

# Às margens dos rios: escolhas alimentares de pescadores de Foz do Iguaçu-PR

*River banks: food choices of fishermen from Foz do Iguaçu-PR*

**Paola Stefanutti<sup>1</sup>, Gislane Silveira Simões<sup>1</sup>, Erika Marafon Rodrigues Ciacchi<sup>2</sup>, Valdir Gregory<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Instituto Federal do Paraná – IFPR

Colegiado do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer

<sup>2</sup>Universidade Federal da Integração Latino-Americana – UNILA

Departamento de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar e Saúde Coletiva

<sup>3</sup>Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE

Programa de Pós-Graduação Sociedade, Cultura e Fronteiras

([paola.stefanutti@ifpr.edu.br](mailto:paola.stefanutti@ifpr.edu.br), [gislaine.simoese@ifpr.edu.br](mailto:gislaine.simoese@ifpr.edu.br), [erika.ciacchi@unila.edu.br](mailto:erika.ciacchi@unila.edu.br), [valdirmacgregory@gmail.com](mailto:valdirmacgregory@gmail.com))

**Resumo.** Este artigo apresenta discussões sobre a influência nas escolhas alimentares de pescadores de Foz do Iguaçu-PR que vivem às margens dos rios Paraná e Iguaçu. Estas análises partiram de narrativas e memórias de pescadores do referido município. Os relatos de comportamentos e práticas alimentares às margens transpassam as seguintes discussões: a pesca e a agricultura de subsistência; técnicas de conservação: charque de peixe, o peixe na conserva com vinagre, o peixe defumado e o porco na lata; a representação da carne bovina; aquisição e/ou escambo de alimentos além-fronteira: Paraguai e Argentina; e comidas à margem: os grupos alimentares e os pescadores. Com esse estudo espera-se contribuir para a história da alimentação neste território, além de fomentar outras pesquisas com o método indiciário no campo da alimentação.

**Palavras-chave:** alimentação, método indiciário, memórias.


**Abstract.** *This paper presents discussions about the influences on the food choices of fishermen from Foz do Iguaçu-PR, who live on the banks of the Paraná and Iguaçu rivers. These analyzes were based on narratives and memories of fishermen of the mentioned municipality. Reports of eating behaviors and practices at the margins span the following discussions: fishing and subsistence agriculture; preservation techniques: fish jerky, preserved fish with vinegar, smoked fish and pork in the can; the representation of beef; acquisition and / or barter of food across the border: Paraguay and Argentina; and food on the sidelines: food groups and fishermen. With this study, the author hopes to contribute to the history of food in this territory, besides fomenting other researches with the evidence-based methods in the field of food.*

**Key words:** feeding, evidence-based methods, memories.

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 6 no 2 – julho de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac  
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: [revista.contextos@sp.senac.br](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-Sem Derivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

## 1. Introdução

Este artigo apresenta discussões sobre a influência nas escolhas alimentares de pescadores de Foz do Iguaçu-PR que vivem às margens dos rios Paraná e Iguaçu. Estas análises partiram de narrativas e memórias de pescadores do referido município. A pesquisa traz um debate sobre diversos temas que surgiram no decorrer das análises, como vida às margens dos rios, comportamentos alimentares, história da alimentação na localidade e registro dos métodos de conservação de alimentos. Faz-se uma discussão sobre a relação da comida com a cidade, e como aquelas condições locais influenciavam na alimentação deste grupo, a partir de relatos sobre: a pesca e a agricultura de subsistência; técnicas de conservação: o charque de peixe, o peixe na conserva com vinagre, o peixe defumado e o porco na banha; a representação da carne bovina; a aquisição e/ou escambo de alimentos em outras margens, no Paraguai e na Argentina, e pratos e grupos alimentares às margens dos rios.

O procedimento metodológico adotado neste trabalho buscou interpretar dados obtidos através de narrativas de entrevistas, sendo considerada uma pesquisa oral temática. Este procedimento pode ser visto como um método de pesquisa que busca conhecimentos sobre o passado, não sendo “[...] *um fim em si mesmo, e sim um meio de conhecimento*” (Alberti, 2005, p. 29). Para embasar as entrevistas, dois nomes foram chamados à mesa desta refeição simbólica. Um é o sociólogo inglês Paul Thompson (1992), um dos especialistas e pioneiros do método da história oral como registro histórico. O outro nome é o da psicóloga e professora da USP, Ecléa Bosi (1994), que, em seu livro “Memória e sociedade: lembranças de velhos”, traz discussões sobre as memórias individuais e coletivas.

Os sujeitos desta pesquisa vivem nas margens de rios e da sociedade e, aparentemente, não pertencem à paisagem humana ali predominante. Vivem nas águas e das águas, e, nesse sentido, compartilha-se da visão do sociólogo brasileiro José de Souza Martins (1997), que relata a história por quem normalmente não faz parte da história oficial, sendo negada pelo Estado, pela sociedade e, muitas vezes, pela própria academia. Abre-se um espaço de diálogo com os que usualmente estão fora do centro.

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

Ginzburg faz uma explanação do método indiciário e de seus entusiastas Morelli, Sherlock Holmes e Sigmund Freud. Esses personagens e até o próprio Ginzburg esmiúçam as evidências, consideradas irrelevantes, tecendo teias conexas e desconexas e ruminando sinais, indícios e orelhas, em que o método é apreciar do micro ao macro, prezar pelo particular, contemplar o detalhe.

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

Sobre alimentação discute-se com Massimo Montanari, Jesús Contreras, Mabel Gracia Arnaiz e Roberto Da Matta, além de outros do campo da sociologia, antropologia e história.

Parte-se da concepção de uma múltipla fronteira, em que aquilo que é esporádico em outros territórios aqui se torna rotina. E o cotidiano desses outros territórios se torna exceção. E corrobora a tese de que a comida é simbólica e reflete a cultura, o meio e os aspectos que circundam aqueles que a escolhem e a consomem. No conjunto do levantamento realizado foram constituídas bases para uma compreensão transdisciplinar sobre o aspecto alimentar como uma das temáticas das ciências sociais.

