.

A efervescência da Trajano atingiu seu auge na tarde de Natal de 1956, quando Cláudio Valente Ferreira inau-

gurou o Bar, Restaurante e Churrascaria Rancho da Ilha. Primorosamente projetado para atrair clientes da elite ávidos por novidades, o local apresentava um design interior e um paisagismo absolutamente inovadores. A construção de madeira e vidro era rodeada por um bosque tropical, com arara, papagaios e tudo. Diferentemente de outros estabelecimentos fechados sobre si mesmos, os clientes do Rancho da Ilha sentiam-se integrados ao exótico ambiente. A música de um piano tocado ao vivo criava uma atmosfera mágica. O cardápio era variadíssimo, com destaque para o galetto ao primo canto e para o caldo de peixe à moda da Ilha.

O Rancho da Ilha encerrou suas atividades na década de 1960. No lugar onde ele funcionava se instalaram o Roda Bar e, ao lado, a churrascaria Rio Sulense. Diante do Roda Bar, funcionava a 3B (Bom, Bonito e Barato), um interessante e pioneiro “espaço mix” que combinava armarinho, salão de beleza e lanchonete. Esta, era





O Rancho da Ilha (c. 1956). Na parede, um painel do famoso artista catarinense Martinho de Haro. Foto do Acervo Cláudio Valente.

administrada por Sílvio Ferrari, último proprietário da Confeitaria Chiquinho. Por esse motivo, a 3B vendia os principais salgadinhos da famosa confeitaria: empadas, almôndegas e camarão recheado.

Citamos anteriormente o eixo gastronômico da rua Trajano. É bom ressaltar, contudo, que os bares e restaurantes da cidade não se resumiam àqueles lá estabelecidos. Em outros pontos da Ilha e do continente havia restaurantes de excelente qualidade, como o Lindacap, que pertencia ao dono da Gruta Azul de Blumenau. Em 1964, o humilde garçom Alindo Bortolotti foi convidado para gerenciá-lo. Depois, tornou-se sócio do restaurante e, na década de 70, seu único dono. Eram tempos difíceis em que ele, sua esposa e cinco filhos chegaram a morar no depósito do restaurante para conseguir manter o negócio. No cardápio, pratos da gastronomia mundial, com destaque para o marreco recheado à europeia, bacalhau do *chef*, língua ensopada com ervilhas, camarão à grega e outros. Hoje, o restaurante já está na terceira geração da família. Quem o administra é a neta de Alindo, Caroline, sob a supervisão do pai Sílvio.

As churrascarias Riosulense e Guaciara, no bairro continental do Estreito, são dois exemplos consagrados de culinária campeira que avançam com o tempo.

Um modelo de negócios moderno para a época – final dos anos 1970 – era a *rotisserie*. Precursora dos restaurantes a quilo, nela o freguês solicitava à atendente o tipo e a quantidade da comida que desejava levar. Colocada em potinhos descartáveis, esta era pesada e o pagamento era efetuado em função do peso. A Kitute, localizada na av. Rio Branco, foi a primeira rotisserie de Florianópolis. Na sequência, Rubens “Nino” Nicolau Maes e Carlos “Cocal” Alberto Teixeira, fundaram a Rotisserie Central. Instalada no local onde antes funcionara a antiga torrefação e moagem do café Vesúvio, na rua Vidal Ramos, a empresa, hoje administrada pela família Teixeira, transformou-se na melhor rede de restaurantes a quilo da cidade.

No final dos anos 60 a Praia de Fora foi aterrada para dar lugar à avenida Jornalista Rubens de Arruda Ramos, conhecida como Beira-Mar Norte. Era criada, assim, a grande artéria da cidade e uma nobre e cobiçada



faixa costeira onde seriam erguidos, a partir da década seguinte, prédios residenciais. O aumento da densidade populacional e facilidade de circulação convidaram muitos bares e restaurantes a se instalar ao longo da ampla avenida. Dessa forma, nasceu o 3º eixo gastronômico de Florianópolis.

Dentre os estabelecimentos pioneiros da Beira-Mar, podemos citar: Prayon, o primeiro restaurante de culinária asiática da cidade. Seu proprietário, o chinês Roberto Shui, foi o introdutor de muitos pratos, como os inesquecíveis camarões empanados e a banana caramelizada, preparados à moda oriental. Beiramar Drive-in Pizza, de Edna e Solange Di Bernardi. As irmãs apresentaram à cidade o inovador conceito de lanchar no próprio automóvel assistindo um filme. Posteriormente, a pizzaria passou a se chamar Telhado. No local, hoje funciona a famosa pizzaria Papparella. Solange ainda abriria outros restaurantes na cidade, dois deles naquela avenida: Telhado 2 (onde antes existia o restaurante Chalupa), e, em 1980, o Ninno, primeiro resto-bar da região com música ao vivo. O sabor do pampa uruguaio chegou à Ilha e se instalou nesse 3º eixo gastronômico. A *parrilla* chamava-se A Grelha, que atendia na antiga residência dos proprietários, Margot e Djalma Araújo.

Com a ampliação da avenida Beira-Mar, mais prédios residenciais e restaurantes foram se estabelecendo. Destaca-se aqui o Pirão Bar e Restaurante, que elevou a culinária típica da Ilha ao seu mais alto expoente. Valério Matos, o proprietário, assim descreveu sua proposta: “a sofisticação da simplicidade”. Dentre as suas inovações estava a de dar nome de praias aos pratos do cardápio. As ostras “estaladas” na chapa eram uma entrada muito apreciada. O Pirão Móvel – outra inovação do empresário – foi o primeiro *food truck* da Ilha.

Não podemos deixar de mencionar aqui os *trailers* e quiosques de lanches, uma verdadeira febre entre os jovens. Em destaque, o Kayskidum, o Koxixos e o Alçapão. A máxima expressão nesse tipo de comida, contudo, veio com o estabelecimento da mais famosa rede de fast-food do mundo: o McDonald’s. A novidade causava tanto furor que congestionava a avenida Beira-Mar.

Embora os primeiros orientais a se dedicarem à culinária em Florianópolis fossem os membros da família japonesa Moriguti, o produto que eles serviam era somente o pastel. Conforme vimos acima, o restaurante Prayon foi pioneiro em oferecer pratos de origem asiática na cidade. Outros restaurantes de cozinha predominantemente chinesa, também passaram a atuar em Florianópolis em anos subsequentes, a exemplo do Don-Don, da Grande Muralha e do Lai-Lai. A estreia da comida japonesa propriamente dita foi mais tímida. Em 1992, o Myoshi, de culinária chinesa e coreana, ocasionalmente preparava sushis e sashimis. Essas e outras iguarias japonesas começaram a ser oferecidas ao público pelo sushiman Nariaki Kagoiki, mais conhecido como Mário. O ex-estivador e proprietário de restaurante em Brasília, com mais de 20 anos de experiência no setor, mudou-se com sua mulher para Florianópolis. Na Praia dos Ingleses, Mário Nagoiki montou, em 1995, o restaurante Sushi Nippon, o primeiro em servir exclusivamente comida japonesa na Ilha<sup>251</sup>.

251 LOMBARDO, João. O Adeus e uma homenagem a um dos maiores e mais antigos sushimans do Brasil. Blog do João Lombardo. 9 de fevereiro de 2015. <http://joaolombardo.blogspot.com/2015/02/o-adeus-e-uma-homenagem-um-dos-maiores.html> Recurso digital acessado em 13/12/2019.

## 5. Pescadores

Na Lagoa da Conceição viveu Andrino Adrião de Oliveira, um empreendedor nato. Pescador competente, tornou-se empresário do setor. Seu Andrino, como era respeitosamente chamado, foi o precursor do transporte coletivo na sua comunidade. Homem visionário, ele também foi um dos primeiros a investir no turismo.

Nos anos 50, percebendo a oportunidade de servir alimentos às pessoas que vinham conhecer as belezas da Lagoa, Seu Andrino abriu o Dunas Bar à margem da que viria a ser a Avenida das Rendeiras. Era a primeira iniciativa de oferecer ao público a autêntica culinária da Ilha, e ponto de encontro de turistas curiosos e de casais que buscavam um cantinho aconchegante para namorar. Na casa simples de madeira ao pé das dunas funcionava um “bistrô” despretensioso e pé na areia, com uma das vistas mais paradisíacas da Ilha. Nem sequer cardápio havia. Na cordialidade do atendimento, iam sendo reveladas as iguarias do dia.

O carro-chefe do Dunas era o caldo de camarão. Os crustáceos eram comprados na hora, dos pescadores que tarrafeavam a escassos metros de distância, com suas bombocas acesas (lâmparas alimentadas por querosene). Os camarões e siris vivos pulavam na panela. Além desses crustáceos, eram servidos o caldo de badejo com camarão, ensopado de marisco com chuchu e muitos outros pratos deliciosos. Como era costume nos lares da Ilha, o pirão era preparado à mesa, segundos antes de ser saboreado.

Seguindo a iniciativa do precursor, parentes e vizinhos empreenderam no mesmo sentido. Anos depois de abrir



Tarrafando na Lagoa da Conceição (1989). Foto de Pedro Paulo Gaspar da Silva.

o Dunas, o pescador-empresário fundou o Andrinós, localizado em frente ao terminal lacustre, perto de onde já existiam os restaurantes Isaac e Marilu. O grande destaque desses restaurantes era a sequência de camarão, onde desfilavam os pratos com o crustáceo servido ao bafo, frito com casca e à milanesa. Também fazia parte da sequência, a casquinha de siri. A abundante e saborosa refeição era finalizada com caldo de camarão ou peixe com pirão de farinha de mandioca. Seu Andrino também foi pioneiro em oferecer, junto ao novo restaurante, serviço de hospedagem aos clientes e turistas. O saudoso pescador faleceu aos 92 anos, no dia 19 de março de 2013.

O Restaurante Oliveira também pertence a essa geração que protagonizou o desenvolvimento da culinária típica da Ilha. Ele foi fundado em 1961 por Damião, irmão de Seu Andrino. Célio, filho de Damião, administrou o estabelecimento após o falecimento do pai. Com a morte de Célio, sua viúva e filhos assumiram o negócio. Arrendado pela família, o Restaurante Oliveira mantém as portas abertas até os dias atuais.

Na Lagoa da Conceição dos anos 80 houve uma proliferação de restaurantes que também iniciaram suas atividades como uma extensão da cozinha da residência de seus proprietários, a maioria dos quais, pescadores artesanais. Quem nos conta um pouco desse processo é o jornalista Adalberto “Beaco” Vieira ao lembrar do Res-

taurante Bertoldo, um dos mais tradicionais da rua Osni Ortiga, próximo ao campo de futebol do Palmeirinhas, time amador da região. Diz Beaco: “Em 1980 fui visitar os surfistas Saul Oliveira filho, Márcio Lúcio e Adil Rebelo Filho, em uma casinha alugada nos fundos da residência do Bertoldo. Chegando ao local senti um cheiro delicioso de comida caseira vindo do vizinho. Olhei por cima do muro, vi a entrada da residência e fui lá conversar com o Seu Bertoldo. Seduzido pelo cheiro da cozinha perguntei-lhe se poderia me vender um pouco daquela comida tão atraente. Bertoldo fez questão de me dar um prato. Sentei num banco na garagem e saboreei o melhor Prato Feito da minha vida. Depois de muita conversa, os surfistas e eu convencemos Bertoldo a comercializar aquela comida. Creio que assim nasceu o famoso Restaurante Bertoldo”<sup>252</sup>.

O local cresceu rapidamente, atraindo moradores e turistas que queriam degustar uma boa comida, a um preço justo. Bertoldo comandou o restaurante durante anos até vender o ponto e fundar um supermercado em São José. Beaco conta que, também nessa década, ele foi um dos incentivadores do famoso Restaurante do Nunes, na esquina da estrada da Joaquina com a da Praia Mole. Ele e

252 Conversa entre Adalberto Beaco Vieira e Narbal Corrêa, em 2019.



Lagoa da Conceição. Foto Amílcar D’Avila de Mello.





A pesca da tainha na Praia dos Ingleses (c. 1930). Ao longe, no canto da praia, em 1687 afundou o barco *Nuestra Señora de Aránzazu*, onde viajavam Thomas Frins e sete outros piratas ingleses (ver pp. 89-91).  
Acervo Colégio Catarinense. Livro *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo II, de Gilberto Gerlach.

Em 1955, atendendo ao convite de um amigo nativo do Pântano do Sul, Noburo chegou a Florianópolis e, graças à técnica de pesca que dominava, promoveu uma verdadeira revolução ao introduzir as redes de cerco. Estas, pegam os peixes vivos por meio de uma armadilha por onde eles entram e não conseguem sair. As capturas eram imensas. Inicialmente, o peixe era vendido para a empresa Pioneira da Costa, do lendário empresário Arlindo Isaac, filho do dono de um dos primeiros restaurantes da Lagoa da Conceição. Depois, Noburo e Arlindo se tornaram sócios nos resultados de algumas pescarias.

Os Oda são considerados os primeiros japoneses a residir em Florianópolis<sup>253</sup>. Alguns de seus hábitos alimentares influenciaram a dieta dos ilhéus, e, conseqüentemente, a dos turistas. Os japoneses ensinaram-lhes, por exemplo, que lulas, polvos e peixes incomuns, de aspecto repulsivo, eram comestíveis. Eles faziam, inclusive, demonstrações culinárias transformando aqueles bichos

253 ALVES, Ozias. *História da 1ª família japonesa de Florianópolis*. <http://oziasjornalismo.blogspot.com/2009/02/historia-da-1-familia-japonesa-de.html> Recurso digital acessado em 15/12/2019.

em iguarias. Dessa forma, contribuíram para elevar o perfil gastronômico da Ilha. Na época, somente alguns imigrantes gregos conheciam o valor do polvo. Tinham, porém, dificuldades para consegui-lo.

Também no Pântano do Sul, surge, em 1958, a Bodega do Arante. Seu proprietário, o pescador Arante José Monteiro, transferiu o negócio da rua de Cima para a beira da praia. O estabelecimento vendia verduras, frutas, ovos, bolachas, peixes, fumo de corda e refeições para os pescadores. A casa mudou de local e de nome, passando a se chamar Pesqueiro Velho. Contudo, o novo nome não caiu nas graças do público e foi trocado para Bar do Arante. Mais de 60 anos depois, o menu ainda mantém a deliciosa comida caseira dos pescadores, acrescida de um buffet com pratos incorporados à culinária da Ilha ao longo dos anos. Lembrando um daqueles restaurantes caribenhos, o Bar do Arante tem como curiosa e antiga decoração mensagens escritas em milhares de bilhetes afixados nas paredes e no teto por clientes encantados com a visita.



Pesca da tainha na Praia dos Ingleses (2005). Após safra, a Ilha celebra a Festa da Tainha. A Barra da Lagoa, a maior comunidade pesqueira da Ilha, tem sediado o evento há mais de 40 anos. Foto Claudio Contento.

Na Ilha, sobre a baía norte, encontramos o Restaurante Zé do Cacupé que, à semelhança do Bar do Arante, começou suas atividades como um armazém onde também eram servidos petiscos a base de peixes e frutos do mar. O bairro de Cacupé ficou pequeno para o jovem pescador de 16 anos José Eliseu da Silva, que, em busca de aventuras, fugiu de casa e embarcou em um navio rumo ao Rio de Janeiro. Na Cidade Maravilhosa, Zé trabalhou de garçom. Depois de servir o Exército na então capital do país, foi padeiro em Santos. De volta à sua terra natal em 1951, Zé do Cacupé foi aos poucos se firmando na comunidade como comerciante. Em 1987, fundou o restaurante que até hoje leva seu nome e é administrado pelo filho Renato. A especialidade da casa são os frutos do mar, preparados com requinte e capricho, sem perder a essência da comida tradicional da Ilha, aos moldes dos primeiros restaurantes da Lagoa. É altamente aconselhável pedir de entrada um bolinho de siri e uma caipirinha. Seu Zé faleceu no dia 25 de junho de 2019 aos 91 anos de idade.

Na mesma época em que Noburo Oda introduzia a surpreendente rede de cerco na Ilha, Antonio Julio da Silva, George Wildi, Joel Moura e Hugo Stockler de Souza adentravam os profundos domínios de Netuno para pescar. Com a pesca submarina, lagostas passaram a fazer parte, com mais frequência, da dieta de alguns ilhéus. O crustáceo sempre foi considerado um produto de elite e até desprezado pela população menos favorecida. Para a primeira geração de pescadores submarinos da Ilha era fácil encontrar esta iguaria, ainda abundante e inexplorada em nosso litoral. Meros, garoupas, robalos e outros peixes nobres eram doados a amigos, parentes, e instituições de caridade.

A partir de 1970, alguns praticantes da nova modalidade de pesca começaram a comercializar os peixes que capturavam. A atividade atingiu seu auge na metade dos anos 80. Nesse período, o declínio dos estoques, combinado com a evolução dos equipamentos utilizados, fez com que esses pescadores-mergulhadores procurassem frutos do mar em águas mais profundas. Se nos anos 50



e 60 os pioneiros raramente alcançavam 10 metros de profundidade, nos anos 80 e 90 eles conseguiam atingir a marca dos 30 metros. Assim foram descobrindo novas espécies. As duas principais foram as lagostas “cavaquinhos” e as vieiras. Inicialmente, as vieiras eram vendidas diretamente aos consumidores finais. Os restaurantes não se interessavam pelo produto, pois não fazia parte de seus cardápios.

Nos anos 80, o político e pescador subaquático Edison Andrino, filho de Adrião Andrino, abriu, na Lagoa da Conceição, o Restaurante Mariscão. Pioneiro como o pai, Edison se tornou o primeiro pescador subaquático a ter um restaurante na cidade. Enquanto o pai, proprietário de embarcações de pesca, abastecia seu restaurante Andrinós com peixes capturados na própria rede, o filho Edison obtinha os seus na pesca subaquática. Ele também comprava a produção de outros mergulhadores.

Por essa época, na Lagoa da Conceição, Miguel Luiz Buchele comandava seu restaurante Migulão. O cardápio inovador contava com crustáceos, robalos, badejos e garoupas. O restaurante cativou a elite da cidade servindo lagostas, estrogonofe de camarão e peixe à *Belle Meunière*. Seus principais fornecedores de lagostas eram os pescadores de Porto Belo e Itapema, mas, eventualmente, os crustáceos eram comprados dos caçadores submarinos da Ilha.

O maior sucesso gastronômico da cidade teve início em 1983. Ele tinha nome e endereço: Paulo Eduardo Guinle, Beco dos Surfistas. Mergulhador e surfista carioca, Paulinho, como é conhecido, chegou a Florianópolis em 1974 em busca de ondas e águas claras. Estabelecido no famoso beco da estrada da Praia da Joaquina, o carioca trouxe técnicas avançadas de pesca subaquática que influenciaram sua geração e as subsequentes na região.

Paulo e sua esposa Fátima abriram as portas do premiadíssimo restaurante Martin Pescador. Por primeira vez, os moradores de Florianópolis saboreavam moquecas, vieiras, “coquilles de camarões e de siri”, peixe com banana, entre outros deliciosos pratos. O sucesso do Martin Pescador foi tão grande que ele foi considerado o



melhor restaurante da Região Sul do Brasil pelo “Guia Brasil – Quatro Rodas”, edição 1992. Foi o único estabelecimento de Florianópolis a ostentar 2 estrelas outorgadas por esse guia, à época o mais respeitado do país, comparado ao Michelin e Relais Chateau.

Em 1º de novembro de 1985 foi a vez de Alfredo Roberto de Oliveira, o Fedoca, abrir seu bar. No início, ele servia camarões brancos da baía de Coqueiros e deliciosas empanadas terceirizadas. Terça-feira era dia de um risoto de camarão inesquecível. O negócio prosperou rapidamente e Fedoca ampliou a casa e o cardápio. A moqueca é o prato de maior sucesso na duradoura carreira do *chef* mergulhador, dando-lhe a fama de um dos melhores “moquequeiros” de Florianópolis. Atualmente,



ele leva o timão do restaurante e marina que tem seu nome, na Fortaleza da Barra da Lagoa.

Em 1986, Oldoni “Nuno” Olsen e a esposa Luciana constituíram o Nautillus, no Porto da Lagoa. Lá eram servidas anchovas marisqueiras, garoupas e os famosos bolinhos de peixe, batizados de “pérolas do mar”. O sucesso foi interrompido pelo trágico acidente que ceifou a vida de Nuno, enquanto praticava pesca submarina na ilha Tacami, em Itapirubá. O pescador-mergulhador José Pedro Ramos assumiu o Nautillus, que fechou as portas um par de anos depois.

Outro restaurante que marcou época em Florianópolis foi o Toca da Garoupa, inaugurado na praia de Jurerê no Réveillon 1986-87. Seus fundadores, Marcelo Lebarbenchon Moura e Ney Mund Filho, ficaram surpresos com a estreia absolutamente espetacular da casa.

A família Moura é tradicional no comércio local. Os antepassados de Marcelo foram sócios-proprietários de restaurantes (Miramar), hotéis (Taranto), cinema, farmácia e outros estabelecimentos. Seguindo a tradição familiar, o primo João Moura Neto é proprietário do Marina’s Palace Hotel, na praia de Canasvieiras. Ney era funcionário público e deixou o emprego para se dedicar à pesca submarina.

