

Beatrice Corrêa de Oliveira Gonçalves

**O ENSOPADO QUE ALIMENTA, IDENTIFICA E DÁ NOME AO
MORRO DO MOCOTÓ – FLORIANÓPOLIS, SC.**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina para a obtenção do grau de mestre em Antropologia Social. Orientadora: Prof^a. Dr^a. Carmen Silvia de Moraes Rial.

**Florianópolis
2015**

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Gonçalves, Beatrice Corrêa de Oliveira
O ensopado que alimenta, identifica e dá nome ao Morro
do Mocotó, Florianópolis-SC. / Beatrice Corrêa de Oliveira
Gonçalves ; orientadora, Carmen Silvia de Moraes Rial -
Florianópolis, SC, 2015.
106 p.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa
Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa
de Pós-Graduação em Antropologia Social.

Inclui referências

1. Antropologia Social. 2. Antropologia da alimentação.
3. Florianópolis. 4. Morro do Mocotó. I. Rial, Carmen Silvia
de Moraes. II. Universidade Federal de Santa Catarina.
Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. III. Título.

Beatrice Corrêa de Oliveira Gonçalves

**O ENSOPADO QUE ALIMENTA, IDENTIFICA E DÁ NOME AO
MORRO DO MOCOTÓ – FLORIANÓPOLIS, SC.**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina como requisito parcial para a obtenção de grau de mestre em Antropologia Social.

Florianópolis, 16 de março de 2015.

Prof.^a Dr.^a. Edviges Marta Ioris
(Coordenadora do PPGAS/UFSC)

Banca examinadora:

Prof.^a. Dr.^a. Carmen Silvia de Moraes Rial (PPGAS/ UFSC orientadora)

Prof. Dr. Hélio Raymundo Silva Santos (PPGICH / UFSC)

Prof.^a. Dr.^a. Alícia Gonzalez Castells (PPGAS/ UFSC)

Prof. Dr. Rafael Devos (PPGAS/UFSC)

Aos moradores do Morro do Mocotó

AGRADECIMENTOS

Quero dedicar este trabalho a todos os moradores do Morro do Mocotó, em especial à Dona Luci, Dona Dete, Seu Manoel e Neydinha que aceitaram dividir comigo suas histórias. Agradeço também à Associação dos Amigos da Casa da Criança e do Adolescente do Morro do Mocotó, especialmente à Irmã Edvirges que desde a década de 1970 trabalha em projetos sociais no Morro e às assistentes sociais da prefeitura que me apresentaram alguns moradores e contribuíram para minha inserção em campo.

Agradeço também a todos os que contribuíram para a minha formação enquanto antropóloga, especialmente, à minha orientadora Carmen Silvia Rial com quem aprendi a ver na alimentação um campo privilegiado de estudo. Suas análises sobre a transformação do espaço social na Lagoa da Conceição na década de 1980 e sua tese sobre alimentos fast foods contribuíram significativamente para o meu estudo sobre o mocotó.

Quero agradecer os integrantes do Núcleo de Antropologia Visual e Estudos da Imagem (Navi), em especial, à Luceni Hellenbradt e Carla Rocha com quem aprendi a ver a alimentação enquanto um tema interdisciplinar e à Viviane Assunção que nos incentivou a formar um grupo de estudos sobre o tema. Destaco ainda a contribuição para a minha pesquisa da tese da professora e também integrante do Navi Sandra Rúbia Silva que realizou seu trabalho de campo no Morro do Mocotó estudando o uso de celulares entre os moradores.

Agradeço também a professora Alícia Castells, que vem acompanhando a minha trajetória acadêmica desde a graduação, e a contribuição de cada um dos membros do Núcleo de Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural (NAU) com quem aprendi muito em todos esses anos de estudos nas Ciências Sociais.

Agradeço ainda pelo apoio dos meus pais e do meu namorado que acompanharam de perto minha pesquisa e sempre me deram aquela força fundamental para nunca desistir.

RESUMO

Nesta pesquisa, proponho-me a repensar a cidade em que vivo, Florianópolis, a partir de uma perspectiva diferente. Não sou de Florianópolis, mas vivo na cidade há mais de 10 anos e moro em um prédio no Centro da cidade. Escolhi como perspectiva a de moradores de um dos primeiros morros a ser ocupados em Florianópolis, o do Morro do Mocotó, que faz parte do Maciço do Morro da Cruz.

Além de levantar dados históricos sobre a ocupação do Morro, escolhi como campo privilegiado de estudo a alimentação, porque a partir dela é possível estudar os sistemas de classificação e os processos de distinção entre eu e o outro, em que a alteridade se constrói também a partir do que se come.

O nome do Morro faz referência à comida de mocotó, que é um caldo feito a partir do osso do boi e que leva, em sua composição, outras carnes e arroz. A localidade se tornou conhecida por esse nome, porque na época da construção da ponte Hercílio Luz (1922 a 1926) os operários costumavam subir o Morro para comprar os pratos de mocotó. Mais do que alimentar, o prato também identifica os moradores no sentido de que eles se reconhecem através do mocotó, prato de baixo custo feito a partir do osso do boi, dobradinha e arroz. Além disso, é por saber cozinhar que muitos moradores conseguem se inserir no mercado de trabalho, muitos deles são cozinheiros em restaurantes, escolas ou mesmo cozinham para fora para vender salgadinhos e marmitas.

Palavras-chave: Florianópolis; alimentação; mocotó; táticas; estratégias.

ABSTRACT

In this research, I propose to rethink the city I live in, Florianópolis, from a different perspective. I am not from Florianópolis, but I have been living in the city for over 10 years in a building downtown. The perspective I have chosen is the one from the residents of one of the first hill suburb to be occupied in Florianópolis, the Mocotó Hill, which is part of a group of sixteen rocky hills called Maciço do Morro da Cruz. Besides raising historical data on the occupation of the slum, I've chosen as a privileged field of study the feeding, because having it as a starting point it is possible to study the classification systems and processes distinction between me and the other, in which otherness is also built from what you eat.

The name of the slum refers to the dish Mocotó, which is a broth made from the ox calf bones, and, it takes in its recipe, other meats and rice. The place became known by this name because at the time of construction of the Hercílio Luz Bridge (1922-1926), the workers used to climb up the hill to buy the dish.

More than feeding, the dish also identifies the residents in the sense that they are recognized by the broth, a low cost dish made from ox bone, tripe and rice. Moreover, it is by knowing how to cook that many residents are able to enter the labor market, many of them are cooks in restaurants, schools or even cook out to sell snacks and lunchboxes.

Passwords: Florianópolis; feeding, mocotó tactis, strategies.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Vista do Morro do Mocotó a partir do prédio onde moro - acervo pessoal.....	17
Figura 2 - Eu, Dona Dete e uma das assistentes sociais em minha primeira ida a campo para fazer a pesquisa - acervo pessoal	20
Figura 3 - Vista do Maciço do Morro da Cruz. No centro da imagem está o Hospital de Caridade e à direita dele está o Morro do Mocotó - foto da década de 1920 - acervo da Casa da Memória de Florianópolis	26
Figura 4 - Porto de Desterro - ao fundo o navio Anna do grupo Hoepcke - acervo da Casa da Memória de Florianópolis	28
Figura 5 - Construção do canal no Rio da Bulha - década de 1920 - foto Betina Humeres da agência RBS	30
Figura 6 - Construção da ponte Hercílio Luz na década de 1920 - foto do acervo de Eugênio Silveira.....	31
Figura 7 - Vista aérea do Morro do Mocotó, o Hospital de Guarnição do Exército está à esquerda da imagem (casarão verde) - Foto do acervo da Polícia Militar de 2013.....	35
Figura 8 - Nesta imagem a rua 13 de Maio aparece iluminada	42
Figura 9 - Seu Manoel cuidando das panelas em dia de sessão no terreiro de Tia Maria de Minas – acervo pessoal.....	60
Figura 10 - Dona Dete preparando a dobradinha - acervo pessoal.....	62
Figura 11 - Almoço do dia dos pais na casa de Dona Dete - acervo pessoal	63
Figura 12 - Dobradinha produzida por Dona Dete para o dia dos pais - acervo pessoal	64
Figura 13 - Anúncio da venda de salgados que fica na casa de Dona Luci - acervo pessoal	81
Figura 14 - Morro do Mocotó em 1962 no local hoje conhecido como Beco do Lixo - acervo da Casa da Memória de Florianópolis	87
Figura 15 - Construção do túnel Antonieta de Barros - acervo Edson Simas	89
Figura 16 - Vista da cidade a partir do Morro do Mocotó - acervo pessoal	97

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	17
1. À MARGEM DA URBANIZAÇÃO	25
1.1 O Morro do Mocotó pela prefeitura	38
1.2 “É como se fosse um pedaço de bolo”	41
1.3 Espaço sagrado.....	44
1.4 Espaço profano.....	46
2. O ALIMENTO ENQUANTO TÁTICA.....	53
2.1 Os ensopados feitos nos dias dos pais	65
2.2 A comida enquanto prática de memória	67
2.3 Comedores x não comedores de mocotó	70
2.4 É possível falar no mocotó enquanto um gosto de classe?.....	74
3. O MORRO DOS SALGADINHOS	81
3.1 As transformações urbanas que mudaram o cardápio no Morro	86
3.3 Florianópolis é uma das capitais mundiais da gastronomia.....	92
CONCLUSÃO	97
BIBLIOGRAFIA	103

INTRODUÇÃO

Do prédio onde moro no Centro de Florianópolis, tenho uma vista privilegiada do Morro do Mocotó. Mas o vejo a distância, enquanto mais uma dessas belas paisagens da ilha. De longe, só consigo acompanhar o voo frequente do helicóptero da Polícia Civil sobre o Morro e a queima de fogos de artifício.



Figura 1 - Vista do Morro do Mocotó, que fica à direita da imagem a partir do prédio onde moro - acervo pessoal

Eu me aproximei do Morro do Mocotó em 2008 quando comecei a trabalhar em um projeto social que buscava promover a inclusão digital dos moradores. Na sede do projeto, havia aulas de informática e computadores com acesso à internet para que eles pudessem utilizar os equipamentos durante à tarde e à noite. Eu, enquanto jornalista, trabalhava no projeto na área de comunicação no

planejamento de um estúdio de gravação para bandas locais e que um dia poderia se tornar uma rádio comunitária.

O estúdio nunca saiu do papel e o projeto, que era mantido pelo governo federal, tampouco foi para frente. Ainda em 2009, ele já não estava mais funcionando e uma das justificativas para o fechamento era que havia pouco envolvimento dos moradores.

Os meses em que participei do projeto foram muito enriquecedores para mim, porque pude conhecer melhor o Mocotó. Percebi, através das crianças que frequentavam o projeto, que por serem moradoras do Mocotó, elas consideravam arriscado visitar outros morros. Elas não queriam, por exemplo, visitar um outro projeto, também mantido pelo governo federal, que atendia crianças do Morro do 25, que também faz parte do Maciço do Morro da Cruz. A alegação era que se descobrissem que elas eram do Mocotó poderia haver briga. As rixas seriam motivadas, principalmente, por disputas pelo tráfico de drogas.

Durante esse período, também ajudei a escrever cartas para um líder comunitário analfabeto. Ele precisava comprovar para a polícia que alguns moradores que estavam presos já haviam prestado serviços importantes para a Associação de Moradores e por isso, mereciam a liberdade condicional.

Algumas moradoras do Morro também se reuniam na sede do projeto para formar um grupo de estudo sobre plantas medicinais e foi em uma dessas reuniões que conheci algumas cozinheiras. Foi lá também que fiquei sabendo sobre a história do mocotó, de que o prato era vendido para os operários que trabalhavam na construção da ponte Hercílio Luz.

Por eu não ser moradora do Morro, havia uma preocupação, por parte dos demais integrantes do projeto, de que eu me tornasse conhecida no Mocotó para que pudesse circular sozinha pelo Morro. O receio deles era que eu não fosse confundida como alguém da polícia e por isso, não fosse vista enquanto uma ameaça, por parte da população. Dessa forma, se eles soubessem porque eu estava ali, eu teria condições de circular sozinha. Com os demais professores do projeto, como guias, eu andei pelas vielas, subi as escadarias do Morro para ir à casa dos moradores e fui a algumas escolas em que as crianças do Mocotó estudavam.

Eu saí do projeto ainda em 2008, mas continuei acompanhando os trabalhos que aconteciam lá. Um deles foi a filmagem do documentário “Mocotó do Morro” que foi produzido por cineastas,

jornalistas e pesquisadores a partir de uma oficina realizada durante o Catavídeo, que é uma mostra livre de vídeos catarinenses. No vídeo que foi produzido, os moradores falam sobre o Morro e preparam um mocotó para a equipe de filmagem¹.

Inspirada pelo documentário, eu quis continuar a pesquisa sobre o mocotó. Até porque eu já conhecia o lugar e queria fazer um trabalho diferente daquele que eu havia feito enquanto participava do projeto social.

Eu achei que poucas pessoas lembrariam de mim no Morro depois de quatro anos afastada do projeto e por isso, procurei algumas entidades como a Associação dos Amigos da Casa da Criança e do Adolescente do Morro do Mocotó, projeto mantido pela igreja católica, e pesquisadores que haviam trabalhado no Morro para que eles pudessem me apresentar para alguns moradores.

Uma dessas pessoas me indicou conversar com uma assistente social da prefeitura que havia feito um trabalho lá. Ela precisava voltar ao Morro para verificar como estavam as construções do conjunto habitacional Bom Abrigo construído no Morro da Queimada, que fica ao lado do Mocotó, e eu resolvi ir junto com ela.

Quando combinávamos a visita, ela orientou para que eu fosse de sapato fechado, já que havia bastante lixo na rua, e para que eu levasse uma garrafa de água, porque a água do Morro, segundo a assistente social, não era de boa qualidade. Isso me chamou a atenção, porque a água que chega ao Morro é a mesma que é distribuída para o restante da cidade e por que apenas lá a água não é de boa qualidade?

Com relação ao lixo, há sim resíduos espalhados pelas ruas, principalmente no Morro da Queimada, onde há uma lixeira improvisada para que os moradores do Mocotó possam colocar seus lixos. Mas mais do que uma desorganização dos moradores, há um grande descaso do poder público. No sentido de que os caminhões que passam na localidade não são suficientes para recolher o volume total de lixo.

Nessa visita, nos acompanharam uma estagiária da prefeitura e uma assistente social aposentada que gostaria de fazer um trabalho voluntário no Morro. A proposta dessa assistente social era levar filmes religiosos para exibir no Morro, porque ela percebia que era preciso passar mensagens positivas para os moradores.

¹ O documentário está disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=NjXHzu3HDPw>

Em nossa visita, pude perceber também que muitos moradores estavam descontentes com as obras do conjunto habitacional, muitos reclamavam de que as casas eram pequenas, de que eles queriam reformá-las ou mesmo fechar uma parte da rua para fazer garagens. Por isso, nem todos os moradores do conjunto habitacional nos receberam bem. Porque a assistente social, de certa forma, estava representando a prefeitura.

Ao sairmos do conjunto habitacional, fomos visitar alguns moradores do Morro do Mocotó como a dona Bernadete, conhecida no Morro como Dona Dete. Ela não foi beneficiada pelas obras do conjunto habitacional e continua morando no alto do Morro do Mocotó na casa em que sempre viveu com o marido.



Figura 2 - Eu, Dona Dete e uma das assistentes sociais em minha primeira ida a campo para fazer a pesquisa - acervo pessoal

Durante a visita, eu disse que já a conhecia do documentário “Mocotó do Morro” e com isso começamos a falar de comidas. Ela logo me contou que era mãe de santo e que as comemorações no Morro estavam mais voltadas, ultimamente, as festas de santo da umbanda.

Naquele momento, eu percebi que era preciso eu me afastar desse universo “educador” de quem vem de fora do Morro e quer disciplinar o lugar, como era a proposta das assistentes sociais. Por isso, passei a frequentar as sessões do terreiro da Tia Maria de Minas, terreiro que fica ao lado da casa de Dona Dete, às terças-feiras porque assim considerei que eu poderia me aproximar mais da Dona Dete e dos moradores.

Paralelo a isso, passei a frequentar a Casa da Criança e do Adolescente do Morro do Mocotó, projeto que atende crianças do Morro no contraturno escolar, e as reuniões do Clube de Mulheres que é organizado no salão paroquial da Igreja Santa Teresinha do Menino Jesus, que fica localizada na Prainha, bairro próximo ao Morro do Mocotó. Diferentemente do terreiro, tanto o projeto quanto a igreja ficam na parte baixa do Morro, o que me permitia ter acesso a outros lugares e a conhecer mais interlocutores.

Nesses três lugares de referência para minha pesquisa, eu levei o projeto que escrevi para que meus interlocutores pudessem lê-lo e entender a minha proposta. Dona Dete me surpreendeu em uma das visitas quando disse que alguns dados da minha pesquisa estavam errados. Ela questionou a informação que eu trazia, baseada no trabalho de Santos (2009), de que o Morro da Queimada tinha esse nome porque havia sido retirada a vegetação do Morro para vender lenha para as olarias que existiam no Centro da cidade. A explicação que ela me deu foi que o local tem esse nome por conta de que era um descampado.

Durante o trabalho de campo, percebi também que, diferentemente de muitos trabalhos da antropologia da alimentação, eu não teria como concentrar minha pesquisa em cadernos de receita, porque muitas das minhas interlocutoras disseram não ter ou não quiseram me mostrar. Elas me diziam lembrar de cabeça das receitas e que aprenderam a fazê-las na prática, olhando outras pessoas fazendo ou mesmo por necessidade.

Pedi também para os meus interlocutores para ver suas fotos. Mas foram poucos os que me mostraram. Por isso, optei também por levar algumas fotos que eu consegui do acervo da Casa da Memória de Florianópolis. Fiz cópia de algumas delas e as levei para campo. Isso foi muito interessante, porque algumas pessoas, ao verem as fotos, reconheceram seus familiares e me contaram fatos que não tinham contado antes.

Ao longo do meu trabalho de campo, fui percebendo também que, por mais que eu quisesse enfocar apenas na alimentação, não

haveria como não discutir questões como a ocupação do Morro e os processos de urbanização de Florianópolis que deixaram a população dos morros à margem da cidade planejada e da infraestrutura ofertada pelo poder público. Porque quando os moradores falam do prato do mocotó, eles estão falando também da história do local.

Por isso, no primeiro capítulo da dissertação há um levantamento histórico da ocupação do Morro e dos processos de modernização da cidade, que se intensificaram no século XX. Nesse capítulo, proponho também, assim como fazem Fonseca (2000) e Zaluar (1985), a pensar na alteridade na sociedade de classes em que as distinções, segundo a teoria marxista, são estabelecidas entre os detentores dos meios de produção e aqueles que só têm a sua força de trabalho para vender. Não considero, entretanto, que o conceito de classe seja capaz de explicar todas as diferenças de ser e estar no mundo ou que as diferenças poderiam ser explicadas apenas por um determinismo baseado no fator econômico. Mas desconsiderá-la seria um erro.

Fonseca (200) observa que por muito tempo, os estudos antropológicos não reconheceram nas favelas uma cultura digna de interesse, quando não havia um distanciamento étnico ou histórico. A autora avalia que, na década de 1970, os estudos que pautavam as práticas particulares das populações pobres tinham como proposta mostrar as “estratégias de sobrevivência” deles, o que reduziria seu comportamento apenas a uma dimensão utilitarista.

É, segundo Fonseca, nos anos 1980, com o fim da ditadura, que os pesquisadores se lançaram a estudar os habitantes do meio urbano no Brasil e com isso ampliou-se o número de pesquisas tendo como foco de estudo as populações empobrecidas. Apesar disso, os estudos continuavam a focar a subordinação dos pobres à cultura dominante.

Os “pobres” entram, portanto, em categorias deploradas por nós, pesquisadores, e adquirem hábitos que escapam aos limites de nossa tolerância. Então, a pergunta se coloca: trata-se de uma “desorganização” social ou de uma organização que nos repugna? (FONSECA, 2000, pág.219).

Zaluar (1985) também discute a alteridade na sociedade de classe e critica a forma como a categoria pobre foi utilizada em muitas pesquisas antropológicas.

Nossos outros, os “pobres”, parecem ter sido vítimas da nossa pressa de marcar posições e nos distinguirmos, como elite, com as marcas já purificadas do que rejeitamos como menor, inferior, inculto, tradicional e atrasado. (ZALUAR, 1985, pág.35).

Poucas vezes, ouvi os moradores do Mocotó se referirem a eles mesmos usando a palavra pobres, mas ouvi de muitas pessoas de fora do local se referirem a essa categoria quando falam dos moradores do Morro do Mocotó. O que pude observar é que por mais que eles não façam com mais frequência o prato de mocotó, como já fizeram antes, eles se identificam através do mocotó.

No segundo capítulo discuto as práticas alimentares dos moradores e como o mocotó se transformou em um símbolo do lugar a ponto de ser adotado como o nome do Morro. Nesse sentido, é possível pensar no mocotó enquanto uma tática, como define Certeau (1994), uma “arte” do fraco de articular sobre os detalhes do cotidiano e que se estabelece a partir de uma noção de *antidisciplina* e de operações multiformes e fragmentadas. “As táticas de consumo, engenhosidades do fraco para tirar partido do forte, não desembocar então em uma politização das práticas cotidianas.” (CERTEAU, 1994, pág.45).