## **2. Caminhos metodológicos às margens**

As entrevistas com pescadores e com familiares que vivenciaram o período da pesquisa dispuseram da elaboração de um roteiro prévio, porém, além delas, contou com documentos escritos e fotos sobre o mencionado cotidiano da época e bibliografia sobre os temas que foram surgindo com o desenrolar das análises desses encontros (Stefanutti & Gregory, 2016).

Antes, porém, buscando uma compreensão de como esses pescadores eram e estão organizados, procurou-se a Colônia de Pescadores Z-12. No Estado do Paraná, há a Federação das Colônias de Pescadores do Estado do Paraná, que divide as áreas de pesca do estado em Zonas Pesqueiras. E uma delas é a Colônia de Pescadores Z-12 de Foz do Iguçu.

O cenário das entrevistas daria uma pesquisa à parte, pois cada fonte fala também através dos espaços em que se recebe o outro. Os espaços falam, os cenários criam vida e, em alguns momentos de espaçadas silenciosas, somente o cenário fala, onde o que se escuta é o som do vento, dos pássaros, das cigarras ou do barco se movimentando sobre as águas. As entrevistas ocorreram no ponto de pesca, na barranca do rio, no bar, ou nas moradias dos pescadores, nos bairros Alto da Boa Vista, Três Lagoas, Porto Belo, Porto Meira, Arroio Dourado, Centro em Foz do Iguçu e em Santa Terezinha de Itaipu. Todos esses locais são periféricos, nas margens da cidade, tendo uma ligação direta ou indireta com os rios Iguçu ou Paraná ou o Lago de Itaipu, pois, mesmo o pescador que diz morar no Centro, vive na realidade atrás da Marinha, no limiar do Rio Paraná.

O roteiro da entrevista orientou dois momentos: o primeiro pode ser denominado de identificação, onde as perguntas solicitavam nome, idade, local de nascimento e época de chegada a Foz do Iguçu. No segundo, seguiam duas perguntas norteadoras sobre como era a pescaria anteriormente, desencadeando narrativas sobre o local da barranca, as águas, as histórias de pescaria, a mudança no cenário pesqueiro com a diminuição de peixes, o diferente caminho profissional dos filhos, e relatos sobre o contrabando; e quais eram seus comportamentos alimentares, gerando falas sobre os principais alimentos, métodos de cocção, práticas particulares, o acesso aos alimentos através da agricultura ou compras nos países vizinhos, lembranças alimentares dos momentos da refeição, e o

peixe como alimento. Ainda lembravam sobre a questão da falta de acesso à energia elétrica, acarretando perguntas sobre métodos de conservação do peixe.

Durante a escrita, optou-se pela utilização dos nomes dos nove entrevistados, usando o nome com que eles se autodenominam e com que são conhecidos nas imediações e em relações sociais: Seu João, Iracema, Cecílio, Maria das Graças, Gabriela, Popeye, Coelho, Chico Barbudo e Seu Valdemar. Nove nomes, nove pessoas, nove famílias, muitos anos de pesca, muitas histórias, muitas memórias.

### 3. Comportamentos e práticas alimentares às margens

Em seu livro a "História da alimentação no Paraná" o professor Carlos Antunes dos Santos apresenta uma discussão sobre a história da alimentação que, além da comida e do alimento, trata do abastecimento, da abundância, da escassez, da fome e da agricultura de subsistência. Como será notado, vários pescadores tinham ou ainda têm forte ligação com a agricultura de subsistência, produzindo alimentos ou criando animais para o consumo da família, gerando pouca dependência do comércio local. Santos ainda enfatiza que:

*"Através das crises de produção de alimentos e do abastecimento, podemos chegar a conhecer a história das tensões, dos conflitos e da própria estrutura de produção alimentar da sociedade brasileira. E, de acordo com a Professora Maria Yeda Linhares, a história dos gêneros alimentícios e do abastecimento só pode ser levada adiante após amplas **consultas em fontes primárias e mesmo em fontes da história oral, realizadas em nível local e regional. Cada centro urbano tem suas estruturas particulares de consumo e de consumidores, determinada pelas condições sociais que a caracterizam. A história do abastecimento é, pois, uma história que se regionaliza, que foge do nacional, que se particulariza, embora suas grandes coordenadas estejam presas às determinantes do sistema maior**"* (Santos, 1995, p.12-13, grifo nosso).

Este trabalho buscou trazer essa contribuição para a história dos alimentos desses pescadores de Foz do Iguaçu através de entrevistas e diálogos com eles. Esse tipo de dado costuma receber pouca atenção em pesquisas acadêmicas, como também em outros escritos e abordagens, como no jornalismo e em acervos de memórias. Como, porém, falar de uma alimentação típica ou nativa, da gastronomia local, sem fazer levantamentos pontuais sobre os alimentos que eram cultivados, criados, pescados, consumidos e sobre os pratos que eram preparados? Como falar sobre o Pirá de Foz<sup>1</sup>, sem antes falar sobre quem de fato pescava e preparava o pirá (peixe em guarani) e pode acrescentar sobre memórias da alimentação da cidade? Registra-se, portanto, pratos e memórias às margens.

Pode-se estabelecer um diálogo com a nutricionista Rosa Wanda Diez-Garcia, que traz em seus estudos da Ciência da Nutrição representações e práticas da alimentação no contexto urbano e defende o uso do termo "comportamento alimentar", definindo-o como:

---

<sup>1</sup> Faz-se alusão ao "prato típico" de Foz do Iguaçu, segundo site da Prefeitura, eleito através de um concurso em que participaram apenas representantes de redes hoteleiras da cidade, sem nenhuma representatividade cultural e alimentar aos seus habitantes.

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

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

Completa-se esses pensamentos com o antropólogo DaMatta (1986, p.57) para quem: *"[...] a comida vale tanto para indicar uma operação universal – o ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver"*.

A seguir são apresentados relatos de comportamentos e práticas alimentares que foram influenciados pela questão geográfica, pela localidade onde esses pescadores viveram, vivem e estão localizados, fora do centro, às margens, mas na cidade.