O cardápio do Toca da Garoupa foi elaborado pelo *chef* Jorge (ex-Maria do Mar), e pelo próprio Marcelo, com contribuições da prima Lucília Polli. Quem teve a sorte de frequentar o restaurante nessa fase, saboreou o camarão à Toca (gratinado com queijos), *coquilles* de siri e camarão, moquecas, lagostas, polvos e vieiras selvagens. O ambiente simples era decorado com aquários de água salgada com frutos do mar, artefatos de mergulho, e fotos de pescadores e seus peixes.

Exímio mergulhador e pescador, Ney era responsável pela captura de grande parte dos peixes, lagostas, mexilhões e vieiras oferecidos nos primeiros anos da Toca. Moura também contribuía com sua captura, mas, como estava mais voltado para as funções administrativas, não dispunha de tempo para longas jornadas de pesca. Marcelo era dono de uma bela e confortável embarcação cujos tripulantes eram hábeis pescadores submarinos que garantiam o abastecimento de frutos do mar nobres e frescos.

Em 1996 a Toca abriu uma filial no centro de Florianópolis. A parceria de sucesso durou até o ano 2000. A partir daí, Moura assumiu a matriz no norte da Ilha, rebatizada de Toca de Jurerê. Ney permaneceu na casa do centro, que manteve o nome original. Hoje, Marcelo e Neco se dedicam a outras atividades.

Na onda do sucesso do Martin Pescador e da Toca da Garoupa, outros pescadores subaquáticos abriram seus próprios restaurantes na Ilha de Santa Catarina. São eles: Companhias do Mar (1988–1990), dos casais Luís Henrique e Rosana dos Reis, e Reinaldo e Sílvia Stuart; Ponta do Rapa (1989–1991), de Aldo “Nonoco” Luis Cardoso; Capitão & Narbal (1993–1995), de Arosni Hass e Narbal Corrêa; Rupestre (1996–2004), de Ricardo “Kiki” Ganzo Pereira e Angela Flôres; Sol Poente (2007–Presente), de Daniel Nunes Rovere e Maria Eduarda Meira; Recanto dos Brunidores (2008–2010), de Fábio Luciano e Narbal Corrêa; Lagosteria Rita Maria (2014–Presente), de Victória e Narbal Corrêa.



## 6. Maricultores

As ostras têm sido consumidas na Ilha de Santa Catarina há pelo menos 5 mil anos. O nome do delicioso molusco aparece em um documento aqui escrito pelos conquistadores espanhóis em 1527. No século 18, navegadores franceses e ingleses também se deliciaram com as ostras da Ilha, que ganharam posição de destaque em seus relatos.

Por volta do ano 100 a.C., enquanto os sambaquieiros exploravam as ostreiras naturais do litoral catarinense, na região da Campânia, às margens do golfo de Nápoles, o romano Caio Sérgio Orata (ou Aurata), criava ostreiras artificiais. No Lago Lucrino, em Baia, ele desenvolveu um sistema de cultivo que consistia na construção de canais e represas para controlar as marés. Orata ganhava dinheiro comercializando ostras e afirmava que as suas eram superiores às da Grã-Bretanha, até então as mais famosas dos domínios romanos<sup>254</sup>. Consta que o ostreicultor romano realizou o que os gregos planejavam fazer na Ilha de Lesbos. Paralelamente às fazendas marinhas do Mediterrâneo, a maricultura de Burdêus, no sudoeste da Gália (França), também prosperava<sup>255</sup>.

Sabe-se que os romanos colhiam ostras imaturas e as transferiam a um ambiente mais propício para o seu crescimento; e que os pescadores gregos jogavam cacos de cerâmica em ostreiras naturais para facilitar o assentamento das larvas desse molusco. Esses métodos de cultivo são praticados ainda hoje, com algumas variações.

Avançamos mais de dois milênios e 10 mil quilômetros



para chegar à primeira iniciativa de cultivar ostras na Ilha de Santa Catarina. Embora existam registros da atividade já em 1934, os experimentos mais consistentes ocorreram na Bahia, Santa Catarina e São Paulo, no início da década de 1970. A espécie escolhida foi a nativa ostra-do-mangue, *Crassostrea brasiliana* ou *gasar*. Essas tentativas não foram bem-sucedidas. A UFSC, Universidade Federal de Santa Catarina, em parceria com a extinta ACARPESC, deu sequência aos trabalhos de implantação do cultivo de ostras e mexilhões nativos na região.

Uma boa retrospectiva do desenvolvimento da maricultura no Brasil e, especialmente, em Santa Catarina é oferecida por Gilberto José Pereira Onofre de Andrade<sup>256</sup>.

Em 1974, o Instituto de Pesquisas Marinhas do Cabo Frio fez a primeira importação de sementes da Grã-Bretanha. No ano seguinte, o Instituto de Pesca de São Paulo trouxe do Japão a ostra-do-pacífico (*Crassostrea gigas*), espécie com grande potencial pela sua capacidade adaptativa e rendimento. Os experimentos foram realizados na região da Cananéia. Sob o comando do professor Carlos Rogério Poli, na década de 1980, o LCMM – Laboratório de Cultivos de Moluscos Marinhos da UFSC, intensificou seus esforços para cultivar essa espécie, sem interromper, contudo, seus trabalhos com os moluscos bivalves nativos como os mexilhões (*Perna perna*) e as vieiras (*Nodipecten nodosus*). Estas últimas foram reproduzidas em laboratório por primeira vez em 1992 por Guilherme Sabino Rupp, pesquisador do LCMM.

254 SMITH, William. *Dictionary of Greek and Roman Biography and Mythology*. 1849, p. 40. <https://web.archive.org/web/20121028093500/http://www.ancientlibrary.com/smith-bio/2373.html> Recurso digital acessado em 15/12/19.

255 LUJÁN, Néstor. *Op. Cit.*, p. 51.

256 ANDRADE, Gilberto José Pereira Onofre de. *Maricultura em Santa Catarina: a cadeia produtiva gerada pelo esforço coordenado de pesquisa, extensão e desenvolvimento tecnológico*. Universidade Federal de Santa Catarina. Extensão: R. Eletr. de Extensão, ISSN 1807-0221 Florianópolis, 2016, v. 13, n. 24, pp. 204-217.

Durante a década de 1970, praticamente todos os esforços foram direcionados para a pesquisa e prospecção das alternativas e condições para estabelecer a maricultura em Santa Catarina. Na década seguinte, o LCMM definiu quais eram as espécies e projetos mais viáveis e começou a implementá-los. Os anos 1990 se caracterizaram pelo início da produção de ostras, mexilhões e vieiras em escala comercial. Nessa década, a maricultura catarinense teve uma taxa de crescimento vertiginosa: 520% ao ano. O salto qualitativo e quantitativo se deu, em grande parte, graças à parceria estabelecida em 1995 com instituições canadenses. Estas ofereceram ao LCMM o apoio técnico e financeiro para construir um laboratório destinado à produção de formas jovens de bivalves, e a capacitação necessária para operá-lo.

A década de 2000 foi marcada pela estabilização da demanda por ostras no Brasil e pela consolidação e aprimoramento dos processos produtivos. Na década que se encerra em 2020, a palavra de ordem é “qualificação”. O objetivo das atividades realizadas foi elevar ao máximo a confiabilidade e a competitividade do setor para atender o mercado externo. O setor busca hoje a obtenção do selo de Indicação Geográfica, que atribui aos moluscos produzidos na Grande Florianópolis qualidades únicas, distinguindo-os de produtos similares, de outras regiões.

Atualmente, o estado de Santa Catarina lidera o mercado de moluscos bivalves no Brasil, com 90% de toda a produção nacional. Florianópolis é considerada a Capital da Ostra. O principal evento gastronômico da cidade é a FENAOSTRA, a Festa Nacional da Ostra e Cultura Açoriana, que em 2020 celebrará sua 21ª edição.

Desde a sua implantação na Ilha, a maricultura tem contribuído para o desenvolvimento de pólos gastronômicos. No Ribeirão da Ilha destacam-se pelo seu pioneirismo os restaurantes Rancho Açoriano e Ostradamus; em Santo Antônio de Lisboa, o Cantinho das Ostras e o Freguesia Oyster Bar. Também há fazendas de ostras e mexilhões em Sambaqui, na Praia do Forte, e nas águas abrigadas do continente, em cujas proximidades encontramos bons restaurantes de frutos do mar.

## 7. Chefs e confrarias de destaque

Para felicidade dos *gourmands* da década de 1960, quis o destino que três grandes *chefs* se conhecessem. O primeiro deles, Leopoldo B. Eickhoff era mestre confeitoiro. Werner, filho de Leopoldo, trabalhou com o pai e lembra das massas que ambos preparavam para dois grandes *chefs* banqueteiros. O primeiro deles foi Eduardo Rosa, que produzia as grandes festas da época. Werner – que posteriormente seria ajudante de padeiro na Alemanha – relembra as enormes encomendas de profiteroles e spumone feitas por Rosa. Segundo Werner, muitos salgados folhados são hoje consumidos na cidade graças a seu pai, o introdutor desses acepipes.

A trajetória de outro grande banqueteiro, o catalão Manoel Gil Rimbal – o popular Manolo –, começou quando, em 1958, ele foi contratado para ser *chef* do Hotel Querência. O catalão deixou seu trabalho no Hotel Comodoro de São Paulo e mudou-se para Florianópolis. Um dos seus antigos *mâitres*, Vilton Cesar de Souza, é enfático em afirmar que: “nunca houve e nunca haverá serviço igual ao dos restaurantes do Manolo”. Em eventos especiais, os garçons usavam luvas brancas, salienta Souza.

Manolo se desligou do Querência em 1963 e comprou o Elite, restaurante da rua Trajano. O estabelecimento trocou duas vezes de nome: primeiro, chamou-se Baiúca (1966) e depois, Brasileiro (1968). Lembrando um bistrô francês, com madeira e vidro na fachada, o local era iso-



lado por cortinas nas janelas. Em destaque no cardápio estava a famosa caldeirada ou “cataplana” de frutos do mar. Outros deliciosos pratos da culinária internacional também eram servidos.

Em 1970 o *chef* empreendedor abriu, com sua esposa austríaca Tereza, uma nova casa, a Manolo’s, instalada em um imponente casarão amarelo na esquina das ruas Felipe Schmidt e Pedro Ivo. Quem produzia a massa para recheiar a carne do famoso filé Wellington era Leopoldo Eickhoff. Manolo também foi ecônomo do clube Doze de Agosto, até vender o negócio para o filho Manoel Gil Rimbal Junior, hoje proprietário do Hotel Fazenda Águas Claras, na Serra catarinense. Manolo encerrou sua carreira em 1984 como gerente operacional do Hotel Castelmar. O maior *chef* de Florianópolis faleceu no ano de 1985 e deixou muitas saudades.

Outros excelentes profissionais da gastronomia, em sua grande maioria autôditas, também atuaram – ou tem atuado – em Florianópolis nas últimas décadas.

Nos anos 70, o baiano Paulo Roberto de Oliveira Abreu, o Paulão, aprofundou-se na arte culinária quando abriu a primeira *fast food* de Florianópolis, a lanchonete Ricks, especializada em batatas fritas e refrigerantes. Foi um sucesso estrondoso. Em 1988, Paulão inaugurou, no Shopping Itaguaçu, o Boia e Bia. Este foi o primeiro restaurante a servir comida empratada com requinte, diferenciando-se dos “PFS”, os populares pratos feitos. Em 1993, *chef* Paulão ajudou a fundar, com Carlos Faria, a confraria “Clube do Galfo”. Paulão também ganhou destaque como apresentador do programa de TV “Saboreando”, e como colunista, professor e consultor gastronômico<sup>257</sup>.

Roberto Barreiros da Silva, mais conhecido como Beto Barreiros, é outro renomado *chef* que atua na Ilha. Até

2016 apresentou o programa de TV “Box 32”, nome do premiado estalecimento que fundou e administra no Mercado Público desde 1984. Beto, um dos fundadores do Club dos Gourmets de Florianópolis, atualmente é colunista da revista Versar, da NSC TV.

Em meio a uma constelação de *chefs* masculinos, brilha a estrela de Sonia Jendiroba. A *chef* catarinense trabalha há mais de 25 anos com alta gastronomia. Banqueteira e restaurateur, Sonia foi proprietária de vários estabelecimentos em Curitiba e Florianópolis. Na capital catarinense fundou o primeiro restaurante por quilo. Atuou, também, como ecônoma de diversas entidades. Atualmente é delegada da Associação Brasileira de

Alta Gastronomia – Seção SC (ABAGA/SC) e administra o espaço Pergalê, lugar para realização de eventos<sup>258</sup>. Os saborosos e requintados manjares da *chef* continuam a encantar sua fiel clientela.

O jornalista e gastrônomo João Alexandre Lombardo é autor de diversas publicações do ramo. Desde 1992 é sócio-proprietário do Lombardo Pão Italiano. Em 1995 João começou a participar em programas de TV e, em 2005, passou a apresentar e a dirigir “Pão e Vinho”, o programa de enogastronomia mais longo da TV brasileira. Desde 2017, ele vem sendo veiculado pelo YouTube e em outras mídias. João Lombardo é colunista do jornal Notícias do Dia e ministra cursos de enogastronomia<sup>259</sup>.

Na Fortaleza da Barra, às margens da Lagoa da Conceição, o Isadora Duncan Bistrô – considerado um dos melhores locais da cidade para se jantar a dois – tem deliciado seus clientes desde 1994. Seus proprietários, o gaúcho Amauri Dornelles e o paulistano Edmilson “Greg” Laurindo, criaram um ambiente aconchegante



258 <http://soniajendiroba.com.br/achef/>

259 <http://joaolombardo.blogspot.com/>

e sofisticado, que conta com uma belíssima vista da Lagoa. O cardápio “alia o sabor dos peixes encontrados no litoral sul do país à cozinha internacional, além das tradicionais massas e filés”. Os comensais têm dificuldade em escolher entre tantos pratos deliciosos. Para ajudá-los a decidir, citamos aqui o camarão ao molho de gorgonzola, batata *sauté* e arroz negro com ervilhas frescas, apropriadamente chamado de Camarão Abençoado. A partir de 2009, incorporou-se à parte superior do charmoso bistrô uma exclusiva *Guest House*. Ambos vêm ganhando grandes elogios da mídia especializada.

A paixão de Altamiro Geraldo Nunes Filho pela gastronomia internacional foi uma força poderosa que motivou este nativo e morador do Rio Vermelho a superar inúmeros obstáculos até estabelecer o restaurante de comida francesa mais antigo da cidade.

Sua carreira no ramo de alimentos começou em 1993, quando ele fundou o Barganha’s, um simples bar de fim de noite que vendia cerveja, porções de camarão e de frango à passarinho, sanduíches e pizzas. O esforço e determinação do ilhéu o levaram a inaugurar, em 14 julho de 1995, o Chez Altamiro. Em seu cardápio destacam-se o *crevette au bleu* (camarões flambados no conhaque com molho de queijo Roquefort), o *confit de canard* (pato cozido lentamente na própria gordura) e o *filet au poivre* (filé mignon com molho de pimenta). Chez Altamiro continua atendendo seus clientes no Rio Vermelho, *comme il faut*.

A criatividade e bom gosto do *chef* paulista André Vasconcelos e da esposa Fafá levaram à fundação, no centrinho da Lagoa da Conceição, do bistrô Muito Além do Jardim. A inauguração foi no dia 18 de janeiro de 1996, aniversário de André. No final dessa década, os saborosos e sofisticados pratos do bistrô passaram a ser apreciados no novo e charmoso local, anexo à residência do casal, no Beco dos Surfistas. Lá está nascendo um novo espaço de hospedaria e gastronomia, que promete en-



cantar os clientes. André atualmente é colunista do jornal “Imagem da Ilha”.

A brilhante trajetória profissional de José Artur “Zeca” d’Acampora na gastronomia, iniciou, coincidentemente, no mesmo dia e ano em que o *chef* André Vasconcelos abria o seu bistrô. O *chef* Zeca e sua esposa Lélia inauguraram o renomado Bistrô d’Acampora. Enquanto o casal preparava as delícias, suas filhas Maria Eduarda (Duda) e Ana Carolina atendiam os clientes. Zeca, que faleceu no auge da sua carreira em 2008, foi o grande porta-voz da culinária catarinense nas altas rodas gastronômicas do Brasil. O bistrô participou da Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança até encerrar suas atividades, em 2018. Nesse ano, Duda d’Acampora, em parceria com Fernando D’Aquino, abriram, no Passeio Primavera, o restaurante

Ao Zeca, que homenageia o grande *chef*.

Formado e pós-graduado em gastronomia, o *chef* Vilmar Turnes adquiriu muita experiência quando gerenciou o Vício da Gula, a melhor *delicatess*e de Florianópolis dos

anos 90. Ainda trabalhando com alimentos e bebidas finas, em 1999 Vilmar fundou a Divina Gula. Foi, também, coordenador de produção e assessor comercial do Hippo Supermercados. O *chef* Vilmar ministrou cursos de gastronomia na ASSESC – Faculdades Integradas Associação de Ensino de Santa Catarina, e é proprietário de uma Escola e Espaço de Gastronomia. Além disso, tem realizado eventos de confraternização, familiares e sociais, que elevam o nível da arte culinária.

Fundado no ano 2000 pelos *chefs* paulistanos Rodolpho Gualtiere e Mohamad Chahin na beira da belíssima Lagoa da Conceição, o Restaurante Villa Maggioni – o único de Florianópolis a receber três estrelas do Guia Internacional Frommer’s – é especializado em cozinha mediterrânea. Vegetais, carnes, frutos do mar, especiarias, azeites importados e outros nobres ingredientes



compõe um cardápio eclético de pratos italianos, espanhóis, gregos e árabes. Segundo Chahin, a proposta é estender, com qualidade, o ambiente aconchegante de uma casa para os clientes, “em uma gastronomia condizente com a herança que nosso grande *chef* Rodolpho Gualtiere deixou”.

Por quatro vezes, Vitor Gomes foi eleito, pela publicação Comer & Beber da revista Veja, o melhor *chef* de cozinha de Santa Catarina. Com sólida formação em gastronomia, estudou no Lycée D’Hôtelier et de Tourisme Saint-Quentin-in-Yvelines. Ao final do curso, trabalhou com o *chef* Jacques Le Divellec, expoente da cozinha de peixes e frutos do mar na França. Retornando ao Brasil em 2006, Vitor fez mais uma imersão em técnicas de ingredientes brasileiros com Alex Atala, no D.O.M, em São Paulo. Entre 2007 e 2010, foi sócio, em Florianópolis, do Café Riso & Etc. No início de 2012, o *chef* Vitor fundou o Ponto G Gastronomia, bistrô focado em menu confiança. No ano seguinte, abriu as portas do Ponto G Brasa & Fogão, cuja proposta era democratizar a gastronomia. O restaurante foi premiado em 2014 com uma estrela pelo Guia Brasil, da Editora Abril. Atualmente, Vitor é proprietário de uma pousada na Praia dos Ingleses, executa eventos e presta consultorias gastronômicas<sup>260</sup>.

Nascido em Biguaçu (SC), Alysson Müller é filho de donos de restaurante. Sua paixão pela gastronomia começou quando ele ainda era menino e, desde então, tem guiado sua trajetória profissional. *Chef* autodidata, Alysson estagiou em algumas cozinhas e foi consolidando sua experiência. Em 2010 inaugurou seu primeiro restaurante. Os negócios prosperaram e hoje ele administra três estabelecimentos: Rosso, Artusi, D.O. Pescador,

e o bar que funciona junto a este último. Também possuiu uma loja na Mercadoteca do Passeio Primavera, em Florianópolis. O *chef* já comandou programas de televisão, escreveu colunas de jornal e gravou programetes de rádio. Alysson também presta consultorias, ministra palestras e cursos de gastronomia. É considerado pela crítica como um dos maiores *chefs* de Santa Catarina da atualidade.

A grande promessa da gastronomia catarinense tem nome: Pedro Soares Medeiros. Depois de se formar de *bartender* em 2006, Pedro estudou entre 2006–2009 no Complexo Educacional do Grande Hotel São Pedro, hotel-escola Senac. Três anos depois, estagiou no Noma, restaurante dinamarquês que, entre 2010 e 2014

foi considerado o melhor do mundo. Importante na formação de Pedro também foi o tempo que ele passou em 2015 no mundialmente famoso El Bulli Foundation, laboratório catalão de pesquisa em gastronomia e criação de conteúdo. Entre 2018 e 2019 o jovem foi *chef* residente nos seguintes restaurantes: Flammans Skaferri (Storlien, Suécia), Amar Abierto (Ensenada, México), e Hein Food Studio (Östersund, Suécia). Neste ano, em

Florianópolis, Pedro Soares trabalhou com *chefs* consagrados e lecionou no Senac. Ele atualmente atua como consultor gastronômico e *personal chef*.

Importante atuação na difusão da cultura gastronômica tem sido a dos apresentadores de programas culinários, autores de blogs, livros, artigos em jornais e revistas. Entre os “midiáticos” se destacam a *chef* Luciane Daux, Fernando Aguiar Mansur e Laura Coutinho.