Nesse capítulo, discuto também a preocupação, de quem é de fora do Morro, de que se deixe de produzir mocotó. Preocupação essa que não observei entre os moradores. O prato também pode ser pensando enquanto uma prática de memória como define Nora (1993). Para o historiador, a memória está associada ao cotidiano e à prática e emerge de um grupo que ela une. Ela se opõe a noção de história porque a história tenta congelar o tempo e faz dos hábitos um dever porque os oficializa.

A memória é a vida, sempre carregada por grupos vivos e, nesse sentido, ela está em permanente evolução, aberta à dialética da lembrança e do esquecimento, inconsciente de suas deformações sucessivas, vulnerável a todos os usos e manipulações susceptíveis de longas latências e de repentinas revitalizações. (NORA, 1993, pág.8).

No terceiro capítulo, discuto a alimentação contemporânea, o que faz, atualmente, parte do cardápio dos moradores e de como o discurso da falta de alimentos se converteu no discurso do excesso de ingestão de calorias, a ponto de parte dos moradores ser considerada obesa. Nesse capítulo, discuto também a inserção de Florianópolis na lista de cidades mundiais da Gastronomia pela Unesco, título recebido em 2014. Analiso o dossiê de candidatura de Florianópolis em que a cidade é apresentada como “capital da ostra e do Mercosul” e a partir disso, discuto os embates entre a alta gastronomia e a comida popular.

1. À MARGEM DA URBANIZAÇÃO

A região hoje conhecida como Morro do Mocotó, localizada no Centro de Florianópolis² no conjunto do Maciço do Morro da Cruz³, foi durante os séculos XVIII e XIX um refúgio para escravos, tanto para aqueles que fugiam de seus senhores quanto para os que eram libertos, e para os pobres que eram afastados do Centro para dar início às obras de modernização da cidade, realizadas, principalmente, no século XX. O local pertencia ao governo da província de Desterro⁴, que comprou as terras no Morro para ter a propriedade dos mananciais de água que existiam na região. Por conta da aquisição das terras, o local era conhecido no século XIX como Morro do Governo.

Santos (2009), ao estudar a geografia histórica da pobreza em Florianópolis nos séculos XVIII, XIX e XX, observa que o Morro do Governo foi um dos primeiros a ser ocupados na capital. Próximo ao Hospital de Caridade⁵, que atendia na época, principalmente, a população pobre da cidade (já que a população rica costumava procurar proteção junto à Irmandade do Senhor Jesus dos Passos, entidade que administrava e ainda hoje administra o hospital.

² Florianópolis é capital do estado de Santa Catarina.

³ O Maciço do Morro da Cruz é um conjunto rochoso situado na região central de Florianópolis. Local onde estão situadas 16 comunidades, entre elas o Morro do Mocotó.

⁴ A cidade de Florianópolis era chamada de Nossa Senhora do Desterro até 1894, quando foi feita a mudança do nome em homenagem ao Marechal Floriano Peixoto.

⁵ O Hospital de Caridade foi criado em 1782 pela Irmandade do Senhor Jesus dos Passos.



Figura 3 - Vista do Maciço do Morro da Cruz. No centro da imagem está o Hospital de Caridade e à direita dele está o Morro do Mocotó - foto da década de 1920 - acervo da Casa da Memória de Florianópolis

Até o começo do século XX, o mar chegava próximo ao Morro e por conta disso, moravam na região muitos pescadores e marinheiros. A parte mais baixa do Morro e que estava próxima ao mar era conhecida como região da Toca, hoje chamada de Prainha, sendo que a região do Morro do Governo, concentrava-se do meio para o alto do Morro. Segundo Santos (2009), a Toca foi o primeiro lugar segregado de Desterro, no sentido de que era uma área, até então afastada do centro comercial, onde se concentrava um determinado perfil da população, o de marinheiros e de pescadores.

Segundo Cardoso (2000), no século XIX Desterro tinha um movimentado transporte marítimo de mercadorias, recebendo cerca de dois a três navios por dia. A maior parte dos produtos produzidos no estado eram transportados para o Rio de Janeiro e para países da região. “Navios que iam até Montevidéu e Buenos Aires, levando lenha, madeira, milho, farinha de mandioca e laranjas de Santa Catarina”. (VAN LEDE apud CARDOSO, 2000, pág.93).

Um dado importante a ser observado é que no século XIX, a grande maioria de marinheiros que trabalhavam no porto eram escravos. “Os registros do porto de 1856 mostram que das 17 embarcações que

aportaram 13 tinham escravos marinheiros em suas equipes”. (SANTOS, 2009, pág. 143).

Segundo Santos (2009), a década de 1840 foi a que registrou o maior número de escravos em Desterro sendo que esse número foi diminuindo em 1850 com a proibição do tráfico. A partir desse período, o autor observa que os “pretos forros”, em geral doentes ou velhos que não serviam mais para ser explorados, tentavam sobreviver na cidade, vivendo em cortiços e trabalhando como cozinheiros, quitandeiras, prostitutas, carregadores e marinheiros.

Com a abolição da escravatura em 1888, Santos (2009) observa que durante o século XX houve uma intensa transformação da economia da cidade, de escravista para capitalista em desenvolvimento. “O crescimento econômico do comércio mudou a pobreza na antiga Desterro. O poder da classe dos comerciantes que se formou da navegação e explorou o trabalho escravo, tomou o poder político”. (SANTOS, 2009, pág.304).

Santos (2009) avalia que a pobreza urbana de Florianópolis pode ser dividida em quatro fases a partir do século XVIII até a década de 1920.

A primeira de uma pobreza em relação ao isolamento, uma pobreza relacionada a uma forte separação social decorrente da escravidão, que passou a ser reforçada com a constante compra de escravos a partir de 1750, a pobreza em virtude de uma separação maior entre classes a partir do desenvolvimento da navegação e do comércio, em que a pobreza passou a ser expressa no espaço da cidade e uma pobreza que foi acentuada em virtude das dificuldades impostas à permanência da população pobre no perímetro urbano, a expulsão de parte dessa população para os morros e exclusão de equipamentos e serviços urbanos que estavam sendo implantados na cidade no início do século XX. (SANTOS, 2009, pág.18).

Carl Hoepcke foi um dos maiores comerciantes de Florianópolis no final do século XIX e começo do século XX. A Empresa Nacional de Navegação Hoepcke, fundada em 1895 por Carl

Hoepcke, era uma das principais companhias da época. Tanto é que muitos moradores do Morro do Governo, que depois veio a se chamar Morro do Mocotó, trabalhavam como “embarcadíssimos”, termo utilizado por meus interlocutores para se referir aos trabalhadores do porto que trabalhavam embarcados. Além dos navios Anna, Carl e Max Hoepcke a empresa tinha também um estaleiro, chamado de Arataca, que ficava em baixo da ponte Hercílio Luz.



Figura 4 - Porto de Desterro - ao fundo o navio Anna do grupo Hoepcke - acervo da Casa da Memória de Florianópolis

Carl Hoepcke era um dos maiores entusiastas do projeto de modernização da cidade durante os primeiros anos da República⁶. O comerciante ajudou a financiar a construção do asilo de mendicidade irmão Joaquim inaugurado em 1910 com o propósito de retirar das ruas os mendigos da cidade.

A família Hoepcke era também proprietária de uma fábrica de pregos, fundada em 1896, e da fábrica de rendas Hoepcke Bordados,

⁶ A República Velha é o período entre a Proclamação da República em 1889 a Revolução de 1930.

criada em 1913 e que funcionava até 1979 na Rua Felipe Schmidt no Centro da cidade. Muitos moradores dos morros trabalharam nessas fábricas. Dona Lucimar Bittencourt, uma de minhas interlocutoras, uma senhora de 88 anos e moradora do Morro do Mocotó, trabalhou na fábrica de bordados dos Hoepcke por 35 anos.

Mais do que apenas uma relação de trabalho, a relação entre os moradores do Maciço com a família Hoepcke aproximava dois mundos distintos. De um lado, pessoas pobres que eram afastadas do Centro para dar lugar a um projeto modernizador de cidade e de outro uma das famílias mais ricas do estado. Por mais que a elite local, fosse a favor dos projetos de modernização da cidade que afastassem a população pobre do Centro, para eles era importante que houvesse mão de obra disponível e próxima das fábricas. “Os morros de difícil acesso e áreas desprezadas pelos ricos possibilitaram a fixação de populações pobres próximo do centro e do trabalho nas quitandas, fortes, barcos de pesca[...]”. (SANTOS, 2009, pág.13).

A ocupação dos morros intensificou-se nos primeiros anos da República, quando de acordo com o projeto republicano liderado pelo governador Hercílio Luz, era preciso, como observa Silva (2007), deixar para trás a imagem de uma cidade atrasada para de fato ganhar o status de uma capital. Em 1910, começou a ser construído o reservatório de água no Morro do Antão e o primeiro forno incinerador de lixo da capital. Já na década de 1920, iniciaram-se as obras da ponte da Independência (depois chamada de ponte Hercílio Luz), a canalização do Rio da Bulha, os melhoramentos na Avenida do Saneamento (depois chamada de Avenida Hercílio Luz) e o projeto de iluminação dessa área. Obras que foram inspiradas nos projetos de saneamento realizados no Rio de Janeiro.

Na região do rio da Bulha concentravam-se vários cortiços da cidade e para evitar que a área voltasse a ser ocupada por casas de aluguel, após as obras de revitalização, o poder público construiu na região prédios para instituições públicas republicanas e vendeu lotes que estavam de acordo com os padrões estipulados pelo Código de Postura de 1845.



Figura 5 - Construção do canal no Rio da Bulha - década de 1920 - foto Betina Humeres da agência RBS

Segundo Santos (2009), a construção da ponte da Independência foi a primeira grande obra da cidade, porque foi a primeira ligação terrestre entre a ilha e o continente e isso marcou uma série de mudanças na cidade como a alteração do eixo de crescimento, que antes estava concentrada no porto, e na valorização do transporte viário em detrimento do transporte marítimo. A ponte começou a ser construída em 1922 no governo Hercílio Luz e iria se chamar ponte da Independência em alusão ao centenário da independência do Brasil, mas por conta da morte de Hercílio Luz em 1924, a obra recebeu o nome do então governador.

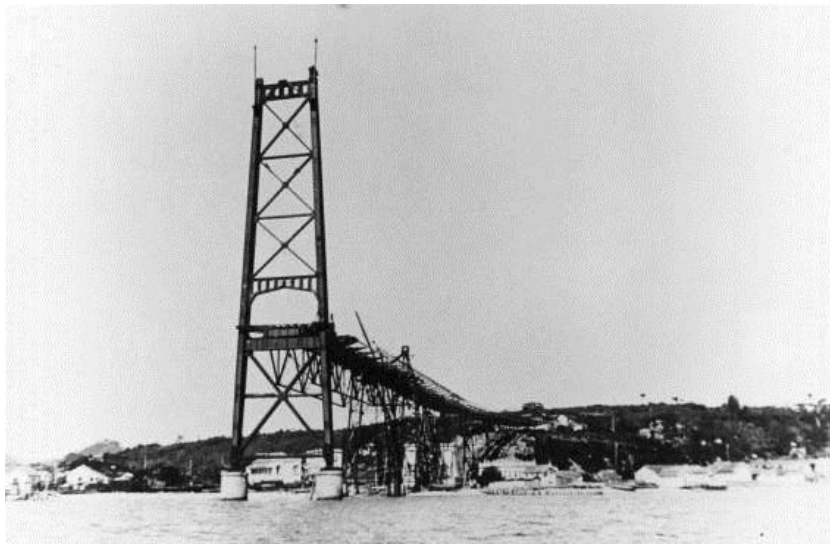


Figura 6 - Construção da ponte Hercílio Luz na década de 1920 - foto do acervo de Eugênio Silveira

A construção da ponte também marca um importante momento para o Morro do Governo. Além de representar trabalho para muitos moradores (estima-se que durante os quatro anos de construção, mais de mil operários tenham trabalhado na obra) havia uma demanda para fornecer comida para os trabalhadores. Muitos moradores do Morro do Governo passaram a fazer pratos de mocotó para vender para os operários e por conta de irem comer mocotó no Morro, eles passaram a chamar o local de Morro do Mocotó.

A construção da ponte implicou também em um aumento populacional nos morros. Com a retirada de centenas de famílias que moravam próximas da obra da ponte e com a vinda de operários de outras cidades e estados para trabalhar na obra intensificou-se ainda mais a ocupação dos morros.

Na década de 1920, como observa Santos (2009), havia um déficit habitacional muito grande e o próprio governo da província autorizava as construções nos morros. Em 1927, a lei municipal 595 permitia a construção de casas de madeira em áreas de periferia desde que elas não fossem visíveis das áreas mais nobres da cidade localizadas no Centro. As plantações também eram permitidas na “zona suburbana”

a partir de 100 metros das ruas do limite do perímetro, dessa forma, era possível plantar nas vertentes dos morros.

Nessa época, havia ainda uma diretoria de higiene que inspecionava as moradias. Todas as casas reformadas, alugadas ou fechadas do Centro deveriam passar pela inspeção e caso não estivessem de acordo com os padrões exigidos, deveriam ser feitos reparos e reformas para melhoramentos sanitários. Segundo Santos (2009), essas medidas fizeram com que muitos moradores largassem os cortiços para irem morar nos morros e com isso, ficarem livre das multas e dos aluguéis.

Nessa cidade que se remodela, há uma intensa preocupação com o progresso e nesse sentido é relegado à população mais pobre um lugar de invisibilidade. Como observa Hartog (2006), o século XX foi o que mais invocou a noção de futuro e em nome dele justificou uma série de ações, inclusive de intervenções urbanas. Segundo o autor, no século XX ampliou-se também a noção de presente. Um presente massivo que “fabrica cotidianamente o passado e o futuro do qual ele tem necessidade”.

E quando este passado faltava contribuindo para o mal-estar das periferias ou das cidades-dormitórios, fizeram-no aparecer. Produziu-se lugares de patrimônio urbano para construir a identidade escolhendo uma história, a da cidade ou do bairro: história inventada, reinventada ou exumada [...] (HARTOG, 2006, pág. 268).

Nessa busca pelo progresso, a cidade passou por um intenso processo de transformações urbanas. Nas primeiras décadas do século XX houve, por exemplo, a implantação de rede básica de energia e do sistema de fornecimento de água nas regiões mais nobres do Centro. O período também marca uma maior atuação do poder público no planejamento da cidade, inclusive com a implementação de planos diretores⁷. Há uma busca por projetar Florianópolis para o futuro, ou seja, fazer um prognóstico para a cidade. Segundo Koselleck (2006), o prognóstico é uma ação política de lidar com o futuro e significa alterar uma determinada situação. “O tempo passa a derivar, então, do próprio

⁷ O primeiro Plano Diretor de Florianópolis data de 1955.

prognóstico, de uma maneira continuada e imprevisivelmente previsível”. (KOSELLECK,2006, pág.32).

Essa cidade instaurada pelo discurso urbanístico estaria baseada, segundo Certeau (1994), em uma busca por racionalizar o espaço urbano. Isso se daria pela produção de espaços próprios que busquem recalcar as poluições físicas, mentais ou políticas. Por estabelecer um não-tempo que substitua as resistências das tradições e por criar um sujeito universal e anônimo que é a própria cidade. “Nesse lugar organizado por operações especulativas e classificatórias combinam-se gestão e eliminação”. (CERTEAU, 1994, pág.173).

Fora do ideário de uma cidade planejada, nos morros da capital a população vivia longe da infraestrutura fornecida pelo Estado. Santos (2009) observa que no Morro do Governo as primeiras instalações de luz elétrica só aconteceram na década de 1950, no governo de Jorge Lacerda, e no Morro da Caixa d’Água⁸, onde o governo instalou em 1910 o reservatório de água que abastecia a região central da cidade, a água encanada só chegou na década de 1980, ou seja, setenta anos depois.

Por conta da instalação da energia elétrica no Morro do Mocotó, antigo Morro do Governo, muitos moradores lembram do governador Jorge Lacerda com um certo saudosismo. Para dona Lucimar Bittencourt, ele foi um dos políticos que mais olhou para o Morro. Ela conta que escreveu um poema para o então governador na década de 1950 falando sobre a falta de energia na região. Pouco tempo depois, a energia elétrica foi instalada no Mocotó e o governador até subiu o Morro para a inauguração.

Nessa época, Jorge Lacerda chegou a receber dos moradores o título de cidadão honorário da Escola de Samba Protegidos da Princesa, primeira escola de samba da capital fundada em 1948 no Morro do Mocotó. O nome da Escola é uma homenagem à princesa Isabel, que em 13 de maio de 1888 assinou a Lei Áurea, que aboliu a escravidão no Brasil.

Entre os moradores mais antigos do Morro, muitos deles falam da abolição da escravidão ao contarem a história do local. Uma de minhas interlocutoras conta que uma tia, que viveu mais de 137 anos, narrava para ela como tinha sido a abolição e dava até detalhes da roupa que a princesa Isabel usava no dia em que assinou a lei. Ela lembra também que por muitos anos se comemorou a abolição no Morro com muita festa e mocotó.

⁸ O Morro da Caixa D’Água também pertence ao Maciço do Morro da Cruz.

Enquanto a cidade se modernizava, os pobres no Morro viviam um estilo de vida próximo ao do campo, o que destoava do modo de vida urbano planejado para a cidade na época. Em uma das áreas mais altas do Maciço do Morro da Cruz, os moradores tinham criação de bodes, o que fez com que o local ficasse conhecido como Morro do Bode, nome ainda hoje utilizado pelos moradores.

Santos (2009) observa que para plantar e criar animais os moradores dos morros costumavam desmatar áreas no Maciço e isso era condenado pelo poder público. “Frente a essa ocupação, o superintendente João Carvalho proibiu o desmatamento nas cumeeiras por toda a linha divisória do perímetro até o córrego do Lessa, para preservar os córregos que abasteciam a cidade”. (SANTOS, 2009, pág. 569).

A madeira retirada do local era utilizada para a construção de novas casas e uma parte era vendida para uma olaria que funcionava no Centro da cidade. Segundo Santos (2009), no alto do Morro onde era feita a queima da madeira os moradores começaram a chamar de Morro da Queimada, nome que ainda é utilizado para se referir ao local.

Destarte, são os morros áreas residenciais paupérrimas, de aspecto chocante que visíveis como são à distância e a primeira vista, contribuem para salientar o nível econômico baixo da população e o deficiente ajustamento ao meio, característico das cidades brasileiras. (DIAS apud SANTOS, 2009, pág.582).

Apesar da versão apresentada por Santos (2009), alguns moradores com quem conversei me disseram que nunca tinham ouvido falar da história de que se vendia a madeira retirada do Morro para uma olaria. A versão de uma das moradoras é que o local se chama “Morro da Queimada” porque se trata de um descampado.

Durante a pesquisa de campo, muitos moradores me contaram histórias sobre a ocupação do Morro. A maior parte fez referência ao conflito entre os moradores e o Exército, já que a corporação tem na região baixa do Morro um hospital de Guarnição e parte do terreno hoje ocupado pelos moradores pertencia ao Exército. “As casas eram construídas durante a madrugada para que o Exército não visse e no outro dia pra que eles não destruíssem o que tinha sido feito, os

moradores colocavam crianças nas casas”, contou-me uma das moradoras.



Figura 7 - Vista aérea do Morro do Mocotó, o Hospital de Guarnição do Exército está à esquerda da imagem (casarão verde) - Foto do acervo da Polícia Militar de 2013

Muitas das casas eram construídas com pedaços de madeira que eram encontrados no Centro. Segundo Santos (2009), caixas de madeira eram desmontadas e viravam paredes das novas casas.

Dona Luci conta que havia no Morro muitas casas feitas de “estruque”, em que se utilizava barro e bambu para fazer a estrutura. Ela fala que, por muito tempo, as casas não tinham assoalho nem fogão a gás, só fogão à lenha.

Através de mutirões, os moradores não só construíam novas casas, mas faziam também benfeitorias no local. A principal viela que leva os moradores da rua 13 de Maio para dentro do Morro do Mocotó, próximo à Casa da Criança e do Adolescente, foi idealizada por um morador. Segundo uma de minhas interlocutoras, a obra foi feita porque esse morador da rua 13 de Maio estava querendo se candidatar para vereador.

O conflito entre os moradores e o Exército só teria sido resolvido em 1983, segundo meus interlocutores. Quando um político da cidade fez uma troca com a corporação e teria doado um outro terreno para o Exército. O político era o então governador de Santa Catarina, Esperidião Amin. Ele havia sido prefeito de Florianópolis de 1975 a 1978 e governador de Santa Catarina de 1983 a 1987. De 1989 a 1990 ele voltou a ser prefeito da capital e a governar o estado de 1999 a 2003. Desde 2010, Amim é deputado federal.

Muitos moradores contam que no primeiro governo do Amin à frente do estado, ele teria regularizado as terras dos moradores e dado o título delas. Por conta disso, muitos consideram o Amin um dos melhores governadores que o estado já teve e o comparam ao governador Jorge Lacerda, que, segundo eles, foi quem levou a energia elétrica para parte do Morro. Tanto é que até hoje é comum encontrar Esperidião Amin no Mocotó em época de campanha eleitoral, eu mesma já o vi no Morro.