### **A pesca e a agricultura de subsistência**

A prática da pesca com a agricultura de subsistência foi algo mencionado por alguns pescadores entrevistados, conforme será relatado a seguir. Popeye foi o primeiro a relatar sobre a relação entre a pesca e a agricultura de subsistência:

Naquela época todas as pessoas que pescavam também plantavam uma coisinha para sobreviver. Criavam uns porquinhos, criavam galinha caipira, todo mundo tinha. Todo mundo se interessa em ter, porque assim você nem precisava vir para o centro. Se você matava o porco, você tinha a banha, claro. E você tinha mandioca. Milho e mandioca, na roça, eram o principal. Para comer e sobreviver, você tinha o peixe. Matava o porquinho, tinha carne, tinha banha (M. Zimerman, comunicação pessoal, 19 de dezembro de 2014).

Desse modo, Popeye e sua família garantiam a sobrevivência com os alimentos básicos: porco (carne e banha), galinha, peixe, mandioca e milho. A outra entrevistada, Iracema, a viúva do pescador Aristeu, relembra a plantação de arroz, milho, feijão.

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

O pedacinho que nós tínhamos, dava para plantar uns pés de arroz. Não muito, mas dava para o gasto, para plantar. É para comer mesmo. Porque a terra era pouca, e não dava para plantar tudo.

Era para comer e para não precisar comprar. Para quem mora no sítio, tem que plantar de tudo (F.D. Ferreira, comunicação pessoal, 19 de janeiro de 2015).

Percebe-se aí uma concepção de que é necessário plantar de tudo, para poder ter de tudo, para escolher o que comer.

Apesar de hoje ser proibido plantação perto do rio, pela questão de preservação ambiental e mata nativa, quando questionado se havia alguma plantação, o pescador Coelho diz: "Não, não, aí tem um pé de abóbora que nasceu, umas batatas que já tinha ali, e eu aproveitei e plantei o quê? Três pés de café, que é a minha paixão ver eles crescerem. Venha aqui para você ver" (A. Souza, comunicação pessoal, 22 de dezembro de 2014). Ao chegar atrás da casa, ele continuou:

Esse, esse, e aquele lá, [apontando para os três pés de café plantados separadamente] só de ver eles crescerem, eu me lembro, quando nós morávamos na roça, um pé de café crescia um palmo por dia, por causa dos tocos, dos paus podres, hoje se não adubar não sai nada, você sabe. É a minha paixão, só para matar saudades. Tá aqui pertinho, aí eu jogo água da roupa, aqui eu lavo minha roupinha, jogo a água do tanque aí, e ele tá bonito. Mas nem devia, porque não é pra plantar. Eu plantei só por isso aí mesmo. E eu joguei semente de abóbora aí e pegou [com um tom de voz dizendo, não foi culpa minha, eu só joguei, e pegou, fazer o que agora, né?] (A. Souza, comunicação pessoal, 22 de dezembro de 2014).

Além dos discursos e das narrativas, a memória também perpassa e pode ser contemplada pelos objetos materiais. "A memória é assim guardada e solidificada nas pedras [...]" (Pollak, 1989, p. 10). Quando nos deparamos com esses pontos de referência de uma época distante, usualmente integra-se em próprios sentimentos de pertencimento, de filiação, de origem.

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

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

O assunto desse trecho de Montanari envolve sedentarismo *versus* nomadismo e economia doméstica *versus* a economia selvagem. Ou, sob outro ponto de vista, trata-se do

pescador coletor *versus* o pescador produtor, vale dizer, o pescador selvagem *versus* o pescador civilizado, ou mesmo, mais recentemente, o pescador *versus* o aquicultor. A partir desses contrastes, muitos dos indícios das entrevistas se tornam evidências.

### **Técnicas de conservação: charque de peixe, o peixe na conserva com vinagre, o peixe defumado e o porco na lata**

Popeye relembra que o porco era uma peça chave na alimentação, pois garantia ao mesmo tempo carne e banha para conservação. Popeye ainda conta em detalhes sobre a preparação do porco na lata, preparação muito comum da comida rural do Brasil. Em Cascudo (2004, p.152) se encontram referências da conservação das carnes em gordura, especialmente da banha de porco, toucinho derretido, da carne de porco, em Portugal.

Nós guardávamos [o porco] em latas de vinte litros. Cortava o toucinho junto com a carne, fritava essa carne, pegava a banha, colocava meia lata de banha e o resto você ia colocando toda a carne frita lá dentro. Ela aguenta seis, sete meses lá dentro dessa lata. A hora que você queria comer era só pegar a carne, tirar da lata, esquentar a panela no fogo, e pronto! [bateu palmas] (M. Zimerman, comunicação pessoal, 19 de dezembro de 2014).

O acesso à eletricidade, nas zonas urbanas e rurais, é uma realidade relativamente nova no contexto da história da humanidade. O porco na lata é uma das técnicas de conservação de alimento nas memórias de quem viveu na zona rural antes do advento da eletricidade. Embutidos, salames, linguiças, compotas de verduras e frutas são processos de conservação de alimento que a humanidade desenvolveu para aumentar o tempo de vida do produto. Até a própria cocção é um método de conservação, juntamente com o sal. As técnicas de conservação de alimentos eram sinal de disponibilidade de alimento em períodos de abundância e/ou escassez (Stefanutti et al, 2016).

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

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

Quando o assunto é pescado, tem-se ainda o peixe na conserva com o vinagre que a mãe de Popeye fazia, e o charque. Segundo este pescador, o peixe com mandioca, era comida principal naquela época. Sobre o charque, ele diz que:

[...] é gostoso pra comer, só que tem que salgar bem ele. É gostoso, principalmente do peixe salmão<sup>2</sup>, porque ele já tem uma carne por natureza avermelhada, o sabor é gostoso. Então pega um salmão de quatro, cinco quilos, abre ele espalmado, e coloca ele na salga. Nós usávamos gamela (M. Zimerman, comunicação pessoal, 19 de dezembro de 2014).

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

Gamela, hoje em dia, você vai falar gamela, a pessoa não conhece o que é uma gamela. Gamela é tipo uma bacia, você pega um cedro de mais ou menos de um por um, e cavoca, e faz um coxo meio arredondado. Fundo, entendeu? Um pratão de madeira. Essa é a famosa gamela, aonde nós colocávamos o peixe para secar. E ali você vai colocando o peixe espalmado e vai salgando, peixe espalmado, salgando e assim vai indo. Aí, você deixa curtir de hoje para amanhã. Então nós pendurávamos ele no sol, que nem os nordestinos, fazem lá a carne seca<sup>3</sup> lá (M. Zimerman, comunicação pessoal, 19 de dezembro de 2014).