Muitas outras pessoas, instituições, empresas e confrarias vem contribuindo, ao longo dos anos, para a elevação do perfil gastronômico da Ilha de Santa Catarina e



260 <https://revistabusiness.com.br/gastronomia/vitor-gomes-e-o-novo-chef-de-cozinha-do-santa-cucina/>

## SIRI NA MANGA À ZECA D’ACAMPORA

### INGREDIENTES (para 6 pessoas)

- 1 kg de carne siri desfiada;
- 2 cebolas médias picadas;
- 3 tomates sem pele e sem sementes, picados;
- 2 dentes de alho picados;
- 1 alho poró picado em julienne (só a parte branca);
- 100 g de nata;
- 3 mangas médias maduras, mas firmes;
- Queijo parmesão ralado.

### MODO DE PREPARO

Corte a manga com uma faca de serra pela metade e retire o caroço. Preserve a casca. Com a ajuda de uma colher, retire a polpa da manga e corte-a em cubos bem pequenos. Coloque a polpa novamente na casca. Reserve-a. Numa panela, refogue a cebola, o alho e o alho poró em fogo médio por 10 minutos. Acrescente o tomate e deixe-o cozinhar por mais 5 minutos. Junte o siri e deixe secar um pouco mais. Acrescente a nata e, quando voltar a ferver, desligue o fogo. Cubra a manga com o siri refogado e polvilhe o queijo parmesão ralado. Leve para gratinar em forno alto a 230°C. Foto de Antonio Husadel.



região. Fundado em 1989 a partir da ideia de Paulo Konder Bornhausen e do filho Ricardo, o Clube dos Gourmets de Florianópolis iniciou suas atividades com 30 membros fundadores que se reuniam a cada dois meses. A confraria é presidida pelo médico Dr. Luiz Fernando de Vicenzi. Outro ilustre membro do clube é o empresário e industrial Fernando Marcondes de Matos, fundador e presidente do Costão do Santinho Resort.

Nesse resort, aliás, já se apresentaram os mais renomados *chefs* brasileiros e internacionais tais como Laurent Suaudeau, Emmanuel Bassoleil, Alex Atala, Claude Troisgros, Tsuyoshi Murakami, Makoto Yamashita, Salvatore Loi, Flávia Quaresma, Helena Rizzo, Bel Coelho,

Renato Carioni e muitos outros.

Diversas edições do evento “Ciclo dos Chefs” do vizinho e premiadíssimo Ponta dos Ganchos Exclusive Resort, situado no continente, diante da porção norte da Ilha de Santa Catarina, também trouxeram grandes celebridades do mundo gastronômico. A mais prominente foi Pierre Troisgros, um dos fundadores da *nouvelle cuisine*. O Restaurante Troisgros, por ele fundado em Rouanne, França, há 51 anos tem recebido, ininterruptamente, a classificação máxima – as cobiçadas 3 estrelas – do Guia Michelin.

## 1. Gastronomic curiosities

Some lunches and banquets marked the culinary history of Santa Catarina Island in the first decades of the twentieth century. In this period, French cooking had become deeply enrooted among the Island elite. In 1908, the friends of the Santa Catarina writer, journalist and politician Virgílio Várzea offered him a splendid lunch at the Hotel do Commercio. Várzea lived in Rio de Janeiro and was spending a few days in the city of Desterro to see friends.<sup>1</sup>

The menu of the “intimate lunch” consisted of chicken broth à Barriga Verde, appetizers, York ham, shrimp mayonnaise à Coelho Neto, roasted fish à *moda Flibusteiros*, pork chops with potato purée à *Luiz Delfino* and pigeon stew with peas à *Argonautas*. As the main course, the diners enjoyed turkey à *Brasileira*, asparagus à *Olavo Bilac* and drank red Bordeaux, Busella, Porto and Champagne. The newspaper *O Dia* of 17 March, reported:

On 14 November 1916, also during a brief passage through Florianópolis, the poet Olavo Bilac got off the steamer *Itagiba* upon invitation of the Governor Felipe Schmidt. Bilac traveled by automobile around the Island, visited the Palace, and at precisely noon he, the governor and a *petit comité* went to lunch at the Hotel Metropol. Soon after the meal, the poet returned to the steamer, which left at 2 pm.<sup>2</sup>

In 1919 there were two memorable banquets during this *Belle Époque* on the Island. Both were perhaps prepared by the same chef. The first was in the village of Lagoa da Conceição, on 15 January, the day of Saint Amaro.

<sup>1</sup> GERLACH, Gilberto. *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis*, 2015, Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo I, p.15.

<sup>2</sup> Idem, p. 15; 358.

|   |
|---|
| <u>Potage</u>                                     |
| Bouillon de poule á Barriga Verde                 |
| Hors d'oeuvre                                     |
| Jambom d'York                                     |
| <u>Entrées</u>                                    |
| Mayonnaise de crevettes á Coelho Neto             |
| Poisson au four á Flibusteiros                    |
| <u>Entremets</u>                                  |
| Cotelettes de porc purée de pommes á Luiz Delfino |
| Civet de pigeon aux petits pois á Argonautas      |
| <u>Pots</u>                                       |
| Dindon á la Brésilienne                           |
| Asperges á Olavo Bilac                            |
| Desserts assortis                                 |
| <u>Vins</u>                                       |
| Bordeaux rouge, Bussela, Porto e Champagne.       |
| Café, liqueurs, cigars.                           |

João Gonçalves, owner of a mill and district caretaker, had a small farm where he hosted his good friend Chico Perereca, who lived in the district of Rio Tavares. Chico was the author of an enjoyable chronicle that we summarize here.

A band of music livened the decorated streets of the village with the fashionable rhythms of the time, the “lively Rag-time and Fox-trot”.<sup>3</sup> After religious ceremonies, an auction of gifts, and other attractions common to this type of festival, the meal was served. On the broad ground where João Gonçalves dried coffee beans table was placed upon which dozens of “steaming terrines with tasty fish stew” awaited the guests.

Written in French and printed in gold letters, the menu was distributed to the illustrious guests. We add the translation in parenthesis. Chico Perereca, the witty writer, said that after the banquet the guests went to a very

<sup>3</sup> GERLACH, Gilberto. *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo II, pp. 442–443.

|   |
|---|
| Potage de crevettes                       |
| (Shrimp soup)                             |
| Poisson á Burgo Mestre,                   |
| avec purée de pommes de terre             |
| (Fish á Burgo Mestre with potato purée)   |
| Saumon au gratin                          |
| (Salmon au gratin)                        |
| Mayonnaise de langouste                   |
| (Lobster mayonnaise)                      |
| Oeufs salé d'esturgeons avec pain de mais |
| (Sturgeon caviar with cornbread)          |
| Huîtres avec petit-pois                   |
| (Oysters with peas)                       |
| <u>Dessert</u>                            |
| Cangica avec lait de vache                |
| (Hominy with cow's milk)                  |
| Fruits: Bananas, coings, etc.             |
| (Fruits: banana, quince etc.)             |
| Vins: Barbera, Porto et champagne         |
| (Wines: Barbera, Port and champagne)      |
| Bière et Canninha da Lagôa                |
| (Beer and cachaça from Lagoa)             |
| Café et cigarres                          |
| (Coffee and cigars)                       |

comfortable home, where there was a lively *soirée blanche*, that is, a dance at which everyone wore white clothes.

The other spectacular French-style banquet that took place in 1919 was offered to Adolpho Konder, then secretary of the treasury and public works in the government of Hercílio Luz. He had arrived from Rio de Janeiro the evening before, on the packet boat *Montevideo*. At 1:30 pm, Monday 23 November, the gastronomic event began at the elegant – now demolished – Palácio do Congresso, home of the state legislature, on the Praça Pereira Oliveira. The following dishes were served: lob-

ster with mayonnaise, fried shrimp à *Adolpho Konder*, rabbit stew in white wine, and asparagus sauce. The wines Bordeaux, Rhin, Crystal and Douro provided excellent harmonization. Cream of coconut and strawberries with sugar were the dessert options. The banquet concluded *comme il faut*, with champagne, coffee and liquors.

We can imagine the logistical challenge and cost of placing on the islanders table, one hundred years ago, imported products such as French and Portuguese wines, York ham, salmon, sturgeon caviar, asparagus and many other delicacies.

## ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 222 – **The Grande Hotel do Commercio. Newspaper ad (1912).** From the book *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo I, by Gilberto Gerlach.

p. 222 – **Menu of lunch served to Virgílio Várzea, famous writer from Santa Catarina at Hotel do Commercio in 1908.**

p. 223 – ***Casa de pasto* (literally a food house or restaurant) in the Grande Hotel, c. 1905.** Archives of Ademar Goeldner. From the book *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo I, by Gilberto Gerlach.

p. 224 – **Menu of banquet offered to Adolpho Konder.** MEDEIROS, Clovis. Um banquete para Adolpho Konder. In: *Chef Magazine Clube dos Gourmets*. Florianópolis, Outubro de 2008, Ano 10, nº 28.

p. 225 – **Le chef de l'Hôtel Chatham, Paris (1921).** Oil on canvas by William Orpen.

## 2. Food suppliers

A meeting place for producers of fruits, greens, meats and fish, and of people of a wide variety of trades, the Public Market was the city's main supply center. In the reports of eighteenth-century travelers, long before the building even existed, there are references to the commerce that took place at this precise spot by the seaside. The Island residents, who lived on what they planted and



fished, met there with their baskets and canoes. Inside them, or at some support point on land, they stored baskets of oranges, potatoes, chickens and other foods.

Upon seeing boats approaching, these men, known as “pombeiros”, would quickly paddle their canoes to the new arrivals. These travelers, avid for fresh food, offered an important opportunity to obtain, more than money, cloths and other useful items considering there was still no manufacturing on the Island. The intensity of the bartering was proportional to the sea traffic.

In 1822, nearly a century later, the French navigators Duperrey and Lesson observed that in the field – now Praça XV – around which was located the cathedral and palace, there was a market that operated only on Sundays. The government articulated with the merchants regulations for the activities.

A bit later, in 1845, while preparing for the visit of Emperor Dom Pedro II, the local authorities needed to improve the infrastructure of what we can call the “pombeiros port”. Three years later, a law was approved to construct a market at that location. The work was concluded in 1851. For lack of space in this building, a fish warehouse was built alongside and inaugurated in 1891. For the same reason, and to create more hygienic conditions, a new building was built with modern acetylene gas lighting. The current Public Market opened its doors on 5 February 1899. In January 1931, the southern wing was built, for the sale of meat and fish.

Parallel to the market, there was always sales and direct home delivery of foods by some producers. Milk, shrimp, fruits, vegetables and greens arrived fresh in consumers’ kitchens. This custom persisted until the 1970s. Another supply option was – and still is – the small neighborhood markets. The merchants were producers or resellers who offered fruits and vegetables, eggs, dairy products, sausages, sweets, *cachaça* and various other articles. This wonderful initiative helps maintain community spirit and the indispensable proximity to food sources.

Returning to the Public Market, in the 1980s there was

a change in the profile of its clients and in the type of relationship with the stalls, now frequented by all social classes. One of those responsible for the change was Beto Barreiros, who opened a culinary attraction known worldwide, Box 32. It initially operated in a tiny space of 15 square meters, but the bar and restaurant grew and is regularly frequented by those who appreciate delicacies and good drinks in a historic environment. The *pastel de camarão*, a shrimp pastry, and the *bolinhos de bacalhau*, deep fried balls of cod, are the favorite dishes at the “country’s most democratic counter”. The successful business has inspired others.

Other sources of supplies were the stores known as *secos e molhados*, wet and dry (good) stores. The most traditional was located at the Praça Esteves Júnior, a square in the Praia de Fora neighborhood. Founded in 1923 by the brothers Anastácio and Antônio Katcipis as the Casa Venizellos and Bar Náutico, over time it came to be called Bar Katcipis. The founders were Greek deep-sea divers who had lived in Rio de Janeiro and decided to move to Florianópolis after the tragic death of their brother, in a dive at Cabo Frio, in 1917.

According to the account by Anastácio, the grandson of the founder, customers at the Bar Katcipis found tasty sandwiches of mortadella, cheeses, pickled eggs, roll-mops, kibbehs, sausages and smoked products. On top of the counter there was also a wide variety of colorful sweets. In the room alongside, there were bins filled with rice, beans, corn, flour, sugar and other foods. The shelves were well stocked with canned goods, beverages, coffee, olives, breads, pork fat, conserves, olive oil and an infinity of products. The store’s assortment ranged from haberdashery to fruits and vegetables. Its last administrator, Agapito Katcipis, worked there since he was twelve. In 1979, after 4 decades of dedication, Agapito retired and leased the company. The bar closed its doors in 1990. There is now a bakery at the location.

Strategically located at the intersection between the neighborhoods of Pantanal and Costeira, and connecting the southern and eastern zones of the Island, the Ar-

mazém do Sérgio was an important establishment. After the store closed, the space had a fish store, a tailor and a barber side-by-side. In 1983, the decaying building was restored by new owners, the German-Brazilian Wolfgang Schrader and the Chilean Renato Grasso Bollo, both of whom were engineers. They founded the Armazém Vieira, which in addition to operating as a bar, had its own still. The bar closed in 2017, but the company, with another name, still manufactures and sells excellent *cachaça*.

In addition to the Bar Katcipis and Armazém do Sérgio, many other similar establishments operated in the various neighborhoods of the city. A new lifestyle and the advent of large supermarkets (since the 1970s) changed how foods were supplied. There were, however, opportunities to make a successful business model similar to that of the Bar Katcipis. This new niche, more refined, was occupied by *delicatessen* shops.

In 1989 the delicacy shop Vício da Gula opened its doors. Its partners were pioneers in selling fresh Chilean salmon, haddock, caviar, pre-fried potatoes, and an infinity of other delicacies and fine drinks. Three years later the brothers Vitor and Walter Gomes opened the Emporium Bocaiúva, which since 2004 is in the hands of Sergio Arruda. His administration consolidated the house, which is now recognized as a “gourmet space”, with a *delicatessen* and bar that serves a demanding clientele who appreciate the best in life.

#### ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 226 – **Milkmen**. Photo by Arthur Henkel. Archive of Aparecido Jannir Salatini. From the book *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo II, by Gilberto Gerlach.

p. 227 – **The new Public Market (c. 1925)**. Photo by Antonio Pirajá Martins da Silva. Archives of the Casa da Memória – Fund. Munic. Franklin Cascaes. From the book *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo II, by Gilberto Gerlach.

p. 228 – **Market**. Photo by Arthur Carmo. Archives of Aparecido Jannir Salatini. From the book *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo II, by Gilberto Gerlach.

### 3. From *chic* to popular

It may be obvious, but should be recalled, that cooking styles are linked to social class. The well-off Island residents of Santa Catarina followed the *chic* trends of French cooking. But the large majority of Florianópolis did not have access, and perhaps, not even interest in this food. On Santa Catarina Island of the nineteenth century, the high-quality restaurants operated in hotels. That was the case, as we saw, of those at the Grande Hotel do Commercio, the Hotel Brazil, the Metropol, and others. There were also food establishments that operated independently. Among the latter were cafés, bars and *confeitarias*, many of which served meals.

The city’s most famous *confeitaria* or pastry shop was established on 11 January 1904, on the former Rua da República, which is now the Felipe Schmidt pedestrian mall. Its owner, Francisco Künzer, baptized the establishment with his nickname: Chiquinho. Since the decade of 1910, the *confeitaria* sold a wide variety of products such as German beer, Italian wine, Spanish olives, Habana cigars and others. “Seo” Chiquinho passed away in 1910. Five years later, his widow and partner Bhertha Busch sold the *confeitaria* to Luiz Catani. In 1917 he formed a partnership with Theodoro Ferrari, who in 1921 took control of the company. Hard work and a stroke of luck – a winning lottery ticket – brought prosperity to the business, which five years later opened an imposing three-story building, the tallest in Santa Catarina at the time. Forty-six years after the inauguration, the establishment was famous for an *empadinha* [a small stuffed savory pastry] invented by the master baker, Sr. Manoel Marcelino. The traditional *confeitaria* closed its activities in 1967.

Another icon in the city, the Café Commercial, suffered a fire in 1915. A news report said “it burned like gunpowder”. Five months later, its owner Antonino B. Linhares reopened the doors with many new items. A new interior design with modern and innovative furniture surprised the clients: “the glass top tables (...) were the most modern, hygienic and chic”. In addition to the new

décor, the electricity in the “carefully and orderly assembled”<sup>4</sup> kitchen also enchanted clients. The enthusiasm with which this novelty was announced is an indication that similar establishments still did not have the revolutionary technology, which was first provided on the Island in 1910.

In the mid 1920s, a dish offered by the most popular restaurants gained wide recognition. The Hercílio Luz bridge was being built at the time and the food most consumed by the workers was *mocotó*, a traditional stew made from beef tripe, sausage, hoofs, white beans and several other ingredients. It was prepared by some former washerwomen who lived in the neighborhood then known as the Morro do Governo. Because the construction workers regularly came looking for this simple, tasty and hearty dish, the location came to be known as the Morro do Mocotó. A praiseworthy extension project of the Federal Institute of Santa Catarina consists in a historic-cultural study which aims to “recognize the people, knowledge, culture, identity and local history” of this region, as explained by professors Silvana Müller and Anita Ronchetti.<sup>5</sup>

Other even more popular foods consumed by the islanders who lived from cottage fishing and subsistence farming should be mentioned here. Many of them probably worked on construction of the bridge. Their diet consisted basically of *bijú* (a tapioca biscuit), *cacuanga* (a mixture of manioc and corn flour, perhaps with sugar or peanuts, wrapped in a banana leaf and steamed until soft and moist), *rosca de polvilho* (chewy pastry made with manioc starch, usually baked) and manioc flour. These foods “took space at the table with coffee, fish – deep-fried, pan fried, or stewed – fresh or smoked shrimp, pork and beef on special occasions, *fussura* (pork jowls), *torresmo* (crispy pork crackling) and lots of fruit”<sup>6</sup>.

4 GERLACH, Gilberto. *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo I, p. 344 and p. 356.

5 FloripaAmanhã participa de Projeto de extensão de gastronomia no Maciço do Morro da Cruz. <http://floripamanha.org/2019/10/floripamanha-participa-de-projeto-de-extensao-de-gastronomia-no-macico-do-morro-da-cruz/> Acessado em 12/12/2019.

6 MARTINS, Celso. *O tempo da farinha: projeto Cantares e Fazeres, inventário do patrimônio imaterial do Distrito de Santo Antônio de Lisboa*. Florianópolis: Insular, 2014.

## ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 229 – **Confeitaria do Chiquinho** (1927). Ferrari family archives. From the book *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo I, by Gilberto Gerlach.

p. 230 – **The Café Familiar**. As we can see in this advertisement the weekly menu was basically constituted by what we now call popular Brazilian cooking. **The Café and Restaurante Estrella (1929)**. Judging by the frequency that some dishes are offered on the weekly menu, it seems the favorites were *canja* (a chicken soup) and *mocotó*. From the book *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo II, by Gilberto Gerlach.

p. 231 – **The pleasant Bar Miramar, in Florianópolis in 1928**. Located in the center of the city, it gave way to a landfill in 1974. In the background the Hercílio Luz bridge, inaugurated in 13 May 1926. From the book *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo II, by Gilberto Gerlach.

p. 231 – **Inauguration of the Bar Miramar** (1928). Archives of Ademar Goeldner. From the book *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo II, by Gilberto Gerlach.

p. 231 – **Confeitaria Modelo** (1922), located at the intersection between Praça XV de Novembro and Felipe Schmidt Street. Unknown photograph.

## 4. Culinary hubs and spaces

The commercial heart of the “Porto dos Pombeiros”, which still had little movement in the 18<sup>th</sup> century, began to stir with the open-air market, restaurants and taverns that began to open in the small field of the future Praça XV square and in the Largo do Palácio. This space – the administrative and religious heart of Florianópolis – grew until it became a touristic and culinary center. As discussed earlier, the intensification of maritime traffic and the need to host and supply travelers were incentives to the rise of the first hotels and their respective restaurants in the 1850s.

The region of the Largo do Palácio, also known as Praça Barão de Laguna square – the first culinary hub of the city – saw various establishments open and close their

doors: the Hotel do Vapor (1857), Hotel Brazil (1867), Hotel dos Paquetes (1867), and the Restaurante do Globo (1883). The latter reopened as the Grande Hotel do Commercio; it is perhaps the same as that known as the Grande Hotel (1884).

In the twentieth century, this is where the Hotel and Restaurante Estrella (1919) were established, and the Bar and Restaurante Rosa (1956), as well as the Restaurante Monte Líbano (1957). We have interesting information about the latter. In a newspaper ad of 1956 the owner of the Rosa communicated that he would go to São Paulo to hire an Italian cook and purchase equipment to make “Pizza Napolitana, Canneloni, Lasanha, Spaghetti Bolognesa, Filet à Parmeson, etc.”<sup>7</sup> Italian cooking was arriving. Meanwhile, the Monte Líbano, owned by José Wadi “Nivi” Cherem, located on the Rua Arcipreste Paiva (where the Hotel Cecomtur is now found), was the first restaurant to serve Middle Eastern food in the city. The dishes were raw kibbeh, kibbeh Labanie (in dry curdled cheese), hummus (a paste of chickpeas and ground sesame seeds), *espeto oriental* (shish kebob), kofta, and stuffed eggplant and zucchini.