Dona Dete conta que para a regularização da terra, quem tinha um terreno grande aceitou dividi-lo com quem não tinha. Durante a pesquisa de campo, em vários momentos pedi para ver os títulos da terra que teriam sido entregues no governo do Amin. A maior parte dos moradores disse que ainda guarda o documento, mas quando pedi para vê-los eles me disseram que não sabiam onde estava e que iriam procurá-lo para me mostrar.

Uma das assistentes sociais que já trabalhou no Morro me explicou que muitos moradores receberam o título da terra nessa época e que isso se deve não a uma benfeitoria de determinado governo, mas pelo fato do usocapião da terra. Ou seja, como muitos moradores já viviam no local há bastante tempo e faziam uso dele para moradia, eles tinham direito à terra.

Tanto na relação dos moradores com Esperidião Amin ou com Jorge Lacerda, mais do que um simples processo de “manipulação” política, como muitos consideram, é possível pensá-la de uma outra forma. Nesses dois casos, há uma intensa agência dos moradores para exigir dos políticos energia elétrica e a regularização das terras. Nesse sentido, só são lembrados e homenageados aqueles políticos que contribuíram significativamente para a melhoria de vida da população. Nesse caso, Jorge Lacerda está associado à chegada de energia elétrica no Morro e Esperidião Amin à regularização das terras. “[...] a homenagem existe como “dom” a ser pesado e trocado contra outros dons, tais como proteção política, bens materiais ou serviços de assistência”. (FONSECA,2000, pág. 50).

Além dos políticos citados, é comum ouvir os moradores fazerem referência a outros dois políticos. Um deles é Nilson Nelson Machado, conhecido como Duduco. Ele foi vereador de Florianópolis e deputado estadual e por muitos anos manteve no Mocotó uma creche. Moradores contam que muitas mulheres do Morro, que não tinham condições de criar seus filhos, os entregavam para que Duduco os criasse.

È comum ouvir os moradores se referindo a outros como pai ou mãe de criação. Dona Dete, por exemplo, é filha de criação de Dona Luci e também tem filhos de criação. Nesse sentido, como argumenta Fonseca (2006), é possível observar que a educação dos filhos dos moradores no Mocotó vai além de um aspecto individual restrito à unidade familiar. A educação das crianças depende de uma rede de ajuda mútua.

No caso de Duduco, em 2013, ele foi preso acusado de abusar sexualmente de menores, o que fez com que muitos moradores mudassem de opinião com relação ao ex-deputado. Tanto é que atualmente o assunto Duduco é um dos que mais divide os moradores e promove calorosas discussões. Presenciei algumas delas e o que pude perceber é que a discussão se concentrava no fato de se os pais sabiam do abuso e se eram coniventes com isso.

Outro político, que costuma ser lembrado é Tiago Silva, vereador de Florianópolis. Ele foi criado no Mocotó e sua mãe, até bem pouco tempo, ainda morava próximo ao Morro em um conjunto habitacional. Tiago Silva é filho de uma faxineira e desde muito novo começou a atuar na política. Ele foi secretário de Turismo da prefeitura, é um dos organizadores da Parada da Diversidade de Florianópolis e foi coordenador do Procon na cidade.

Apesar de pouco fazerem referência a outros políticos, o Mocotó costuma ser visitado por muitos deles durante as campanhas eleitorais. Eles sobem o Morro acompanhados de moradores e costumam promover almoços e jantas. Uma de minhas interlocutoras me contou que uma das últimas vezes em que fez mocotó foi porque uma candidata à vereadora pediu e pagou para que o almoço fosse feito.

Atualmente, quando se fala sobre política muitos moradores se dizem descrentes, falam inclusive que não querem mais se envolver em campanhas eleitorais. Essa falta de interesse dos moradores também costuma ser citada por pessoas de fora do Morro do Mocotó, mas que de alguma forma têm um vínculo com o local, como voluntários da Igreja, profissionais que trabalham no posto de saúde ou

nos projetos sociais ali instalados. Para justificar isso, muitos se referem ao fato de que no momento não há uma Associação de Moradores que os represente.

O que pude observar em campo é que por trás do que muitos consideram uma falta de interesse político, há uma forte mobilização dos moradores. Uma senhora me contou em voz baixa que chegou um momento em que os moradores que faziam parte da Associação resolveram deixá-la porque pessoas ligadas ao tráfico estavam tentando fazer parte da entidade e que pra que isso não ocorresse era melhor que a Associação não estivesse em funcionamento. Essa mesma senhora que me contou isso tem uma forte atuação política. Ela integra, por exemplo, um grupo que representa as religiões de origem africana em Florianópolis.

A forte atuação política dos moradores também pode ser observada no trabalho de Silva (2010). A pesquisadora, ao estudar o uso de celulares, observa que alguns moradores se utilizam do aparelho para sensibilizar políticos e órgãos da prefeitura. A autora conta, em sua tese, a história de uma moradora que tirou várias fotos de sua própria casa e as levou para a Secretaria de Assistência Social para mostrar que sua casa estava prestes a cair.

1.1 O Morro do Mocotó pela prefeitura

Não há muitos dados oficiais disponíveis sobre o Morro do Mocotó. Segundo dados da prefeitura de Florianópolis, o Maciço do Morro da Cruz é formado por 16 comunidades⁹ onde vivem mais de 22 mil pessoas. O Morro do Mocotó é descrito como Zona Especial de Interesse Social (ZEIS), nomenclatura que passou a ser utilizada no Brasil a partir da implementação do Estatuto das Cidades em 2001 para aglomerados habitacionais em que os terrenos tenham dimensões menores do que 350 metros quadrados. A nomenclatura ZEIS passa a ser utilizada pela prefeitura de Florianópolis a partir do Plano Diretor de 2013.

A estimativa mais recente feita pela prefeitura de Florianópolis é de que vivam no Morro do Mocotó cerca de 1.400 pessoas, o equivalente a mais de 370 famílias. Os dados são de um

⁹ O termo comunidade é utilizado pela prefeitura.

levantamento feito pelo órgão em 2001 que entrevistou 911 moradores do Mocotó, Morro da Queimada e do Bode.

O Morro do Mocotó recebeu recursos do programa Habitar Brasil do Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID) nos anos 2000, o equivalente a R\$ 190 mil para serem investidos na melhoria de infraestrutura do Morro. Do total, cerca de 60% dos recursos vieram do BID e foram repassados pelo governo federal e os outros 40% corresponderiam a uma contrapartida da prefeitura. Na ocasião, foram construídas 38 novas casas para pessoas que viviam em habitações em situação de risco, assim como espaços de convivência e melhorias em algumas residências, o que teria beneficiado 113 famílias da região. Segundo a prefeitura, 17 casas receberam unidades sanitárias em que foram construídos banheiros e tanques, 11 receberam módulos hidráulicos e 33 receberam melhorias estruturais.

Com a obra, muitas casas receberam a canalização de água e um relógio para marcar o consumo com a prerrogativa de que, após receberem essa infraestrutura, eles começariam a pagar pelo uso da água. Na época em que estive em campo muitos desses relógios estavam quebrados e, segundo uma de minhas interlocutoras, era porque muitos se recusavam a pagar pelo serviço.

A construção das casas populares do conjunto habitacional Bom Abrigo foi feita no morro ao lado do Mocotó, o Morro da Queimada. O critério para a seleção das famílias que receberam as casas, segundo uma das assistentes sociais que trabalhou no programa, foi a situação da casa onde viviam no Morro do Mocotó e se um dos moradores tinham algum problema de saúde. Escolha, que de acordo com a assistente social, deixou muitas pessoas descontentes. “Muitos não entendem os critérios e quando vou ao Morro escuto muitas reclamações, por isso deixei de frequentar o Mocotó como antes”.

Quando fui ao Morro com uma dessas assistentes sociais o que pude observar é que muitos moradores que hoje vivem no conjunto habitacional estão descontentes com o projeto e reclamaram disso para a assistente social. A maior parte deles já fez alterações significativas no projeto com fechamento do jardim para fazer garagens ou novas peças para a casa. Além das mudanças estruturais, muitos querem fazer alterações nas obras públicas. Um dos moradores disse a assistente social que queria fazer a cobertura de uma rua para que os moradores pudessem colocar seus carros.

No projeto que foi escrito no Programa Habitar Brasil pela equipe da prefeitura, o Morro do Mocotó é descrito como uma das 56

áreas de favelas de Florianópolis. A justificativa para a execução do projeto é que há falta ou fraca organização comunitária e espacial e carência de infraestrutura urbana e social.

O que pude observar nesse levantamento é que as políticas de habitação para populações de baixa renda são um fenômeno relativamente recente em Florianópolis. Segundo dados da prefeitura, é só no final da década de 1970 que começam a ser construídos pelo poder público conjuntos habitacionais de interesse social. O projeto Sapé foi o primeiro, criado em 1978 para fazer o reassentamento de famílias de baixa renda que antes viviam na encosta do Morro da Cruz e na Agrônômica. Entre 1989 a 1992, foi construído o loteamento Jardim Ilha-Continente em Capoeiras para atender 144 famílias e, no começo da década de 1990, foram construídas unidades no projeto Serrinha II próximo à UFSC para atender 60 famílias.

De 1996 a 1999, foram construídas 175 novas moradias na Vargem do Bom Jesus para famílias oriundas de Canasvieiras e do Morro da Cruz. Outras 205 moradias foram construídas junto à Rodovia Virgílio Várzea no Saco Grande para o reassentamento de famílias que viviam no em torno da Via Expressa. Ainda para atender as famílias que foram removidas da Via Expressa foi construído pela prefeitura e pela Cohab o conjunto Abrão com 177 unidades no bairro Abraão.

Em 1997, através do Programa Habitar Brasil/BID foram construídas 140 unidades na região do Chico Mendes no continente e até os anos 2000 foram construídas outras 425 unidades nas localidades de Nossa Senhora da Glória, Chico Mendes e Novo Horizonte também na região continental. Dessa forma de 1978 até os anos 2000, o poder público calcula que foram construídas 1.466 unidades habitacionais de interesse social destinadas à população de baixa renda.

O Programa Habitar Brasil/BID continua a ser a maior obra de intervenção que foi feita no Mocotó. Outros morros da capital receberam cerca de R\$ 70 milhões do Ministério das Cidades através do Programa de Aceleração do Crescimento (PAC) durante os anos de 2007 a 2010 para a pavimentação de ruas, construção de calçadas, rampas e muros para evitar o deslizamento de encostas, mas nenhuma obra foi executada no Mocotó com esses recursos. Quando os moradores do Mocotó reclamam da falta de infraestrutura, como a falta de corrimões nas escadas, eles costumam ouvir da prefeitura que não estão previstos recursos para a melhora de infraestrutura nesta

região, visto que já foram investidos recursos através do Programa Habitar Brasil/BID.

Uma das obras de intervenção públicas mais recentes feitas no Maciço do Morro da Cruz é o Parque Natural do Morro da Cruz, área com mais de um milhão de metros quadrados, com lagos, decks e trilhas. As obras, que foram feitas com recursos do PAC e da prefeitura, começaram em 2010. O Parque era para ter sido entregue em 2011, mas por conta de atrasos só foi inaugurado em dezembro de 2013.

Acompanhei uma audiência pública em que se discutia a implementação do Parque e o que pude perceber, por parte da prefeitura, é que havia uma preocupação de garantir uma área de preservação ambiental naquela região e de evitar novas ocupações no Maciço do Morro da Cruz. Tanto é que parte do território do Parque é demarcado por cercas para evitar novas ocupações.

1.2 “É como se fosse um pedaço de bolo”

Para quem não é morador do Mocotó, é difícil saber onde começa e onde termina o Morro, porque as casas são muito próximas. Mas os moradores do local sabem definir essas fronteiras. Segundo os moradores, o Mocotó fica entre o hospital de Guarnição do Exército até a rua 13 de Maio e na parte mais alta do Morro se estende da área verde atrás do hospital de Caridade até o Morro da Queimada, onde hoje há um conjunto habitacional. Uma das moradoras, ao me explicar os limites do Mocotó, disse que o traçado do Morro se assemelha a um pedaço de bolo, tendo o alto do Morro como se fosse sua base e a entrada pelo bairro da Prainha como se fosse sua ponta mais estreita.



Figura 8 - Nesta imagem a rua 13 de Maio aparece iluminada

Mesmo estando muito próxima desses limites e sendo um dos principais acessos ao Mocotó, a rua 13 de Maio não faz parte do Morro, segundo os moradores. Ao explicar os motivos dela não fazer parte do território, uma moradora da rua me disse que aquela é uma área que não foi invadida e que quem mora ali comprou o terreno e as casas, paga IPTU, luz e água. As casas da rua 13 de Maio também se diferenciam das demais. A maior parte delas é feita de alvenaria e tem um amplo terreno, o que permite que os moradores tenham quintais e jardins.

Além dessa distinção entre os moradores da rua 13 de Maio há também uma distinção entre aqueles que moram nas partes mais baixas do Morro daqueles que moram nas mais altas. Dona Luci me disse que a região onde ela mora, que fica em uma das partes mais altas do Morro do Mocotó, é chamada de Covanca e que por muitos anos era conhecida, entre os demais moradores, como “área de preto” e não era frequentada pelos brancos da parte baixa do Morro.

Em minhas andanças pelo Morro, o que pude observar é que essas distinções se fazem atualmente entre os antigos e os novos moradores. Uma de minhas interlocutoras, que mora no Morro desde

que nasceu, olhava com desconfiança para aqueles que ela não conhecia enquanto andávamos pelo Morro. Quando isso acontecia, ela lembrava, com um certo saudosismo, do tempo em que todos se conheciam no Mocotó.

Nesse caso, o que observei é que faltava a esses “novos moradores” códigos específicos de como viver no lugar. Como observa Mayol (1994, pág.44), a prática do bairro é desde a infância uma técnica do reconhecimento do espaço enquanto social a ponto de tomá-lo como seu lugar. Segundo o autor, o bairro se inscreve na história do sujeito como uma marca de pertencimento, nesse sentido, esses “novos moradores” ainda não pertenciam ao lugar.

A prática do bairro é uma convenção coletiva tácita, não escrita, mas legível por todos os usuários através dos códigos da linguagem e do comportamento. Toda submissão a esses códigos, bem como toda transgressão, constitui imediatamente objeto de comentários: existe uma norma, e ela é mesmo bastante pesada para realizar o jogo da exclusão social em face dos excêntricos, as pessoas que “não são/fazem como todos nós”. (MAYOL, pág.47, 1994).

A família Bittencourt é uma das maiores famílias do Morro e é difícil falar do lugar sem falar dos Bittencourt. Dona Luci é a matriarca e costuma ser uma referência para os demais moradores. Tanto é que quando se conversa com um morador sobre a história do Morro muitos deles indicam conversar com a Dona Luci.

Assim como a família Bittencourt, observei que as demais famílias do Morro costumam ter seus parentes morando próximos e que são poucos os que saem para viver fora do Morro. Dona Luci, por exemplo, mora sozinha, mas a alguns passos das casas dos seus 22 filhos, seus mais de 60 netos e 50 bisnetos e Dona Dete divide o terreno da casa com os filhos e os netos.

Pude observar também que morar mais próximo do asfalto também marca um importante processo de distinção, porque quem mora em lugares onde há acesso para carros têm uma série de privilégios. Não precisa, por exemplo, carregar as compras de mercado, o lixo ou mesmo materiais de construção por longas distâncias.

Há poucos acessos de carro para se chegar ao Morro. Na parte baixa, conhecida como Beco do Lixo, a caçamba de lixo que está na

entrada dificulta o acesso de automóveis. Pela parte mais alta, só os moradores que têm casa mais próxima do Morro da Queimada é que conseguem chegar ao Mocotó de carro. O que se vê, em alguns locais do Morro, são motos, principalmente, para fazer entregas.

A Avenida Mauro Ramos que passa em frente a parte mais baixa do Morro também costuma ser uma referência. Enquanto para os moradores do Morro ela costuma representar o principal acesso para a região central da cidade onde eles podem pegar ônibus, ir ao posto de saúde e ir ao mercado, muitos não moradores do Morro veem a rua como uma fronteira. Em matéria publicada no jornal “Notícias do Dia” de 26 e 27 de janeiro de 2013 sobre a ação da polícia no Morro, o tenente-coronel da Polícia Militar Araújo Gomes (comandante do 4º batalhão) a descreve como “uma muralha invisível que separa os morros do Maciço da Cruz do Centro de Florianópolis”. Mais do que uma barreira física, a Avenida Mauro Ramos é, nesse sentido, um demarcador para a polícia.

1.3 Espaço sagrado

Andar pelo Morro é andar também entre igrejas e templos. Na rua 13 de Maio, que é um dos principais acessos ao Mocotó, está localizada a igreja de Santa Teresinha do Menino Jesus, uma igreja suntuosa que foi reformada em 2009 e que costuma reunir parte dos católicos carismáticos da cidade. A igreja tem um salão paroquial onde costumam haver reuniões dos moradores, festas e onde médicos, enfermeiros e nutricionistas do posto de saúde da Prainha fazem palestras e distribuem medicamentos para hipertensos e diabéticos que moram na região.

Quem sobe a 13 de Maio e entra no beco que dá acesso ao Mocotó encontra logo a casa das irmãs, onde vivem religiosas que coordenam projetos sociais no Mocotó e no Morro da Queimada. Uma dessas senhoras mora no Morro desde o final da década de 1970, quando a igreja católica intensificou seu trabalho nos morros da cidade.

Se na parte baixa o destaque é o projeto social mantidos pelas irmãs, ao acessar o Mocotó pelo Morro da Queimada, o destaque é a igreja quadrangular. Templo que, nos sábados, reúne uma grande quantidade de fiéis, inclusive de outras regiões da cidade.

Na parte mais alta e entre as casas dos moradores, há um templo batista e há alguns passos dali, em uma das casas, há o terreiro da Tia Maria de Minas, onde às terças-feiras há sessões de umbanda que começam às 20h e que costumam se estender até o começo da madrugada. Aos sábados também é comum haver cerimônias no terreiro da Tia Maria de Minas ou em terreiros em morros próximos ao Mocotó. Essas sessões são bastante procuradas, tanto por aqueles que já são iniciados, quanto por aqueles que estão em busca de ajuda espiritual, tanto é que para assistir a cerimônia é preciso chegar cedo para conseguir lugar no espaço da assistência, onde ficam os não-iniciados.

Durante o tempo em que estive em campo, não presenciei conflitos religiosos no Mocotó, o que pude perceber é até um sincretismo religioso. Os moradores relatam que um padre, bastante conhecido na região, costuma visitar o terreiro de umbanda e a frequentar as festas de preto velho, onde é servida feijoada. Fala-se que o padre já levou até mesmo estrangeiros para conhecer o terreiro.

Um dia quando eu estava na casa de uma das minhas interlocutoras, que é mãe de santo, uma senhora a procurou para pedir conselhos e quando percebeu que ela estava com visita, marcou um outro horário para ir lá. Quando ela foi embora, minha interlocutora disse que a senhora era uma freira que há pouco tempo havia perdido a mãe. Por conta disso, ela frequentava o terreiro para pedir conselhos à mãe de santo. Minha interlocutora avisou que as visitas eram feitas com muita discrição para que as outras irmãs que moram no Morro não soubessem.

A própria mãe de santo também não deixa de frequentar a igreja católica. Quando seu marido precisou amputar uma das pernas por conta da diabetes ela e mais um grupo de familiares foram até o santuário de Madre Paulina, em Nova Trento, para pedir proteção. Ela também conta que já fez uma série de viagens para participar de eventos católicos que foram realizados em outros estados.

Certeau (1994) observa que o uso popular da religião, modifica seu funcionamento. Nesse sentido, não é um problema para muitos de meus interlocutores frequentar ou seguir mais de uma religião. Não quero dizer com isso, que não haja diferenças entre as religiões ou que não existam fronteiras entre elas.

1.4 Espaço profano

Durante meu trabalho de campo, em alguns momentos quando fiz perguntas referentes à história do lugar, muitos moradores fizeram referência a crimes ou ao tráfico de drogas. Algumas senhoras me contaram, em voz baixa, do primeiro crime que elas lembram ter ocorrido no Morro. Foi a morte do Seu Marçal e sua esposa que tinham uma pequena venda no Morro. Eles teriam sido mortos ainda na década de 1970.

Outra interlocutora começou a falar comigo sobre o tráfico de drogas enquanto estávamos na rua de sua casa a poucos metros de um olheiro, menino que trabalha para o tráfico e avisa quando a polícia está chegando ao Morro. Ela fez questão de falar em voz alta para que o olheiro escutasse. Segundo a moradora, as drogas teriam chegado ao Morro por conta do porto vindas de Santos e do Rio de Janeiro.

Outros moradores me disseram que a associação entre a imagem do Morro do Mocotó enquanto um lugar violento não é um fenômeno recente. Muitos deles me contaram que na década de 1970, o Morro do Mocotó estava muito mal visto pela sociedade e que era difícil conseguir emprego quando se falava que era do Mocotó. Tanto é que eles chegaram a pensar em mudar o nome do local, mas voltaram atrás porque, por mais que mudassem o nome, o lugar continuaria a ser lembrado enquanto o antigo Mocotó.