Sobre técnicas de conservação, Iracema relata que quando o marido pescava outro peixe que não o dourado, sendo este um peixe categorizado pelos pescadores como peixe de primeira, ele: “pegava curimba, e aqueles outros peixes e daí ele colocava, grrr [voz e expressão de nojo, quase um grunhido], até hoje eu **sinto** o cheiro, [entonação de voz] ele charqueava e botava no varal para secar. Quando não era o dourado, ele fazia isso (I.B. Andrade, comunicação pessoal, 1º de dezembro de 2014).

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

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

Porém, não somente de boas lembranças sensoriais vivem as pessoas, como se pode notar no caso contado acima. Além do mais, pode-se constatar a valorização do peixe dourado. Já a pescadora Gabriela relembra que em 1982, quando moravam em Altônia, eles faziam charque e peixe defumado, pois iam pescar nas ilhas, e levavam sal e caixa.

<sup>2</sup> Refere-se à piracanjuba, peixe de água doce que tem a carne rosada, parecida com a do salmão.

<sup>3</sup> Entre as diferenças, Cascudo (2004, p. 558) diz que “A diferença entre a carne de charque, do Rio Grande do Sul, e as congêneres do Norte, está na quantidade de sal durante a preparação e maior tempo na exposição solar. Dura, evidentemente, muito mais que a carne-do-sertão, de vento etc., mas o sal lhe dá maior peso e menor digestão para o consumidor. A técnica veio de países andinos, e charque é do quichua, xarqui, valendo – ‘carne-seca’”.



Daí lá leva sal, leva caixa, leva tudo. Aí lá vai pegando, limpando e salgando dentro das caixas. Defumado, defumado também. Tinha lenha, né? [Depois que vieram para Foz] Nunca mais fizemos. Um dia eu quero fazer. Porque o peixe de couro<sup>4</sup> não dá charque, ele derrete, ele cai, ele derrete tudo (G. Cichorsti, comunicação pessoal, 12 de dezembro de 2014).

Gabriela complementa: "A viabilidade do comércio é o charque de peixe. Você leva uma caixa com charque de peixe lá, vende tudo" (G. Cichorsti, comunicação pessoal, 12 de dezembro de 2014). Sobre essa questão, Márcio diz que:

[...] o povo tem a tradição de comer esse negócio. É comércio lá da região. E aqui não tem esse negócio. Porque lá, até hoje, se você levar um peixe fresco, para vender pra eles, eles não aceitam. Tem que ser no charque. É uma tradição, sabe? E era não, é gostoso o charque do peixe. Tem que vê, quando está bem charqueado, se come ele cru assim, bem sequinho (G. Cichorsti, comunicação pessoal, 12 de dezembro de 2014).

Apesar de a narrativa não ser sobre Foz do Iguaçu, é enriquecedor o comparativo com Altônia, onde também corre o Rio Paraná, que demonstra como a infraestrutura local, com falta de energia elétrica, desencadeou um método de conservação, que, por sua vez, influenciou e influencia os comportamentos alimentares e dita a relação comercial do pescado entre pescadores, comerciantes e consumidores finais. Foram desenvolvidos outros métodos de conservação, permanecendo os hábitos até hoje, seria um exemplo de adaptação paliativa que se tornou permanente. Gabriela continua ainda sobre o charqueado: "E o charqueado chega a ficar um ano na caixa. Porque eles usam folha de bananeira não verde. Põe uma camada, põe folha de bananeira seca, e põe outra camada e vai indo. Daí tem gente lá em cima [Altônia] que se prepara para esse período de piracema para não ficar sem peixe" (G. Cichorsti, comunicação pessoal, 12 de dezembro de 2014). Assim garantem a disponibilidade do produto mesmo em períodos sem tê-lo fresco. As especialistas da área, Nunes e Pedro (2011), no capítulo "Salga do Pescado", lembram que a salga é um processo que remete à civilização egípcia, percorrendo a história alimentar da humanidade:

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

O charque de peixe, o peixe na conserva com vinagre, o peixe defumado, e o porco na lata ou porco na banha são modos de assegurar a disponibilidade do produto para períodos de escassez e mesmo depois do acesso à refrigeração. A prática, o sabor, a memória já estavam incorporados. Vale ressaltar que o charqueado de peixe foi relatado por três entrevistados. Registra-se, portanto saberes tradicionais de métodos de conservação utilizados por estes pescadores, em um período anterior, que envolvem algumas técnicas e práticas alimentares em que gamelas, caixas, latas, varais, folhas de bananeira, sal, vinagre, lenha, banha, misturam-se aos tipos de peixes, piraicanjuba (popularmente conhecido como salmão por esses pescadores), dourado, curimba, peixe de couro com representações sociais de filho, esposa e mãe, respectivamente. Portanto, apresenta-se nestes indícios de que a alimentação não deve ser estudada separadamente, ela está

---

<sup>4</sup> O peixe de couro possui uma carne mais gordurosa, e acaba se soltando, diferente do peixe de escama, que possui uma carne mais magra e consegue manter a estrutura.

intrinsecamente ligada aos aspectos históricos, geográficos, sociais, econômicos e emocionais.

### **A representação da carne bovina**

Outra influência nos comportamentos e práticas alimentares destes pescadores pela questão da localização do centro para as margens foi a representação da carne bovina na dieta destes pescadores.