Close by, a decade later, Kibelândia would open, the second restaurant in the city to serve Middle Eastern food. A hangout for bohemians and intellectuals, it is the oldest bar in downtown Florianópolis. Today it is run by Cristina Soares and Hernani Matos, the daughter and son-in-law of the founder, Minas Gerais native José Soares Sobrinho. In the 1980s the city gained another excellent option in Middle Eastern cooking: Kaffa.

In 1957, another ethnic culinary tradition came to Praça XV. The brothers Moriguti, Japanese-Brazilians whose parents were from the Island of Hokkaido, founded the Pastelaria Nippon, the first of its kind in Florianópolis. The establishment began its activities next to the equally famous Padaria Brasília, owned by the Poli and Kowalsky families. The Nippon was known for the fine crust of its *pastéis* (deep fried shells of dough stuffed with

7 CEREZER, Larissa. *Sociabilidades de Mesa: Cartografia das práticas e dos lugares da alimentação no contexto urbano do centro de Florianópolis (SC) entre 1950 e 1970*. TCC. Florianópolis: UDESC, 2009, p. 45.

cheese, meat, etc.), developed with a traditional Japanese technique. Curiously, sushi and sashimi only reached the Island in the late 1980s.

During the twentieth century, the businesses began to concentrate around the corner of Ruas Felipe Schmidt and Trajano. On the latter, the second gastronomic hub of the city took shape. Over the years it was home to the following establishments: Confeitaria Chiquinho (1904), Restaurante Cruzeiro do Sul (1927), Café e Confeitaria Ponto Chic (1958), Confeitaria e Bar Elite (196?), and Lanchonete Nippon, which had moved from Praça XV.

The Hotel Majestic was also located on Rua Trajano, founded in 1930 by the bold businessman José Daux, whose family was from the city of Zahle, capital of Baalbeck, in Lebanon. The Daux are now among the leaders in the hotel business in Santa Catarina.

The effervescence of Trajano reached its peak on the afternoon of Christmas 1956, when Cláudio Valente Ferreira opened the Bar, Restaurante e Churrascaria Rancho da Ilha. Carefully designed to attract clients of the local elite avid for novelties, the location had absolutely innovative interior design and landscaping. The wood and glass construction was surrounded by a tropical forest with macaws and parrots. Unlike other establishments cut off from the outside, the clients of the Rancho da Ilha felt as if they were part of the exotic environment. Live piano music created a magical atmosphere. The menu was varied, highlighted by *galeto ao primo canto* (roasted young chicken) and a fish soup known as *caldo de peixe à moda da Ilha*.

The Rancho da Ilha closed in the 1960s. At the same location the Roda Bar was opened and next door the Churrascaria Rio Sulense. In front of the Roda Bar operated 3B (Bom, Bonito e Barato, i.e., Good, Beautiful and Cheap), an interesting and pioneer “mix space” that combined a small shop, a beauty salon and a luncheonette. It was run by Sílvio Ferrari, the last owner of the Confeitaria Chiquinho. For this reason, 3B sold the most popular dishes of the famous pastry shop: *empadas* [baked stuffed, savory pastries], meatballs and stuffed shrimp.



Although we highlighted the culinary hub at Rua Trajano, there were plenty of bars and excellent restaurants in other locations. Lindacap, for instance, which belonged to the owner of the Gruta Azul of Blumenau. In 1964, the humble waiter Alindo Bortolotti was invited to manage it. He later became a partner in the restaurant and in the 1970s the sole owner. There were difficult times when his wife and five children were living in the restaurant storage space. The menu had dishes from around the world, such as stuffed duck known as *marreco recheado à europeia*, *bacalhau do chef* (a cod dish), tongue with peas, *camarão à grega* (shrimp with rice and diced vegetables) and others. Today, the restaurant is in the third generation of the family. It is run by Alindo's granddaughter, Caroline, under supervision of her father Silvio.

The churrascarias Riosulense and Guaciara, on the mainland neighborhood of Estreito, are two consecrated examples of rural cooking that advanced over time.

One modern business model for the late 1970s was the rotisserie. A precursor to the now widely prevalent restaurants a quilo (buffets where food is served by weight). At the *rotisserie*, customers told the attendant the type and quantity of food they wanted to take away. Placed in discardable containers, the price was determined by the weight. Kitute, located on Av. Rio Branco, was the first *rotisserie* in Florianópolis. Then Rubens “Nino” Nicolau Maes and Carlos “Cocal” Alberto Teixeira, founded the Rotisserie Central. Located at the spot that had been the coffee roaster and grinder Vesúvio, on Rua Vidal Ramos, the company, now run by the Teixeira family, developed the city's best chain of *restaurantes a quilo*.

In the late 1960s, the Praia de Fora was landfilled to build the Avenida Beira-Mar Norte, creating an important roadway and noble and coveted waterfront real estate where in the following decade residential apartments were built. The increased population density and improved circulation attracted many bars and restaurants to locate along the wide avenue. This became the 3<sup>rd</sup> culinary hub of Florianópolis.

The pioneer restaurants on the Beira-Mar included

Prayon, the first Asian restaurant in the city. Its owner, the Chinese Roberto Shui, introduced many dishes, such as the unforgettable *camarões empanados* and caramelized banana, both oriental style. There was the Beiramar Drive-in Pizza, owned by Edna and Solange Di Bernardi. The sisters presented the city the innovative concept of eating in the car while watching a movie. Later, the pizzeria came to be called Telhado. At the same location now operates the famous pizzeria Papparella. Solange opened other restaurants in the city, two of them on that avenue: Telhado 2 (where the restaurant Chalupa had been), and in 1980, Ninno, the first “resto-bar” in the region with live music. The flavors of the Uruguayan pampa arrived at the Island at this 3<sup>rd</sup> culinary hub. The *parrilla* known as A Grelha, served dishes cooked over fire in the former house of the owners Margot and Djalma Araújo.

With the expansion of the Avenida Beira-Mar, more residential buildings and restaurants were opening. One highlight was the Pirão Bar e Restaurante, which raised traditional restaurant cooking on the Island to its highest level. Valério Matos, the owner, described his proposal as: “the sophistication of simplicity”. One of his innovations was to name dishes after beaches in the city. The Oysters “burst” on an iron grill were very popular. The Pirão Móvel – another innovation from Matos, was the Island's first food truck.

We cannot fail to mention here the trailers and kiosks with snack bars, which were quite popular with young people. The highlights were Kayskidum, Koxixos and Alçapão. The apogee of this style arrived in Florianópolis with the opening in 1991 of a restaurant from the world's most famous fast-food chain: McDonald's. The popular novelty led to traffic jams on the Avenida Beira-Mar.

Although the first Asians dedicated to serving food in Florianópolis were members of the Japanese Moriguti family, they only served *pastéis*. As mentioned, the Restaurante Prayon was the pioneer to offer Asian dishes in the city. Other predominantly Chinese cooking came to operate in Florianópolis in coming years such as Don-Don, the Grande Muralha and Lai-Lai. The first

Japanese restaurant, Myoshi, arrived only in 1992, featuring Chinese and Korean cooking and occasionally offered sushi and sashimi. These and other Japanese delicacies began to be offered to the public by the sushi man Nariaki Kagoiki, who was known as Mário. A former stevedore and owner of a restaurant in Brasília, after 20 years of experience in the sector, he moved with his wife to Florianópolis. In 1995, in the Praia dos Ingleses neighborhood, Mário Nagoiki opened the restaurant Sushi Nippon, the first to exclusively serve Japanese food on the Island.<sup>8</sup>

#### ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 233 – **Hotel Majestic (c. 1930)**. Photo by Arthur Henkel. Arquivo Histórico de Blumenau. From the book *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis*, tomo II, de Gilberto Gerlach.

p. 234 – **The Rancho da Ilha (c. 1956)**. On the wall, a panel of the famous Santa Catarina artist Martinho de Haro. Photo Cláudio Valente Collection.

### 5. Fishermen

The village of Lagoa da Conceição was home to Andrino Adrião de Oliveira, a natural entrepreneur. A competent fishermen, he began to conduct business in the sector. Seu Andrino, as he was respectfully known, developed the first transportation system in his community. A visionary, he was also one of the first to invest in tourism.

At 50 years of age, perceiving the opportunity to serve food to people who came to enjoy the beauty of Lagoa, Seu Andrino opened the Dunas Bar along what would come to be the Avenida das Rendeiras. It was the first initiative to offer the public authentic Island-style cooking, and a meeting place for curious tourists and couples who wanted a cozy place to meet. In a simple wood house at the foot of the dunes he operated an unpreten-

<sup>8</sup> LOMBARDO, João. *O Adeus e uma homenagem a um dos maiores e mais antigos sushimans do Brasil*. Blog. <http://joaolombardo.blogspot.com/2015/02/o-adeus-e-uma-homenagem-um-dos-maiores.html>. Accessed 13/12/2019.

tious “bistro” right in the sand, with one of the most spectacular views on the Island. There was no menu. The cordial service revealed specialties of the day.

The mainstay of the Dunas was *caldo de camarão*, a shrimp soup. The crustaceans were purchased on demand from fishermen who would cast their nets right in front at night with their *pombocas* lit [small kerosene lamps]. Live shrimp and crabs jumped from the pan. There was also *caldo de badejo com camarão* [sea bass and shrimp soup], *ensopado de marisco com chuchu* [soup of mussels and chayote – a local gourd] and many other delicious dishes. As was custom in homes on the Island, *pirão* [a gruel made with broth and manioc flour] was prepared at the table, seconds before eating.

Following the initiative of this precursor, relatives and neighbors began to open similar businesses. Years after opening Dunas, the fisherman-businessman opened Andrinos, right in front of the boat docks, close to the restaurants Isaac and Marilu. The highlight of these restaurants was the *sequência de camarão*, in which diners were served a sequence of shrimp that was either steamed, sautéed in the shell or deep fried. The meal included *casquinha de siri* [seasoned crab meat in the shell]. The abundant and tasty meal ended with *caldo de camarão* [shrimp soup] or fish with *pirão*. Seu Andrino was also pioneer in offering, alongside his new restaurant, lodging to clients and tourists. He passed away at 92, on 19 March 2013.

The Restaurante Oliveira was part of this generation that stimulated development of traditional Island cooking. It was founded in 1961 by Damião, Seu Andrino's brother. Célio, Damião's son, ran the business after his father passed away. When Célio died, his widow and sons took over. Now leased by the family, the Restaurante Oliveira is still operating.

In the 1980s a number of restaurants opened in Lagoa da Conceição that were extensions of the family kitchen, most of them by cottage fishermen. The journalist Adalberto “Beaco” Vieira reveals a bit of this process in his memories of the Restaurante Bertoldo, one of the most traditional on Rua Osni Ortiga, close to the Palmei-

rinhas football field, where the region's amateur team played. Beaco said: "In 1980 I went to visit the surfers Saul Oliveira Filho, Márcio Lúcio and Adil Rebelo Filho, at a house rented behind the Bertoldo residence. When I arrived, I sensed the delicious smell of home cooking coming from the neighbor. I looked over the wall, saw the entrance to the home and went to speak with Seu Bertoldo. Seduced by the smell, I asked if he would sell me a bit of the attractive food. Bertoldo insisted on giving me the dish at no charge. I sat on a stool in the garage and enjoyed the best *prato feito* of my life". *Prato feito* or ready-made dish, is the term used in Brazil for restaurants and meals chosen by the cook and not the client. Beaco adds: "After a long conversation, the surfers and I convinced Bertoldo to sell that food. I believe that is how the famous Restaurante Bertoldo was born".<sup>9</sup>

The village of Lagoa grew rapidly, attracting residents and tourists who wanted to enjoy a good dish at a fair price. Bertoldo ran the restaurant for a few years until he sold it and opened a supermarket in the neighboring municipality of São José on the mainland. Beaco says that in the 1980s he also sparked the creation of the famous Restaurante do Nunes, at the corner of the road that leads to the beach of Joaquina with the one that goes to Praia Mole beach. He and his friend Ike Gevaerd encouraged the owners to open the restaurant mainly to serve the many surfers who came for the waves on the Island's east coast.

In parallel, at the unique community of Costa da Lagoa, another culinary hub began to be formed. This village can only be reached by boat or foot, on a trail with beautiful views. Many families in "Costa" began to open restaurants to serve tourists whose number continues to grow. There are now 12 establishments that mainly offer delicious home cooking by the fishermen's families. Some of these restaurants like Cabral are among the best in the city.

Born on the other side of the world, Noboru Oda also made a bit of history on the Island. He came to Brazil

when still young, along with another Japanese family. In 1933, soon after arriving at the port of Santos like many other immigrants, the Japanese went to work in the coffee plantations. But things did not go well for Noboru, who moved to Ilha Grande. There he married a widow of another Japanese man, who had been an important fisherman on the São Paulo coast. Inheriting the fishing equipment and techniques, Noboru made this his living. And he did very well.

In 1955, upon an invitation from a friend who was a native of Pântano do Sul in the southern portion of Santa Catarina Island, Noboru came to Florianópolis and thanks to his fishing skills, revolutionized local fishing by introducing surrounding nets. These nets capture live fish in a trap that they enter and cannot escape. The catches were immense. At first, the fish were sold to the company Pioneira da Costa, of the legendary businessman Arlindo Isaac, son of the owner of one of the first restaurants in Lagoa da Conceição. Later, Noboru and Arlindo became partners in some fishing expeditions.

The Odas are considered the first Japanese family to reside in Florianópolis. Some of their culinary habits influenced the local diet, and thus tourists. The Japanese taught locals, for example, that squid, octopus and uncommon fish, that may be ugly, were edible. They even offered culinary demonstrations, in which they transformed those specimens into delicacies. They thus helped to raise the culinary profile of the Island. At the time, only Greek immigrants understood the value of octopus. But it was difficult to find them.

Also in Pântano do Sul, in 1958, the Bodega do Arante appeared. Its owner, the fisherman Arante José Monteiro, transferred this shop from the Rua de Cima to the beach. There he sold fruits, vegetables, eggs, crackers, fish, tobacco, and meals to the fishermen. The name changed to Pesqueiro Velho but this name was not popular with the public and it was changed again to Bar do Arante. More than 60 years later, the menu still offers the delicious home cooking of the fishermen, in addition to a buffet with dishes that have been incorporated to Island

cooking over the years. Recalling a Caribbean restaurant, the Bar do Arante has long had the curious decoration of thousands of messages written on small pieces of paper stuck to the walls and ceiling by clients enchanted with their visits.

On the Island's North Bay, we find the Restaurante Zé do Cacupé, which like the Bar do Arante began operating as a shop that also served seafood appetizers. The neighborhood of Cacupé was too small for the 16-year-old fishermen José Eliseu da Silva, who in search of adventure, ran away from home on a ship heading to Rio de Janeiro where Zé worked as a waiter. After serving in the Army in Rio, which was then the nation's capital, he became a baker in Santos. Returning to his native land in 1951, Zé do Cacupé gradually established himself in the community as a merchant. In 1987 he founded the restaurant that until today carries his name and is run by his son Renato.

They specialize in seafood that is carefully prepared without losing the essence of traditional Island cooking, like the first restaurants in Lagoa. The *bolinho de siri* [deep fried crab ball] and *caipirinha* are highly recommended. Seu Zé passed away on 25 June 2019 at the age of 91.

At the same time as Noboru Oda introduced surround net fishing to the Island, Antonio Julio da Silva, George Wildi, Joel Moura and Hugo Stockler de Souza plunged to Neptune's deep domains to fish. With the advent of underwater fishing, lobsters appeared more frequently in the local diet. The crustacean has long been considered an elite dish and even disdained by many. For the first generation of underwater fishermen of the Island it was easy to find this delicacy, which was still abundant and unexplored on the local coast. Goliath grouper, sea bass, snook and other noble fish were given away to friends, relatives and charities.

Beginning in 1970, some practitioners of the new fishing modality began to sell their catch. The activity reached its peak in the mid 1980s. At this time, the decline in stocks, combined with the change in equipment, caused these fishermen-divers to look for seafood at greater

depths. While in the 1950s and '60s the pioneers rarely went down as far as 10 meters, in the 1980s and '90s they were able to reach 30 meters. They thus discovered new species. The two main ones were *cavaquinho* [slipper] lobsters and scallops. At first, the scallops were sold directly to the final consumers. Restaurants were not interested in the product because it wasn't on their menus.

In the 1980s, the politician and spear fishermen Edison Andrino, son of Adrião Andrino, opened the Restaurante Mariscão in Lagoa da Conceição. A pioneer like his father, Edison became the first underwater fishermen to have a restaurant in the city. While his father, owner of fishing boats, supplied his own restaurant Andrinós with fish caught in his own nets, his son Edison caught fish by diving. He also purchased seafood from other divers.

At this time, in Lagoa da Conceição, Miguel Luiz Buchele commanded his restaurant Migulão. The innovative menu included crustaceans, snook, *badejo* and groupers. The restaurant attracted the elite of the city, serving lobsters, shrimp stroganoff and fish à la Belle Meunière. Its main suppliers of lobsters were the fishermen of Porto Belo and Itapema, but at times they were purchased from underwater fishermen from Santa Catarina Island.

The city's greatest culinary success began serving creative dishes in 1983 in the restaurant opened by Paulo (Paulinho) Eduardo Guinle, at the Beco dos Surfistas (Surfer's Alley). Paulinho came to Florianópolis in 1974 looking for good waves and clear waters. Settled in the famous neighborhood known as Beco dos Surfistas along the road leading to the beach of Joaquina, the Rio de Janeiro native brought advanced underwater fishing techniques that influenced his and the following generation in the region.

Paulo and his wife Fátima opened the doors to the highly acclaimed restaurant Martin Pescador. For the first time, the residents of Florianópolis could enjoy moquecas, scallops, coquilles of shrimp and crab, fish with banana, and other delicious dishes. Martin Pescador was so successful that it was considered the best restaurant in Southern Brazil by the *Guia Brasil – Quatro Rodas*, 1992

<sup>9</sup> Conversation between Adalberto "Beaco" Vieira and Narbal Corrêa, in 2019.



edition. It was the only restaurant in Florianópolis to earn 2 stars from this guide, which at the time was the most respected in the country, similar to the Michelin and Relais Chateau.

On 1 November 1985 Alfredo Roberto de Oliveira, Fedoca, opened his bar. At first he served white shrimp from the bay at Coqueiros and delicious *empadinhas* he bought from suppliers. Tuesday's he offered an unforgettable shrimp risotto. The business quickly prospered and Fedoca expanded the restaurant and menu. Moquecas have been the most successful dish in the long-lasting career of the *chef* and diver, and he has the fame of being one of the best “moquequeiros” of Florianópolis. He now commands the restaurant and marina with his name in the Fortaleza district of Barra da Lagoa.

In 1986, Oldoni “Nuno” Olsen and his wife Luciana opened Nautillus, in the neighborhood of Porto da Lagoa. They served *anchovas marisqueiras* [bluefish], groupers and the famous *bolinhos de peixe* [deep fried balls of fish] that were baptized “pérolas do mar” or sea pearls. Their success was interrupted by a tragic accident that took Nuno's life, while he was diving at the Island of Tacami, in Itapirubá. The fisherman and diver José Pedro Ramos ran Nautillus for two more years.

Another restaurant that marked that period in Florianópolis was Toca da Garoupa, inaugurated at the beach community of Jurerê on New Years' Eve 1987. Its founders Marcelo Lebarbenchon Moura and Ney Mund Filho were astonished by the absolutely spectacular opening.

The Moura family had a long tradition in local commerce. Marcelo's ancestors were owners of restaurants (Miramar), hotels (Taranto), a movie theater, pharmacy and other establishments. Following the family tradition, his cousin João Moura Neto is the owner of the Marina's Palace Hotel in Canasvieiras. Ney was a public employee and left his job to dedicate himself to spearfishing.

The menu at Toca da Garoupa was prepared by the *chef* Jorge (ex-Maria do Mar), and by Marcelo himself, with contributions from his cousin Lucília Polli. Those who had the good fortune to visit the restaurant in those days

could enjoy the *camarão à Toca* [a shrimp au gratin], *coquilles* of shrimp and crab, *moquecas*, lobsters, octopus and wild scallops. The simple décor included saltwater aquariums with fish, shellfish and crustaceans, diving artefacts, and photos of fishermen and their catch.

A great diver and fisherman, Ney was responsible for catching most of the fish, lobster, mussels and scallops offered in the first years at Toca. Moura also contributed to the catch, but was more dedicated to administrative functions, and did not have time for long fishing trips. Marcelo had a beautiful and comfortable boat with a crew of skilled underwater fishermen who guaranteed the supply of fresh and fine quality seafood.

In 1996 Toca opened a restaurant in downtown Florianópolis. The successful partnership lasted until 2000 when Moura took over the restaurant in the north, renamed Toca de Jurerê. Ney remained in the restaurant downtown, which kept the original name. Marcelo and Neco are now dedicated to other activities.

In the wake of the success of Martin Pescador and Toca da Garoupa, other underwater fishermen opened their own restaurants on Santa Catarina Island. They include: Companhias do Mar (1988–1990), run by the couples Luís Henrique and Rosana dos Reis, and Reinaldo and Sílvia Stuart; Ponta do Rapa (1989–1991), owned by Aldo “Nonoco” Luis Cardoso; Capitão & Narbal (1993–1995), by Arosni Hass and Narbal Corrêa; Rupestre (1996–2004), by Ricardo “Kiki” Ganzo Pereira and Angela Flôres; Sol Poente (2007–present), by Daniel Nunes Rovere and Maria Eduarda Meira; Recanto dos Brunidores (2008–2010), by Fábio Luciano and Narbal Corrêa; Lagosteria Rita Maria (2014–Present), by Victória and Narbal Corrêa.

#### ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 236 – **Casting the net in Lagoa da Conceição** (1989). Photo by Pedro Paulo Gaspar da Silva.

p. 237 – **Lagoa da Conceição**. Photo by Amílcar D'Ávila de Mello.

p. 238 – **Fishing for mullet at the Praia dos Ingleses** (c. 1930). In the distance, at the corner of the beach is where the boat *Nuestra Señora de Aránzazu* sunk in 1687, carrying Thomas Frins and seven other English pirates (see p. 100). Archives of the Colégio Catarinense. From the book *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis* (2015), tomo II, by Gilberto Gerlach.

p. 239 – **Mullet fishing at the Praia dos Ingleses (2005)**. After the yearly mullet season in early winter, the Island celebrates the *Festa da Tainha* [Mullet Festival]. Barra da Lagoa, the Island's largest fishing community, has hosted the event for more than 40 years. Photo by Claudio Contento.

## 6. Mariculture

Oysters have been consumed on Santa Catarina for at least 5 thousand years. The name of the delicious mollusk appears in a document written here by Spanish conquistadors in 1527. In the eighteenth century, French and English navigators also enjoyed oysters, highlighting them in their reports about the Island.

Around 100 BCE, while the “people of the sambaqui” explored the natural oysters of the Santa Catarina coast, in the Campania region, along the Gulf of Naples, the Roman Caius Sergius Orata (aka Aurata), created artificial oyster beds. He developed a cultivation system in Lake Lucrino in Baiae by constructing channels and dikes to control the tides. Orata earned money by selling oysters and affirmed that his were better than those of Great Britain, which had been famous among the Romans.<sup>10</sup> The Roman oyster farmer was able to realize what the Greeks were planning on the Island of Lesbos. In parallel to the marine farms of the Mediterranean, mariculture also prospered in Bordeaux, in Southwestern Gallia (France).<sup>11</sup>

It is known that the Romans harvested immature oys-

<sup>10</sup> SMITH, William. *Dictionary of Greek and Roman Biography and Mythology*. 1849, p. 40.

<https://web.archive.org/web/20121028093500/http://www.ancientlibrary.com/smith-bio/2373.html> accessed 15/12/19.

<sup>11</sup> LUJÁN, Néstor. *Op. Cit.*, p. 51.

ters and transferred them to an environment more propitious to their growth; and that the Greek fishermen threw ceramic shards into natural oyster beds to facilitate settlement of the oyster larvae. These cultivation methods are still practiced today, with some variations.

Two millenniums later and 10 thousand kilometers across the ocean the first initiative of cultivating oysters on Santa Catarina Island began. Although there were records of the activity as early as 1934, on-going trials only took place in Bahia, Santa Catarina and São Paulo states in the early 1970s. The species chosen was the native mangrove-oyster *Crassostrea brasiliiana* or gasar. These attempts were not very successful. The Federal University at Santa Catarina, in partnership with the former Fishermen's Association of Santa Catarina (ACARPESC), continued the efforts to cultivate native oysters and mussels in the region.

A good retrospective of the development of mariculture in Brazil and especially in Santa Catarina is offered by Gilberto José Pereira Onofre de Andrade.<sup>12</sup>

In 1974, the Cabo Frio Institute of Marine Studies imported the first oyster seeds from Great Britain. The following year, the Fishing Institute of São Paulo brought the Pacific oyster (*Crassostrea gigas*) from Japan, a species with strong potential because of its adaptive capacity and yield. Experiments were conducted in the region of Cananéia. Under the command of professor Carlos Rogério Poli, in the 1980s, the Marine Mollusk Cultivation Laboratory (LCMM) at UFSC intensified its efforts to cultivate this species, without interrupting its work with native mollusks such as mussels (*Perna perna*) and scallops (*Nodipecten nodosus*). The latter were reproduced in laboratory for the first time in 1992 by Guilherme Sabino Rupp, a researcher at LCMM.

During the 1970s, practically all of the efforts were aimed at research and prospection of the options and

<sup>12</sup> ANDRADE, Gilberto José Pereira Onofre de. *Maricultura em Santa Catarina: a cadeia produtiva gerada pelo esforço coordenado de pesquisa, extensão e desenvolvimento tecnológico*. Universidade Federal de Santa Catarina. Extensão: R. Eletr. de Extensão, ISSN 1807-0221 Florianópolis, v. 13, n. 24, pp. 204–217, 2016.

conditions for establishing mariculture in Santa Catarina. In the following decade, the LCMM defined which were the most viable species and projects and began to implement them. Production of oysters, mussels and scallops began on a commercial scale in the 1990s. Mariculture in the state grew an astounding 520% per year in the decade. The qualitative and quantitative leap was due largely to a partnership established in 1995 with Canadian institutions. They offered LCMM the technical and financial support to build a laboratory for the production of young forms of bivalves, and the training needed to operate it.

The decade of 2000 was marked by the stabilization of demand for oysters in Brazil and by the consolidation and improvement of productive processes. The decade that ended in 2020 was steered by efforts at “qualification”. The objective of the activities was to increase reliability and competitiveness of the sector to meet the foreign market. The industry now seeks to obtain the Geographical Indication seal for the mollusks farmed in Greater Florianópolis, setting them apart from similar products cultivated in other regions.

Santa Catarina now leads Brazil in bivalve mollusks, accounting for 90% of all production in the country. Florianópolis is considered the Oyster Capital. The city’s main culinary event is the National Festival of Oysters and Azorean Culture (FENAOSTRA), which in 2020 will celebrate its 21<sup>st</sup> edition.

Since its implantation on the Island, mariculture has contributed to the development of the gastronomic hubs. In Ribeirão da Ilha, the restaurants Rancho Açoriano and Ostradamus stand out as pioneers; in Santo Antonio de Lisboa, they are the Cantinho das Ostras and Freguesia Oyster Bar. There are also oyster and mussel farms in Sambaqui, Praia do Forte, and in sheltered waters off the mainland, with good seafood restaurants nearby.

## 7. Outstanding *chefs* and cooking clubs

To the joy of the *gourmands* of the 1960s, destiny would bring three great *chefs* together. The first, Leopoldo B. Eickhoff was a master pastry *chef*. His son Werner worked with his father and remembers the dough they prepared for two great banqueteers. The first was Eduardo Rosa, who catered large parties at the time. Werner – who would later become a baker’s assistant in Germany – recalls the enormous orders for profiteroles and spumoni placed by Rosa. According to Werner, many savory dishes are consumed in pastry dough in the city thanks to his father, who introduced these delicacies.

The trajectory of another great banquet *chef*, the Catalonia native Manoel Gil Rimbál – known as Manolo – began in 1958 when he was hired to be *chef* at the Hotel Querência. He left his job at the Hotel Comodoro in São Paulo and moved to Florianópolis. One of his former *maitres*, Vilton Cesar de Souza, emphatically affirms that: “there never was and never will be service equal to that at the restaurants of Manolo”. On special events, the waiters used white gloves, Souza recalls.

Manolo left the Querência in 1963 and purchased Elite, a restaurant on Rua Trajano. The establishment changed names twice: in 1966 it was called Baiúca and then Brasileiro in 1968. Recalling a French bistro, with a wooden and glass façade, the interior was isolated with curtained windows. The highlight of the menu was the famous seafood *caldeirada* or *cataplana*, a hearty soup. Other delicious international dishes were served.

In 1970, with his wife Tereza the enterprising *chef* opened a new restaurant he called Manolo’s in a large yellow house on the corner of Ruas Felipe Schmidt and Pedro Ivo. The pastry dough for the famous beef Wellington was prepared by Leopoldo Eickhoff. Manolo was also steward of the Clube Doze de Agosto, until he sold the business to his son Manoel Gil Rimbál Junior, who now owns the Hotel Fazenda Águas Claras in the Serra Catarinense mountains. Manolo ended his career in 1984 as operating manager of the Hotel Castelmar. The greatest *chef* of Flori-

anópolis passed away in 1985 and is deeply missed.

Other excellent culinary artists, most self taught, worked in Florianópolis in recent decades.

In the 1970s, the Baiano Paulo Roberto de Oliveira Abreu, known as Paulão, plunged into the culinary arts when he opened the first fast food restaurant in Florianópolis, the luncheonette Ricks, specialized in french fries and sodas. It was an outstanding success. In 1988, Paulão inaugurated Boia e Bia. in the Shopping Itaguaçu, the first restaurant to serve artfully plated dishes, different from typical and popular “PFs” – *pratos feitos* – or ready-made dishes served by the restaurant and not the customers. In 1993, *chef* Paulão helped establish, with Carlos Faria, the “Clube do Galfo” cooking club. Paulão also became well known for presenting the TV show “Saboreando”, and as a culinary columnist, teacher and consultant.<sup>13</sup>

Roberto Barreiros da Silva, best known as Beto Barreiros, is another renowned *chef* on the Island. Until 2016 he presented the TV program “Box 32”, the name of the award-winning establishment he founded and administered in the Public Market since 1984. Beto, one of the founders of the Clube dos Gourmets of Florianópolis, is now a columnist for the Versar magazine, of NSC TV.

Amid this constellation of male *chefs* shines Sonia Jendiroba. This Santa Catarina *chef* has worked for more than 25 years with fine cooking. As a caterer and *restauranteur*, Sonia was the owner of various establishments in Curitiba and Florianópolis. In the Santa Catarina capital she founded the first buffet restaurant to serve food by weight. She also worked as a stewardess of various entities. She is currently the delegate of the Brazilian Association of High Gastronomy – Santa Catarina (ABAGA/SC) and administers the event space Pergalê.<sup>14</sup> Sonia’s exquisite and tasty food continues to enchant her faithful clients.

The journalist and food specialist João Alexandre Lombardo is the author of various publications in the field.

<sup>13</sup> <http://www.saboreando.net/site/curriculo.php>

<sup>14</sup> <http://soniajendiroba.com.br/achef/>

Since 1992 he has been a partner in the Lombardo Pão Italiano bakery. In 1995, João began to participate on TV shows and in 2005 presented and directed “Pão e Vinho”, the longest lasting wine and food program on Brazilian television. Since 2017, he has been broadcasting on YouTube and in other media. João Lombardo is a columnist for the *Notícias do Dia* newspaper and offers courses in wine and food.<sup>15</sup>

Overlooking the Lagoa da Conceição lagoon from the Fortaleza da Barra neighborhood, the Isadora Duncan Bistro – considered one of the best spots in the city for a romantic dinner – has delighted its clients since 1994. Its owners, the Gaúcho Amauri Dornelles and São Paulo native Edmilson “Greg” Laurindo, created a cozy and sophisticated environment with a beautiful view of the water. The menu “combines tasty fish from Brazil’s southern coast with international cuisine, as well as traditional pastas and meat dishes”. Diners have difficulty choosing from among the delicious dishes. To help them decide, we mention the shrimp in gorgonzola, accompanied by potato sauté and black rice with fresh peas, appropriately called *Camarão Abençoado* or Blessed Shrimp. Since 2009, an exclusive guest house was added above the bistro. Both have won strong praise in the specialized media.

Altamiro Geraldo Nunes Filho’s passion for international gastronomy was the powerful force that led this native and resident of the Rio Vermelho district of Santa Catarina Island to overcome countless obstacles to establish the city’s oldest French restaurant. His career in the food business began in 1993 when he founded Barganha’s, a simple bar that sold beer, plates of shrimp, *frango à passarinho* [small pieces of deep-fried chicken], sandwiches and pizzas. His effort and determination led to the inauguration on 14 July 1995 of Chez Altamiro. The menu features *crevette au bleu* [a shrimp flambé in cognac with a Roquefort sauce], the *confit de canard* [duck cooked slowly in its own fat] and the *filet au poivre* [filet mignon with pepper sauce]. Chez Altamiro continues to attend clients in Rio Vermelho, *comme il faut*.

<sup>15</sup> <http://joaolombardo.blogspot.com/>



## CRAB IN MANGO À ZECA D'ACAMPORA

### INGREDIENTS (for 6 people)

1 kg crab meat cleaned;  
2 medium onions diced;  
3 tomatoes without skin and seeds, diced;  
2 cloves garlic minced;  
1 leek julienned (just the white portion);  
100 g cream;  
3 ripe but firm medium mangos;  
Parmesan for grating.



### PREPARATION

Cut the mango in half with a serrated knife and remove the pit. Maintain the skin in two unbroken halves. Use a spoon to remove the pulp and dice into very small cubes. Place the cubes back in the skins and save. Sauté the onion, garlic and leek over medium heat for 10 minutes. Add the tomato and cook for 5 minutes. Add the crab and let the mixture dry a bit more. Add the cream and when the mixture begins to bubble remove from the heat. Cover the mango with the sautéed crab and grate parmesan on top. Place in high oven at 230°C to serve au gratin. Photo by Antonio Husadel. (p. 247)

The creativity and good taste of the São Paulo *chef* André Vasconcelos and his wife Fafá led to the founding of bistro Muito Além do Jardim. It inaugurated in Lagoa da Conceição on 18 January 1996, André's birthday. In the late 1990's the bistro's tasty and sophisticated dishes came to be appreciated at a new and charming location, next to the couple's home in the Beco dos Surfistas neighborhood. A new space for lodging and gastronomy is being born at that location that promises to enchant clients. André is currently a columnist for the *Imagem da Ilha* magazine.

The professional trajectory of José Artur "Zeca" d'Acampora in gastronomy coincidentally began on the same day and year that *chef* André Vasconcelos opened his bistro. *Chef* Zeca and his wife Lélia inaugurated the renowned Bistrô d'Acampora. While the couple prepared fine dishes, their daughters Maria Eduarda (Duda) and Ana Carolina served clients. Zeca, who passed away at the peak of his career in 2008, was the great spokesperson for Santa Catarina cuisine among Brazil's culinary elite. The bistro participated in the Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança until it closed in 2018. In that year, Duda d'Acampora, in partnership with Fernando D'Aquino, opened the restaurant Ao Zeca in the Passeio Primavera complex, in homage to the great *chef*.

With undergraduate and graduate studies in gastronomy,

*chef* Vilmar Turnes gained tremendous experience when he managed Vício da Gula, the best *delicatessen* in Florianópolis of the 1990s. Still working with fine foods and beverages, in 1999 Vilmar founded the Divina Gula. He was also coordinator of production and commercial assistant at Hippo Supermercados. *Chef* Vilmar gave culinary courses at ASSESC – Faculdades Integradas Associação de Ensino de Santa Catarina, and is the owner of a culinary school. He has also conducted events for family and social occasions that raise the level of the culinary art.

Founded in the year 2000 by the *chefs* from São Paulo Rodolpho Gualtiere and Mohamad Chahin on the edge of the beautiful Conceição Lagoon, the Restaurante Villa Maggioni – the only one in Florianópolis to receive three stars from the *Frommer's Travel Guide* – specializes in Mediterranean cuisine. An eclectic menu of Italian, Spanish, Greek and Arab dishes are made from the finest imported and local ingredients. According to Chahin, the goal is to offer clients the cozy atmosphere of a home and excellent quality. "With cooking in keeping with the inheritance left by our great *chef* Rodolpho Gualtiere".

Vítor Gomes was elected the best *chef* of Santa Catarina four times by the publication *Comer & Beber* of the national magazine *Veja*. With solid culinary training, he studied at the Lycée D' Hôtelier et de Tourisme Saint-

Quentin-in-Yvelines. At the end of the course he worked with the *chef* Jacques Le Divellec a proponent of French seafood cooking. Upon return to Brazil in 2006, Vítor conducted another immersion in techniques with Brazilian ingredients with Alex Atala, at D.O.M, in São Paulo. Between 2007 and 2010 he was a partner, in Florianópolis, at the Café Riso & Etc. In early 2012, *chef* Vítor founded the Ponto G Gastronomia, a bistro focused on a menu *confiance*, in which you trust the *chef* to bring you whatever he or she fancies that day. The following year Vítor opened the doors of Ponto G Brasa & Fogão, with the proposal of offering what he called a "democratic" culinary experience. The restaurant was awarded in 2014 with one star by the *Guia Brasil*, of Editora Abril. Vítor is now owner of a *pousada* in Ingleses, realizes events and provides culinary consulting.<sup>16</sup>

Born in Biguaçu (SC), Alysso Müller is the son of restaurant owners. His passion for cooking began when he was still a boy and since then has guided his professional trajectory. A self-taught *chef*, Alysso apprenticed in various kitchens and strengthened his experience. In 2010 he inaugurated his first restaurant. The business prospered and he now manages three restaurants: Rosso, Artusi, D.O. Pescador and the bar that operates along with the latter. He also has a store in the Mercadoteca do Passeio Primavera, in Florianópolis. The *chef* has anchored television programs, written newspaper columns and recorded radio programs. Alysso also provides consulting, and gives talks and courses about culinary issues. He is considered by critics as one of the best *chefs* in Santa Catarina today.

The rising star of Santa Catarina cooking is Pedro Soares Medeiros. After completing bartender school in 2006, Pedro studied at the Complexo Educacional do Grande Hotel São Pedro Hotel-Escola Senac from 2006 to 2009. Three years later, he interned at Noma, the Danish restaurant that from 2010 to 2014 was considered the world's best. Pedro also had important training at the famous El Bulli Foundation, the Catalan labo-

<sup>16</sup><https://revistabusiness.com.br/gastronomia/vitor-gomes-e-o-novo-chef-de-cozinha-do-santa-cucina/>

ratory for culinary research and creation. Between 2018 and 2019 he was resident *chef* at the following restaurants: Flammans Skaferri (Storlien – Sweden), Amar Abierto (Ensenada – Mexico), and Hein Food Studio (Östersund – Sweden). In Florianópolis in 2019, Pedro Soares worked with consecrated *chefs* and taught at Senac. He is now working as a culinary consultant and personal *chef*.

Presenters of culinary programs, and the authors of blogs, books, newspapers and magazine articles have had an important role in the promotion of culinary culture. Among the media stars are *chef* Luciane Daux, Fernando Aguiar Mansur and Laura Coutinho.

Many other people, institutions, companies and associations have contributed over the years to raising the culinary qualities of Santa Catarina Island and the region. Founded in 1989 by Paulo Konder Bornhausen and his son Ricardo, the Clube dos Gourmets de Florianópolis began its activities with 30 founding members who gathered every two months. The association is led by Doctor Luiz Fernando de Vicenzi. Another illustrious member of this cooking club is the entrepreneur and industrialist Fernando Marcondes de Matos, founder and president of Costão do Santinho Resort.

This resort has presented highly celebrated Brazilian and international *chefs* such as Laurent Suaudeau, Emmanuel Bassoleil, Alex Atala, Claude Troisgros, Tsuyoshi Murakami, Makoto Yamashita, Salvatore Loi, Flávia Quaresma, Helena Rizzo, Bel Coelho, Renato Carioni and many others. Various editions of the event Ciclo dos Chefs held at the nearby and award-winning Ponta dos Ganchos Exclusive Resort, located on the mainland facing the northern portion of Santa Catarina Island, also attracted great international culinary celebrities. The most prominent was Pierre Troisgros, one of the founders of *nouvelle cuisine*. The Restaurant Troisgros, which he founded in Rouanne, France, has for 51 consecutive years received the highest classification – the coveted 3 stars – of the *Michelin Guide*.

## 7 – UMA ILHA COSMOPOLITA E ACOLHEDORA

### 1. Turistas, imigrantes, refugiados e moradores de todo o mundo (Séc. 21)

A exuberante Mata Atlântica emoldurando a cidade, as praias e os costões, a proximidade da natureza, sua história milenar e saborosa culinária, os esportes ao ar livre, e, principalmente, a cordialidade do seu povo, tornam a Ilha de Santa Catarina um destino turístico imperdível. Nas últimas cinco décadas, a Ilha tem atraído um número crescente de turistas catarinenses, brasileiros e estrangeiros. O turismo de veraneio e de eventos tem impulsionado o crescimento do ramo hoteleiro, das pousadas, *hostels*, e das disruptivas acomodações via aplicativos. A experiência gastronômica é oferecida aos visitantes pelos excelentes e variados restaurantes, cafés, e bares da Grande Florianópolis. Porém, a pandemia de Covid-19 interrompeu, de forma abrupta, praticamente todas as atividades humanas no planeta.

No mundo pós-pandemia, o belo e eficiente aeroporto internacional recentemente inaugurado, as obras de melhoria das estradas, e a reabertura da histórica ponte Hercílio Luz – cartão postal da cidade – serão cruciais para atrair ainda mais turistas de todos os cantos do mundo. As viagens aos poucos retomarão seu ritmo e a sazonalidade perderá espaço para um fluxo permanente de turistas.

A Ilha vinha recebendo imigrantes e refugiados. Mas, afinal, qual é a diferença entre eles? Embora, em muitos casos, tal diferença seja sutil, o que distingue uns dos outros é o motivo que os leva a deixarem seus países. Os imigrantes geralmente se deslocam por livre e espontânea vontade e com recursos próprios. Podem, por exemplo, querer reencontrar familiares que moram em



Foto iStock.com

outro país. Os refugiados, por outro lado, estão tão fragilizados por situações extremas como guerras, catástrofes naturais ou perseguições, que precisam de ajuda para deixarem seus países de origem e se instalarem em outro.

