

**A Estrada
de Camarões
Amarelos**

A Estrada de Camarões Amarelos

Gabriela Fermanda Rigo

2022

Livro produto do Projeto de Conclusão de Curso de Bacharelado em Design pela Universidade Federal de Santa Catarina.

Autora

Gabriela Fernanda Rigo

Revisão Ortográfica

Gabrielly Gomes

Revisão de Imagem

Dr. Israel Braglia

Ma. Juliana da Silva Krupahtz

Editorial

Gabriela Fernanda Rigo

Fotografias

Acervo pessoal de família

Alice Linck

Cristiano Assunção

Débora Falcão

Gabriela Fernanda Rigo

Ilustrações

Freepik

Para meu pai Joacir e minha mãe Mônica. Pensei por dias, mas sequer tenho palavras para agradecer tudo o que vocês foram e são para mim! Obrigada por existirem e serem meus pais!

Sumário

Prefácio	8
Origens	13
Ilha da Magia	79
O Sonho	103
A Concretização	129
Epílogo	150
Fontes	154

Prefácio

O texto desse livro foi escrito e reescrito muitas vezes. Passou de terceira pessoa, para primeira pessoa e de volta para a terceira, até que eu definisse qual era seu real objetivo. Inicialmente, fui um narrador onisciente, contando a história de uma família, relatando aos clientes do comércio da mesma como tudo ocorreu. No decorrer do processo percebi que talvez fosse melhor apresentar a história através de minha perspectiva como filha, já que eu não havia vivenciado grande parte da história. Sendo assim, ela passou para primeira pessoa. Entretanto, senti que, se eu fosse um personagem, não estaria contando a história de minha família, mas sim, a minha.

Dessa forma, o texto voltou à terceira pessoa. Nessa época, eu ainda não tinha certeza sobre para quem a obra estava sendo feita. Para os clientes amigos de meus pais? Para os turistas

que chegam ao restaurante todos os verões? Para venda nacional de quem quer conhecer mais sobre Florianópolis? Eu não conseguia definir e considerava meu público como “clientes gerais do restaurante”.

Em junho de 2022, eu acompanhei meus pais em uma viagem para o interior do oeste de Santa Catarina, eles iriam visitar meus avós e eu aproveitaria para tirar umas fotos que eu necessitava para a confecção da obra. Eu não imaginava o que a viagem preparava e, mesmo que imaginasse, não estaria emocionalmente preparada para ela. Durante os poucos cinco dias que ela durou, passei por uma enxurrada de emoções e entendi o que precisava ser feito.

Decidi que o texto voltaria à primeira pessoa, que a minha história e a de minha família era uma só e que o livro na verdade sempre foi uma forma de eu homenagear meus pais, principais responsáveis por quem sou hoje, e documentar o caminho que trilhamos e todas as pessoas importantes que não devem ser esquecidas. Ele não vai apenas contar como o restaurante da minha família começou, ou como foi difícil para os meus

pais chegarem onde estão hoje, seu principal objetivo é, na verdade, reviver os sentimentos cultivados nas lembranças aqui presentes, como acontece quando olhamos um álbum de fotos.

Dessa maneira, entrego uma obra feita com o coração do início ao fim, para eu, minha família e todos os amigos compartilharmos memórias e sentimentos dessa linda trajetória.





Origins

“No oeste só cozinhava para a casa, sempre gostei de cozinhar, fazer doce, eu sempre dizia que ia ter um café. Eu gostava de costurar, fazer doce, tudo, o que vinha na frente eu fazia, para mim não tinha escolha de serviço!”

Dona Mônica



Meu pai nasceu na cidade de Putinga - RS, próxima a pequena cidade de Soledade - RS, em janeiro de 1965. No entanto, sua família permaneceu na cidade por pouco tempo após seu nascimento. Em agosto do mesmo ano, eles se mudaram para o interior de Mondaí, mais precisamente na região de Linha Preferido Baixo, localizada no oeste catarinense. Meus avós paternos tiveram oito filhos além do meu pai e moraram no interior por grande parte de suas vidas, por esse motivo ter muitos filhos significava mais braços para trabalhar.