Através do jornal “O Estado” de 10 de dezembro de 1977, o de maior circulação na cidade na década de 1970, é possível observar parte dessa estigmatização. Na matéria, o jornal descreve uma operação policial no Morro que durou mais de três horas, “Polícia faz limpeza no Morro do Mocotó. Resultado: 20 detidos”. A justificativa oficial era que “à noite ninguém mais pode subir o morro, os maridos precisam vir buscar as esposas que trabalham no centro, os pais acompanham os filhos aos estudos”. Mas, segundo a matéria do jornal, haveria outras justificativas:

Embora as autoridades afirmem que a “operação varredura”, que contou com a participação de 80 policiais civis e militares, resultando na detenção de 20 suspeitos, sendo dois feridos, foi determinada pela Secretaria de Segurança e Informaçõs, atendendo “reclamações da comunidade” não foi afastada a idéia de que o motivo principal foi à agressão sofrida por três policiais na noite de quarta-feira. Ela foi esquematizada ontem, em cima da hora lançada a campo, explicaram as autoridades, nas delegacias especializadas. (O ESTADO, 09/12/1977, pág.6).

Segundo a reportagem, a violência da ação foi tão grande que mesmo quem não tinha qualquer envolvimento com a criminalidade foi agredido.

Maria de Lourdes Machado, mãe de Alberto Machado, copeiro do Lira, um dos detidos durante a operação, contava na Delegacia de Segurança Pessoal que “o meu filho estava na cama dormindo. Os policiais chegaram, amarraram suas mãos. Ele gritava, ‘mãe, me socorre, eu não fiz nada...’ Mas eu não pude fazer nada porque o policial disse que tinha ordem pra levar todo mundo.” Mas foi interrompida porque um comissário da Delegacia de Segurança Pessoal puxou o repórter pelo braço para avisar que “não quero atrapalhar o teu trabalho, mas não tem nada de ficar ouvindo histórias dessa gente. Tem que ouvir é o delegado.” [...] Outra que não se conformava com a detenção de seu marido, o biscateiro Francisco de Assis Lacerda, era Natalina Ana Lacerda. Ela narrou assim a prisão do esposo: “Ele estava pintando a casa, aí ouvimos um alvoroço e corremos pra rua. Aí pegaram ele pelos cabelos e levaram arrastando.” (O ESTADO, 09/12/1977, pág.6).

A operação, chamada de Varredura pela polícia, continuou a ser destaque nos jornais nos dias após a ação. A matéria “Revolta e medo no Morro do Mocotó” descreve a reação dos moradores.

Dona Maria Caetana fala que viveu 97 anos sem ver nada semelhante ao que aconteceu no Morro do Mocotó quinta-feira. “Eu, pra mim até foi o demônio que mandou isso que parecia um dia de juízo final”, ela disse, sentada em um banco no bar de Francelino João Balduino de Almeida, um homem de meia- idade que está abrindo processo contra a polícia. Ele conta que o dinheiro da caixa sumiu durante a operação limpeza. Ontem, o Morro do Mocotó era um lugar cheio de pessoas nervosas, ainda tomadas de medo pelo que haviam visto ou sofrido na véspera. “Prender marginais tá certo”, diz dona Maria Caetana, mas “eles vinham batendo em todos com aquelas botas do diabo.” (O ESTADO, 10/12/1977, pág.16).

O jornal descreve que, segundo levantamentos da prefeitura, na época viviam cerca de 110 famílias no Morro. Na maioria dos casos, famílias grandes, com oito ou dez crianças.

“A polícia é que faz os marginais”, diz Francisco Lacerda, ajeitando-se com alguma dificuldade na cama onde descansa do espancamento que sofreu. “Eles vêm aqui e batem em chefes de família, prendem pessoas inocentes. É claro que todos se revoltam.” Francisco mora no morro há 25 anos. Primeiro sozinho, depois com a mulher e os filhos. Ele afirma que a zona onde mora é bastante tranqüila. “Lá embaixo tem muitos marginais, mas aqui não.” Francisco é o homem que foi preso quando pintava a sua casa, e sua mulher mostra no braço a marca da injeção que lhe deram no hospital, às 5horas da manhã, quando não resistiu mais à tensão e desmaiou. (O ESTADO, 10/12/1977).

A ação policial continuou a ser destaque no jornal no ano de 1978, um ano após a operação. Na matéria “Um ano depois, as marcas da “operação Varredura” no Morro do Mocotó”:

Quase um ano depois, o Mocotó ainda é o mesmo reduto de criminalidade, uma conseqüência dos problemas sócio-econômicos, que são abundantes às margens das servidões esburacadas. [...] Isso significa dizer que a “Operação Varredura” ou “Operação Pente Fino”-realizada pela Secretaria de Segurança e Informações, atendendo “reclamos da comunidade”, que pretendia acabar com a criminalidade do morro, onde desocupados assaltavam, na época, até por 10 cruzeiros – não surtiu os resultados esperados. [...] A intenção – acabar com o crime – era das melhores, mas os métodos – a violência empregada pelos 80 policiais civis e militares – foram constados até pelas “famílias de bem” que solicitaram a intervenção policial. Do ponto de vista social a invasão do Morro do Mocotó nada mudou. (O ESTADO, 4/12/78, pág.3).

Os moradores contam que na época, para tentar melhorar a imagem do Morro, eles procuraram a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e que a instituição teria os ajudado a escrever uma carta que foi entregue ao comércio local. Na carta, eles explicavam que “havia gente direita e trabalhadora” no Morro e que precisava de trabalho.

É interessante observar como a imagem de trabalhador é importante ser construída para que eles sejam aceitos pela sociedade, no sentido de que enquanto trabalhadores eles têm espaço em uma sociedade de classe que precisa de mão de obra para continuar funcionando. Zaluar (1985) observa que a identidade de trabalhador constrói-se em parte por oposição à ideia de bandidos e vagabundos que não trabalham. “Mas se o trabalho é um critério fundamental de diferenciação entre tais categorias, isso não quer dizer que a oposição entre eles seja rígida e absoluta ou que exista, no plano das relações sociais, uma segregação claramente definida”. (ZALUAR, 1985, pág.32).

Zaluar, em sua pesquisa sobre a Cidade de Deus na década de 1980, relata que a grande maioria de seus interlocutores usava como categoria de autorreferência o termo pobre ou trabalhador. Mas ela ressalta que isso não permite que a categoria pobre ou trabalhadora seja

vista enquanto uma identidade social. “[...] o que implica tratá-los como ator político dotado de certa autonomia no campo das disputas políticas”. (ZALUAR, 1985, pág.34).

Fonseca (2000) observa que por mais que grupos populares utilizem-se dessas categorias como pobres ou trabalhadores, elas não devem ser vistas enquanto uma identidade fixa, porque ela é contextual, cambiante, adapta-se à situação e redefine-se em função do outro que se tem como interlocutor. “A identidade de “pobre” não foge dessa regra e, no entanto, as pesquisas sobre grupos populares tendem a se restringir a um ou dois aspectos de sua identidade. Tendo como conjunto de valores as classes dominantes”. (FONSECA, 2000, pág.91).

Segundo a autora, a pobreza é um conceito comparativo e sua qualidade relativa aos outros gira em torno da desigualdade social. Sendo, dessa forma, resultado de políticas públicas que provocam uma real privação material e uma real exclusão dos pobres nos campos ocupacional, educacional e político.

Segundo Fonseca (2000), para marcar as distinções em uma sociedade de classe, dividida entre os detentores dos meios de produção e os que só têm sua força de mão de obra para vender, costuma-se usar termos como “violência”, “promiscuidade” e “famílias desestruturadas” para se referir aos pobres. “A diferença com relação aos pobres é interpretada como forma degenerada ou patológica de nossa organização social, ou seja, das classes dominantes”. (FONSECA, 2000, pág.13).

A própria imagem de um lugar violento se constrói nessa relação e, como observa Fonseca, as classes favorecidas servem-se de sua própria definição de honra para desqualificar os pobres insubmissos ou mesmo para justificar ações de intervenção nesses lugares. Segundo a autora, o discurso das classes privilegiadas sobre o comportamento dos pobres oscila entre a compaixão e a condenação indignada.

Zaluar (1985) avalia que se costumou pensar na questão da pobreza a partir da equação pobreza-marginalidade-favela em que a solução para esse problema poderia vir de ações pontuais, como a construção de moradias populares ou a partir de um viés educativo. Posicionamento também defendido por Fonseca:

A análise antropológica, ao mostrar que os valores e comportamentos de determinado grupo não são fruto da ignorância, ao analisá-los como parte de um universo simbólico particular, criado a partir de um contexto concreto, leva a crer que uma mudança de atitudes exigiria bem mais do que campanhas educativas. Exigiria uma modificação das condições concretas – políticas e econômicas – nas quais essas pessoas vivem. (FONSECA, 2000, pág.208).

Fonseca também propõe pensar em outras categorias para se referir às populações empobrecidas. “Onde estão os debates capazes de aprofundar nossa compreensão das alteridades inscritas no jogo da estratificação social? Onde estão os novos termos que levam em conta a negociação das fronteiras simbólicas na sociedade de classes?”. (FONSECA, 2000, pág. 221).

Em meu trabalho de campo pude observar que por mais que meus interlocutores fizessem referência à categoria de pobres ou mesmo de trabalhadores, não era dessa forma, com que eles se reconheciam enquanto moradores do Morro. Essas são categorias muito utilizadas por quem vem de fora do Morro.

O que pude observar é que o mocotó costuma aproximá-los, no sentido de que eles se reconhecem enquanto comedores de mocotó, mesmo que não façam o prato como costumavam fazer antes. Nesse sentido é possível pensar no mocotó, enquanto uma tática, como descreve Certeau (1994), uma arte do fraco para jogar com o jogo do outro, que além de alimentar os moradores é também um símbolo do lugar.

2. O ALIMENTO ENQUANTO TÁTICA

A partir da ocupação do Morro é possível pensar nas táticas, utilizadas pela população empobrecida para se estabelecer na região, e nas estratégias, utilizadas pelo poder público para que essa população fosse colocada à margem do processo de urbanização. Os conceitos de tática e estratégia são empregados por Certeau (1994) para se referir aos modos de fazer cotidianos que, para o autor, vão além da passividade e da disciplina, como havia proposto Foucault (2001). Segundo Certeau, “o cotidiano se inventa com mil maneiras de caça não autorizada”. (1994, p.38).

Para o autor, as táticas são articuladas sobre os detalhes do cotidiano e se estabelecem a partir de uma noção de *antidisciplina* e de operações multiformes e fragmentadas. Segundo Certeau, há uma lógica que organiza essas táticas que se aproxima do que o autor denomina como “arte”. Ela não tem um lugar próprio e por conta disso, se insinua no lugar do outro. “As táticas de consumo, engenhosidades do fraco para tirar partido do forte, vão desembocar então em uma politização das práticas cotidianas”. (CERTEAU, 1994, p.45).

Para o autor, a marginalidade não está apenas em pequenos grupos, há, o que ele chama, de uma marginalidade de massa que une os não produtores de cultura por meio de atividades não assinadas, mas simbolizadas. Apesar de o autor se referir a essa marginalidade de massa, ele observa que as formas de ação entre os grupos são diferentes e que haveria aquelas formas menos ou mais autorizadas de acordo com as relações de força em jogo.

Em contraposição ao que chama de tática, o autor considera como estratégia “o cálculo das relações de força que se torna possível a partir do momento em que um sujeito de querer e poder é isolável de um ‘ambiente’”. (CERTEAU, 1994, p.46). A estratégia tem dessa forma, um lugar próprio e pode ser observada em questões relacionadas à nacionalidade política, econômica ou científica. Certeau entende como sujeito de querer e poder, uma empresa, um exército, uma cidade ou mesmo uma instituição científica.

Nesse sentido, ao invés de pensar apenas na disciplina ou nas estratégias impostas pelo poder público a essa população, ao restringir a ocupação do Morro, é possível pensar nas “maneiras de fazer” encontradas pelos moradores. Certeau (1994), ao falar sobre a sabedoria popular, usa o conceito de trampolinagem, “[...] palavra que um jogo de palavras associa à acrobacia do saltimbanco e à sua

arte de saltar no trampolim e como trapaçaria, astúcia e esperteza no modo de utilizar ou de driblar os termos dos contratos sociais”. (CERTEAU, 1994, p.79).

Para o autor, há maneiras de jogar e de desfazer o jogo do outro. O que se faz de forma sutil, tenaz e que se baseia nas representações estabelecidas para fazer com e a partir delas.

No caso do Morro do Mocotó, é possível identificar uma série de táticas e de trampolinagens estabelecidas pelos moradores. Para ocupar o Morro, por exemplo, as pessoas foram construindo as casas de madrugada para que o Exército não as expulsasse do território, já que parte do terreno pertencia à corporação. A própria relação dos moradores com alguns políticos da cidade também pode ser entendida enquanto uma forma de garantir que um sujeito de poder possa ser acionado em determinadas ocasiões. Soma-se a isso a decisão de procurar a UFSC, na década de 1970, para elaborar uma carta para o comércio local falando da importância de se contratar trabalhadores do Morro. Há, em todos esses casos, uma lógica de táticas articuladas pela ocasião para desfazer o jogo do outro.

Em campo, o que pude observar é que o mocotó também se articula neste contexto enquanto uma tática, porque mais do que alimentar, também identifica e dá nome ao Morro. Segundo Certeau, “Habitar, circular, falar, ler, ir às compras ou cozinhar, todas essas atividades parecem corresponder às características das astúcias e das surpresas táticas: gestos hábeis do “fraco” na ordem estabelecida pelo “forte”, arte de dar golpes no campo do outro [...]”. (1994, pág.104).

Os moradores contam que até o início do século XX, o local ainda era chamado de Morro do Governo, porque, mesmo com a ocupação desde o século XVIII, ele ainda era visto enquanto terra do governo de Desterro. É com a construção da ponte Hercílio Luz, de 1922 a 1926, que o Morro passa a ser conhecido como Morro do Mocotó. Como foi visto no primeiro capítulo, a explicação para o nome do Morro dada pelos moradores é a de que de tanto os operários da ponte irem comer mocotó no Morro, eles passaram a chamar o lugar de Morro do Mocotó.

Assinalo isso para chamar atenção para o significado *identitário* central que o novo nome carrega. Ao passar a chamar o local de Morro do Mocotó, é como se de fato os moradores passassem a se apropriar, simbolicamente, do lugar. Dentro deste contexto, a escolha do prato como símbolo para identificar o Morro não deve ser vista enquanto algo aleatório. O caldo, que é feito de carnes pouco nobres do boi como o

osso da pata e o bucho que, muitas vezes, são vistas enquanto restos do animal, para os moradores do Morro é o prato que os alimenta e fortalece. O que em outras mesas seria visto como “resto”, alimento descartável, aqui astuciosamente é transformado em um prato que nutre a materialidade do corpo e fortalece simbolicamente os que o incorporam, atribuindo-lhes um dos bens simbólicos mais poderosos: uma identidade.

É também através do mocotó que muitos moradores contam a história do Morro. Ao falar de como o ensopado começou a ser feito, eles narram a ocupação do Morro, a abolição da escravatura, as obras de modernização da cidade, a estigmatização dos moradores e, inclusive, as transformações que vêm ocorrendo no Morro mais recentemente. A história do prato/espaço é assim uma forma que os próprios moradores encontraram de narrar a sua história, o que pode ser pensado também enquanto um mito de origem.

Uma formalidade das práticas cotidianas vem à tona nessas histórias, que invertem frequentemente as relações de força e, como as histórias de milagres, garantem ao oprimido a vitória num espaço maravilhoso, utópico. Este espaço protege as armas do fraco contra a realidade da ordem estabelecida. Oculta-as também as categorias sociais que “fazem história”, pois a dominam. E onde a historiografia narra no passado as estratégias de poderes instituídos, essas histórias “maravilhosas” oferecem a seu público (ao bom entendedor, um cumprimento) um possível de táticas disponíveis no futuro. (CERTEAU, 1994, pág.85).

Todas as vezes em que perguntei sobre o prato de mocotó para os moradores, ouvi histórias sobre Felipa, Edmundo, Tranca Rua,

Dona¹⁰ Dete e Seu Manoel. Felipa é descrita como uma das primeiras moradoras do Morro, ela seria uma escrava liberta que veio de Santo Antônio de Lisboa e que contava aos demais como tinha sido o período da escravidão. Ela organizava festas no mês de maio para comemorar a abolição da escravatura em que o prato principal era o mocotó.

Edmundo era tio de Dona Luci e muitos falam que ele era um especialista em fazer mocotó, principalmente, nas décadas de 1920 e 1930. Segundo os moradores, ele trabalhava como “embarcadíssimo”¹¹ em um navio e teria aprendido a fazer o prato em uma dessas viagens. Foi ele quem ensinou o Tranca Rua a fazer o prato que depois ensinou Seu Manoel e Dona Dete.

Tranca Rua era filho de Dona Luci e morreu há alguns anos. Hoje, segundo os moradores, quem mais faz mocotó no Morro é o casal Dona Dete e Seu Manoel. Tanto é que a gravação do documentário “Mocotó do Morro”, produzido por cineastas, jornalistas e pesquisadores em 2008 sobre o Morro do Mocotó, foi feito na casa deles.

Um dia conversando com Seu Manoel sobre mocotó, ele me disse que era ele quem fazia o prato em sua casa, mas como estava com dificuldades de se locomover (ele precisou amputar parte das pernas), agora era a esposa Dona Dete quem fazia o prato.

Eu o questionei também sobre quando se costuma fazer o mocotó no Morro. Ele me disse que depois do período da construção da ponte, o mocotó passou a ser feito em momentos de festa no Morro e que hoje em dia, o prato está associado ao dia dos pais, tanto é que é nesta data quando se costuma fazer mocotó em sua casa. A justificativa é que neste período está mais frio e que o caldo quente ajuda a esquentar.

O fato de muitos homens serem lembrados como fazedores de mocotó e de o prato estar associado ao dia dos pais sempre me chamou a atenção. Por que em um universo da cozinha, tantas vezes associado aos afazeres femininos, o mocotó está ligado ao universo masculino no Morro do Mocotó?

¹⁰ Utilizo os termos Dona e Seu para se referir à Dona Luci, Dona Dete e Seu Manoel, porque os demais moradores do Morro também utilizam essas categorias para se referenciar a eles. O que demonstra uma distinção entre os demais moradores e uma forma de autoridade.

¹¹ Embarcadíssimo é um termo que os moradores utilizam para se referir àqueles que trabalhavam como embarcados nos navios.

Goody (1996) observa que cozinhar também está relacionado à distribuição de poder e de autoridade. No caso do Morro do Mocotó, não é qualquer alimento que esses homens são especialistas, é sim uma comida que têm para os moradores do Morro uma significação especial.

No mesmo sentido, Contreras e Gracia (2011) lembram que Mennell (1985) chama a atenção para o fato de que a cozinha dita diferenciada, aquela que não faz parte da cozinha doméstica diária, costuma estar associada ao papel do chef e ao universo masculino. Tanto é que esses homens que são considerados fazedores de mocotó no Morro, não costumam estar associados à imagem de bons cozinheiros de comidas do dia a dia. O que eles sabem fazer, e tem autoridade para isso, é o mocotó, considerado um prato símbolo do lugar. Nesse sentido, saber cozinhar o prato é uma das formas de garantir status e poder a quem o prepara, a ponto de ser reconhecido, entre os demais, como um fazedor de mocotó.

Apesar dos homens serem lembrados pelos pratos de mocotó, todas, às vezes, em que acompanhei a preparação de almoços e jantas no Morro vi poucos homens se envolverem no processo de preparação dos pratos. Quem costuma limpar e cortar os ingredientes, mexer a panela e cuidar do fogo são as mulheres. No caso do mocotó e da dobradinha, também há um forte envolvimento feminino na preparação do prato, mas são poucas as mulheres que têm seu papel reconhecido nesse processo. O que leva a pensar que na escolha e produção de bens simbólicos do lugar a questão de gênero ocupa um papel importante. Nesse caso, a referência à escrava Felipa como quem teria começado a fazer o prato no Morro se faz quando o mocotó ainda não havia se tornado uma mercadoria, que era vendida para os operários, nem quando ele passa a se tornar o nome do lugar. Já no caso de Dona Dete, ela só é reconhecida enquanto fazedora de mocotó, enquanto está associada à imagem do marido.

Fischeler (2011) observa que as distinções entre as tarefas das mulheres e dos homens nas cozinhas pode ser pensada através da oposição *alimenter* e *cuisener*, em que *alimenter* estaria associado à ideia de alimentação durante os dias da semana e *cuisener* à ideia de cozinhar aos fins de semana.

Há uma oposição entre o tempo de cozinhar como uma obrigação basicamente feminina, que acontece durante os cinco dias da semana, e o tempo de cozinhar como um lazer, como um prazer, durante o fim de semana. No primeiro, obrigatório, praticamente só as mulheres participam. No segundo, associado a um momento de criatividade, cada vez mais os homens participam. (FISCHELER, 2011, pág.250).