Depois das duas grandes guerras mundiais do século 20, muitos europeus precisaram abandonar seus países que, destruídos, não ofereciam condições para se viver uma vida digna. Caso semelhante foi o dos palestinos, cuja diáspora resultou das mudanças políticas que ocorreram no Oriente Médio no período pós-Segunda Guerra Mundial. A criação do Estado de Israel, em 1948, acirrou disputas territoriais milenares na Terra Santa. Em consequência dos conflitos que se seguiram, muitos palestinos viram-se forçados a abandonar suas terras. O Brasil os acolheu. Houve, também, o fluxo migratório da década 1960, ocasião em que os árabes vinham em busca das oportunidades criadas pelos seus parentes e amigos, chegados ao país em ondas migratórias anteriores.

Hoje o mundo vive uma grande crise humanitária. Estima-se que desde 2010, quase meio milhão de estrangeiros vieram tentar uma nova vida no Brasil<sup>261</sup>. Os problemas que os forçaram a deixar seus países são diversos: o terremoto que devastou o Haiti, a Primavera Árabe, as guerras que destruíram e ainda assolam a Síria, ou as crises política e econômica na Venezuela. Há, também, cidadãos latino-americanos de outros países, africanos e

<sup>261</sup> Relatório anual de inserção dos imigrantes no mercado de trabalho brasileiro. OMIgra (Observatório das Migrações Internacionais), dezembro de 2017.



**Fritay, o prato de rua mais popular do Haiti.**

Foto de Antonio Husadel.



**O auge da culinária árabe data dos séculos 11 e 12 da nossa Era<sup>1</sup>. A que chegou à Ilha de Santa Catarina manteve suas características, mas, eventualmente, sofreu “tropicalizações”.**

<sup>1</sup> BRAUDEL, Fernand. *As estruturas do cotidiano – Civilização material, economia e capitalismo – Sécs. XV-XVIII*. São Paulo: Martins Fontes, 1995, vol. 1, p.166.

asiáticos que buscam melhores oportunidades no Brasil.

Os haitianos que moram em Florianópolis constituem um grupo considerável de valorosos imigrantes e refugiados que, aos poucos, vão vencendo dificuldades e se integrando à sociedade brasileira. Já temos haitianos trabalhando no setor de alimentos, elaborando pratos saborosos e criativos, e ganhando destaque na comunidade culinária de Florianópolis.

Vítimas de um sangrento conflito fratricida, quase 4 mil sírios pediram refúgio em nosso país. Embora a maioria tenha ido para São Paulo ou Foz do Iguaçu, alguns escolheram Florianópolis para recomeçar suas vidas. Aqui encontramos restaurantes cujos proprietários ainda se esforçam para falar português, mas servem deliciosos pratos típicos. Pela proximidade às suas raízes, eles passam a integrar, ao lado de tradicionais estabelecimentos da cidade, a seleta lista de opções de culinária árabe.

Alguns venezuelanos que fixaram residência em Florianópolis já trabalhavam com alimentos em seu país. Por esse motivo, tem conseguido emprego ou inserção nessa área com maior facilidade. Há casos de pessoas que abriram em suas próprias residências o que elas chamam de “bistrôs clandestinos”. Outros venezuelanos moradores de Florianópolis comercializam os saborosos quitutes da culinária de seu país pelas redes sociais.

Mesmo que a maioria dos habitantes do Sul do Brasil, especialmente os catarinenses, sejam descendentes de imigrantes das mais diversas nacionalidades e etnias, ainda há tabus arraigados que se manifestam na forma de preconceitos ou indiferença com relação aos refugiados que, como nossos ancestrais, aqui chegaram apostando numa nova vida. Na luta do dia-a-dia para sobreviver, todos vão dando suas contribuições, na medida do possível. Com isso – e como retribuição pelo que recebem – ajudam a construir uma sociedade mais plural e inclusiva.



## 2. Novos *players* e tendências

A vida acelerada da sociedade industrial e urbana levou ao desenvolvimento do conceito de *fast food*, no qual os alimentos são produzidos de forma rápida, padronizada e em grandes quantidades, em um sistema semelhante a uma linha de montagem. A racionalização da gestão de estoques, pessoas e processos, bem como a agilização do atendimento ao cliente, aumentaram a eficiência e, conseqüentemente, a lucratividade das empresas de alimentos rápidos. Essas técnicas de otimização das operações foram importantes contribuições que essas empresas trouxeram ao setor de serviços alimentares.

Com o tempo, não era suficiente que a comida fosse preparada mais rápido. Ela também precisava ser mais fácil de pedir e entregar, onde quer que o cliente estivesse. Desenvolveu-se, assim, o serviço de tele-entrega. Inicialmente, os pedidos eram feitos exclusivamente pelo telefone; agora, através de aplicativos de *delivery*. As medidas de distanciamento social e as quarentenas para enfrentar a pandemia da Covid-19 aumentaram, da noite para o dia, a demanda por este serviço.

A tecnologia e os novos modelos de negócio são fundamentais nesse novo cenário. Nos grandes centros, surgiu um novo conceito: a *dark kitchen*. Também conhecidas como *ghost kitchens*, *cloud kitchens* ou *virtual kitchens*, essas cozinhas fantasmas vendem refeições exclusivamente através dos serviços de entrega rápida. Nos Estados Unidos e em alguns países europeus, a grande maioria dos clientes que usam aplicativos para fazer seus pedidos nem imaginam que a comida que chegou às suas mãos em tempo recorde foi preparada numa cozinha desse tipo. Existem, também, os chamados *ghost restaurants*, que também só fazem comida para viagem. A diferença entre uma *ghost kitchen* e um *ghost restaurant* é



Foto iStock.com

que a primeira pode ser multimarcas, isto é, ela prepara e entrega refeições de várias empresas e tipos de culinária, enquanto que o segundo, cozinha e faz *delivery* dos produtos da própria marca<sup>262</sup>. As cozinhas fantasmas também podem ter alguns processos robotizados.

Outras soluções engenhosas vão surgindo para diminuir custos e o tempo entre a colocação do pedido e a entrega da comida na casa do freguês. No Brasil, os moto-boys carregam as pizzas em mochilas ou caixas térmicas e dirigem velozmente, correndo grande risco para que os clientes possam recebê-las ainda quentinhas. Qual a forma de entregar o produto como se ele tivesse recém saído do forno? Uma empresa americana encontrou a solução: desenvolveu um furgão equipado com um forno especial que assa as pizzas no trajeto até a casa do cliente. Outra grande empresa do setor está prestes a entregar pizzas em carros autônomos, sem motorista. Quando o cliente fizer o pedido, ele receberá uma senha. O veículo poderá ser acompanhado pelo aplicativo até o ponto da entrega. Quando ele chegar, o cliente digitará a senha em um compartimento no carro, que se abrirá para que ele possa pegar a pizza.

Os *millennials*, jovens nascidos entre 1981 e 2001, estão puxando o mercado em praticamente todos os setores, inclusive o de alimentos rápidos. A chamada geração Y cresceu com as novas tecnologias. Para eles, a espera é

<sup>262</sup> HANET, Isabelle. *What is a Dark Kitchen?* <https://www.deliverect.com/blog/dark-kitchens/what-is-a-dark-kitchen> Recurso digital acessado em 17/01/2020.

penosa pois estão acostumados aos pagamentos instantâneos e às comunicações ultra ágeis. Se, por um lado, os consumidores de *fast food* ganharam em eficiência, agilidade e padronização, por outro, perderam em variedade e qualidade nutricional, aumentando a impessoalidade no atendimento e distanciando os consumidores da fonte dos alimentos. Hoje, o estilo de vida *fast food* está enraizado em muitas pessoas, que comem lanches rápidos mesmo sem estar com pressa.

Contrapondo-se à padronização e à pressa características dos estabelecimentos de comidas rápidas, em 1986 surgiu o movimento *Slow Food*. Nascido na Itália e presente em muitos países, ele busca fortalecer a agricultura e a pesca locais, a culinária tradicional e a soberania alimentar. Alimento “bom, limpo e justo” resume a essência desse movimento cujo princípio básico é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto os produtores. Nessa linha, temos restaurantes vegetarianos, de comida orgânica, e os que fazem o aproveitamento integral dos alimentos e com mínimo desperdício, seguindo os princípios da economia solidária e ambientalmente correta.

Curiosa e rápida em adotar novidades, a Ilha de Santa Catarina é terreno fértil para empreender. Prova disso é a grande profusão de “ias” que vemos brotar aqui e acolá: costelaria, coxinharia, temakeria, shawarmeria, gelateria, cevicheria, lagosteria, e, é claro, as hamburguerias *gourmet*.

As novidades sempre causam disrupção. Algumas carrocinhas e *trailers* de lanches ainda resistem heroicamente à invasão dos *food trucks*. A admiração que as praças de alimentação dos primeiros shoppings da cidade causaram na década de 1980, repete-se agora com os *Food Truck Parks*, *Food Halls*, Arenas Gastronômicas e outros novos ambientes dedicados ao inevitável encontro entre a comida e a vontade de comer.

Quem imaginaria, há 50 anos, a existência da cozinha molecular, dos alimentos liofilizados e de modernos equipamentos, a exemplo dos termocirculadores *sous*



Sistema de codificação de ovos comercializados em uma rede de supermercados espanhola.

*vide*, dos fornos de micro-ondas e combinados? A rastreabilidade dos alimentos usando o inovador sistema *blockchain*<sup>263</sup>, por exemplo, é outro avanço muito importante. Para que possamos ter ingredientes saudáveis e seguros é fundamental que saibamos os detalhes da sua produção e distribuição. Assim, na eventualidade de um problema que afete a segurança dos consumidores, os produtos poderão ser rastreados até a sua origem e, rapidamente, retirados do mercado.

O famoso ecossistema de inovação da cidade desenvolve muitas soluções que já impactam positivamente a vida do cidadão. Comer é vital, portanto, o setor de alimentos certamente será objeto de cada vez mais pesquisas e alvo de investimentos. Pisando os calcanhares das últimas e velozes tendências mundiais, Florianópolis logo terá – se é que já não tem – a rastreabilidade de alimentos, *dark kitchens* e, na área de *delivery*, além das motocicletas, carros sem motorista e drones.

E vem muito mais por aí. O que nos reserva o Admirável Mundo Novo da IoT (*Internet of Things*), um sistema onde as coisas “se conectam” entre si, sem a interferência humana? É tudo ligado com tudo via 5G, o próximo passo da banda larga sem fio, que promete velocidades de conexão vertiginosas.

<sup>263</sup> MIRE, Sam. *Blockchain In The Food Service Industry: 5 Possible Use Cases*. 6 november 2018. <https://www.disruptordaily.com/blockchain-use-cases-food-service/> Recurso digital acessado em 12/12/19.

## CONCLUSÃO

Da sua pré-história até os dias atuais, a Ilha de Santa Catarina foi palco de seis revoluções culinárias que marcaram a sua gastronomia. A primeira delas, o uso do fogo para assar, pode ser atribuída aos mariscadores e pescadores pré-históricos, hoje popularmente conhecidos como sambaquianos, sambaquieiros ou povo do Homem do Sambaqui. Eles dispunham de alimentos em abundância há mais de 5.000 anos. Muitos eram consumidos *in natura*. Contudo, entre os carvões das suas fogueiras milenares encontram-se vestígios de frutos do mar, de animais terrestres e de plantas. Estudos recentes realizados em sambaquis catarinenses apontam, surpreendentemente, que seus ocupantes também praticavam uma horticultura incipiente.

A culinária ilhoa deu um salto qualitativo com a chegada de outros povos, como os proto-jês, esses sim, indiscutivelmente introdutores da agricultura na Ilha de Santa Catarina. Embora ainda se trate de uma hipótese que busca comprovação, a mandioca pode ter sido trazida por eles para estas terras. Juntamente com a agricultura, as vasilhas cerâmicas também foram o grande aporte desse povo à culinária da região. Graças a elas, caldos, mingaus e ensopados podiam ser preparados com ingredientes que coletavam, bem como das suas hortas, caçadas e pescarias. Por conta dessas duas grandes inovações, os proto-jês deflagraram a 2ª revolução culinária destas latitudes.

A 3ª revolução culinária da costa catarinense se deu com a chegada à Ilha dos guarani-carijós e seu “pacote básico” de plantas domesticadas. Isso ocorreu há cerca de 900 anos, quando inúmeras espécies de vegetais comestíveis foram cultivadas nestas terras. Não sabemos ao certo se os guaranis deram continuidade ao plantio da mandioca (que supostamente já era aqui cultivada desde o tempo dos proto-jês), ou se eles próprios foram os introdutores desta raiz na região. Planta essencial na die-

ta desses indígenas, da sua farinha preparavam o pirão, a paçoca, e a farofa, alimentos que salvaram da fome os descobridores europeus e que ainda hoje são amplamente consumidos e apreciados no Brasil.

Em 1516, o naufrágio de uma embarcação espanhola também mudaria a história do litoral catarinense – bem como do Sul do Brasil e do Rio da Prata. Alguns sobreviventes do sinistro fixaram residência entre os guarani-carijós da Ilha de Santa Catarina e arredores. As machadinhas, anzóis e facas incorporadas à rotina dos indígenas aumentaram imensamente a sua produtividade agrícola e pesqueira. Muitas outras expedições europeias fizeram escala e se reabasteceram em Santa Catarina no século 16. Nesse vaivém de barcos, pessoas, plantas, temperos e técnicas de preparo dos alimentos foi gestada a 4ª revolução culinária desta região do mundo.

Os primeiros projetos europeus de colonização da Ilha de Santa Catarina não aconteceram, como se costuma pensar, com a chegada do ex-bandeirante Francisco Dias Velho, na segunda metade do século 17, ou com os imigrantes açorianos e madeirenses, a partir de 1748. A iniciativa pioneira coube aos espanhóis, cujos projetos colonizadores da metade do século 16 consistiam na construção de povoados e fortalezas, baseando a economia da região na lavoura açucareira. A última tentativa castelhana – também fracassada – ocorreu em 1574. O curioso é que entre esses colonos vinha o primeiro grupo açoriano-madeirense que pôs os pés na Ilha de Santa Catarina.

Em razão dos frequentes ataques dos portugueses e de seus aliados tupiniquins, a Ilha ficou sem o apoio logístico dos guaranis desde pelo menos 1550. Isso inviabilizava qualquer projeto colonizador, por melhor que fosse. Naqueles tempos difíceis em que até casos de antropofagia eram registrados entre os europeus, gastronomia

era sinônimo de matar a fome. Refinamento à mesa, então, só existia na memória de alguns marujos mais graduados que, delirando e salivando, lembravam das fartas e frequentes refeições que faziam nas suas distantes pátrias. Diante do espectro da fome, qualquer alimento era bem-vindo. E quem conseguisse arranjar um pouco da singela comida dos indígenas, considerava que tinha melhor manjar que o rei.

O fracasso dos projetos castelhanos deixou Santa Catarina ao deus-dará durante mais de um século. Esse longo período de abandono foi marcado pela intensificação da captura de indígenas pelos bandeirantes, e pela vinda de piratas e corsários ingleses, reflexo da União das Coróias Ibéricas (1580–1640), que arrastou o Brasil para o conflito anglo-hispânico pela supremacia marítima. Embora desabitada, nesse período a Ilha de Santa Catarina também era visitada pelos peruleiros, comerciantes luso-brasileiros que aproveitaram o clima favorável da unificação ibérica para desenvolver, via Rio da Prata, uma próspera rota comercial entre o Brasil e o vice-reino do Peru.

Quase a totalidade dos relatos de viajantes que passaram pela Ilha para se abastecer entre os séculos 16 e 19 descrevem os mesmos alimentos que os carijós serviram a Caboto: frutas, farinha, feijão, milho, batatas, abóboras, amendoim, palmito, peixes, ostras, carne de caça e de animais domésticos. Aos poucos, à vida de rústica abundância começam a ser acrescentados outros alimentos e temperos, introduzidos pelas diversas levas humanas: cana-de-açúcar, banana, laranjas, limões, cebola, trigo, café, gengibre, açafrão, tomate... De todas essas espécies, a que mais nos surpreendeu pela sua utilidade e impressão indelével que deixou nos visitantes estrangeiros foi a laranja. Praticamente todos eles mencionaram em seus relatos a omnipresença dos aromáticos laranjais. As referências são tão recorrentes e enfáticas que,



na época, caberia chamar o lugar de “Ilha das Laranjas”.

A culinária que aqui existiu desde a pré-história até o século 19 foi muito simples. No Brasil Colônia, os pratos tinham forte influência indígena, com valiosos aportes das cozinhas africana e ibérica. A partir de 1808, com a transferência da Corte portuguesa para o Rio de Janeiro, ocorreu o afrancesamento da gastronomia brasileira. Sua adoção por poucos mas requintados restaurantes do Rio de Janeiro e do Recife, somada à difusão de receitas nos livros de cozinha da elite, contribuíram para difundir esse refinamento gastronômico no Brasil Imperial.

Esta transformação chegaria mais tarde à Ilha de Santa Catarina, onde ainda imperava uma cozinha nutritiva, deliciosa, porém despojada, herdada dos indígenas e dos escravos africanos, com alguns temperos e técnicas de processamento dos alimentos introduzidas pelos colonos açorianos entre 1748 e 1756. Baseada, principalmente, no trigo, carne bovina, caprina e suína – ingredientes não tão disponíveis em nossa Ilha – a culinária açoriana, propriamente dita, nunca se desenvolveu plenamente nestas latitudes.

A influência francesa na nossa gastronomia faz-se sentir mais intensamente a partir da segunda metade do século 19, com a contratação de *chefs* internacionais para atuarem nos restaurantes dos hotéis da cidade. Esse movimento coincide com o surgimento do costume, entre os ilhéus mais ricos, de fazer as refeições fora de casa. Nesse período há uma proliferação de cafés, bares, confeitarias e restaurantes.

Em diversas levas, imigrantes alemães, italianos, poloneses, sírios, libaneses, gregos, portugueses continentais, espanhóis, e de tantas outras origens, se estabeleceram na região nos séculos 19 e 20. Felizmente, como em outras épocas, os ilhéus receberam os recém-chegados amistosamente e com entusiasmo. Acolheram, também,



as novas tendências que com eles vieram. Essa diversidade de contribuições facilitou o desenvolvimento e aperfeiçoamento da cultura gastronômica local.

A feliz conjunção de fatores que fizeram multiplicar o número de hotéis, restaurantes e diversos outros estabelecimentos na Ilha da década de 1880, parece ter se repetido exatamente um século depois. O fenômeno sugere um possível ciclo ou tendência e merece ser examinado em mais detalhes. A partir de 1960, Florianópolis começou a crescer de maneira espetacular. Grandes projetos como a construção da BR 101, a fundação da Universidade Federal de Santa Catarina, o estabelecimento da Eletrosul e a inauguração do Aeroporto Hercílio Luz, foram fundamentais para o desenvolvimento urbano e crescimento demográfico da capital. Para termos uma ideia de tal crescimento, basta dizer que entre 1970 e 1990, a população de Florianópolis dobrou, chegando a quase 260 mil habitantes.

Nesse período, surgiram confrarias de *gourmets* e *gourmands*. A mudança de mentalidade teve reflexos positivos na gastronomia local, que assumiu feições mais cosmopolitas e sofisticadas. Bares e restaurantes de todos os conceitos foram inaugurados. Dada a impossibilidade de oferecer um panorama completo de todo o setor de alimentos, tivemos a árdua tarefa de escolher apenas algumas dentre as diversas empresas que marcaram a história gastronômica da Ilha de Santa Catarina. Tamanha movimentação e pujança puseram Florianópolis em destaque ao receber o título de Cidade Criativa da Gastronomia, chancela concedida pela UNESCO pela primeira vez no Brasil em 02 de dezembro de 2014.

Graças ao recente fluxo de brasileiros de outras regiões e de pessoas de diversas partes do mundo que escolheram a Ilha para visitar ou morar, bem como de novos *restaurants*, nossa culinária continua a se desenvolver. Hoje existe uma abundância de sabores e aromas e é com frequência que cozinhamos pratos “étnicos”, com ervas e temperos da cozinha portuguesa, italiana, alemã, árabe, e oriental.

Enquanto isso, os *reality shows* gastronômicos na televi-

são e nas novas mídias deixam a cozinha mais glamurosa e ao alcance de todos. Em que pese o surgimento dessa gastronomia mais moderna, tecnológica, midiática e cosmopolita, os pratos da cozinha tradicional da Ilha de Santa Catarina continuam sendo servidos em quase todos os lares e restaurantes – dos mais “descolados” aos mais populares. Embora não possam ser chamados de autenticamente “açorianos”, eles são o resultado de uma evolução culinária ímpar, que combina elementos multi-étnicos e multiculturais milenares.

Ávida por novidades, a Ilha de Santa Catarina é muito rápida em adotá-las. Inovação, resiliência, colaboração e solidariedade serão fundamentais para superarmos os desafios atuais e do pós-pandemia da Covid-19. Novos modelos de negócios, de interação social e tecnologias avançadas, desempenharão um papel crucial. Ao contrário do distópico *Admirável Mundo Novo* descrito por Aldous Huxley – no qual a sociedade é controlada por uma minoria ou por outros meios extremos de opressão –, a sociedade do “novo normal” deverá valorizar mais nosso planeta e todos os seres que nele habitam.