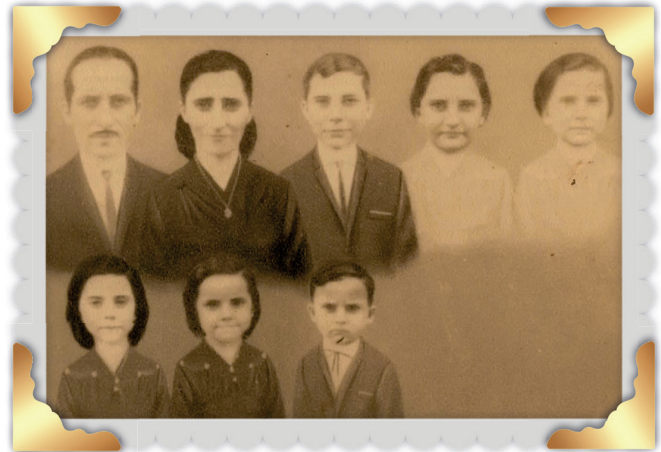


Minha mãe nasceu no interior da cidade de Descanso - SC, em novembro de 1965 - mesmo ano que meu pai - em uma região conhecida como Linha Vorá. Assim como minha família paterna, eles viviam da agricultura, e, quanto mais filhos, mais braços para trabalhar. Dessa forma, meus avós maternos tiveram mais dez filhos.

Ambos compartilham de um início de vida semelhante. Estudaram pouco e trabalharam muito nas roças e cuidando de animais. Produziam grande parte dos alimentos que consumiam. Não tinham muitos luxos, andavam a pé (os mais “bem de vida”, a cavalo). Possuíam pouco dinheiro, seus eventos sociais eram as missas, bailes de suas comunidades e comunidades vizinhas, futebol, etc.



Quadro da família Rigo.



Quadro da família Bido.



Turma de catequesa de Mônica no dia de sua primeira eucaristia.



Mônica em sua primeira eucaristia.



Joacir em sua primeira eucaristia.



Mônica, algum tempo após seu casamento, na casa de seu pai.



Time de futebol em que Joacir (primeiro da direita para a esquerda na fileira de baixo) jogava com os amigos, entre eles seu grande amigo, Valêncio (terceiro da direita para a esquerda na fileira de cima).

A região do oeste catarinense é composta por diversas pequenas cidades. Segundo pesquisa feita no *Google Maps* em 30/07/2022, o caminho mais curto para percorrer de carro, do norte ao sul de Florianópolis - ilha e capital de Santa Catarina - possui em torno de 64 km. Para ilustrar, com essa mesma distância no oeste catarinense, você consegue percorrer também de carro, passando pelas BRs, a entrada de aproximadamente sete municípios. Na região ainda existem estradas de terra que encurtam as distâncias.