Em campo, o que me chamou atenção também foi o fato de que o mocotó não é feito no ambiente da cozinha, dentro de casa. A maior parte dos moradores do Morro tem fogão à lenha que fica, geralmente, fora de casa e é nele onde se prepara o mocotó e a dobradinha. Dona Dete e Seu Manoel têm um galpão em frente de casa onde costumam preparar o prato. Eles têm também uma série de utensílios especiais, como um panelão que há mais de 25 anos é utilizado para fazer ensopados.

Rial (1988) observa que o fogão à lenha é um elemento importante para se observar as transformações nos modos de vida, principalmente, aquelas que marcam a mudança de um estilo de vida camponês para um modo de vida urbano. Ao analisar três gerações de famílias de camada popular no Canto da Lagoa em Florianópolis na década de 1980, a autora observa que para a geração mais velha, a cozinha era um puxadinho da casa, já para a geração intermediária (entre 35 e 60 anos) havia duas cozinhas, uma dentro de casa e uma separada, onde ficava o fogão à lenha, e para a geração mais nova a cozinha é integrada à casa e, em meio a uma série de aparelhos elétricos, não há mais espaço para o fogão à lenha.

Nas casas em que visitei no Mocotó, na maior parte delas ainda há fogão à lenha e ele é peça essencial nos ranchos e galpões das casas. Mas é interessante observar que no conjunto habitacional Bom Abrigo, que fica localizado no Morro da Queimada ao lado do Mocotó, são poucas as casas que têm o aparelho. As casas são pequenas e não foram preparadas para receber o fogão à lenha. Isso mostra que a mudança de algumas famílias que antes viviam no Mocotó para o conjunto habitacional representou também para aquelas pessoas transformações não só nos modos de vida, mas no de cozinhar.

No Morro do Mocotó, é na cozinha separada da casa, por exemplo, que Dona Dete e Seu Manoel preparam o mocotó, a

dobradinha e uma série de alimentos que são utilizados nas sessões do terreiro de Tia Maria de Minas que fica ao lado da casa de Dona Dete. O fato do mocotó e da dobradinha serem feitos no mesmo local onde são produzidas as comidas de santo, mostra que esses ensopados têm uma significação especial para os moradores. Eles são classificados de forma diferente dos alimentos diários, porque não é qualquer alimento que é ofertado aos santos nem preparado como tal. A própria forma de servi-los também é diferenciada. Costuma-se usar os pratos de barro que também são utilizados nas sessões do terreiro para servir os ensopados.

Como tanto a dobradinha quanto o mocotó costumam ter esse status de comida de santo, mesmo não o sendo, muitas vezes fiz confusão entre os pratos. As primeiras vezes em que fui ao Morro, fiz referência ao mocotó como dobradinha e em todas elas fui corrigida pelos moradores. Eles me explicaram que por mais que as duas receitas levem o fato (termo utilizado por eles para se referir ao bucho do boi) e que sejam feitas no fogão à lenha, na dobradinha é utilizado feijão branco e não se utiliza o pé do boi. No caso do mocotó, o acompanhamento é o arroz e para fazer o caldo é preciso que o osso do pé de boi seja cozido por dois dias.

Seu Manoel me disse que o melhor mocotó é aquele que é feito com a pata do boi ainda suja, não como é vendida atualmente pelos açougues, quando o osso já vem limpo. O melhor é quando ainda está com gordura e com os nervos que ajudam a dar uma engrossada no caldo e viram uma geleia.



Figura 9 - Seu Manoel cuidando das panelas em dia de sessão no terreiro de Tia Maria de Minas

Não há, segundo os moradores, uma única receita do prato, mas todos eles me disseram que o arroz e a pata do boi são essenciais para um bom mocotó. Muitos deles me falaram também que não há uma receita escrita, o que eles fazem é seguir uma receita padrão que aprenderam com os familiares e a partir dela fazem algumas adaptações. Há, dessa forma, uma brecha que permite a criação e a improvisação.

Para fazer o mocotó, Dona Dete e Seu Manoel utilizam o osso da pata do boi, a dobradinha, bacon, carne seca, massa de tomate, arroz e temperos como cebola e salsinha. O caldo começa a ser feito colocando o osso da pata de boi para ferver, o que costuma ser feito cerca de dois dias antes de o prato ser servido. Durante, esse período o fato é limpo e fervido na água com limão ou vinagre por pelo menos

duas horas antes de ser cortado para colocar na panela junto com o osso do boi. A carne seca também é colocada de molho na água para retirar um pouco do sal, o que costuma ser feito de um dia para outro.

Depois que se formou uma geleia a partir da fervura do osso, acrescenta-se os outros ingredientes. O primeiro deles é o fato já cortado, depois a carne seca e o bacon. Segundo Dona Dete, o segredo é não parar de mexer para que o caldo não queime no fundo da panela. Leva-se em média duas a três horas para que as carnes estejam cozidas. Acrescenta-se a massa de tomate e parte dos temperos. De 15 a 20 minutos antes de servir o mocotó, coloca-se o arroz no caldo. O mocotó é servido com farinha e pedaços de pão.

O processo para a preparação da dobradinha é parecido. Mas o caldo começa a ser feito a partir da fervura do fato. Nessa receita, os moradores costumam substituir o arroz pelo feijão branco. Como o processo de cozimento do feijão é mais demorado do que o do arroz, ele costuma ser colocado na água de um dia para o outro e depois é cozido junto com o fato em um panelão de duas a três horas. Ele também é servido com farinha branca e pão.

Perguntei várias vezes para os moradores se é possível inverter os ingredientes e colocar feijão no mocotó e arroz na dobradinha e eles eram categóricos em dizer que não. Durante o período em que estive em campo, não consegui dos moradores uma resposta que explicasse por qual motivo essa combinação não poderia ser feita.

Woortmann (2008) observa que há uma forma de classificação bastante comum no Brasil de separar os alimentos em quentes e frios, classificação essa que teria origem grega a partir dos estudos de Hipócrates e Heródoto sobre alimentação e saúde. Nesse sistema, o que estaria em jogo não seria a temperatura dos alimentos, mas a qualidade deles. O autor cita que, em algumas regiões do Brasil, o feijão é visto enquanto um alimento quente e o arroz como frio. Segundo Woortmann (2008), essa oposição entre quente e frio adquire sentido na medida em que ela incorpora a noção de equilíbrio.

Nesse caso, a combinação de ingredientes de uma receita precisa equilibrar alimentos quentes e frios. Uma das hipóteses para se pensar nessas receitas do Morro do Mocotó, seria a de que como o osso da pata do boi é um alimento forte e por isso quente, para equilibrá-lo seria necessário um alimento frio, no caso o arroz.

O mocotó e a dobradinha também estão associados aos momentos de reunião e de festa no Morro. Durante meu trabalho de campo, participei de uma festa do dia dos pais na casa de Dona Dete e

Seu Manoel. Vários vizinhos e parentes foram convidados e cada um contribuiu de alguma forma para que a dobradinha fosse feita.

O que pude observar é que as maiores contribuições para a preparação do prato vieram de vizinhos que estão há pouco tempo morando no Morro. É como se de fato para serem considerados do Mocotó, eles precisassem compartilhar os alimentos e dessa forma, também compartilhassem as relações sociais. Uma das vizinhas que mora no Morro há cinco anos foi quem doou o fato (bucha do boi) para o almoço.

Eu me ofereci para levar ingredientes e para ajudar Dona Dete no preparo da dobradinha. Mas ela disse que não precisava. O que me leva a pensar que o meu status, enquanto pesquisadora perante os interlocutores, pouco se aproximava da relação que se estabelece entre vizinhos e pessoas próximas. Eu era a visita e como tal só podia ficar olhando, segundo Dona Dete. Quem a ajudava no preparo eram as netas. Elas cortaram os tomates e os temperos, mas quem cuidava da panela era a Dona Dete.



Figura 10 - Dona Dete preparando a dobradinha - acervo pessoal

Durante o preparo do prato, eu e os demais convidados ficamos conversando na escadaria que tem em frente à casa de Dona Dete e Seu Manoel. A conversa foi muito interessante, porque conheci outros moradores que, ao saber da minha pesquisa, passaram a me ligar para convidar para comer na casa deles para tomar café, comer salgadinhos, peixes e participar de churrascos.

Quando a dobradinha estava pronta, fomos convidados a ir até uma área onde Dona Dete tem uma mesa ampla para fazer festas, também no exterior da casa. Eu, enquanto visita, fui uma das primeiras a ser convidadas para comer e sentaram-se comigo na mesa a maior parte das crianças que estavam no almoço.



Figura 11 - Almoço do dia dos pais na casa de Dona Dete - acervo pessoal



Figura 12 - Dobradinha produzida por Dona Dete para o dia dos pais - acervo pessoal

Depois que os adultos comeram, o espaço, onde a dobradinha foi servida, foi arrumado para que as pessoas pudessem dançar ao som de músicas dos anos 1970 e 1980. Durante a dança, eles me contaram sobre as festas que aconteciam no Morro. Dona Dete disse que naquele espaço já haviam sido realizados vários bailes e lembrou, com um certo saudosismo, de como era boa a época em que se aparecesse alguém que não tinha sido convidado, bastava dar um empurrão para que a pessoa fosse retirada da festa. Hoje, segundo ela, tudo se resolve com arma.

Quando decidi ir embora da festa, Dona Dete correu dentro de casa para fazer uma marmita pra mim. Colocou dobradinha em um pote de sorvete para que eu levasse para casa. Nesse momento, percebi que o meu status de pesquisadora havia mudado um pouco. Eu já era aquela que comia com eles e como tal até levaria um pouco para casa. Atitude essa que foi repetida todas as vezes em que fui almoçar ou jantar na casa dos moradores. Eu sempre retornava para casa com uma “quentinha” em baixo do braço.

2.1 Os ensopados feitos nos dias dos pais

Por mais que os moradores façam diferenciações entre o mocotó e a dobradinha, todas as vezes em que perguntei qual seria o cardápio das festas dos dias dos pais, a maior parte deles me disse que teria que ser dobradinha ou mocotó. Mas o que aproxima esses dois pratos? Um desses fatores é o modo de preparo. Os dois são ensopados.

Lévi-Strauss (1965) observa que nesse processo há um método de conservação integral da carne e de seus sucos, diferente do que acontece no assado quando há perda de ingredientes. “Um conota portanto a economia, o outro a prodigalidade, este é aristocrata, aquele é povo”. (LÉVI-STRAUSS, 1965, pág.29). Segundo o autor, o alimento fervido, no caso o ensopado, está relacionado ao que se poderia chamar de uma “endo-cozinha”, que seria feita para uso íntimo e destinada a um pequeno grupo fechado, diferente de outros alimentos como os assados que pressupõe uma “exo-cozinha” que é oferecida a convidados. Dessa forma, tanto o mocotó quanto a dobradinha seriam comidas para se compartilhar com aqueles que estão próximos, não só fisicamente, mas com aqueles em que se compartilha, por exemplo, laços de parentesco, amizade e de vizinhança.

Embora tenha nascido como uma cozinha do cotidiano, dos e para os próximos, o Mocotó com o tempo passou a servir como um patrimônio pelos próprios moradores para identificar o lugar e as pessoas do lugar, e nesse deslizamento semântico passando a ser um prato de festa. Embora econômico nos ingredientes, o mocotó dispense um bem precioso que é o tempo e aciona lembranças que o enobrece.

Da Matta (1986), assim como Lévi-Strauss, também faz diferenciações entre os modos de preparação dos alimentos e os compara à dualidade entre a casa e a rua. Para o autor, o cru está associado a tudo o que está fora do ambiente da casa. “Um espaço repleto de movimento contraditório, onde as pessoas não se harmonizam entre si, mas disputam na competição uma espécie de batalha que se revela sobretudo no trabalho”. (DA MATTA, 1986, pág.54).

Em oposição ao cru, estaria o cozido, que é definido pelo autor como algo social que permite a relação e a mistura de coisas do mundo que estavam eventualmente separadas.

Quando se come um cozido, não se come um prato qualquer. É que há, no Brasil, certos alimentos ou pratos que abrem uma brecha definitiva no mundo diário, engendrando ocasiões em que as relações sociais devem ser saboreadas e prazerosamente desfrutadas como as comidas que elas estão celebrando. E de modo tão intenso que não se sabe, no fim, se foi a comida que celebrou as relações sociais, estando a serviço delas ou se foram os elos de parentesco, compadrio e amizade que estiveram a serviço da boa mesa. (DA MATTA, 1986, pág.54).

Para falar sobre o cozido, Da Matta usa como exemplo o arroz-com-feijão. Um prato que, segundo o autor, mistura o branco e o preto e evidencia a culinária relacional brasileira.

No nosso mundo culinário, o que privilegiamos não é o prato separado (como na China ou no Japão) nem a combinação de pratos separados que são fortes e descontínuos (como na França e na Inglaterra), mas, isto sim, a possibilidade de estabelecer, também pela comida (ou prato) que é central e dada de uma vez por todas – a comida principal – e seus coadjuvantes ou ingredientes periféricos, que servem para juntar e misturar. Temos, então, na nossa cozinha, na nossa comida e no nosso modo de comer, uma obsessão pelo código relacional e intermediário. Um código marcado pela ligação. (DA MATTA, 1986, pág.64)

Além das diferenciações no modo de preparo, Da Matta (1986) avalia que é preciso observar como determinados alimentos têm se constituído não só como uma substância alimentar, mas como um modo específico de se alimentar, o que marcaria a transformação do alimento em comida. Segundo o autor, o alimento é algo universal e geral enquanto que a “[...] comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”. (DA MATTA, 1986, pág.56).

Ao questionar Dona Dete quando foi a última vez que ela havia feito o mocotó, ela lembrou de duas ocasiões, quando foi gravado o

documentário “Mocotó do Morro” e quando uma candidata à vereadora esteve no Morro durante a época de campanha eleitoral. Ao analisar esses dois casos, parecia que a noção de “endo-cozinha” de Lévi-Strauss, em que o cozido seria servido para aqueles que estão próximos, não teria como ser aplicada. Mas ao observar melhor, é possível perceber que há elementos que fazem com que o modo de preparação desses pratos para as visitas e para os de fora do Morro seja diferente daquele que é feito para os familiares, amigos e vizinhos.

Tanto para a gravação do documentário quanto para a preparação do mocotó para a candidata à vereadora, há uma intenção de quem vem de fora do Morro de se aproximar dos moradores, no sentido de agir como eles a ponto de comer o que eles comem. Mas os moradores deixam bem claras essas distinções entre eles e os de fora do Morro quando para fazer o prato pedem que quem venha de fora dê dinheiro para a compra dos ingredientes ou que eles mesmos os comprem. Ao observar essas diferenciações, sempre me perguntei em campo qual ensopado eu comeria, o dos moradores ou aquele que é servido para as visitas?

2.2 A comida enquanto prática de memória

Depois de comer a dobradinha, as outras vezes que voltei a campo, eu sempre perguntava para meus interlocutores quando eu comeria o famoso mocotó e confesso que ao longo de mais de um ano convivendo com os moradores, nunca experimentei o prato. A justificativa de Dona Dete era que no inverno o frio já não é tão intenso como antes e que isso fez com que a frequência de se fazer o mocotó diminuísse.

Seu Manoel me disse que hoje em dia é difícil conseguir um bom osso da pata do boi para fazer o caldo, porque ele costuma ser limpo pelos açougues. Segundo ele, há casos em que os açougues utilizam até água sanitária nos ossos dos bois. Sem a gordura do osso e dos nervos ficaria mais difícil produzir a geleia necessária para o caldo.

Uma moradora da rua 13 de Maio que é cozinheira me deu outra explicação. Segundo ela, não se faz mais mocotó como antes, porque hoje em dia é preciso comprar todos os ingredientes para fazer o prato e antes os moradores ganhavam a maior parte deles, porque tanto

o osso da pata de boi quanto o bucho eram descartados pelos açougues. “O pessoal daqui é pobre e hoje custa caro fazer mocotó”.

Ouvi de outros moradores também a explicação de que depois que muitos desses “fazedores de mocotó” morreram, foram poucas as pessoas que continuaram a fazer o prato. Ao falar com os moradores mais jovens do Morro sobre o ensopado, muitos me disseram que não eram do tempo em que se fazia mocotó.

Ao ouvir todas essas histórias, o primeiro ímpeto de muitos pesquisadores (inclusive o meu) foi o de que eu estava diante de um bem ou de um modo de fazer que estava em vias de desaparecimento e para que isso não fosse “perdido” era necessário oficializar essa receita, documentá-la e, quem sabe, lutar para que ela fosse vista enquanto um patrimônio não só do Morro, mas da própria cidade. Como já foi feito com o modo artesanal de fazer queijo de Minas, com o ofício das baianas do acarajé e com o ofício das panelleiras de goiabeiras que estão registrados no Livro dos Saberes do Instituto Histórico e Artístico Nacional (Iphan) enquanto patrimônio imaterial.

Mas será que de fato o status de patrimônio concedido por órgãos oficiais iria garantir que o mocotó não fosse “esquecido” e que voltasse a ser feito como era antes? Seria mesmo necessário institucionalizá-lo? Será mesmo que o mocotó estava sendo “esquecido” pelos moradores na medida em que eles estavam deixando de comer o prato?

Para problematizar essas questões, é interessante retomar o trabalho de Nora (1993) em que o historiador faz distinções entre as categorias de memória e história. O autor avalia que a memória está associada ao cotidiano e à prática e emerge de um grupo que ela une. Ela se opõe a noção de história porque a história tenta congelar o tempo e faz dos hábitos um dever porque os oficializa. Nesse sentido, “patrimonializar” o mocotó ou o modo de fazê-lo seria uma forma de que ele se transformasse em um registro histórico.

Em 2008, quando um grupo de cineastas, jornalistas e pesquisadores produziu o documentário “Mocotó do Morro” em que eles gravaram os modos de se fazer o ensopado e entrevistaram os moradores, havia uma preocupação de se fazer esse registro e de divulgá-lo. Como se ao se tornar conhecido, ele passasse a ser valorizado por aqueles que não vivem no Morro. Nesse sentido, é possível pensar que há uma preocupação em fazer o registro da memória e dessa forma, transformá-la em arquivo, ou seja, em um documento histórico. “História é o que nossas sociedades condenadas ao

esquecimento fazem do passado, porque levadas pela mudança”. (NORA, 1993, pág.8).

O vídeo gravado no Morro nos permite pensar também na memória sendo instruída pela história. Segundo Ricoeur (2003), a história faz com que a memória se transforme em escrita e leitura a partir do momento em que faz dela texto, vídeo, documento ou imagens.

Essa conjunção da escrita e da leitura encontra-se na experiência partilhada da narrativa, o que implica imposições narrativas de maneira a permitir ao historiador fornecer uma legibilidade ao texto e uma visibilidade aos eventos que narra, por vezes em detrimento da complexidade e da opacidade do passado histórico. (RICOEUR, 2003, pág.10).

Diferentemente de quem é de fora do Morro, para a maioria dos meus interlocutores do Mocotó, não há uma preocupação com a “perda” desse modo de fazer tampouco há qualquer iniciativa no sentido de que o ensopado seja reconhecido, entre os entes públicos, como um patrimônio. Não há, dessa forma, uma necessidade de registrá-lo, porque ele já faz parte da memória dos moradores.

A memória é vida, sempre carregada por grupos vivos e, nesse sentido, ela está em permanente evolução, aberta à dialética da lembrança e do esquecimento, inconsciente de suas deformações sucessivas, vulnerável a todos os usos e manipulações susceptíveis de longas latências e de repentinas revitalizações. (NORA, 1993, pág.8)

Ricoeur (2003) lembra que Halbwachs (1997) também trabalha com a noção de memória coletiva. Para o autor, a memória individual viria da experiência individual de pertencer a um grupo. No caso do Mocotó, é possível pensar em como a comida contribui para essa noção de memória coletiva. Porque é através dela que se costuma relembrar fatos específicos do lugar, como a ocupação do Morro e a história dos escravos e embarcadíssimos que ali viveram.

Além dos questionamentos sobre a perda ou não desse modo de fazer, muitas vezes em campo me questionei sobre por que o mocotó

havia passado de um alimento ordinário, no sentido de que ele fazia parte das refeições diárias dos moradores, para uma comida extraordinária que deve ser produzida somente em algumas ocasiões. O que me levou a pensar que a classificação do mocotó havia passado por transformações ao longo do tempo. Tanto é que o ensopado passou da categoria de alimento de moradores do Morro, para a de mercadoria (quando ele começou a ser vendido para os operários que trabalharam na construção da ponte Hercílio Luz), depois ele passa a categoria de símbolo (enquanto identifica e nomeia o lugar) até chegar à noção de uma comida extraordinária que é feita no mesmo lugar onde se fazem as comidas de santo. Todos esses processos se aproximariam do que Certeau (1994) considera como táticas e astúcias.

2.3 Comedores x não comedores de mocotó

Em campo, o que pude observar é que os moradores do Morro se identificam enquanto comedores de mocotó, por mais que não comam a comida com tanta frequência. A comida é, nesse caso, um demarcador que os permite diferenciá-los de quem não o come.