Esperamos que os leitores tenham gostado deste panorama histórico e das receitas apresentadas pelo nosso “chef atemporal”, tornando mais lúdico, instrutivo e saboroso o passeio culinário que este livro prometeu proporcionar.

Não é loucura dizer que a satisfação que se sente estando à mesa com alguém especial, em casa ou em um restaurante bacana, à luz de velas, é a mesma que sentiam nossos ancestrais ao saborear uma comida singela em volta do fogo, sob o céu estrelado, há 5 mil anos. Loucura maior é imaginar que isso seja fundamentalmente diferente. O hábito de compartilhar momentos agradáveis, em lugares seguros e aconchegantes, conversando sobre coisas eternas, nos torna verdadeiramente humanos e atemporais, como a antiga ligação que temos com o nascer e o por do sol. Uma boa refeição em ótima companhia é uma experiência transcendental e sagrada que todos deveriam ter, todos os dias.



### 1. Tourists, immigrants, refugees and residents from around the world (20<sup>th</sup>–21<sup>st</sup> centuries)

The exuberant Atlantic Forest that frames the city, beaches and coastline, the proximity to nature, its millenary history and tasty cuisine, the outdoor sports and mainly the cordiality of its people make Santa Catarina Island a coveted tourist attraction. In the past five decades, the Island has received a growing number of tourists from Santa Catarina, Brazil and abroad. Tourism in the summer and for events stimulated the growth of the hotel sector, *pousadas*, hostels and of the disruptive accommodations via apps. Culinary delights are offered to visitors by a variety of excellent restaurants, cafes, and bars in Greater Florianópolis. However, the Covid-19 pandemic abruptly interrupted practically all human activities on the planet.

In the post-pandemic world, the recently inaugurated beautiful and efficient international airport, highway improvements, and the reopening of the historic Hercílio Luz bridge – the symbol of the city – will help attract even more tourists from all corners of the world. People will gradually return to traveling and seasonal tourism on Santa Catarina will give way to a more permanent flow of tourists.

The Island had been receiving immigrants and refugees. And what is the difference between them? Although in many cases it is subtle, the distinction is the reason that led them to leave their countries. Immigrants generally leave their homes on their own free will and with their own resources. They may arrive to re-connect with family members who live in another country. Refugees, on the other hand, have been threatened by extreme situations such as wars, natural disasters or persecution, and

require assistance to leave their countries of origin and settle in another.

After World Wars I and II, many Europeans had to abandon their devastated countries that did not offer decent living conditions. The Palestinians suffered a similar situation, and their diaspora resulted from the political changes in the Middle East after World War II. The creation of the state of Israel in 1948 intensified millenary territorial disputes in the Holy Land. As result of the conflicts, many Palestinians were forced to abandon their lands. Brazil took them in. There was also a migratory flow in the 1960s, when Arabs came in search of opportunities created by their relatives and friends, who had arrived in the country in previous migratory waves.

Today, the world is experiencing another large humanitarian crisis. It is estimated that since 2010, nearly half a million foreigners have come to seek a new life in Brazil.<sup>1</sup> Various problems forced them to leave their countries: an earthquake in Haiti, the Arab Spring, the wars that have destroyed and still ravage Syria, and the political and economic crises in Venezuela. There are also Latin American citizens from other countries, Africans and Asians who seek better opportunities in Brazil.

The Haitians who live in Florianópolis constitute a considerable group of valuable immigrants and refugees who have been gradually overcoming difficulties and integrating to Brazilian society. There are Haitians working in the food sector, preparing delicious and creative dishes and standing out in Florianópolis' culinary community.

Victims of a bloody fratricidal conflict, nearly 4 thousand Syrians have sought refuge in Brazil. Although most have gone to São Paulo or Foz do Iguaçu, some chose Florianópolis to rebegin their lives. Here we find restaurants whose owners still struggle to speak Portuguese but serve delicious traditional dishes. Because they have close ties to their roots, they have begun to participate, along with traditional establishments in the city, in the select list of culinary options in Middle Eastern cooking.

<sup>1</sup> Relatório anual de inserção dos imigrantes no mercado de trabalho brasileiro. OBMigra (Observatório das Migrações Internacionais), dezembro de 2017.

Some Venezuelans who have come to live in Florianópolis had worked with food in their native country. For this reason, they have been able to find employment or insertion in this field with greater ease. Some have opened what they call “clandestine bistros” in their own homes. Other Venezuelans living in Florianópolis sell tasty treats over social media.

Even though the majority of the inhabitants of Southern Brazil, especially those in Santa Catarina, are descendants of immigrants from a wide variety of nationalities and ethnicities, there are still deeply rooted taboos expressed in the form of prejudice or indifference towards refugees and immigrants, who, like their ancestors, came here counting on a new life. In the day-to-day struggle to survive, all contribute as best they can. For this reason – and as retribution for what they receive – they help to build a more plural and inclusionary society.

#### ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 265 – **Fritay, the most popular street food in Haiti.** Foto by Antonio Husadel.

p. 265 – **Arab dish.** The peak of Arab cuisine dates to the 11th and 12th century of the modern era.<sup>2</sup> The dishes that have reached Santa Catarina Island have maintained their characteristics but at times undergo “tropicalizations”. Foto by Antonio by Husadel.

<sup>2</sup> BRAUDEL, Fernand. *As estruturas do cotidiano – Civilização material, economia e capitalismo – Sécs. XV-XVIII.* São Paulo: Martins Fontes, 1995, vol. 1, p.166.

### 2. New players and trends

The fast-paced life of industrial and urban society led to the development of the concept of fast food, in which standardized foods are produced quickly and in large quantities, in systems similar to assembly lines. The rational management of stocks, people and processes, as well as speedy client service, increase the efficiency and thus profitability of fast food companies. These techniques for improving operations made important contributions to the food services sector.

With time, it was no longer enough to prepare food quickly. It had to be easy to order and deliver, wherever the client may be. Thus, tele-delivery services arose. At first, requests were made by telephone. Delivery apps are now used, in a growing trend. Social distancing measures and quarantines to confront the Covid-19 pandemic have rapidly increased demand for this service.

Technology and new business models are essential in this new scene. A new concept has appeared in large cities: the *dark kitchen*. Also known as *ghost kitchens*, *cloud kitchens* or *virtual kitchens*, they sell exclusively through fast delivery services. In the United States and in some European countries most of the clients who use apps to make their requests do not imagine that the food they receive in record time is prepared in a kitchen of this type. There are also so-called *ghost restaurants*, which also only make takeout food. The difference between a *ghost kitchen* and a *ghost restaurant* is that the first may include a number of brands, that is, it prepares and delivers meals for various companies and types of food, while the second cooks and delivers its own products. A *ghost kitchen* may also use robotic processes.

Other ingenious solutions arose to lower costs and the time between an order is placed and food delivered to the client. In Brazil, “motoboys” carry pizza in backpacks or thermal boxes and drive motorcycles quickly at great risk to bring clients hot pizza. How can this product be delivered just as it comes out of the oven? An American company found a solution: they outfit-



ted a small van with a special oven that bakes the pizza while on the way to the client. Another large company is ready to deliver pizza in self-driving cars. When the client makes an order, he receives a code. The vehicle can be accompanied by app under delivery. When it arrives, the client enters the code in a compartment in the car, which opens so he or she can take the pizza.

Millennials, those born between 1981 and 2001, drive markets in nearly all sectors, including fast food. The so-called generation Y grew up with new technologies. Waiting is difficult for them, having become accustomed to instant payments and ultra-agile communication. While fast-food consumers may benefit from efficiency, agility and standardization, they lose in terms of variety and nutritional quality, and from impersonal service that distances consumers from food sources. Today, many people have a fast-food lifestyle and eat fast snacks even if they are not pressed for time.

To counter the standardization and rushed characteristic of fast food establishments, in 1986 the *Slow Food* movement arose. Born in Italy and now found in many countries, it seeks to strengthen local agriculture and fishing, traditional cooking and food sovereignty. “Good, clean and fair” food summarizes the essence of this movement whose basic principle is the right to enjoy food, produced in an artisanal process that respects the environment and producers. In this line, we find vegetarian restaurants, those that offer organic food, and those that make use of the entire food product, to minimize waste, following the principles of economic solidarity and environmental care.

Curious and quick to adopt novelties, Santa Catarina Island is fertile ground for entrepreneurs. Proof of this is the many “ia” restaurants that have blossomed in the region: *costelarias* [specialized in ribs], *coxinharias* [specialized in a snack made from deep-fried potato purée filled with chicken, meat, etc.], *temakerias*, *shawarmerias*, *gelaterias*, *cevicherias*, *lagosterias* [lobsters], and of course *gourmet hamburguerias*.

Novelties always cause disruption. Some food carts and

trailers have heroically resisted the invasion of food trucks. The admiration that the first food courts in shopping centers in the city first gained in the 1980s, has been repeated with Food Truck Parks, Food Halls, Food Arenas and other new spaces dedicated to the inevitable meeting between food and hunger.

Who could imagine, 50 years ago, the existence of molecular cooking, freeze-drying and of modern equipment such as *sous vide* immersion circulators, micro-wave ovens and combinations of these? Food traceability using the innovative blockchain system, for example, is another important advance. To have healthy and safe ingredients, it is essential that we know the details of their production. Thus, if there is a problem that affects consumer safety, products can be traced to their origin and quickly recalled.

Florianópolis’ famous innovation ecosystem has developed many solutions that have had positive impacts on the life of citizens. Eating is of course vital to our lives, for this reason the food sector has always been the object of studies and investments. At the heels of recent and rapid global trends, Florianópolis will soon have – if it does not already – food tracking, *dark kitchens* and delivery with self-driving cars and drones.

And more is to come. What awaits us in the Brave New World of the Internet of Things (IoT), a system where devices “connect” with each other without human interference? Everything will be hooked up to 5G networks, the next step in wireless broadband, which promises super-fast connection speeds.

## ILLUSTRATIONS, PHOTOGRAPHS AND MAPS

p. 267 – Coding system for eggs sold in Spanish supermarkets.

## CONCLUSIONS

From its pre-history until today, Santa Catarina Island experienced six culinary revolutions that changed how people ate. The first, the use of fire for roasting, can be attributed to the pre-historic mollusk gatherers and fishermen, today known as people of the *sambaqui* (shell mound). They had abundant food more than 5,000 years ago. Many were consumed uncooked. However, remains of seafood and land animals have been found among the coals in vestiges of their fireplaces. Recent studies conducted on *sambaquis* in Santa Catarina surprisingly indicate that their occupants also practiced incipient horticulture.

Cooking on the Island made a qualitative leap with the arrival of other peoples, such as the Proto-jê, who certainly introduced agriculture to Santa Catarina Island. Although it is still a hypothesis waiting to be proven, they may have brought manioc here. Together with agriculture, ceramic vessels were another important contribution this people made to cooking in the region. Thanks to ceramics, broths, porridges and soups could be prepared with ingredients collected from their gardens or when hunting and fishing. Because of these two great innovations, the Proto-jê sparked the region’s 2<sup>nd</sup> culinary revolution.

The 3<sup>rd</sup> culinary revolution on the Santa Catarina coast took place with the arrival to the Island of the Guarani-Carijó and their “basic package” of domesticated plants. This happened some 900 years ago, when many edible vegetable species were cultivated in these lands. We do not know for sure if the Guarani continued to plant manioc (which supposedly was here since the time of the Proto-jê), or if they were the ones to introduce the root to the region. Manioc was essential to the diet of these indigenous peoples. From its flour they prepared *pirão*, *paçoca*, and *farofo*, foods that saved the European discoverers from hunger and that until today are widely

consumed and appreciated in Brazil.

In 1516, a Spanish shipwreck would also change the history on the Santa Catarina coast – and that of all of Southern Brazil and the Rio de la Plata region. Some survivors of the accident settled among the Guarani-Carijó on the Island and its surroundings. The hatchets, hooks and knives that became part of the indigenous routine immensely increased their agricultural and fishing productivity. Many other European expeditions stopped in Santa Catarina to resupply in the sixteenth century. Among this movement of ships, people, plants, spices and food preparation techniques, the 4<sup>th</sup> culinary revolution was gestated in the region.

The first European settlement projects on Santa Catarina Island were not those conducted, as often thought, with the arrival of former *bandeirante* Francisco Dias Velho in the second half of the seventeenth century, or with the Azorean immigrants and those from Madeira after 1748. The pioneering initiative was that of the Spanish, whose unsuccessful colonizing plans in the mid sixteenth century consisted in the construction of villages and forts, basing the region’s economy on sugar cultivation. The last Spanish effort – which was also a failure – was in 1574. What was curious is that among these settlers came the first group of Azoreans and Madeirans who stepped on Santa Catarina Island.

Due to the frequent attacks of the Portuguese and their Tupiniquim allies, the Island remained without the logistic support from the Guarani since at least 1550. This made any settlement project unviable. In those difficult times when cases of anthropophagy were registered even among the Europeans, gastronomy was synonymous with eliminating hunger. Refinement at the table only existed in the memory of some ranking sailors who, delirious and salivating, recalled frequent and plentiful

meals in their distant homelands. Given the specter of hunger, any food was welcome. And anyone who could attain a bit of the special foods prepared by the indigenous felt that they had better food than the king.

The failure of the Spanish projects left Santa Catarina adrift for more than a century. This long period of abandonment was marked by intensification of the capture of the indigenous by the *bandeirantes*, and by the arrival of English pirates and corsairs, a reflex of the Unification of Iberian Crowns (1580–1640), which dragged Brazil into the Anglo-Spanish conflict for maritime supremacy. Although uninhabited in this period, Santa Catarina Island was visited by *peruleiros*, Luso-Brazilian merchants who took advantage of the favorable climate of Iberian unification to develop, through the Rio de la Plata, a prosperous commercial route between Brazil and the vice-royalty of Peru.

Nearly all of the reports of travelers who passed through the Island to resupply between the sixteenth and nineteenth centuries described the same foods that the Carijó served Sebastian Cabot: fruits, manioc flour, beans, corn, potatoes, squash, peanuts, hearts of palm, fish, oysters, and meat from game and domestic animals. Little by little, to the life of rustic abundance began to be added other foods and spices, introduced by the various human waves: sugarcane, bananas, oranges, lemons, onions, wheat, coffee, ginger, turmeric, and tomatoes. Of all these, what is most surprising for its utility and the indelible impression it left on foreign visitors was the orange. Practically all travelers mentioned in their reports the omnipresence of aromatic orange groves. The references are so recurrent and emphatic that, at the time, the location could have been called “Ilha das Laranjas” or Orange Island.

The cooking found here from pre-history until the nineteenth century was very simple. In Colonial Brazil, dishes had strong indigenous influence, with valuable inputs from African and Iberian cooking. Since 1808, with the transfer of the Portuguese Court to Rio de Janeiro, Brazilian cooking received French influence. Its adoption

by a few refined restaurants in Rio de Janeiro and Recife, combined with the diffusion of recipes in elite cookbooks, helped promote this gastronomical refinement in Imperial Brazil.

This transformation would arrive later to Santa Catarina Island, where cooking was still nutritious, delicious but unadorned, an inheritance of the indigenous and African slaves, with some spices and food processing techniques introduced by the Azorean settlers who arrived between 1748 and 1756. Azorean cooking, however, which was based mainly on wheat, beef, goat and pork – ingredients not readily available on Santa Catarina Island – never completely developed here.

The French influence in our cooking was more intensely felt in the second half of the nineteenth century, with the hiring of international *chefs* to work in restaurants in the city’s hotels. This movement coincided with the rise of the custom, among wealthier Island residents, to eat outside the home. In this period there was a proliferation of bars, cafés, *confeitarias* and restaurants.

In various waves, German, Italian, Polish, Syrian, Lebanese, Greek, Continental Portuguese and Spanish, and other immigrants settled in the region in the nineteenth and twentieth centuries. Fortunately, as in other times, the islanders received the new arrivals with friendship and enthusiasm. Immigrants brought new trends that were also welcomed. This diversity of contributions facilitated the development and improvement of local cuisine.

The fortunate conjunction of factors that led to the multiplication of the number of hotels, restaurants and various other establishments on the Island in the 1880s, appears to have been repeated exactly one century later. The phenomenon suggests a possible cycle or trend and deserves to be examined in greater detail. Since 1960, Florianópolis has grown spectacularly. Large projects like the construction of federal highway BR 101, the establishment of the Federal University at Santa Catarina, the federal utility Eletrosul and the inauguration of the Airport Hercílio Luz, were essential to the urban de-

velopment and demographic growth of the state capital. Between 1970 and 1990, the population of Florianópolis doubled, reaching nearly 260 thousand.

In this period, clubs of *gourmets* and *gourmands* were created. The changing attitudes had positive reflections in local cuisine, which gained more cosmopolitan and sophisticated qualities. Bars, cafés and restaurants of many concepts were inaugurated. Given that it would be impossible to offer a complete overview of the entire food sector, we had the difficult task of choosing only a few among the many establishments that marked the culinary history of Santa Catarina Island. The local food scene became so dynamic that Florianópolis became the first Brazilian city to receive the title of Creative City for its gastronomy, an accreditation issued by UNESCO on 2 December 2014.

Thanks to the recent flow of Brazilians from other regions and of people from various parts of the world who chose the Island to visit or live, as well as the new *restaurants*, our cuisine continues to develop. An abundance of flavors and aromas is found and we often cook “ethnic” dishes with herbs and spices from Portuguese, Italian, German, Arab and Oriental cooking.

Avid for the latest trends, Santa Catarina Island is very quickly adopting them. Innovation, resilience, collaboration and solidarity will be essential to overcoming the current challenges and those of the post-pandemic period. New models for business, social interaction and advanced technologies will play a crucial role. Unlike the dystopic *Brave New World* described by Aldous Huxley – in which society is controlled by a minority or other extreme and oppressive measures – the society of the “new normal” should treat our planet and all living beings with greater respect.

Meanwhile, the gastronomic reality shows on television and in the new media place glamorous cooking at everyone’s reach. Despite the rise of the more modern, technological, mediatic and cosmopolitan gastronomy, traditional dishes of Santa Catarina Island continue to be served in nearly all homes and restaurants – from the

most *chic* to the most humble. Although they cannot authentically be called “Azorean”, they are the result of an unprecedented culinary evolution, which combines millenary multiethnic and multicultural elements.

We hope that readers have enjoyed the recipes presented by our “timeless *chef*”, making more playful, instructive and flavorful the culinary journey the book has offered.

It is not crazy to say that the satisfaction one feels when at a candlelit table with someone special, at home or in a good restaurant, is similar to what our ancestors felt when tasting a special dish around a fire, under a starry sky, 5 thousand years ago. It would be crazier to imagine that it is very different. The custom of sharing pleasant moments, in a safe and comfortable place, discussing eternal issues, makes us truly human and timeless, like the ancient bond that we have with the sunrise and sunset. A good meal in good company is a transcendental and sacred experience that everyone should have, every day.



## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS / BIBLIOGRAPHY

*A gesta migratória açoriana para o Brasil até finais do Século XVIII*. <https://www.aremases.com/index.php/paises/acorianos-e-a-sua-gesta-migratoria/> Recurso digital acessado em 23/06/19.

ABADIE-AICARDI, Anibal. La “Relación exacta” versificada de la expedición de Cevallos a Santa Catarina y el Plata (1776–1777). In: *Separata de Historiografía y Bibliografía Americanistas*. Sevilla: Escuela de Estudios Hispánico-Americanos, 1974, vol. XVIII, núms. 2-3, pp. 153–194.

ADAMS FILHO, Nelson. *A maluca viagem de Dom Pedro I pelo Sul do Brasil*. Edigal, 2017.

ALMEIDA COELHO, Manoel Joaquim de. *Memória Histórica da Província de Santa Catharina*. Desterro: Tip. Desterrense, 1856.

ALVES, Ozias. *História da 1ª família japonesa de Florianópolis*. <http://oziasjornalismo.blogspot.com/2009/02/historia-da-1-familia-japonesa-de.html> Recurso digital acessado em 15/12/2019.

AMARAL, Batista; FERREIRA, Elizamara. Gâr P: *Milho como símbolo da tradição na cultura Kaingang*. TI Guarita (RS), Fevereiro de 2015. TCC, Curso de Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata Atlântica na Universidade Federal de SC (UFSC).

ANDRADE, Gilberto José Pereira Onofre de. *Maricultura em Santa Catarina: a cadeia produtiva gerada pelo esforço coordenado de pesquisa, extensão e desenvolvimento tecnológico*. Universidade Federal de Santa Catarina. Extensio: R. Eletr. de Extensão, ISSN 1807-0221 Florianópolis, v. 13, n. 24, pp. 204–217, 2016.

ARINI, Juliana. *Escavações em obras de novas hidrelétricas revelam riqueza arqueológica em Mato Grosso*. 4 de julho de 2019. <https://www.nationalgeographicbrasil.com/historia/2019/07/escavacoes-em-obras-de-novas-hidreletricas-revelam-riqueza-arqueologica-em-mato> Recurso digital acessado em 5 de julho de 2019.

BACKMAN, Cristina. *Major James George Semple Lisle and his Wives* (2018). Recurso digital acessado em 08 de dezembro de 2019. <http://tufftuff.net/Semple181127.pdf>

BARCO CENTENERA, Martín del. *La Argentina o la conquista del Río de la Plata [1602]*. Buenos Aires: Theoría, 1994.