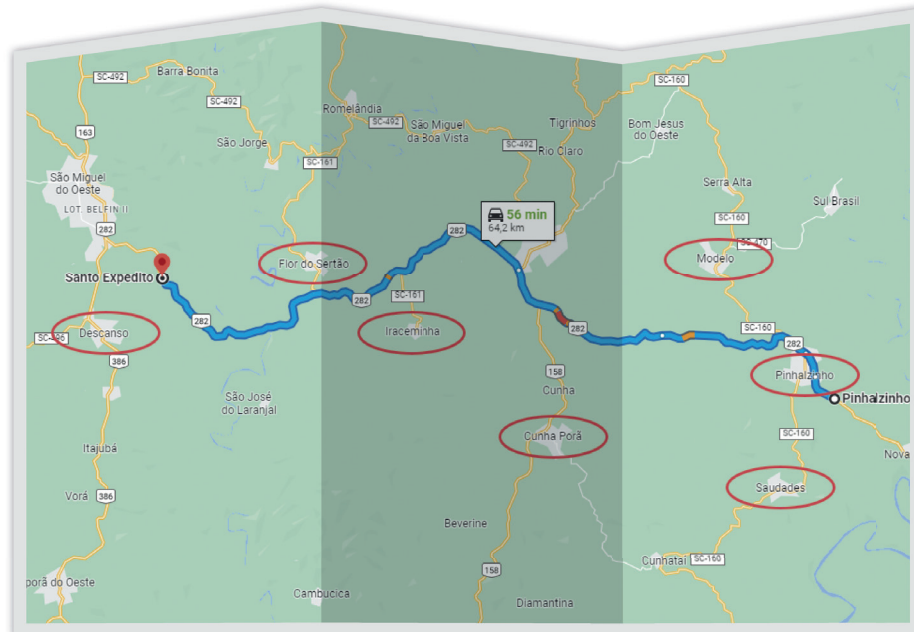
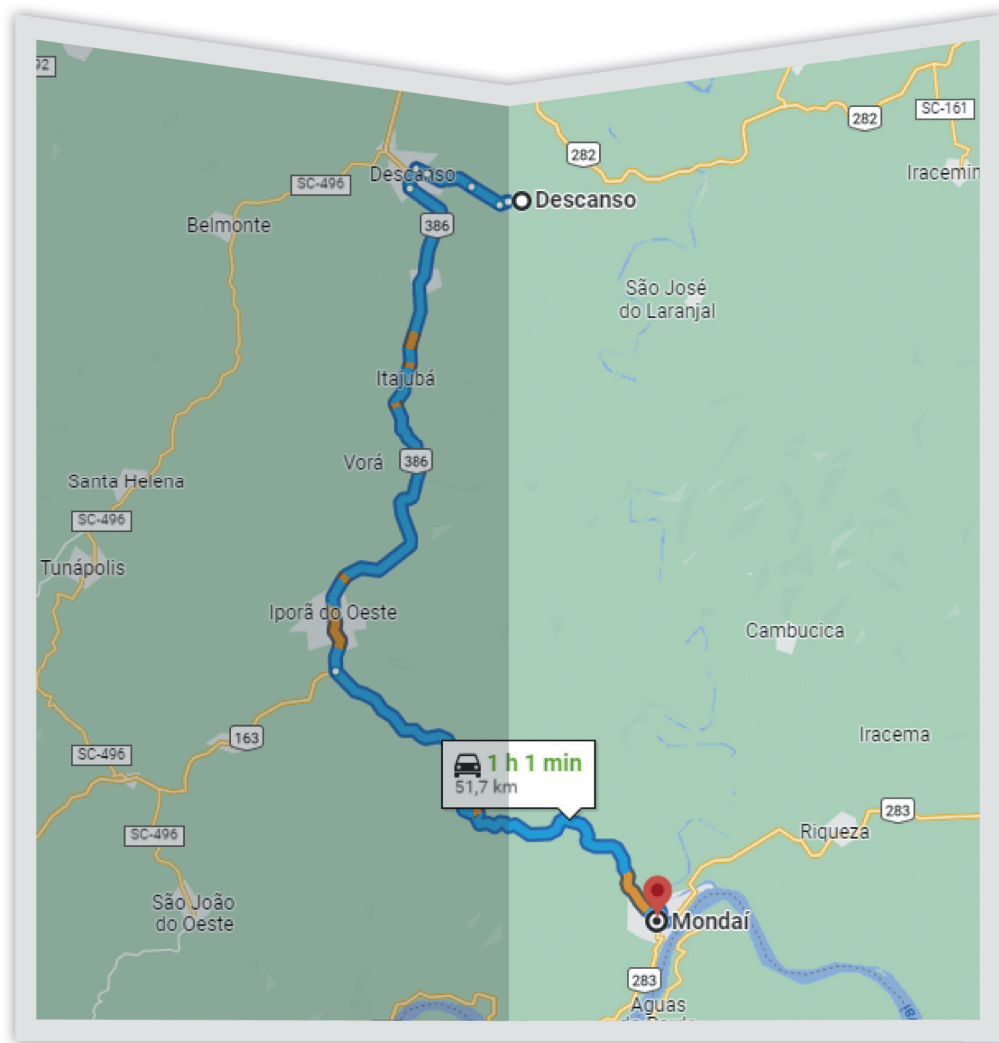


Ilustração de mapa feita por jcomp em-contrada no no Freepik

Os centros das cidades de Mondaí e Descanso, onde meus pais nasceram e cresceram, possuem cerca de 50 km de distância um do outro e possuem respectivamente 12.034 e 8.136 habitantes. Sendo assim, a vida por lá é no estilo pacato, onde todos se conhecem, estudam ou trabalham juntos. Possuem amigos em comum, já fizeram negócios ou são parentes. As pessoas se conhecem através de amigos, em festas de igreja, bailes, casamentos, etc. Dito isso, posso iniciar a nossa história, que comecei a conhecer apenas esse ano, inicialmente com questionamentos tímidos para a produção deste livro, que acabaram por gerar boas conversas e muitas risadas.