Nas entrevistas, é notório que a alimentação do pescador e de sua família estava associada com a atividade pesqueira. Além do peixe para o consumo, tinha o peixe para a venda, que garantia o dinheiro ou a troca para a aquisição de outros produtos. Popeye, que chegou em 1959 a Foz do Iguaçu, conta que a família ia uma vez por mês para o comércio fazer compras, pois o peixeiro passava para apanhar o peixe, mas não pagava no dia, marcando em um registro, que Popeye chama de nota fiscal. E, no final do mês, a família vinha receber do peixeiro e fazer suas compras. Ele continua dizendo que as partes principais da alimentação eram a farinha e o feijão. Leia-se que são alimentos fontes de energia, alimentos considerados fortes. Sobre o peixe e a carne ele diz que:

[...] na época a gente tinha peixe à vontade. Podia escolher o peixe que quisesse comer, mas é claro que chega uma época, um momento, que você enjoa. Então, a gente aproveitava e pedia pro peixeiro: *hei, me traz a carne de lá, um traz uma carinha lá, que eu estou com vontade de comer uma carne, cara* [risos]. É, passamos dificuldade. Nós não passamos fome, graças a Deus, porque sempre batalhamos. Só que passamos dificuldade. Antigamente era tudo mais difícil. Eles carregavam esse gelo nas caminhonetas e descarregavam na embarcação, ali bem na ponte da Amizade, aí subiam rio acima, até chegar lá [ponto de pesca]. Chegavam meio dia, chegavam de tarde. E daí você está lá esperando a carne, e a carne não chega, entendeu? Então tinha que se virar como podia (M. Zimerman, comunicação pessoal, 19 de dezembro de 2014).

Nessa passagem, Popeye demonstra a relação com a carne, como um alimento esporádico, uma comida-eventual, não em um sentido apenas de frequência, mas porque proporcionava ao pescador sair de sua rotina alimentar. Além disso, o pescador expressa bem as dificuldades da época, e que a vida não era fácil, porém, no desenrolar da conversa, ele fala sobre algo que marcou naquela época: “[...] é que a gente comia bastante peixe, o que ficou marcado é que comia bastante peixe, tempos bom, né, esses tempos não voltam mais. Hoje em dia, é tudo mais dificultoso. Se não fossem as barragens aí, era tudo mais fácil” (M. Zimerman, comunicação pessoal, 19 de dezembro de 2014). Era mais difícil antes ou agora? Em alguns momentos, o período anterior é retratado com ressentimento, porém, em partes, o presente parece assumir o ressentimento do passado.

Iracema compartilha que ela e a família moravam na beira do Rio Paraná, lá dentro da barragem. Dava uma distância de vinte quilômetros até o centro da cidade, dificultando o acesso à compra de produtos frequentemente. Ela lembra que, quando acabavam os produtos, tinham que esperar alguém ir à cidade, que seria a cavalo, a pé ou de bicicleta. Segundo Iracema, essa foi uma das razões de seu esposo começar a pescar para o sustento da família. Era por uma questão de facilidade frente ao produto, pois era mais viável buscar um peixe no rio do que ir até o centro da cidade para comprar carne. Iracema lembra que o esposo só pegava o suficiente para o sustento da família, pois não tinha

como vender e nem como armazenar o produto. A obtenção somente para a subsistência é uma lógica diferente comparada a do mercado. Tal como Popeye, ela contou sobre a dificuldade em não possuir refrigeração e que isso influenciava no consumo alimentar da família. Observa-se que essa é uma referência atual da entrevistada, pois anteriormente ela também não possuía refrigeração.

Outra narrativa marcante é quando Iracema lembra que: [...] era uma coisa assim, tão impressionante, que ele chegava em casa, tinha comida, mas às vezes não tinha carne, aí ele dizia: *mãe vou ali no rio buscar um peixe* [risos]. Aí ele ia lá e trazia (I.B. Andrade, comunicação pessoal, 1º de dezembro de 2014).

Nesta frase pode-se verificar que havia comida, mas a comida não estava completa, faltava o principal, a proteína, a carne vermelha, a carne branca, a carne, o bovino ou o pescado.

A comida do pescador para o Seu Valdemar tem definição de: "uma comida lavada, é uma comidinha fraca, sem muita carne, sem muita coisa boa. Porque tem a parte [tem pessoas] que só come coisa boa, e tem os mais fracos, que come coisa inferior, arroz, feijão, macarrão, polenta, essas coisas." (V. Tozzi, comunicação pessoal, 24 de janeiro de 2015). De acordo com esta narrativa, para este pescador, a comida tida como típica do brasileiro, é a comida inferior, frase impactante sobre a concepção de boa comida e comida inferior. Pode-se ainda ressaltar a questão da presença da carne bovina que faz parte da alimentação de pessoas com maior poder aquisitivo.

Seu João chegou no município em 1987, e sobre sua alimentação em períodos anteriores, ele relembra que:

É, a coisa era braba, era só quase peixe mesmo. Olha, um pedacinho de carne naquela época era só em dia de domingo, quando um amigo chegava lá e falava assim: *olha, trouxe uma carninha e eu vim pescar*. Porque a coisa era feia para o pescador naquela época. Era brabo. Era muito difícil a vida de pescador naquela época (J.A. Sacoman, comunicação pessoal, 25 de novembro de 2014).

Talvez o motivo da resistência em alguns pescadores de falar sobre o assunto da alimentação, possa ser identificado através do "a coisa era braba". Lembrar momentos difíceis, de escassez e falta de comida não é nenhum exercício agradável de introspecção e de posterior exposição.

A comida de domingo representa um momento alimentar, que sai do trivial e simboliza a quebra da rotina. Novamente, como narrou Popeye, a carne bovina aparece como símbolo da comida-eventual. Pois, o quando comer também é representativo, afinal, "arroz, feijão e bife", se tornou símbolo da comida rotineira, enquanto lanches e pizzas, comida de sábado ou o que dizer da macarronada da "mama", no almoço de domingo? Estes símbolos podem até não existir, de forma explícita, no cotidiano, mas estão interiorizados na memória coletiva da grande maioria. E para este pescador o símbolo da comida do dia de semana era o peixe, enquanto a carne simbolizava os finais de semana, que, entrelaçada nas relações sociais, também assumia centralidade nos eventos comemorativos.

Gabriela Cichorsti foi a última pescadora, participante desta entrevista a chegar a Foz do Iguaçu, no ano de 1991. Relatando sobre as dificuldades encontradas logo que chegaram ao local, ela relata que as pessoas da cidade iam à beira do rio para pescar aos fins de semana, e eram muito solidárias: "E todo mundo levava. Gente, eles levavam cesta básica, de tudo, de carne para cima." (G. Cichorsti, comunicação pessoal, 12 de dezembro de 2014).

Analisando a frase salienta-se que os pescadores amadores levavam cesta básica e de “carne para cima”, sendo esta, um ingrediente de diferenciação social, e símbolo da boa mesa.