Mas quem seriam esses que não comem o mocotó? Durante o período em que estive em campo, quando eu conversava com alguém sobre o prato do mocotó que não fosse do Morro, muitos fizeram cara feia e demonstraram até um certo nojo quando disse que o caldo era feito de osso de boi e do bucho. Reação essa que nunca observei entre os moradores do Morro. Mas o que essas diferentes percepções sobre o mocotó tinham a me dizer?

Para discutir o consumo do mocotó, é interessante retomar o trabalho de Sahlins (1995). O autor observa que a produção de bens vai além de uma lógica de eficiência em que o alimento seria visto enquanto mais ou menos nutritivo. Segundo Sahlins, é possível pensar em um totemismo moderno em que as diferentes categorias de objetos têm o poder de fazer a demarcação de seus proprietários em procedimentos de classificação social. Nesse sentido, a produção seria a realização de um esquema simbólico e o consumo seria a troca de significados. “Essa determinação de valores, [...], representa um processo contínuo de vida social na qual os homens reciprocamente

definem os objetos em termos de si mesmos e definem-se em termos de objetos”. (SAHLINS, 1995, pág. 188).

Como observa o autor, os homens não “sobrevivem” simplesmente e sim de uma maneira específica.

Eles se reproduzem como certos tipos de homens e mulheres, classes sociais e grupos, não como organismos biológicos ou agregados de organismos. Dentro desses limites, qualquer grupo tem a possibilidade de muitas intenções econômicas “racionais”. (SAHLINS, 1995, pág. 187).

O autor avalia que o significado social de um objeto, o que o faz útil a uma certa categoria de pessoas, é menos visível por suas propriedades físicas que pelo valor que pode ter na troca. “[...] “utilidade” não é uma qualidade do objeto, mas uma significação das qualidades objetivas”. (SAHLINS, 1995, pág.189).

Para falar sobre o que considera ser esse totemismo moderno, em que as pessoas se identificam através dos bens produzidos, Sahlins (1995) avalia que há uma razão cultural em nossos hábitos alimentares, principalmente, quando se classificam alimentos comestíveis daqueles que são tabu. Por que, por exemplo, a carne de cachorro ou a de cavalo são proibidas na América e apreciadas na Ásia?

Segundo Sahlins (1995), a razão principal para a proibição da inserção da carne de cachorro ou de cavalo no cardápio americano estaria baseada na relação dessas espécies com a sociedade humana. “A diferenciação parece estar na participação como sujeito ou objeto quando em companhia do homem”. (SAHLINS, 1995, pág.194).

Nesse sistema de classificação, tanto o cavalo quanto o cachorro estariam mais próximos do homem do que a vaca ou o porco. Eles teriam inclusive a condição de sujeitos a ponto de terem nomes e de viverem próximos do homem. Segundo Sahlins, isso fez com que a carne dessas espécies se tornasse proibida em alguns lugares, porque ingeri-las poderia ser vista enquanto uma forma de canibalismo.

No caso da classificação das carnes comestíveis, Sahlins (1995) avalia que no sistema americano a carne bovina é a comida de maior prestígio social e por conta disso, está associada a ocasiões importantes. Mas mesmo em casos em que a carne da espécie é vista enquanto comestível, há algumas partes do animal que continuam a ser vistas enquanto tabu. “Os americanos estabelecem uma distinção categórica

entre as partes “internas e “externas”, o que representa para eles o mesmo princípio da relação com a humanidade, ampliado metaforicamente”. (SAHLINS, 1995, pág.195).

Nesse modelo de classificação, a natureza orgânica da carne costuma ser disfarçada, tanto é que as partes mais nobres do animal recebem inclusive outros nomes como filé, contra filé, mignon e alcatra. Diferentemente das partes internas do animal. Elas costumam ser vistas enquanto menos nobres e são denominadas da mesma forma como são as partes do corpo humano como coração, rins, língua e bucho.

Segundo Sahlins (1995), comer as partes internas do animal também está associado ao canibalismo, ou seja, se aproximaria da ideia de consumo da carne humana. Porque nesse modelo de classificação, a “essência” do homem e de alguns animais estaria no seu “ser mais íntimo”. Para Sahlins, é essa lógica simbólica que organiza tanto a demanda quanto o valor econômico desses alimentos.

O esquema simbólico de comestibilidade se junta com aquele que organiza as relações de produção para precipitar, através da distribuição de renda e de demanda, toda uma ordem sistêmica, unindo uma série paralela de diferenças o status das pessoas e o que elas comem. (SAHLINS, 1995, pág. 196).

No caso do mocotó, que é feito basicamente das partes internas do animal, é interessante observar que o alimento costuma ser menosprezado por grande parte dos consumidores de fora do Morro. Enquanto uma comida visceral, muitos reclamam do cheiro forte e da difícil digestão. Aspecto que não costuma ser mencionado pelos moradores do Morro.

Essas distinções entre a comida dos moradores da daqueles que vivem fora do Morro ficou bastante evidente para mim na festa da Massa Solidária, que é organizada no mês de maio pela Associação dos Amigos da Casa da Criança e do Adolescente do Morro do Mocotó (ACAM), que atende crianças moradoras do Morro no contraturno escolar. A festa é organizada para arrecadar fundos para a instituição, já que ela se mantém a partir de doações.

A Massa Solidária tem como prato principal o macarrão e diversos restaurantes da cidade e chefs são convidados para produzir diferentes molhos. Nessa festa em que eu participei havia molhos

bastante elaborados como de camarão, ostra, funghi, vegetariano e versões requintadas de molho pesto, branco e bolonhesa.

Além do cardápio, o local da festa pouco lembrava o Morro do Mocotó. Se a mestre de cerimônias não avisasse os convidados de que aquela era uma festa beneficente, acredito que poucos lembrariam. Ela foi realizada na Associação Catarinense de Medicina (ACM), que fica na SC-401 no Norte da Ilha e reuniu uma parte expressiva da elite local, proprietária de construtoras e de veículos de comunicação da cidade.

Cada um dos convidados comprou uma camiseta no valor de R\$ 60,00 para ter direito ao almoço e durante o evento as pessoas eram convidadas a fazer mais doações. A coordenação do projeto precisava de violinos para montar um grupo entre os alunos da Associação e a mestre de cerimônias pedia que as pessoas fizessem doações no valor de R\$ 100,00 para a compra dos instrumentos. Em troca e como forma de retribuição, os doadores teriam seus nomes inscritos nos violinos. Nesse dia, pelas minhas contas, foi arrecadado o suficiente para a compra de 40 instrumentos, tanto é que quando alguém fazia a doação logo era anunciado pela mestre de cerimônias.

Durante o evento, um padre que ajuda a coordenar o projeto pegou o microfone para contar uma história e falar sobre a importância da doação. Ele disse que as aulas de violino já haviam começado no Morro com os poucos instrumentos que eles tinham e que ele lembrava de um dia em que enquanto aconteciam as aulas a polícia estava invadindo o Morro. Segundo ele, era como se a música estivesse neutralizando aquele momento difícil.

A festa foi emblemática, porque de certa forma reunia parte significativa da elite da cidade com parte dos moradores do Morro. Algo até impensável se o evento fosse realizado no próprio Mocotó. O discurso do medo e da violência costuma ser bastante utilizado por quem é de fora do Morro para evitar a circulação por esta área da cidade.

Mas será que de fato havia um diálogo entre essas diferentes parcelas da sociedade? Os alimentos servidos na Massa Solidária pouco lembravam o mocotó, as cozinheiras do Morro e os moradores tampouco foram convidados para participar. Havia apenas duas merendeiras da Associação dos Amigos da Casa da Criança, que são também moradoras do Morro, que haviam ajudado a fazer um dos molhos, mas a receita que elas fizeram não eram delas, era uma que havia sido elaborada por um chef.

Questionei uma das organizadoras da festa sobre o porquê da escolha do macarrão para o cardápio e ela me disse que é um alimento rápido de fazer e que é difícil encontrar quem não goste do prato. Ela também disse que teriam sido os restaurantes e os chefs convidados quem teriam escolhido o cardápio e como se tratava de uma doação, não havia como exigir que determinado prato fosse feito. Perguntei então se o prato principal fosse o mocotó, se ela achava que a maior parte das pessoas iriam à festa e comeriam o prato. Ela sorriu e disse que seria difícil fazê-lo e que muitos convidados poderiam não gostar.

Mas o que de fato diferencia o gosto dos moradores do Morro de quem frequenta a Massa Solidária? Bourdieu (2007) observa que o gosto classifica e distingue as pessoas, servindo como um marcador privilegiado de classe. O autor critica a ideia de que o gosto seria um dom da natureza e avalia que ele está diretamente associado à ideia de aversão e de intolerância à preferência dos outros.

Pensar no gosto enquanto uma forma de classificação, como define Bourdieu (2007), nos permite refletir não só sobre a comida escolhida para a Massa Solidária quanto na escolha do violino como o instrumento musical que deveria ser doado pelos convidados da festa. Em um Morro em que foi fundada a primeira escola de samba da cidade, a Protegidos da Princesa, ainda na década de 1940, por que foi escolhido um instrumento clássico para a doação? Por que não foram doados instrumentos de samba?

2.4 É possível falar no mocotó enquanto um gosto de classe?

Segundo Bourdieu (2007), o gosto e o consumo vão além de uma escolha individual ou estética. Para o autor, o gosto classifica aquele que procede à classificação, porque os sujeitos sociais distinguem-se pelas distinções que eles fazem, por exemplo, entre belo e feio e distinto e vulgar.

No caso da alimentação, Bourdieu observa que a distinção é estabelecida, muitas vezes, pela oposição entre quantidade e qualidade. Haveria, segundo o autor, um “gosto de necessidade” em que seriam privilegiados alimentos mais nutritivos e econômicos, e o “gosto de liberdade ou de luxo”, que se estabeleceria em oposição à comilança

para destacar os modos de apresentar, servir e comer os alimentos. Isso fica bastante evidente quando comparamos o mocotó ao macarrão servido na Massa Solidária. Enquanto no ensopado é preciso aproveitar todos os nervos e gorduras da carne, na Massa Solidária o que está em jogo não é a alimentação em si, mas a forma como os alimentos são produzidos, no caso feito por restaurantes e chefs renomados da cidade.

Segundo Bourdieu, o “gosto de necessidade” se estabelece a partir de um estilo de vida que é definido de forma negativa pela noção de falta ou de privação. Nesse modelo, o poder econômico tem um papel importante, porque ele determina a distância da necessidade, ou seja, na medida em que se ascende na hierarquia social, tende-se a diminuir o consumo alimentar de ingredientes vistos como pesados e gordurosos ou que possam engordar.

Para o autor, o gosto alimentar também está diretamente associado à ideia que se faz do corpo, daquilo que se espera dele com relação à força, saúde e beleza. Dessa forma, é possível pensar na escolha dos alimentos e no modo de prepará-los não só como a natureza sendo transformada em cultura, como propõe Lévi-Strauss (1965), mas também em um processo em que a cultura é transformada em natureza. Porque a escolha ou não de determinados alimentos estaria associada ao padrão de corpo desejado. Há, nesse sentido, uma incorporação dos alimentos, em que Bourdieu considera que a classe é feita corpo e o gosto contribui para fazer o corpo de classe.

Diferentemente de Marx, Bourdieu (2007) avalia que a noção de classe não deve ser definida apenas pela posição do sujeito com relação aos meios de produção. Para o autor, há sim um sistema hierárquico de poder e privilégios, mas que se estabelece não só por questões econômicas.

As diferenças de classe e no caso as desigualdades sociais se constituem a partir de uma série de capitais como o econômico, o escolar, o social e o cultural e seria o contato ou não com esses bens que promoveria as distinções sociais. Dentro dessa perspectiva, por mais que um determinado sujeito detenha o capital econômico, muitas vezes, ele não será reconhecido enquanto membro de uma classe privilegiada se não possuir os demais capitais. Ele precisará do capital escolar que certifique seus conhecimentos, de um capital simbólico que lhe assegure prestígio e status e de um capital social que o permita fazer com que suas relações sociais sejam capitalizadas, no sentido de que elas possam assegurar determinados privilégios.

Nesse processo de classificação social, Bourdieu (2007) avalia que entre os princípios de seleção e de exclusão devem ser levados em consideração também a filiação étnica e o gênero.

A classe social não é definida por uma propriedade (mesmo que se tratasse da mais determinante, tal como o volume e a estrutura de capital), nem por uma soma de propriedades (sexo, idade, origem social ou étnica, por exemplo, parcela de brancos e de negros, de indígenas e de imigrantes, etc) tampouco por uma cadeia de propriedades, todas elas ordenadas a partir de uma propriedade fundamental - a posição nas relações de produção, em uma relação de causa e efeito, de condicionante a condicionado, mas pela estrutura das relações entre todas as propriedades pertinentes que confere seu valor próprio a cada uma delas e aos efeitos que ela exerce sobre as práticas. (BOURDIEU, 2007, pág.111).

Para Bourdieu, seriam esses diferentes capitais que influenciaram no que o autor chama de *habitus* de classe. Nesse contexto, o *habitus* é entendido enquanto um princípio gerador de práticas objetivamente classificáveis e um sistema de classificação que incorpora a condição de classe e os condicionamentos que ela impõe. Dessa forma, ele teria a capacidade de produzir práticas e obras classificáveis e de diferenciá-las. Segundo o autor, o *habitus* pode ser observado através da noção de gosto. O que demonstraria que o gosto não é um aspecto individual tampouco subjetivo e que ele depende de uma série de capitais.

O *habitus* seria incorporado pelo sujeito ao longo de sua vida e seria, segundo o autor, tanto uma estrutura estruturante capaz de organizar as práticas e a percepção delas, quanto uma estrutura estruturada. “[...o princípio de divisão em classes lógicas que organiza a percepção do mundo social é, por sua vez, o produto da incorporação da divisão em classes sociais”. (BOURDIEU, 2007, pág.196).

Dentro desta perspectiva, seria através do processo de socialização no Morro que os moradores se constituiriam enquanto comedores do mocotó, principalmente, por conta do capital social da

família. Tanto é que os moradores que vieram morar há pouco tempo no Morro não têm esse mesmo capital, já que quando o prato é feito, eles têm que dar as maiores contribuições financeiras para a compra dos ingredientes. Apesar dessa diferenciação, há a possibilidade de que esses novos moradores possam se tornar um comedor de mocotó a partir de um processo de socialização e da convivência com os demais moradores. É dessa forma, algo que eles podem aprender a ser. O que não acontece com quem é de fora do Morro.

Quando os moradores se identificam enquanto comedores do ensopado e se diferenciam daqueles que não o comem, mais do que uma preferência alimentar, o que está em jogo são diferentes formas de classificação e de capitais. “Os gostos, ou seja, as preferências manifestadas são a afirmação prática de uma diferença inevitável”. (BOURDIEU, 2007, pág. 56).

Maciel (2005) avalia que as comidas têm um papel importante no processo de construção, afirmação e reconstrução de identidades de um grupo perante outro. Não no sentido de uma identidade fixa, mas que se constrói na relação com o outro. Nesse processo, as comidas podem se transformar em marcadores utilizados como sinais diacríticos e símbolos de uma identidade reivindicada.

A autora fala em pratos emblemáticos capazes de representar um grupo, em que se busca elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de construí-lo como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas.

Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social. (MACIEL, 2005, pág.54).

Para Bourdieu (2007), não é só a escolha dos bens que promovem essas diferenciações, mas a maneira de usá-los também constitui um marcador de classe. Porque pressupõem um processo de identificação do consumidor. No caso do mocotó, é possível pensá-lo

também em um marcador de classe não só enquanto um alimento, em que as distinções se estabelecem entre aqueles que o comem dos que não o comem, mas quando ele se transforma em um símbolo do lugar para os moradores enquanto para os demais ele é um simples ensopado.

Apesar de Certeau (1994) também trabalhar com essa mesma noção de que a escolha e o uso dos bens promovem distinções, o autor faz críticas à proposta de Bourdieu (2007). Para Certeau, Bourdieu trabalha com a perspectiva de um ator passivo que apenas reproduz o sistema socioeconômico em suas práticas. “[...] o habitus, que desempenha aqui o papel central: ele sustenta a explicação de uma sociedade pelas estruturas”. (CERTEAU, 1994, p. 126).

Outra crítica feita por Certeau com relação ao trabalho de Bourdieu é que ao buscar as estruturas que organizam essas práticas, ele busca regularidades e as tenta explicar por meio da aquisição, que nesse caso acontece através da educação. Nesse modelo, as estruturas podem mudar ao longo do tempo, mas o que é adquirido não. “Essa gênese implica em uma interiorização das estruturas (pela aquisição) e uma exteriorização do adquirido (ou habitus) em práticas”. (CERTEAU, 1994, pág.126).

Certeau (1994) chama atenção para o fato de que o consumo se aproxima de uma astúcia e que é preciso pensar não só nas estruturas que organizam os sistemas de classificação, mas no que os consumidores “fabricam” a partir dos bens que consomem e no repertório que criam com eles. Para o autor, a “fabricação” deve ser vista enquanto uma produção e uma poética.

[...] esta é astuciosa, é dispersa, mas ao mesmo tempo ela se insinua ubiquamente, silenciosa e quase invisível, pois não se faz notar com produtos próprios, mas nas *maneiras de empregar* os produtos impostos por uma ordem econômica dominante. (CERTEAU, 1994, p.39, grifos do autor).

Dentro dessa perspectiva, cozinhar é um espaço privilegiado de fabricação. Como observa Certeau (1994), assim como um ato enunciativo, que opera através da apropriação e da reapropriação, cozinhar é uma prática que se insere no contexto da bricolagem em que há espaço para criação e para agência dos sujeitos inclusive para jogar

com as estruturas e as formas de classificação. Seria, dessa forma, uma tática, como observa Certeau, em que há agência do consumidor em combinar elementos heterogêneos.

Se fosse apenas o “gosto de necessidade” que norteasse o paladar das pessoas mais pobres, no caso dos moradores do Morro, como explicar o fato de eu ter comido bacalhau, que é considerado uma comida requintada e cara, na casa de uma moradora durante o período em que estive em campo?

O prato de bacalhau foi feito na primeira vez que visitei a casa de Neydinha, uma moradora do Mocotó que também é cozinheira. Ela havia me convidado para almoçar em sua casa, depois que me conheceu na casa de Dona Dete e ficou sabendo da minha pesquisa.

Era uma das primeiras vezes em que ela fazia o bacalhau e avalio que o fato de ter uma visita para o almoço tenha sido decisivo para a escolha do cardápio. Era sim um prato para a visita, mas isso demonstra a complexidade das escolhas alimentares e a agência dos sujeitos em todos esses processos.

3. O MORRO DOS SALGADINHOS

Ao andar pelo Morro do Mocotó é comum encontrar anúncios de venda de alimentos, principalmente, de salgadinhos. Como mostra a imagem abaixo do anúncio que fica na casa de Dona Luci.

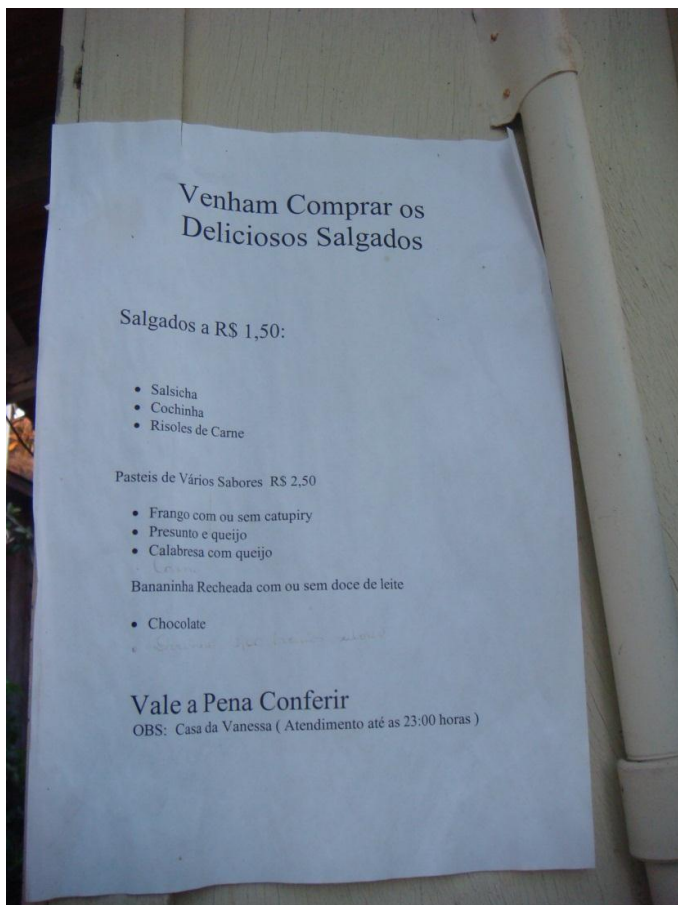


Figura 13 - Anúncio da venda de salgados que fica na casa de Dona Luci - acervo pessoal

Dona Luci me explicou que o anúncio foi colocado pela neta Vanessa que tem uma criança pequena e que resolveu trabalhar em casa. A ideia é vender salgadinhos para a família e para os vizinhos para ter uma renda.