BERGER, Paulo (Comp.). *Ilha de Santa Catarina; relatos de viajantes estrangeiros nos séculos XVIII e XIX*; Florianópolis: Assembleia Legislativa, Assessoria Cultural, 1979.

BODELÓN, Óscar Rico. *La ocupación española de Santa Catarina (1777-1778) – Una isla brasileña para Carlos III*. Universidad de Salamanca, 2013. Tesis doctoral.

BORGES FORTES, João. *Os casais açorianos – Presença lusa na formação sul-rio-grandense*. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1999, 3ª ed.

BORGES, Jorge Luis. *História da Eternidade*. Porto Alegre: Ed. Globo, 1982.

BRAUDEL, Fernand. *As estruturas do cotidiano – Civilização material, economia e capitalismo – Sécs. XV-XVIII*. São Paulo: Martins Fontes, 1995, vol. 1.

BRAUDEL, Fernand. *Civilization and capitalism. Vol. I: The structures of everyday life*. New York: Harper, 1981.

BROCHADO, José J. J. Proenza. *Um modelo ecológico da difusão da cerâmica e da agricultura no leste da América do Sul*. Fotocópia da tese de doutoramento. Universidade de Illinois, Urbana-Champaign, EUA, 1984.

CABRAL, Oswaldo. *História de Santa Catarina*. Florianópolis: Lunardelli, 1987.

CÂMARA CASCUDO, Luiz da. *Civilização e cultura*. São Paulo: Global Editora, 2001.

CANABRAVA, Alice P. *O comércio português no Rio de Prata (1580–1640)*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1984.

CASTAÑA DELGADO, Paulino; CUESTA DOMINGO, Mariano; APARICIO HERNÁNDEZ, Pilar. Alonso de Chaves: *Quatri Partitu en Cosmografía Práctica, y por otro nombre Espejo de Navegantes (c. 1537)*. Madrid: Instituto de Historia y Cultura Naval, 1983.

CENNI, Franco. *Italianos no Brasil: “Andiamo in Merica...”* 3ª edição. São Paulo: Edusp, 2003.

CEREZER, Larissa. *Sociabilidades de Mesa: Cartografia das práticas e dos lugares da alimentação no contexto urbano do centro de Florianópolis (SC) entre 1950 e 1970*. TCC. Florianópolis: UDESC, 2009.

*Colleção das Leis da Província de Santa Catharina promulgadas na sessão do anno de 1884*. Cidade do Desterro: Typographia da “Regeneração”, 1884.

COOPER, John M. *Estimulantes e narcóticos*. In: Darcy Ribeiro (ed). *Suma Etnológica Brasileira*. Rio de Janeiro: Vozes, 1987.

CORTELETTI, DEBLASIS et al. *Journal of Archaeological Science*, junho de 2015.

COVARRUBIAS OROZCO, Sebastián de. *Tesoro de la lengua castellana o española* [1611]. Madrid: Castalia, 1995.

DE LUSSAN, Raveneau. *Journal fait a la mer de sud avec les flibustiers de l’Amerique*. Paris: Chez Jacques Le Febvre, MDC.XCIX [1699].

DE MASI, Marco Aurélio Nadal. *Prehistoric Hunter-gatherer Mobility on the Sourthern Brazilian Coast: Santa Catarina Island*. Fotocópia da Dissertação de Doutorado. Stanford University, Junho de 1999.

DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FERNANDES, F.C. Distribuição mundial e o impacto de sua introdução no Brasil. In: RESGALLA-JUNIOR, C.; WEBER, L.I.; CONCEIÇÃO, M.B. (Eds.). *O mexilhão Perna perna (L.)*. Rio de Janeiro: Interciência, 2008. pp. 27–30.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Os desbravadores: uma história mundial da exploração da Terra*. São Paulo: Cia. das Letras, 2009.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Pathfinders: a global history of exploration*. Oxford University Press, 2006.

*Floripa Amanhã participa de Projeto de extensão de gastronomia no Maciço do Morro da Cruz*. <http://floripamanha.org/2019/10/floripamanha-participa-de-projeto-de-extensao-de-gastronomia-no-macico-do-morro-da-cruz/> Recurso digital acessado em 12/12/2019.

FRANCO, Francisco Assis Carvalho. *Dicionário de bandeirantes e sertanistas do Brasil*. São Paulo: Comissão do IV Centenário da Cidade de São Paulo, 1954.

GALVÃO, Antônio. *Tratado dos descobrimentos* [1563]. Porto: Livraria Civilização Editora, 1987.

GERHARD, Peter. *Pirates of the Pacific, 1575-1742*. University of Nebraska Press, 1990.

GERLACH, Gilberto [Org.]. *Desterro – Ilha de Santa Catarina*, 2010, Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo I.

GERLACH, Gilberto. *Desterro – Ilha de Santa Catarina*, 2010, Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo II.

GERLACH, Gilberto. *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis*, 2015, Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo I.

GERLACH, Gilberto. *Ilha de Santa Catarina – Florianópolis*, 2015, Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, tomo II.

GERLACH, Gilberto; MACHADO, Osni. *São José da Terra Firme*, 2007, Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro.

GÓIS, Damião de. *Chronica do Príncipe Dom Ioam* [1567]. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1905.

HANET, Isabelle. *What is a Dark Kitchen?* <https://www.deliverect.com/blog/dark-kitchens/what-is-a-dark-kitchen>. Recurso digital acessado em 17/01/2020.

HARARI, Yuval Noah. *Sapiens – A Brief History of Humankind*. Signal Books, 2014.

HARARI, Yuval Noah. *Sapiens – Uma breve história da humanidade*. Porto Alegre: L&PM, 2012.

HAWKINS, sir Richard. *Voyage into the South Sea* [1622]. London: da Capo Press, In: *Theatrum orbis terrarum*, 1968. Edição fac-símile.

<http://joaolombardo.blogspot.com/>

<http://soniajendiroba.com.br/achef/>

<http://www.saboreando.net/site/curriculo.php>

<https://revistabusiness.com.br/gastronomia/vitor-gomes-e-o-novo-chef-de-cozinha-do-santa-cucina/>

Jornal *O Argos*. Desterro, 3º Anno, núm. 370, 27 de novembro de 1858.

Jornal *O Cacique*. Desterro, Anno L, 31 de dezembro de 1870.

KHATLAB, Roberto. *As viagens de Dom Pedro 2º: Oriente Médio e África do Norte, 1871 e 1876*. São Paulo: Bemvirá, 2015.

LOMBARDO, João. *O Adeus e uma homenagem a um dos maiores e mais antigos sushimans do Brasil*. Blog do João Lombardo. 9 de fevereiro de 2015. <http://joaolombardo.blogspot.com/2015/02/o-adeus-e-uma-homenagem-um-dos-maiores.html> Recurso digital acessado em 13/12/2019.

LUJÁN, Néstor. *Historia de la gastronomía*. Barcelona: Penguin Random House, 2a Ed., 2019.

MARLEY, David F. *Pirates of the Americas (1650-1685)*. Santa Barbara: ABC-CLIO, 2010, vol. 1.

MARLEY, David F. *Pirates of the Americas (1686-1725)*. Santa Barbara: ABC-CLIO, 2010, vol. 2.

MARTINS, Celso. *O tempo da farinha: projeto Cantares e Fazeres, inventário do patrimônio imaterial do Distrito de Santo Antônio de Lisboa*. Florianópolis: Editora Insular, 2014.

MATTOS, Tarcísio. *Hercílio Luz – Uma ponte*. Florianópolis: Tempo Editorial, 2002.

MCGEE, Harold. *Comida e cozinha: ciência e cultura da culinária*. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011.

MEDEIROS, Clovis. *Banquete imperial*. In: *Chef Magazine Clube dos Gourmets*. Florianópolis, março de 2008, Ano 10, n° 27, pp. 13–16.

MEDEIROS, Clovis. *Um banquete para Adolpho Konder*. In: *Chef Magazine Clube dos Gourmets*. Florianópolis, Outubro de 2008, Ano 10, n° 28.

MEDINA, José Toribio. *El portugués Gonzalo de Acosta al servicio de España. Un estudio histórico*. Santiago de Chile: Imprenta Elzeviriana, 1908.

MEDINA, José Toribio. *El veneciano Sebastián Caboto al servicio de España. Estudio histórico*. Santiago de Chile: Imprenta Elzeviriana, 1908a, tomo II.

MELATTI, Julio Cezar. *Índios do Brasil*. São Paulo-Brasília: Editora Hucitec/UNB, 1987.

MELLO, Amílcar D’Avila de. *Expedições e Crônicas das origens: Santa Catarina na Era dos Descobrimientos Geográficos*. Florianópolis: Expressão, 2005. 3 vol.

MENA GARCÍA, María del Carmen. *Sevilla y las flotas de Indias. La Gran Armada de Castilla del Oro (1513–1514)*. Sevilla: Universidad de Sevilla/Fundación El Monte, 1998.

MIRE, Sam. *Blockchain In The Food Service Industry: 5 Possible Use Cases*. 6 november 2018. <https://www.disruptordaily.com/blockchain-use-cases-food-service/> Recurso digital acessado em 12/12/19.

Moedas Cirenaiças do Corvo (Açores) <https://www.numismatas.com/phpBB3/viewtopic.php?t=5395>. Recurso digital acessado em 07/05/19.

MONTALVO, Hernando de. Carta. In: PEÑA, Enrique. *Fragmentos históricos sobre temas coloniales*. Buenos Aires: Imprenta Angel Curtolo, 1935.

MONTELEONE, Joana. *Sabores Urbanos: alimentação, sociedade e consumo*. Dissertação de Mestrado. FFLCH – USP, 2008.

MOSIMANN, João Carlos. *Ilha de Santa Catarina – 1777:1778 – A invasão espanhola*. Florianópolis: Edição do autor, 2003.

National Geographic: *Pirâmides descobertas nos Açores* <https://www.vortexmag.net/national-geographic-piramides-descobertas-nos-aco-res-com-video/> Recurso digital acessado em 25/06/19.

NOELLI, FS.; MONTEIRO, PC.; VIANA, A. Praia dos Ingleses 1: Arqueologia subaquática na Ilha de Santa Catarina, Brasil (Parte 2). In: *R. Museu Arq. Etn. São Paulo*, n. 21, pp. 293–314, 2011.

NOELLI, FS.; VIANA, A.; MOURA, M.L. Praia dos Ingleses 1: Arqueologia subaquática na Ilha de Santa Catarina, Brasil (2004/2005/2009). In: *R. Museu Arq. Etn., São Paulo*, 19: 179–203, 2009.

NOELLI, Francisco Silva. Piratýpe: uma linguagem da pesca e do consumo de peixes entre os Guarani. In: *Cadernos do Lepaarq (UFPEL)*, v. XVI, n.32., p. 30-54, Jul-Dez. 2019.

NOELLI, Francisco Silva; SOUZA, Jonas Gregório de. Novas perspectivas para a cartografia arqueológica Jê no Brasil meridional. In: *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi*. Ciências Humanas, v. 12, n. 1, pp. 57–84, jan.-abr. 2017.

*Noticias del Svr contimvadas desde 6 de nouiembre de 1685 hasta Junio de 1688*. <https://archive.org/stream/noticiasdelsurco00lp#page/n13/mode/2up> Recurso digital acessado em 18/07/19.

ORNELAS, Andrea. *Stevia: ¿milagro o pesadilla guarani?* <https://www.inforural.com.mx/stevia-milagro-pesadilla-guarani/> Recurso digital acessado em 06/05/19.

PAES LEME, Pedro Taques de Almeida. *Nobiliarquia paulistana histórica e genealógica*. São Paulo: Itatiaia Ltda./EDUSP, 1980, Coleção Reconquista do Brasil, vol. 6, tomo II.

PAULI, Evaldo. Imigração e Língua alemãs da Grande Florianópolis. In: MÜLLER, Max José (Org). *Anais do I Simpósio sobre Imigração e Cultura Alemãs na Grande Florianópolis*. Florianópolis: Inst. Carl Hoepecke, 2005, p.31-44.

PEZO-LANFRANCO, L et al. 2018 *Middle Holocene plant cultivation on the Atlantic Forest coast of Brazil?* R. Soc. open sci. 5: 180432. <http://dx.doi.org/10.1098/rsos.180432> Recurso digital acessado em 25/08/19.

PIAZZA, Walter F. *A Epopéia Açórico-Madeirense 1747–1756*. Florianópolis: Ed. Da UFSC, Ed. Lunardelli, 1992.

PIAZZA, Walter. *A Colonização de Santa Catarina*. Florianópolis: publicação do BRDE, 1982.

PIERRI, Bruno da Silva; FOSSARI; Teresa Domitila, MAGALHÃES, Aimê Rachel Magenta. O mexilhão Perna perna no Brasil: nativo ou exótico? In: *Arq. Bras. Med. Vet. Zootec.*, v.68, n.2, pp. 404–414, 2016.

PINHEIRO MACHADO, Paulo. *A política de colonização do Império*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 1999, pp. 19–20.

PIPERNO, Dolores R.; PEARSALL, Deborah M. *The Origins of Agriculture in the Lowland Neotropics*, San Diego: Academic Press, 1998.

PIZARRO E ARAÚJO, Jozé de Souza Azevedo. *Memórias históricas do Rio de Janeiro e das províncias anexas à jurisdição do Vice-Rei do Estado do Brazil...* Rio de Janeiro: Imp. Nacional, 1822, tomo IX.

POSEY, Darrell A. Manejo da floresta secundária, capoeiras, campos e cerrados (Kayapó). In: RIBEIRO, Darcy (Ed.). *Suma etnológica brasileira*. Rio de Janeiro: Vozes, 1987.

*Relatório anual de inserção dos imigrantes no mercado de trabalho brasileiro*. OBMigra (Observatório das Migrações Internacionais), dezembro de 2017.

*Relatório apresentado ao Excmo. 1º Vice-presidente da Província de Santa Catharina, o Commendador Francisco José d'Oliveira pelo Excmo. Presidente Pedro Leitão da Cunha por ocasião de passar-lhe a administração da mesma província em 19 de dezembro de 1863*. Desterro: Typographia Commercial de J.A. do Livramento, 1863.

SAGARRIBAY, Myriam. *Eso no estaba en mi libro de Historia de la Gastronomía*. España: Almuzara, 2017.

SALVADOR, frei Vicente do. *História do Brazil* (1627). Curitiba: Juruá, 2011.

SANTOS, Fabíola Martins dos. *O desenvolvimento do setor hoteleiro em Florianópolis – Santa Catarina – Brasil*.

SCOMAZZON, Marli Cristina; FRANCO, Jeff. *A caminho do ouro – Norte-americanos na Ilha de Santa Catarina*. Florianópolis: Ed. Insular, 2015.

SERRÃO, Joaquim Veríssimo. *História de Portugal: A restauração e a monarquia absoluta (1640–1750)*. Lisboa: Ed. Verbo, 2006, vol. V.

SERRÃO, Joel; OLIVEIRA MARQUES, A.H. (Dirs.). *Nova história da expansão portuguesa. A expansão quatrocentista*. Lisboa: Ed. Estampa, 1998, vol. II.

SILVA LEME, Luiz Gonzaga da. *Genealogia Paulistana*. São Paulo: Duprat & Cia., 1903, Vol III.

SILVA, Edson P. Silva; SOUZA, CCL Rosa; LIMA, Tania A.; FERNANDES, Flavio C.; MACARIO, Kita D; NETTO, Bruna M.; ALVES, Eduardo Q; CARVALHO, Carla; AGUILERA, Orangel; DUARTE, Michelle R. *Zooarchaeological evidence that the brown mussel (Perna perna) is a bioindicator of coastal Brazil*. Artigo publicado pela primeira vez em 06/08/18 <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/0959683618788670> Recurso digital acessado em 23/06/19.

SMITH, William. *Dictionary of Greek and Roman Biography and Mythology*. 1849. <https://web.archive.org/web/20121028093500/http://www.ancientlibrary.com/smith-bio/2373.html> Recurso digital acessado em 15/12/19.

SOARES, Gabriel Mathias. A imigração palestina em Santa Catarina, In: *Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH*, São Paulo, julho 2011.

SOUZA, R.C.C.L. de; FERNANDES, F.C.; SILVA, E.P. A study on the occurrence of the brown mussel Perna perna on the sambaquis of the Brazilian coast. *Rev. Mus. Arqueol. Etnol.*, v.13, pp. 3–24, 2003.

SOUZA, Rose Maria Martins Gomes de. *Alimentação e Culinária na Cultura dos Descendentes de Açorianos em Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis (Ilha de Santa Catarina - Brasil)*. Tese de Mestrado. Lisboa: Universidade de Lisboa Instituto de Ciências Sociais, 2010. <http://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/2377/1/Dissertacao.pdf> Recurso digital acessado em 9/5/19.

STADEN, Hans. *Verdadera historia y descripción de un país de salvajes desnudos...*[1557] Barcelona: Argos Vergara, 1983.

TAUNAY, Affonso E. Notícias Práticas da Costa e Povoações do Mar do Sul. In: *Santa Catharina Colonial*. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 1936.

VARNHAGEN, Francisco Adolfo de. *História geral do Brasil*. São Paulo: Melhoramentos, 1948, tomo I, notas da seção VI.

WAFER, Lionel. *A New Voyage and description of the Isthmus of America...* 2nd ed. London: James Knapton, 1704.





Muito ligado ao mar, **Narbal Corrêa**, nascido em Florianópolis no ano de 1963 é *chef*, mergulhador e pescador subaquático. Começou cedo na arte da pesca subaquática, participando de campeonatos e conquistando títulos importantes. É mergulhador comercial, tendo realizado diversos trabalhos no Brasil e no exterior. Narbal também preside o PAS - Projeto de Arqueologia Subaquática, associação civil que resgatou e guarda, na Praia dos Ingleses, Florianópolis, o acervo de um naufrágio datado de 1687. É autor do livro *A cozinha do bom pescador* (Florianópolis: Infinita Leitura, 2012), e um dos fundadores da Confraria dos *Chefs* da Associação FloripAmanhã, que administra o projeto “Florianópolis Cidade Criativa da Gastronomia”, chancelado pela UNESCO.

Born in Florianópolis in 1963, Narbal Corrêa, *chef*, diver and spearfishing champion, has dedicated his life to these three activities. Very attached to the sea, he began the art of underwater fishing at an early age, participating in championships and winning important titles. Narbal is a commercial diver, having conducted a variety of work in Brazil and abroad. He also presides over the Underwater Archeology Project (PAS), a civil association that recovered and protects, at the Praia dos Ingleses in Florianópolis, the remains of a shipwreck from 1687. Narbal is the author of the book *A cozinha do bom pescador* (Florianópolis: Infinita Leitura, 2012), and coordinates the Confraria dos *Chefs* [Fraternity of *Chefs*] of the FloripAmanhã association, which administers the “Florianópolis Creative City of Gastronomy” Project, conceded by UNESCO.



**Amílcar D'Ávila de Mello** nasceu na fronteira entre Sant'Ana do Livramento (RS) e Rivera, Uruguai. É historiador formado pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Desde 1986 reside em Florianópolis, onde obteve especialização em Etnolinguística na Universidade Federal de Santa Catarina. Trabalha como intérprete de conferências e é autor de diversos artigos, capítulos de livros, e das obras *Expedições e Crônicas das Origens – Santa Catarina na Era dos Descobrimentos* (Florianópolis: Expressão, 2005, 3 vols., 1.500 p.), e *Primórdios da Justiça no Brasil – Coletânea de documentos castelhanos do séc. XVI* (Florianópolis: Tekoá et Orbis, 2014, 652 p).

Amílcar D'Ávila de Mello was born on the border between Sant'Ana do Livramento (RS) and Rivera, Uruguay. He has a bachelor's degree in history from the Federal University at Rio Grande do Sul. Since 1986 he has lived in Florianópolis, where he conducted a specialization in ethnohistorics at the Federal University at Santa Catarina. He works as a conference interpreter and is the author of various articles, book chapters and of the books *Expedições e Crônicas das Origens – Santa Catarina na Era dos Descobrimentos* (Florianópolis: Expressão, 2005, 3 vols., 1,500 p.), and *Primórdios da Justiça no Brasil – Coletânea de documentos castelhanos do séc. XVI* (Florianópolis: Tekoá et Orbis, 2014, 652 p).





Neste livro, o *chef*, mergulhador e pescador Narbal Corrêa, e o historiador e intérprete de conferências Amílcar D'Ávila de Mello, oferecem uma história condensada dos alimentos e da culinária da Ilha de Santa Catarina. Com eles, os leitores farão uma instigante exploração dos povos e sabores desta Ilha singular e cosmopolita do Atlântico Sul.

*In this book, chef, diver and spearfishing champion Narbal Corrêa, and historian and conference interpreter Amílcar D'Ávila de Mello offer a condensed history of food and culinary on Santa Catarina Island. Readers join them on an instigating exploration of the peoples and flavors of this unique and cosmopolitan Island in the South Atlantic.*

Agência Brasileira do ISBN



9 788552 989028

**BRDE**  
Banco Real de Desenvolvimento  
Sociedade Anônima



**Eletrobras**  
CGT Eletrosul

**ENGIE**

**Lei de Incentivo à  
CULTURA**

**PÁTRIA AMADA  
BRASIL**