Havia uma suposição que a base da alimentação destes pescadores e seus familiares fosse o pescado, e nas entrevistas, é notório que a alimentação do pescador e de sua família, estava associada com a atividade pesqueira (Stefanutti et al, 2015). Porém, não que isso representasse a preferência pelo alimento, como pode ser visto no reforço da carne bovina no imaginário alimentar como um alimento de diferenciação social e símbolo da boa mesa.

### **Aquisição e/ou escambo de alimentos além-fronteira: Paraguai e Argentina**

Popeye relata sobre o cotidiano de aquisição de alimentos e trocas de produtos em território argentino:

Na época nós criávamos uns porquinhos. E o que nós fazíamos, trocávamos por farinha, azeite, *galleta*<sup>5</sup>, alho, entendeu? Fazia troca, galinha caipira, porco, o que você levava você vendia, na hora. Era só chegar e entregar. E lá mesmo já pegava os produtos. Nós chamávamos de provista, vamos trazer a provisão. A provista era o rancho na época. Trazer a provista [Essa frase repetida, ele falou com um sorriso no rosto, como se estivesse vendo, sentindo aquela sensação novamente, sensação de felicidade, de encher a despensa, e garantir a sobrevivência da família.] Aí, todo mundo vinha carregado, com latas de banha, farinha, banha da Argentina, *grasa*<sup>6</sup> de gado na época” (M. Zimmerman, comunicação pessoal, 19 de dezembro de 2014).

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

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

E o reviro é uma comida substanciosa, se comer ela hoje cedo, por exemplo, você vai varar o dia e não vai ter fome. Ela é feita de farinha de trigo. É o reviro de farinha de trigo, ela vai ovos, e vai essa *grasa*, então ela fica firme, dá uma sustância. Não é o reviro de feijão (M. Zimmerman, comunicação pessoal, 19 de dezembro de 2014).

Popeye contou ainda que o café da manhã era frequentemente o reviro. Tal como Popeye, Iracema lembra que fazia compras/escambo na Argentina. Eles levavam ovo e galinha e

<sup>5</sup> Idioma espanhol, que significa bolacha e/ou biscoito.

<sup>6</sup> Idioma espanhol que significa gordura – é, portanto, gordura bovina.

trocavam por farinha, azeite, conservas, azeitona, doces, picles, “[...] aqueles doces marrom-glacê, aquelas latonas assim, era tudo muito fácil, as coisas lá” (I.B. Andrade, comunicação pessoal, 1º de dezembro de 2014).

Ela conta da prática de como ir até lá, lembrando que a Ponte Internacional da Fraternidade ou Ponte Tancredo Neves<sup>7</sup> é de 1985.

Tinha um porto, que vai pelo Porto Meira. No final da Avenida General Meira, tinha o Porto Meira, que era o porto de travessia da balsa. Era tudo de balsa, era um sofrimento tão grande, meu Deus do céu. Eles revistavam naquela época já, era meio reservado as coisas. De lá pra cá [Da Argentina para o Brasil] principalmente, aqui não revistavam, aqui não tinha nada. Agora de lá, sempre foi um pouquinho mais seguro, eles olhavam, o que a gente trazia, mas nunca tomaram nada, era livre. Também a gente trazia tanta coisa nas costas, eu não trazia farinha, porque farinha tinha que trazer bastante, porque a gente gastava bastante, mas eu trazia latas de conserva, de tudo que era porcariada, porque era muito barato. Então a gente trazia tudo o que era tipo de coisa, né, mas aquilo pesa, né? Não dava para trazer muita coisa, eu era magrinha (I.B. Andrade, comunicação pessoal, 1º de dezembro de 2014).

A facilidade, ou não, de ir e vir, daquele tempo, traz boas recordações à entrevistada, como as compras no Paraguai. As compras não eram feitas em Ciudad del Este, cidade conhecida nas últimas décadas como centro de compras, mas, sim, em Hernandarias, passando o rio de canoa. Ela nomeia dois produtos principais comprados em terras paraguaias, a carne bovina e *galleta*. Ela recorda do momento do nascimento do primeiro filho em solo iguaçuense, em que existia a recomendação de que, durante a dieta da quarentena<sup>8</sup>, a mulher não poderia comer peixe.

Aquele dia, quando meu filho nasceu, e nós não tínhamos pão, não tínhamos nada. Tínhamos dinheiro, mas não tínhamos onde comprar. Ele [Aristeu, o esposo] foi lá em Hernandarias, era muitos quilômetros dali até o rio. Atravessou o rio de canoa, e foi lá em Hernandarias buscar *galleta*, aqueles pãezinhos duros, sabe? E nasceu o nenê de manhã cedo e esperei até de tarde para comer, porque não podia comer outra coisa [ela soltou uma deliciosa gargalhada]. Era a quarentena, era um suplício (I.B. Andrade, comunicação pessoal, 1º de dezembro de 2014).

Ela conta que demorou um tempo até comprarem a primeira vaca leiteira, que ocorreu quando já tinham quatro crianças entre seus filhos e de suas irmãs, e tiveram que buscar uma vaca para tratar as crianças lá no Paraguai e: “Trouxeram a nado no Rio Paraná. Ela passou nadando, sim senhora. A vaca, eu queria ter foto, para registrar essas coisas” (I.B. Andrade, comunicação pessoal, 1º de dezembro de 2014). Pode-se constatar uma relação da foto como sendo registro da veracidade dos fatos, e como facilitador de ativação da memória, de relembrar os fatos ocorridos, como discutido por Tedesco (2011).

---

<sup>7</sup> Ponte que liga as cidades de Foz do Iguaçu-Brasil a Puerto Iguazú-Argentina.

<sup>8</sup> No meio rural era muito comum o resguardo da mulher, com diversas normas, entre proibições e recomendações. Cascudo (2004, p.652) já menciona a prática: “A tradição antiga fazia consistir o resguardo em alimentação exclusiva de galinhas. Era costume português. [...] O resguardo correspondia a uma dieta alimentar fixa, com a obrigatoriedade da observação fiel”.