Assim como Vanessa, há uma série de mulheres do Morro que se inserem no mercado de trabalho pelo fato de saberem cozinhar. A maior parte de minhas interlocutoras ou faz comida para fora para vender ou trabalha como merendeira em creches, escolas e projetos sociais. Nenhuma das cozinheiras que conversei têm cursos de culinária, todas disseram que aprenderam a cozinhar na prática. Entre as que fazem comida para fora, há uma que vende prato feito, conhecido como PF, na hora do almoço, mas não consegui estabelecer contato com ela. Porque tanto a casa quanto o ponto onde ela vende o PF fica próximo de um local conhecido pela venda de drogas. Tentei ir até lá, mas confesso que fiquei com medo quando me aproximei e algumas pessoas vieram me oferecer “pó”, em alusão à cocaína. A impressão que tive era que a droga havia acabado de chegar, porque havia uma intensa movimentação de usuários e considerei que aquele não era o momento oportuno para procurar pela cozinheira.

Há também uma senhora que trabalha como merendeira e mora na Rua 13 de Maio que vende frango assado e maionese aos domingos. O lugar é um ponto de encontro dos moradores e a procura é tanta pela carne assada que é preciso encomendá-la um dia antes.

Durante meu trabalho de campo, os moradores costumavam me indicar a casa de algumas cozinheiras e quando eu ia até elas as que não tinham placas na frente de casa no começo se recusavam a me contar que cozinham para fora. Havia uma desconfiança de que eu não seria apenas uma pesquisadora, eu poderia estar a mando da polícia, já que a localidade costuma ser bastante investigada por conta do tráfico de drogas e nenhum morador quer “comprar briga” com os traficantes no sentido de ser visto como alguém que os atrapalha ou mesmo que os denuncia.

As cozinheiras com quem consegui estabelecer um vínculo maior foram aquelas que me foram apresentadas por outros moradores. Como costuma acontecer em muitas etnografias, observei que a confiança no meu trabalho estaria diretamente associada à confiança e ao respeito que os moradores têm com quem havia me apresentado.

Foi na casa de Dona Dete que conheci Neydinha, uma das cozinheiras de salgadinho mais conhecidas no Morro. Ela ficou tão

entusiasmada com o meu trabalho que passou a me ligar para convidar para almoçar e jantar na casa dela. Lá comi peixes, frutos do mar, salgadinhos e churrasco.

Neydinha não nasceu no Mocotó, mas vive lá há mais de cinco anos, quando comprou uma casa no alto do Morro. A casa se diferencia das demais, porque há um grande terreno, parte dela é feita de alvenaria e é possível chegar de carro.

Ela conta que pagou R\$ 5 mil pela casa e que no começo havia uma certa desconfiança sobre o que ela produzia, principalmente, pela polícia. “Eles invadiram várias vezes a minha casa e estragaram os salgadinhos para ver se não tinha nada dentro. De tanto eles fazerem isso e verem que não tinha, hoje eles nem me incomodam mais”.

Neydinha já foi pescadora, mas vive atualmente dos salgadinhos que produz. Ela conta que já trabalhou em diversos restaurantes da cidade e que sabe fazer desde mocotó até comida árabe e sushi. “Eu aprendi cozinhar cozinhando. Até tentei fazer um curso no Senac, mas eles ensinavam tudo o que eu já sei, daí eu desisti. Eu já trabalhei em vários restaurantes, mas resolvi trabalhar em casa, porque a gente ganha mais e trabalha menos. Eu chego a ganhar em alguns meses até três mil reais”.

Ela explica que para chegar a esse valor, é preciso vender fora do Morro. “Aqui no Morro eu vendo bastante fiado. Faço muitos salgadinhos para festas, aniversários e casamentos. Mas o que me dá mais dinheiro é quando vendo pra bares e lanchonetes da cidade, muitos vêm buscar congelado ou mesmo frito”.

O que pude observar em campo também é que, em alguns momentos, o salgadinho serve como moeda de troca. Neydinha fez campanha no Morro para um candidato a deputado e como forma de retribuição por seus serviços, ele teria que fazer algumas encomendas se conseguisse se eleger. Tanto é que em um dia das crianças, ele fez o pedido de dois mil salgadinhos para uma festa beneficente.

Todos os salgadinhos que Neydinha produz são fritos e quando pergunto por que ela não faz assados, ela me disse que ter um forno é muito caro e que o frito vende mais. Neydinha me contou também que seria difícil manter o negócio se fosse em outras regiões da cidade, porque no Morro eles não pagam pela energia elétrica e como ela gasta muito com o freezer a conta ficaria muito cara.

Nos almoços e jantas que fui na casa de Neydinha, na medida em que eu perguntava sobre as histórias do Morro e sobre a vida dela, ela também perguntava sobre a minha, onde eu morava e

quando eu a levaria para conhecer minha casa e fazer um almoço. No começo pensei que a visita poderia atrapalhar minha pesquisa, no sentido de que por fazermos parte de universos diferentes, ela se afastaria de mim. Mas repensei isso.

Trazê-la para minha casa era uma forma de promover a reciprocidade como que uma “obrigação de dar” ou uma dádiva e um contradádiva, como observa Mauss (2003) em que há obrigação de dar, receber e retribuir. “Se coisas são dadas e retribuídas, é porque se dão e se retribuem “respeitos” – podemos dizer igualmente cortesias. Mas é também porque as pessoas se dão ao dar, e, se as pessoas se dão, é porque se “devem” – elas e seus bens- aos outros”. (MAUSS, 2003, pág.263).

Marcamos um almoço na minha casa e ela, sua companheira e mais duas amigas vieram nos visitar. Neydinha fez questão de trazer seus salgadinhos para que meus pais pudessem experimentá-los e mais uma vez pensei neles enquanto uma dádiva e em seu poder simbólico de estabelecer relações.

O cardápio escolhido para o almoço foi o churrasco, porque, segundo minha mãe, era mais fácil de fazer. Mas mais do que a facilidade de preparar o almoço, o que percebi também que o estava em jogo era a proximidade ou não com as visitas. Como já vimos anteriormente, Lévi-Strauss (1965) avalia que enquanto o ensopado conota a ideia de uma “endo-cozinha”, o assado traz a noção de “exo-cozinha”. Se a comida promovia uma distinção, talvez o fato de todos beberem cerveja tenha promovido a aproximação entre nós e eles.

Ao observar os meus trejeitos na cozinha, Neydinha logo percebeu que faltavam alguns anos de fogão para mim. Fui até motivo de risadas pela forma com que eu descasquei o alho para o arroz.

Depois desse encontro, os convites para almoçar e jantar no Mocotó se estenderam também para os meus pais. Fui com eles em alguns bingos no Morro para arrecadar dinheiro para que uma parente de Neydinha pudesse fazer uma cirurgia. No bingo, além das cartelas, Neydinha estava lá vendendo os seus famosos salgadinhos.

Assim como Neydinha e a neta de Dona Luci várias outras mulheres no Morro se dedicam a fazer salgadinhos como coxinhas, pastéis, quibes e bolinhos de carne para vender. Há tantas placas no Morro que parece que o Mocotó virou o Morro dos salgadinhos. O que nos leva a pensar que uma outra forma de estruturação das refeições, a do lanche, têm ganho força entre os moradores.

Ao conversar com a Dona Dete sobre as festas que são realizadas no dia das mães, ela me disse que as refeições eram mais simples do que as feitas nos dias dos pais. Geralmente, suas filhas faziam alguns bolos e tortas e elas compravam salgadinhos para fazer o lanche da tarde.

Isso me chamou bastante atenção pela diferença de cardápios entre o dia dos pais e o das mães. Por que no dia dos pais o prato é o ensopado e se faz um almoço para reunir a família e os vizinhos e no dia das mães a escolha é pelos salgadinhos e pelo lanche? Há, nessa escolha de cardápios, uma forma de poder hierárquico em que os alimentos também são utilizados para promover distinções, inclusive, de gênero entre os próprios moradores.

Woortmann (1985), ao estudar a alimentação de camponeses, avalia que a comida contribui para se pensar nas representações de gênero porque “quando se constrói a refeição se constrói o gênero”. (WOORTMANN, 1985, pág.1). O autor observa que a distribuição de alimentos tende a privilegiar o pai de família porque é preciso que ele esteja forte para garantir a força de trabalho e nesse sentido o almoço tem que ser forte. No caso do Morro, é o mocotó que constitui essa força.

No plano ideológico quem trabalha é o pai – e é isto que o torna pai de família – enquanto os outros “ajudam”. É, portanto, em função do pai que se organiza a alimentação da família. Em outras palavras, a organização alimentar reflete a organização social da família. O almoço é o lugar da comida em função do lugar do pai na família. (WOORTMANN, 1985, pág.14).

Em oposição à noção de forte do mocotó, o salgadinho se constitui enquanto um alimento fraco a ponto de se constituir como um lanche. Mary Douglas (1972) ao analisar os processos alimentares, entre os quais as refeições e os lanches, observa que se costuma classificar as tomadas alimentares de acordo com o conteúdo dos alimentos, a regularidade, a participação das pessoas (se come sozinho ou acompanhado) e sua significação no processo de socialização. Nesse sentido, as refeições seriam um evento culinário estruturado, em que seria necessário seguir uma série de padrões, e o lanche seria um evento desestruturado ou pouco estruturado, porque há uma certa flexibilização

de horário e de forma de comer a ponto de poder apreciá-lo comendo com as mãos.

Rial (1995) também faz diferenciações entre refeições e lanches, também chamados de *snacks*. Mas, diferentemente de Douglas (1972), ela não considera que os lanches seriam formas desestruturadas, o que existiria seria uma forma diferente de estruturação. A autora observa, por exemplo, que tanto o hambúrguer, servido nas redes fast food, quanto o acarajé, vendido nas ruas, podem ser vistos como lanches, porque não há um horário fixo para comê-los e a tomada alimentar também costuma ser feita de forma mais rápida e isolada, sem a necessidade de acompanhamentos. Come-se em pequenas porções e não é preciso interromper outras atividades, como uma caminhada, por exemplo, para se alimentar.

Alguns relacionam estas tomadas com as errâncias dos nossos antepassados primatas coletores... daí talvez o pouco sucesso que os snacks tem na nossa representação de comida sendo vistos como menos nobres que as refeições pelos usuários e até por alguns antropólogos (Douglas, 1984). (RIAL, 1995, pág.11).

3.1 As transformações urbanas que mudaram o cardápio no Morro

Se o lanche ganhou força entre os moradores, há uma série de práticas alimentares que deixaram de fazer parte do cardápio diário deles por conta de grandes obras no entorno do Maciço do Morro da Cruz que afastaram os moradores do mar e reduziram o volume de terras para o plantio. O que forçou muitos moradores a se adaptarem a um modo de vida mais urbano, onde, inclusive o lanche tem um papel importante, por se constituir enquanto uma tomada alimentar rápida.

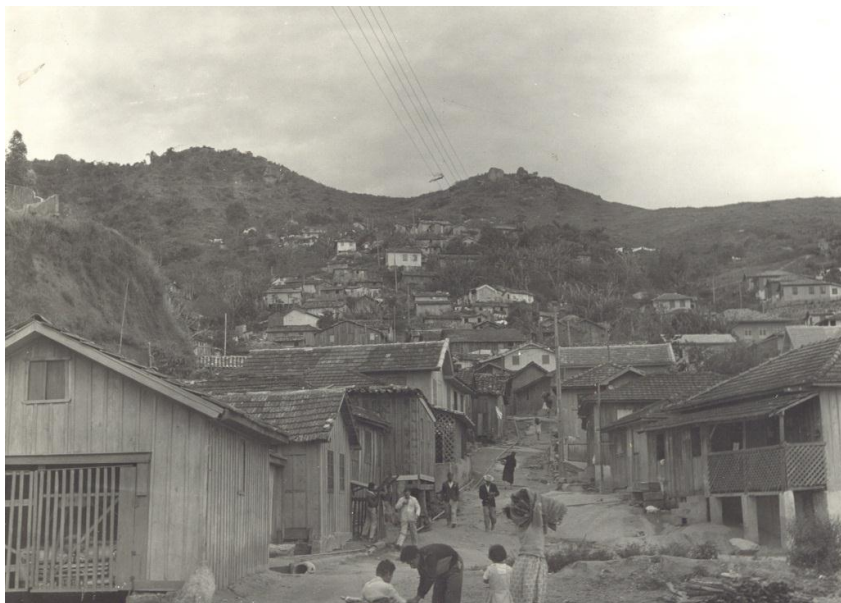


Figura 14 - Morro do Mocotó em 1962 no local hoje conhecido como Beco do Lixo - acervo da Casa da Memória de Florianópolis

Quando levei para campo a foto acima, muitos moradores reconheceram seus familiares e suas casas. Uma de minhas interlocutoras disse que um dos senhores que aparece na foto era seu pai. Ele era pescador e vivia de coletar berbigão¹² nas pedras e no lodo entre o Morro e o mar. Na época, o mar chegava perto da base do Morro e era como se fosse o quintal da casa deles. Tanto é que muitos moradores do Mocotó trabalhavam como pescadores.

È comum os moradores fazerem referência aos pratos de berbigão que eram feitos no Morro como ensopados e pastéis. Uma de minhas interlocutoras disse que ela e o marido costumavam preparar pastéis de berbigão para vender no Centro, principalmente, na época do carnaval.

Na medida em que distância entre o mar e o Morro foi sendo ampliada com uma série de obras de aterros, o berbigão deixou de fazer parte do cardápio da maior parte dos moradores e muitos deles

¹² Berbigão é um molusco que também é conhecido como vôngole.

deixaram também de trabalhar como pescadores. Na década de 1970, foi feito o aterro da Baía Sul para o acesso às pontes Pedro Ivo Campos e Colombo Salles e a obra afetou diretamente os moradores do Morro. O mar que estava a alguns passos de casa, agora estava mais distante: o asfalto os separava.

Mas essa não foi a única obra que afastou o mar do Centro da cidade. Ainda no final do século XIX, em 1890, foi construído um muro na rua Bulcão Vianna, onde hoje está localizado o Instituto Estadual de Educação de Santa Catarina, para limitar o avanço do mar. Na década de 1940, a partir dessa área murada foi feito um aterro em toda a região onde hoje está localizada a Assembleia Legislativa de Santa Catarina e a praça da Bandeira. Há relatos inclusive de que a terra utilizada para esse aterro foi retirada do Morro do Mocotó.

O túnel Antonieta de Barros, que foi construído na Prainha de 1995 a 2002 para o acesso à região Sul da Ilha, também alterou o cardápio alimentar dos moradores. Uma das freiras que trabalha no Morro desde a década de 1970 conta que os moradores tinham uma horta comunitária na região onde foi construído o túnel. Com a obra, eles perderam o espaço e a solução foi criar uma outra horta, mas no alto do Morro. “A horta no alto do Morro não deu certo, porque os traficantes começaram a reclamar por conta do sobe e desce de moradores. Hoje no Morro não tem como plantar, as casas são pequenas, não há terrenos e tem também muito rato”.



Figura 15 - Construção do túnel Antonieta de Barros - acervo Edson Simas

3.2 Os discursos sobre a fome e sobre os “erros” na escolha dos alimentos

Durante o período em que estive em campo, nenhum morador falou, abertamente, comigo sobre a fome. Sempre quem fazia referência a ela eram as pessoas de fora do Morro e que tem algum vínculo com o local. Os discursos eram de que os moradores já passaram por momentos muito difíceis. A irmã que coordena a Casa da Criança e do Adolescente do Morro do Mocotó me contou que o projeto foi criado na década de 1980 como uma forma de garantir que as crianças do Morro fizessem, pelo menos, três refeições ao dia. Segundo a irmã, na medida em que as doações foram aumentando, ampliou-se também o número de refeições. Atualmente seriam oferecidas quatro refeições às crianças e aos adolescentes: o café da manhã, o almoço, o lanche da tarde e a janta.

Mas mesmo sem falar sobre a fome, é possível perceber que o medo dela faz parte da rotina de alguns moradores. É possível perceber que há um movimento por parte daqueles que são idosos, estão sem trabalho ou têm família grande, para garantir uma cesta básica por mês através de doações.

Na igreja Santa Teresinha Menino Jesus, que fica próxima do Morro do Mocotó, funciona um Clube de Mulheres que reúne senhoras dos morros da região do Maciço para produzir panos de prato, travesseiros e artesanatos. Os produtos são vendidos e revertidos em cestas básicas para as participantes. Segundo as organizadoras do Clube, o dinheiro arrecadado é pouco e por conta disso, a igreja costuma solicitar que os frequentadores das missas tragam alimentos não perecíveis para serem doados para os moradores.

O grupo é formado por cerca de 50 mulheres, a maior parte idosas, algumas na faixa de 70 a 80 anos. O que me chamou a atenção é que mesmo se tratando de um grupo que se reúne em uma paróquia católica há algumas mulheres evangélicas que participam. O que nos leva a pensar que para conseguir uma cesta básica, muitas vezes, a religião chega a ficar em segundo plano.

Em um encontro do Clube de Mulheres que eu participei, uma senhora veio me pedir ajuda porque ela precisava castrar alguns gatos e doar outros. Ela me disse que costuma cuidar de animais abandonados e que quando os vizinhos de sua casa foram embora, ela ficou com os gatos deles. Como eles foram procriando, ela conta que hoje cuida de mais de 15 gatos. “Tem dias que eu não tenho o que dar de comer para eles. Eu tenho medo que eles me ataquem”.

Essa senhora me contou também que o dinheiro que ganha da pensão, ela dá para o filho para pagar o aluguel onde ele mora e que por conta disso, ela sobrevive da cesta básica que recebe. Para essa senhora, participar do Clube de Mulheres não é uma opção e sim uma forma de garantir seu sustento.

Assim como o medo da fome aparece em algumas dessas conversas, o discurso do excesso de ingestão de calorias e o da obesidade também é assunto recorrente entre os moradores. O que observei em campo é que muito mais do que trocar receitas de pratos, muitas moradoras trocam receitas de dietas. Na época em que eu estava em campo, a dieta do momento no Morro era a de água de berinjela em que era preciso colocar o legume em uma jarra de água, deixar de um dia para outro para depois tomá-lo.

Acompanhei também algumas nutricionistas e enfermeiras do posto de saúde da Prainha nas reuniões que elas organizam com os moradores hipertensos e diabéticos para a entrega de medicamentos. O discurso delas era de que os moradores teriam passado de uma fase de restrição de alimentos para uma fase de excesso de ingestão de calorias. O que explicaria o aumento no número de hipertensos e diabéticos no Morro. Uma das nutricionistas me disse que hoje em dia é fácil encontrar pessoas obesas no Mocotó e me falou de um menino de 10 anos que tem mais de 60 kg.

Isso teria ocorrido, segundo a nutricionista, porque os moradores teriam aumentado a ingestão de açúcar e de sódio, principalmente, através de refrigerantes, bolachas e macarrão instantâneo. Para ela, era importante promover trabalhos educativos no sentido de orientar os moradores sobre os riscos da ingestão desses alimentos. A nutricionista me disse que mesmo os moradores que têm diabetes ou hipertensão costumam não seguir uma dieta alimentar com restrição de açúcar e sódio.

Seu Manoel é um desses casos. Ele tem diabetes e, por conta disso, precisou amputar parte das pernas. Ele anda com a ajuda de muletas e quando eu estava em campo ele estava se adaptando a usar uma cadeira de rodas. Tanto é que sua casa estava sendo ampliada para que ele pudesse circular sozinho com a cadeira.

Seu Manoel toma uma série de remédios e, durante o período em que estive em campo, observei que ele não seguia nenhuma dieta em especial. Nos almoços e jantas que acompanhei ele sempre comeu como os demais e no dia dos pais tomou inclusive cerveja junto com os familiares.

O discurso médico sobre a alimentação que prescreve uma série de restrições, neste caso representado pela fala das nutricionistas e enfermeiras do posto de saúde, parte do pressuposto de que as pessoas ao escolherem seus alimentos “[...] têm de exercer sua liberdade de escolha com responsabilidade e sabedoria, ou seja, eles têm de fazer uma escolha correta, racional e competente”. (FISCHLER, 2011, pág.238).

Dentro dessa perspectiva, Fischler (2011) observa que a obesidade é vista enquanto o resultado de escolhas alimentares erradas como se isso dependesse apenas de uma escolha individual. Mas, segundo o autor, haveria mais aspectos em jogo como o preço dos produtos e a facilidade de encontrá-los e comprá-los. “Os pobres tendem a escolher os alimentos com mais calorias. [...] E, de fato, os

alimentos altamente calóricos são os mais baratos e os mais fáceis de encontrar, abrir e comer”. (FISCHLER, 2011, pág. 238).

Além da facilidade para comprar esses alimentos mais baratos e calóricos, Fischler (2011) avalia que há um aumento da individualização do ato de comer e que isso também teria desorientado o “comedor” no sentido de que ele já não sabe mais quais regras devem ser seguidas. Inspirado no conceito de anomia de Durkheim, o autor trabalha com a noção de *gastro-anomia* para falar sobre essa mudança de comportamento alimentar. “Dificuldades que as pessoas têm para lidar com a complexidade que se tornaram as práticas e representações alimentares na sociedade contemporânea. O excesso de informação sobre a alimentação seria uma das causas dessa gastro-anomia”. (FISCHLER, 2011, pág.237).