Sobre lembranças alimentares envolvendo o outro lado da fronteira, Iracema relembra que quando o sogro, que morava em Santa Catarina, vinha para Foz do Iguaçu:

Tinha que ir ao Paraguai buscar um pardo pra ele, ou aqui um veado, pra eles comerem o pastel de carne de veado. Não tem coisa melhor, guria [risos]. Pegava o pernil do veado, do pardo, moía aquela carne, a gente tinha uma maquininha de moer assim, moía aquela carne e fazia o pastel. Que delícia, menina. Mas a gente fazia a massa, fazia tudo em casa, né? Era muito bom aquilo. Eu não sei se era porque era uma carne magrinha, o que era. E a gente colocava bastante tempero, né? (I.B. Andrade, comunicação pessoal, 1º de dezembro de 2014).

Se na fronteira se podem observar com maior clareza as dinâmicas sociais e os processos de uma sociedade, sendo ela um entre-lugar onde o Homem se encontra e se desencontra com ele mesmo frente ao Outro, pode-se ainda analisar como Iracema relatou com tamanha naturalidade e sem culpa o consumo, nas ocasiões especiais, do pardo paraguaio como recheio para o pastel. O pardo paraguaio que, após atravessar as fronteiras nacionais, transforma-se no veado brasileiro.

### **Comidas à margem: os grupos alimentares e os pescadores**

Ao esmiuçar sobre comidas fica evidente um padrão alimentar entre os pescadores. Apesar de não ser propósito desta pesquisa a análise do aspecto nutricional das práticas alimentares dos pescadores, algumas evidências devem ser consideradas dentro dessa categoria.

Observando o grupo dos alimentos energéticos foram registrados mais expressivamente polenta (milho), arroz, mandioca, massa e, com menor intensidade, batata, pão e cuca<sup>9</sup>. O grupo alimentar de destaque durante este ruminar das entrevistas, pois todos os entrevistados fizeram menção de, no mínimo, a dois ingredientes desse grupo quando relatavam sobre os pratos consumidos, arroz e mandioca, ou arroz e massa, ou polenta e arroz, alimentos pesados e que servem de base para o reviro. São alimentos que não faltam e não podiam faltar na mesa dos trabalhadores braçais aquáticos, porém o pão, que tem um forte apelo no café da manhã, tanto na zona urbana, quanto na rural, foi lembrado apenas duas vezes, sendo que as entrevistadas Iracema e Gabriela produziam-no artesanalmente. O milho também foi apontado como composto do sopão para alimentação dos peixes.

Do grupo das hortaliças, foi indicada a palavra "salada" por Seu João e o casal Cecílio e Maria das Graças (C. Panstein Filho e M.G.R. Cruz, comunicação pessoal, 25 de novembro de 2014), sem especificar do que essa era composta. Gabriela refere-se à verdura, sem entrar em detalhes. Márcio relatou a salada azeda. Popeye lembrou sobre o alho que traziam da Argentina, Coelho mencionou a abóbora e Seu João, a cebola. Este último também lembrou da abóbora, porém para alimentação dos peixes. E ocorreram vestígios de hortaliças.

Em uma escala mais baixa de menção, foi o grupo das frutas, lembrado apenas duas vezes, por Seu João, quando ele se referiu ao mamão e ao abacate, porém abacate para alimentação dos peixes. Vale ressaltar que Seu João e Gabriela relataram a utilização da

---

<sup>9</sup> Preparação tradicional alemã, a cuca, é um bolo coberto e/ou recheado com frutas e farofa crocante, prato difundido em terras gaúchas.

folha da bananeira para fazer o peixe assado na brasa, assim supõe-se que havia plantação de bananeiras e consumo das bananas aí produzidas, sem que isso fosse relatado.

Se os dois últimos grupos foram quase esquecidos das memórias alimentares desses pescadores, o primeiro, o dos carboidratos, juntamente com o grupo das proteínas, sendo constituído de carne bovina, suína, aves e pescados, foram explicitamente os grupos mais valorizados, lembrados e reforçados nas narrativas. Apesar da resistência, de alguns não gostarem de peixe ou por este já ser enfastiante, o peixe era o principal alimento da dieta dos pescadores.

Os peixes mais consumidos eram jaú, pacu e piapara, os peixes de segunda, de acordo com nomenclatura utilizada pelos pescadores. Já os peixes de primeira, como o surubim e o dourado, eram destinados para a venda e, portanto, menos consumidos pelas famílias. Outros peixes apontados foram o piracanjuba (similar ao salmão), lembrado por Popeye, e Iracema lembrou o curimba, com que faziam charque – além de lembrar que consumiam dourado, pois a pesca na família era mais para subsistência, diferentemente da situação dos demais entrevistados. Por sua vez, Chico Barbudo destacou a corvina e se lembrou também do pintado, do bagre e do surubim, não se esquecendo de informar que o peixe perna de moça foi desprezado e desvalorizado. Seu Valdemar se lembrou do peixe chamado sardela. Seu João apontou bagre, piapara e curimba. Cecílio e Maria das Graças se lembraram bastante dos lambaris pescados em garrafa e de traíra. Gabriela indicou pacu, armado, jaú e cascudo. Os dois únicos peixes que foram apontados na pescaria e que não apareceram nas memórias alimentares foram o pirapará e o piau.

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

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

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

O grupo do leite e derivados, como iogurtes, coalhadas e queijos, foi o menos aludido. O leite foi narrado uma única vez, por Iracema, quando relatou que tirava leite das vacas e servia cuscuz com leite para os trabalhadores da roça. Ressalta-se que isso devia ter acontecido em tempo mais recente, pois anteriormente a entrevistada não possuía o animal, conforme o relato da aquisição da primeira vaca leiteira que foi trazida a nado do Paraguai.

Apesar de o grupo das leguminosas possuir quase um representante exclusivo, ele é um alimento representativo, encontrado em todas as narrativas dos pescadores, o feijão, o

“arrozfeijão”<sup>10</sup>. É comida brasileira, e está presente nas memórias alimentares. Quem não sabia comer, como Iracema, a vida ou o marido ensinou. Não tem jeito, o feijão germinou nas práticas alimentares. O outro representante é a tímida macaúba, que apareceu apenas no relato de Cecílio e Maria das Graças. Outra leguminosa identificada foi a soja, mas apenas para composição do sopão para alimentação dos peixes.

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

Do último grupo, açúcares e doces, houve o relato do consumo do mel por Seu João e da produção de mel por Chico Barbudo, o que nos leva a supor que ele também consome o produto. Seu João revela que, depois que ficou doente, substituiu o mel pelo adoçante. Seu Valdemar lembrou do bolo e da cueca virada que a mãe fazia de domingo. Nos relatos de Iracema sobre as compras na Argentina, aparece o transporte de sacos de açúcar e o de doces, e porcariadas (nomenclatura utilizada pela mesma), compotas e o doce de marrom-glacê. Popeye se lembra das *galletas* argentinas, já Iracema se lembra das *galletas* paraguaias. Além disso, Iracema relata a preparação de cuca e bolachas caseiras, bolachas, aliás, que foram degustadas durante a entrevista – uma memória viva. A preparação de pães, cucas e bolachas ainda hoje faz parte da sua rotina e de muitos da cidade, recordando que sua renda vem pela venda desses produtos para a merenda escolar.

Portanto, tem-se que os três principais grupos apontados foram os carboidratos, as proteínas e as leguminosas – sendo este último representado mais expressivamente pelo feijão, seu papel é significativo. Juntos, os três grupos quase que anulam, pelo menos nestas memórias alimentares, os demais, que aparentam ser alimentos sem importância na fala e nas memórias desses nossos entrevistados. Reforça-se, porém, que não se pode afirmar que tais alimentos não existiam na dieta alimentar, mas que, se estavam presentes, não eram valorizados, ou havia uma outra negociação silenciada.

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

Analisando os alimentos mencionados e seus respectivos grupos pode-se verificar que a questão geográfica, às margens da cidade e às margens do rio, é um fator de influência para a alimentação destes pescadores. A dificuldade do acesso ao alimento, assim como a sazonalidade dos produtos e dificuldade de conservação, são contrapontos à facilidade de pescar e abater peixe para consumo diário ou o porco que podia ser conservado na própria gordura garantindo assim aporte proteico para o ano todo.

#### 4. Considerações finais

Freud indicou que o: “[...] *método interpretativo centrado sobre os resíduos, sobre os dados marginais* [...]” pode ser considerado revelador (Ginzburg, 1989, p.149). Em tal

---

<sup>10</sup> Neologismo criado por Stefanutti (2015), simbolizando uma comida brasileira híbrida e recordando a pronúncia popular.



método, informações que estão à margem (leia-se à margem geográfica e à margem social) podem ser reveladoras. Tais informações marginais podem nos mostrar o que o centro, a ideia central, já encobriu, inviabilizando qualquer possibilidade de pensar além do dito, do pintado, do comido. Por esse método, então, "refala-se", repinta-se, rumina-se, em um processo constante da busca insaciável, os dados marginais.

Com os relatos sobre agricultura de subsistência, os peixes e a representação simbólica da carne bovina, técnicas de conservação de peixe e de porco, aquisição e escambo de alimentos além-fronteiras e comidas às margens, faz-se registros de pratos preparados nessas margens, bem como se descrevem os métodos, os saberes tradicionais e os modos de fazer deste particular território.

Portanto as memórias alimentares se entrelaçam com as memórias pessoais. Métodos de conservação de peixe ou carne de porco, modos de preparo, aromas e sabores fundem-se com as figuras que estavam presentes nestes momentos mãe, esposo, filhos, influenciando nas memórias gustativas, agradáveis ou não, sendo estas carregadas de valor simbólico, cultural e representativo de um determinado espaço e período.

Estudar esses relatos de pescadores, de moradores de Foz do Iguaçu, sem pontes, sem estradas, e alguns, em um período sem energia elétrica, é entender a própria cidade e como ela e seus símbolos se constituem, além de contribuir para discussões sobre a história da alimentação neste território. As negociações, as entrelinhas, as tensões e as naturalidades.

## Referências

Alberti, V. **Manual de história oral**. 3. ed. Rio de Janeiro: FGV Editora, 2005.

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

Cascudo, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 3.ed. São Paulo: Global, 2004.

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

Contreras, J.; Gracia Arnaiz, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução: Mayra Fonseca e Barba Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

Corção, M. **Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea**. 2015. Disponível em: <[http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria\\_gustativa.PDF](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF)>. Acesso em: 23 fev. 2015.

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

Diez-Garcia, R.W. Alimentação e saúde nas representações e práticas alimentares do comensal urbano. In: Canesqui, A.N. & Diez-Garcia, R.W. (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

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

Martins, J.S. **Fronteira**: a degradação do outro nos confins do humano. São Paulo: Editora Hucitec, 1997.

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

Nunes, M.L.; Pedro, S. Tecnologias tradicionais: salga do pescado. In: GONÇALVES, A.A. (Editor). **Tecnologia do pescado**: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011.

Pollak, M. **Memória, esquecimento, silêncio**. Estudos Históricos, 2(3), 3-15, 1989.

Santos, C.R.A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História**: Questões e Debates, 42, 11-31, 2005.

Santos, C.R.A. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba, PR: Fundação Cultural, 1995.

Stefanutti, P. **Do couvert ao café**: pescadores, memórias e comidas [dissertação]. Foz do Iguaçu: Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, 2015.

Stefanutti, P.; Gregory, V.; Castro Neto, N. **A representação simbólica da carne bovina na dieta de pescadores**. In: 4º Congresso Internacional Interdisciplinar em Sociais e Humanidades (CONINTER), Foz do Iguaçu. Anais CONINTER 4, 4, 157-171, 2015.

Stefanutti, P. & Gregory, V. Memórias e narrativas: cenários de histórias de pescadores. In: Regina Coeli, R.M. & Machado e Silva; D.R.S.M. (Org.). **Interdisciplinaridade e saberes**: interlocuções entre fronteiras. 1ed.CASCAVEL: Editora Edunioeste, 2016.

Stefanutti, P., Gregory, V.; Simões, G.S.; Castro Neto, N.; Oro, P.M. **Métodos de Conservação**: Saberes e Sabores nas Narrativas de Pescadores de Foz do Iguaçu-PR. In: II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos: Gastronomia: da tradição à inovação. Fortaleza. Anais, 1, 25-26, 2016.

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

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