3.3 Florianópolis é uma das capitais mundiais da gastronomia

É em meio a essa variedade de discursos sobre a alimentação, que Fischler (2011) chama de cacofonia alimentar, que não só o discurso médico e da saúde têm ganho força. Em Florianópolis, o discurso da gastronomia tem sido utilizado pela elite local e pelo poder público para promover a cidade. É por meio do turismo e da gastronomia que se planeja um futuro promissor.

Em 2014, Florianópolis foi eleita pela Unesco como uma das capitais mundiais da gastronomia, sendo a única cidade brasileira incluída nessa lista. O título foi conquistado após a organização não-governamental FloripAmanhã e a prefeitura realizarem uma pesquisa sobre gastronomia em Florianópolis.

No dossiê entregue à Unesco para justificar a candidatura da cidade ao prêmio, em vários momentos a referência que se faz à Florianópolis é a de “capital da ostra”, “capital turística do Mercosul” e “capital brasileira da qualidade de vida”. Seria inclusive por conta do movimentado turismo local que a cidade teria se tornado uma referência gastronômica com mais de dois mil bares e restaurantes. Segundo o documento, a intensa imigração também foi decisiva para a formação de uma gastronomia variada. “A cultura local e a gastronomia que pode ser experimentada em Florianópolis hoje são o resultado da influência de todos os povos, etnias e tradições que fazem parte da

história da cidade, formando um caldo cultural único e atraente”. (FLORIANÓPOLIS, 2013, pág.4).

No documento, cita-se que Florianópolis têm uma gastronomia diferenciada a ponto da prefeitura servir ostra e mexilhões na merenda escolar. O que o documento não informa é que isso só foi feito em 2008 e por um curto período de tempo como forma de experiência.

Segundo o documento, o título de “Cidade Mundial da Gastronomia” irá dar visibilidade internacional e incrementar o setor turístico-gastronômico local, com a qualificação dos estabelecimentos existentes e irá contribuir para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região. Assim como ocorreu em outras cidades na China, Japão, Colômbia, Líbano e Suécia que já receberam o título de capitais mundiais da gastronomia.

De acordo com a prefeitura e a ONG FloripAmanhã, o título dará à Florianópolis um destaque internacional e para que de fato isso aconteça, há uma busca por transformar a culinária local em destaque global. O que exige uma escolha dos alimentos símbolos para representar a cidade levando em consideração aspectos já bastante consolidados pela culinária internacional, principalmente a francesa, que deu origem a noção de gastronomia.

Para o poder público e para parte da elite local de Florianópolis, a comida símbolo da cidade é a ostra, tanto é que é comum que se faça referência à cidade como “capital da ostra” em campanhas turísticas de divulgação de Florianópolis. Para justificar essa escolha, eles usam o fato de Florianópolis ser, atualmente, a maior produtora de ostras do Brasil. Chega a cultivar por ano mais de 12 mil toneladas de ostras, mexilhões e vieiras e a movimentar mais de R\$ 21 milhões.

O cultivo do molusco é algo recente na Ilha. As ostras, produzidas na cidade, são de origem japonesa e foram trazidas por técnicos do Departamento de Aquicultura da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) no final da década de 1970 e início dos anos 1980 com a proposta de oferecer uma nova fonte de renda para os pescadores da cidade.

O projeto ganhou força nos anos 2000, quando a cidade aumentou a produção de mil toneladas ano para duas mil. O aumento na produção fez com que o molusco entrasse no cardápio dos restaurantes da cidade. Apesar do valor baixo, em comparação, por exemplo, ao quilô do camarão que fica na faixa de R\$ 25,00, uma dúzia de ostras chega a ser vendida por menos de R\$ 10,00, o produto esteve

sempre associado a um alimento requintado. Há, inclusive, um forte movimento, por parte do poder público, para incentivar essa imagem. Nas fotos de divulgação da culinária local para os turistas há sempre a imagem de pratos feitos com o molusco.

Ao observar esse processo, sempre me perguntei por que a ostra japonesa cultivada na cidade recebeu a dimensão de um alimento símbolo de Florianópolis e aquele que deve ser divulgado para o turista? No caso da ostra, é possível pensar na inserção do molusco no litoral catarinense como uma forma de atuação tanto do poder público quanto da própria UFSC que, diante de um mar já bastante poluído e que não produz tantos peixes como antes, precisava garantir uma outra forma de renda para os pescadores. Era preciso que uma cidade que tem a maior parte de seu território banhado pelo mar continuasse a ter a figura do pescador, até como forma de evitar que esses trabalhadores se transformassem em um excesso de mão de obra na cidade.

Esses dois sujeitos de poder estão, constantemente, trabalhando para promover o alimento, inclusive o elegendo como um símbolo da cidade. Ao falar da ostra, costuma-se sempre fazer referência à gastronomia francesa, elaborada e requintada, e dessa forma, associar a cidade ao prato é buscar esse mesmo requinte para Florianópolis. Quando se apresentam receitas de pratos com ostras é a figura do chef quem diz como o molusco deve ser preparado. Ou seja, há um discurso oficial, aquele que é legitimado para falar sobre ele, porque passou pelo crivo acadêmico, já que a maior parte dos chefs têm formação universitária.

Se a comida dos chefs ganha destaque com a inserção de Florianópolis na lista de cidades mundiais da gastronomia, como ficam as comidas populares? Será que o Observatório da Gastronomia que foi criado pela prefeitura e pela ONG FloripAmanhã para promover festivais e rotas gastronômicas dará espaço, por exemplo, para o mocotó? Dentro dessa lógica de construção de rotas gastronômicas, seria possível pensar em uma que levasse os turistas para comer mocotó no Morro?

É difícil responder a todas essas perguntas, mas olhando o processo de modernização do Centro da cidade é possível observar que aos pobres sempre foi relegado, pelo poder público e pela elite local, um espaço de marginalidade, no sentido de estar fora dos planos daquilo que se almeja para o futuro da cidade. E, mesmo diante de todo esse processo, os moradores sempre encontraram formas de jogar com o jogo do outro e por meio de táticas, como define Certeau (1994), de

questionar o poder estabelecido como, por exemplo, comendo mocotó ao invés de ostras.

Nesse contexto, o mocotó não só um alimento símbolo do Morro, mas uma tática dos moradores para questionar os padrões estabelecidos por essa cidade que a elite quer construir como “capital da ostra” e da “qualidade de vida”. E, mais do que alimentar o corpo, ele também “empodera” os moradores do Morro.

CONCLUSÃO



Figura 16 - Vista da cidade a partir do Morro do Mocotó - acervo pessoal

Se comecei o trabalho a partir da imagem do Morro vista da janela do prédio onde vivo, quero terminá-lo com a imagem da cidade vista do Morro. A mudança de perspectiva serve para marcar a minha experiência de campo e de como, ao longo desses anos de pesquisa, meu próprio ponto de vista mudou.

A imagem que eu tinha do Morro vista do prédio onde moro se aproximava do que Certeau (1994) define como cidade-panorama, entendida enquanto um simulacro teórico e visual onde há um desconhecimento das práticas. Do alto, eu era apenas uma voyeur, como observa Certeau ao refletir sobre a perspectiva de quem olha a cidade de Nova Iorque a partir do World Trade Center.

Cheguei em campo com a ansiedade de quem queria comer logo o mocotó e ler os livros de receita dos moradores. Mas o próprio

campo me mostrou a complexidade de uma etnografia e vi que muitas das “minhas certezas teóricas” caíram por terra. Não encontrei os livros de receita nem comi o mocotó, mas a experiência me mostrou que o ensopado continua tão presente na vida dos moradores que não é a falta do mocotó no prato que deixará que se alimentem dele. Nesse sentido, pouco valeria eu apenas fazer o registro histórico do prato e da forma como ele é feito, o meu desafio teria que ser observar quais os mecanismos eram ativados quando se falava do mocotó, como, por exemplo, a memória, a ocupação do Morro e as distinções entre nós e os de fora do Morro.

No meu campo tive também que lidar com alguns empecilhos que vão além da aceitação do meu trabalho entre os interlocutores. Algumas conversas com os moradores tiveram que ser adiadas quando a polícia invadia o Morro e quando isso acontecia, o ritmo de vida mudava. Era difícil encontrar alguém na rua ou mesmo disposto a conversar.

Gostaria também de ter tirado mais fotos, mas nem sempre isso foi possível. Dependendo do lugar onde eu estava, a minha atitude poderia ser vista como uma ameaça, de que eu estaria ali para fotografá-los e para investigar os moradores. Por isso, optei por utilizar, além das fotos que eu tirei, as de outros fotógrafos, inclusive aquelas que foram feitas, por jornalistas, em ações policiais. Por conta dessa desconfiança, também não levei para campo gravadores ou mesmo filmadoras.

Eu imaginava que os moradores teriam muitas fotos para me mostrar e confesso que fiquei um pouco decepcionada quando percebi que eles tinham poucos registros. Acredito que por conta dos custos para revelar as fotos ou mesmo para imprimi-las, muitos deles não tenham ou mesmo não guardem suas fotos.

Minha solução foi pesquisar no acervo da Casa da Memória de Florianópolis e foi lá onde encontrei os registros mais antigos. Fiz cópia deles e levei para campo. O que foi bastante interessante, porque muitos reconheceram seus familiares nas fotos. Mas ao entregá-las para os moradores, eu me questioneei sobre a necessidade histórica do pesquisador, descrita por Nora (1993), no sentido de buscar registros e documentos, e de que quando não se encontra isso em campo, o próprio pesquisador encontrar formas de munir seus interlocutores levando esses registros. Como se não houvesse legitimidade para falar do passado se não tivessem esses documentos históricos.

As fotos que selecionei para a pesquisa não são meramente ilustrativas, por mais que elas ajudem a orientar os leitores. Cada uma delas traz uma perspectiva que considere relevante para o trabalho. É por isso, por exemplo, que quis começar e terminar a dissertação com uma foto. Na primeira em que eu vejo o Morro de longe e na última onde o que está longe é o Centro da cidade ou aquela cidade dita “planejada”. A proposta foi mostrar que mesmo tão próximos fisicamente, há uma série de distinções estabelecidas que fazem com que esses dois universos pouco dialoguem entre si.

Eu, enquanto cientista social e jornalista, gostaria de ter dado mais espaço no meu trabalho a discussão de notícias publicadas sobre o Morro do Mocotó nos jornais da cidade. Considero que essas informações seriam relevantes para entender a imagem que a elite da cidade e o poder público construíram dos moradores do Morro ao longo dos anos.

Através do levantamento que eu fiz nos jornais da cidade nas últimas décadas, observei que o discurso sobre os moradores pouco mudou. O que me fez repensar a proposta de fazer uma análise sobre esse material. As matérias de maior destaque são aquelas que fazem referência a ações policiais no Morro. Tanto é que a matéria do jornal “O Estado” da década de 1970 que eu apresento no final do primeiro capítulo, pouco difere das que foram publicadas em abril de 2014 no Diário Catarinense em que o Morro do Mocotó é descrito como a cracolândia da capital. Ao analisar os títulos das matérias é possível perceber a semelhança “Polícia ocupa o Morro do Mocotó – Ação envolvendo mais de 200 policiais tenta prender 27 líderes do tráfico e promove buscas e apreensão em 40 casas” (Diário Catarinense, 12/04/2014) e “Polícia faz limpeza no Morro do Mocotó. Resultado: 20 detidos” (O ESTADO, 10/12/1977).

Por mais que o discurso sobre a violência, o medo e o tráfico no Morro seja bastante recorrente nos jornais, não quis fazer dele o meu tema de trabalho, porque considere que a questão da alimentação e das mudanças urbanas promovidas na cidade, principalmente no século XX, seriam tão ou mais importantes que o da violência. Não quero, contudo, fingir que isso não aconteça, tanto é que em alguns momentos do meu trabalho fiz referência a isso.

Também pude observar pelos jornais uma série de medidas “educativas” tomadas pela elite local com relação à população do Morro. No início de 2014, uma construtora da capital que tem como proprietária a família Koerich (uma das ricas do estado) em parceria com uma marca de tintas e a prefeitura, deu início a um trabalho de

pintura das casas dos moradores do Mocotó. Mas será mesmo que pintar as casas é um desejo dos moradores ou mesmo uma necessidade? Será que essa ação não estaria mais relacionada a uma ideia de embelezamento da região central da cidade?

Ao observar essas diferentes perspectivas sobre a cidade, minha proposta foi discutir a alteridade na sociedade de classes que divide as pessoas entre pobres e ricos e de pensar como essas diferenças entre eu e os outros também se constroem a partir da comida. Considerei a alimentação como um campo privilegiado de estudo porque ela está diretamente associada à ideia de gosto e, como observa Bourdieu (2007), o gosto não é um aspecto subjetivo e sim uma forma de classificação fundamental para promover distinções, inclusive, entre pobres e ricos.

Assim como Zaluar (1985) e Fonseca (2004) também avalio que a alteridade em uma sociedade de classes ainda é pouco discutida no Brasil. Há, como as autoras observaram, uma dificuldade em percebê-la quando não há, por exemplo, uma diferenciação étnica ou mesmo de gênero.

Além da dificuldade de falar sobre esse outro que é resultado de um processo de estratificação social, Zaluar (2004) também observa que ainda faltam categorias para compreender esse processo, tanto é que ela questiona o uso do termo “pobres”, porque ele costuma ser vista como uma forma “degenerada de nossa organização social”. Confesso que, ao longo desse trabalho, sempre me preocupei em responder a uma das perguntas que Fonseca faz. “Onde estão os novos termos que levam em conta a negociação das fronteiras simbólicas na sociedade de classes?” (FONSECA, 2000, pág.221).

Os moradores do Mocotó, por exemplo, pouco se referem a eles mesmos enquanto pobres e trabalhadores, categorias essas que são bastante utilizadas nos estudos sobre a sociedade de classes. O que eles são é comedores de mocotó e nesse sentido a alimentação tem um papel *identitário* muito forte.

Considero que Certeau (1994) me ajudou a responder ao questionamento de Fonseca (2000). As categorias de “táticas” e “estratégias” me permitiram ver agência onde muitos só viam submissão e marginalidade. O autor também me fez perceber que por meio das táticas é possível questionar o poder estabelecido e que, em alguns casos, elas conseguem até se tornarem mais fortes do que as próprias estratégias. Nesse sentido, considero o mocotó como uma das maiores táticas dos moradores.

Termino deixando para trás dados que gostaria de ter utilizado como, por exemplo, as observações que fiz sobre as comidas de santo e de como o gosto pelos alimentos muda quando alguma entidade está incorporada no corpo de alguém. Dona Dete, por exemplo, não come alguns peixes tampouco fuma, mas quando seu corpo é emprestado para a Tia Maria de Minas ela tem necessidade de fumar.

Percebo também que as festas de santo são muito significativas para os moradores do Morro porque esse é o momento em que muitos deles se reúnem. Mas optei em só fazer breves referências a elas, porque entendo que o tema é amplo e que renderia outros artigos ou mesmo uma tese.

Ao terminar o trabalho, penso em como os moradores irão recebê-lo. Será que eles irão de fato se identificar com as análises que fiz? Será que o mocotó que eu descrevo é o mocotó que eles descrevem?

Assim como levei meu projeto de pesquisa para que eles pudessem lê-lo, quero retornar a campo com a minha dissertação. Sei que ela renderá muitos papos e discussões como a que tive com Dona Dete quando ela leu meu projeto e disse que tinha um dado errado. Diferentemente do que eu havia colocado, baseado no trabalho de um historiador, de que o Morro da Queimada tinha esse nome por conta da retirada de madeira para vender para as olarias da cidade, ela me disse que aquele era um descampado onde aconteciam queimadas.

Acredito que esse contraponto é fundamental para a formação de qualquer pesquisador. Porque é o momento em que suas “certezas” teóricas e análises são questionadas.

BIBLIOGRAFIA

BOURDIEU, Pierre. **A distinção**: crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Editora Perspectiva, 1982.

CARDOSO, Fernando Henrique. **Negros em Florianópolis**: relações sociais e econômicas. Florianópolis: Insular, 2000.

CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano** – 1. Artes de fazer. 11 ed. Petrópolis: Vozes, 1994.

CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano** – 2. Morar, cozinhar. 6 ed. Petrópolis: Vozes, 2005.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986. DOUGLAS, Mary. **Deciphering a meal**. In: Daedalus- Journal of the American Academy of Arts and Sciences, 1972.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1996.

FISCHLER, Claude. GOLDENBERG, Mirian. **Cultura e gastro-anomia psicopatologia da alimentação cotidiana**. In: Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 17, n.36, pág.235 -256, jul/dez. 2011.

FLORIANÓPOLIS, Prefeitura municipal. **Projeto Habitar Brasil-BID**, Projeto Bom Abrigo- Mocotó, 2002. Disponível em: http://www.pmf.sc.gov.br/arquivos/arquivos/pdf/07_01_2010_17.23.04.a575e7df24cae_dc9518a207cbae6aeb1.pdf Acessado em: 10 de janeiro de 2015.

FLORIANÓPOLIS, Prefeitura municipal. **Florianópolis cidade Unesco da gastronomia, 2013**. Disponível em: http://floripamanha.org/wp-content/uploads/2014/02/unesco_relatorio_6a_2013.pdf Acessado em: 02 de out. de 2014.

FONSECA, Cláudia. **Família, fofoca e honra: etnografia de relações de gênero e violência em grupos populares**. Porto Alegre: Ed. Universidade/ UFRGS, 2000.

FOUCAULT, Michel. **Vigiar e punir**. 33 ed. Petrópolis: Ed. Vozes, 2001.

GARCIA, Rose Wanda. **Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana**. In: Revista de nutrição, vol.16, nº 4, Campinas, 2003.

GOODY, Jack. **Cooking, cuisine and class: a study in comparative Sociology**. Nova Iorque: Cambridge University Press, 1996.

HARTOG, François. **Tempo e patrimônio**. In Varia História, Belo Horizonte, vol.22,nº 36: pág.261-273, jul/dez de 2006.

KOSELLECK, Reinhart. **Futuro passado: contribuição à semântica dos tempos históricos**. Rio de Janeiro: Contraponto: Ed. PUC-RIO, 2006.

KUERTEN, Guto. Morro do Mocotó ganha cores e vida. Disponível em: < <http://wp.clicrbs.com.br/deolhonasruas/2015/02/28/morro-do-mocoto-ganha-cores-e-vida/?topo=67,2,18,,67>>. Acessado em: 28 de fev. de 2015.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O triângulo culinário**. In: L'Arc, n.26, 1965, pág.19/29.

MACIEL, Maria Eunice. **Identidade Cultural e Alimentação**. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

NORA, Pierre. **Entre memória e história**: a problemática dos lugares. In: Projeto História. São Paulo, nº10, p.7-28, dez. 1993.

O ESTADO. **Polícia faz limpeza no Morro do Mocotó**. Resultado: 20 detidos. 10 de dez. de 1977, p.6-16.

O ESTADO. **Operação Varredura no Morro do Mocotó**. 04 de dez. de 1978, p.3.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

RIAL, Carmen Silvia. **Mar-de-dentro: a transformação do espaço social na Lagoa da Conceição**. Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Antropologia Social do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 1988.

RIAL, Carmen. **Fast food – a nostalgia de uma estrutura perdida**. In: Horizontes Antropológicos, nº 4, Porto Alegre.

RICOEUR, Paul. **Memória, história, esquecimento**. Tradução da palestra proferida “Memory, history, oblivion” em Budapeste, em 2003. Disponível em: http://www.uc.pt/fluc/lif/publicacoes/textos_disponiveis_online/pdf/memoria_historia. Acessado em: 01 de dez.de 2014.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

SANTOS, André Luiz. **Do mar ao morro**: a geografia histórica da pobreza urbana em Florianópolis. Tese de doutorado em geografia apresentado ao Programa de Pós- Graduação em Geografia do Departamento de Geociências da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), 2009.

SILVA, Sandra Rúbia. **Estar no tempo, estar no mundo**: a vida social dos telefones celulares em um grupo escolar. Tese apresentada no Programa de Pós-graduação em Antropologia Social do Centro de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Santa Catarina, 2010.

TORRES, Aline. Mauro Ramos, a muralha invisível. **Notícias do Dia**, Florianópolis, 26 e 27 de jan. de 2013.

VARGAS, Diogo. Polícia ocupa o Morro do Mocotó. **Diário Catarinense**, Florianópolis, pág.24, 12 de abril de 2014.

WOLFF, Gabriela. Morro do Mocotó fica mais colorido em Florianópolis. Disponível em:<<http://horadesantacatarina.clicrbs.com.br/sc/geral/noticia/2014/11/morro-do-mocoto-fica-mais-colorido-em-florianopolis-4653614.html>>. Acessado em: 29 de nov. de 2014.

WOORTMANN, Klaas. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda**. In: Série Antropologia, n.20, 1978.

WOORTMANN, Klaas. **Quente, frio e reimoso**: alimentos, corpo humano e pessoas. In: Cardeno Espaço Feminino, v.19, n. 01, jan/jul. 2008.

WOORTMANN, Klaas. **A comida, a família e a construção do gênero feminino**. In: Dados – Revista de Ciências Sociais, v.29, n.1, p.103-30, 1986.

ZALUAR, Alba. **A máquina e a revolta**. São Paulo: Brasiliense, 1985.