Às segundas-feiras o restaurante de nossa família não abre. Esse é o dia de folga para os funcionários e o dia para meus pais fazerem manutenções, resolverem problemas administrativos, etc. Nesses dias, fazemos questão de compartilhar nossas principais refeições (almoço e jantar) entre todos. Comemos nossos pratos favoritos do restaurante, às vezes arriscamos algo que não comemos convencionalmente e por vezes também saímos para comer fora, mas sempre todos juntos, tomando um bom vinho e jogando conversa fora.



Família jantando no restaurante em típica segunda-feira à noite. Da esquerda para a direita, seu Joacir, dona Mônica, a filha nova Gabriela, Idiany (noiva de Joanir) e o filho mais velho Joanir.

Foram nesses momentos que comecei meus ávidos questionamentos, e que nós, filhos, começamos a ouvir parte da história da adolescência e juventude de nossos pais, entender como tudo aconteceu e rir das aventuras e histórias dessa gostosa época. Os caminhos de meus pais se cruzaram no dia em que um amigo de meu pai - que namorava com a irmã de minha mãe - o chamou para um baile na região onde minha mãe morava. Nesse baile, meu pai a tirou para dançar e a acompanhou até em casa. Ele esperava um convite para ficar para o almoço, no entanto minha mãe não o fez. Como a comunicação naquela época não era muito rápida e os casais não se viam muito para além dos bailes, eles acabaram não se vendo mais até o falecimento de minha avó materna, que partiu com 47 anos, em julho de 1984.



Túmulo de Gema, mãe de Mônica.

Durante a visita que fizemos também pude ver, pela primeira vez, fotos reais de minha avó, com as roupas que ela comumente usava, segurando seus filhos. Uma prova de sua existência. Não era uma pintura, que poderia, tranquilamente, se passar por um personagem qualquer da imaginação de alguém. Eu sempre tive muito carinho por sua figura e lamentei muito não tê-la conhecido. Questionava minha mãe sobre as roupas que ela costumava usar, se ela era brava, se elas brincavam juntas, se era ela quem havia ensinado as receitas tão gostosas que minha mãe e minha tia fazem, se ela era tão doce como minha mãe, se cozinhava tão bem quanto ela, dentre muitos outros questionamentos. Me emocionei muito, junto com minha mãe e meu avô, quando pude vê-la como realmente foi.



Casamento de Gema, já falecida, e
Vitório, pais de Mônica.



Gema, já falecida, e Vitório, pais de
Mônica, com seus primeiros filhos.



Família de Gema no velório de Anna, avó de Mônica. Fernando, pai de Gema se encontra à direita e os outros cinco são seus filhos.

Na época do falecimento, minha mãe tinha apenas dezoito anos. Suas irmãs mais velhas já haviam se casado e minha avó deixou seis crianças ainda pequenas, com idades entre dois e onze anos. Dessa forma, ela precisou assumir as funções de dona de casa e cuidar das crianças, além de auxiliar na roça e com as criações. Assim, ela ficou por quase um ano sem sair de casa e frequentar os bailes. Quando finalmente pôde retornar, enviou uma cartinha para que meu pai fosse ao baile que ela também iria e então eles se encontraram novamente.

Eu conheci essa história apenas esse ano, e por coincidência, devido ao roteiro que eu e meus pais definimos para a viagem que fizemos ao oeste, eu acabei passando de carro com eles pelo mesmo caminho que meu pai percorreu a pé ou de bicicleta, a cada quinze dias, por cerca de dois anos para visitá-la. A estrada possui cerca de 18 km. Nós levamos vinte minutos de carro e eu não pude deixar de pensar no esforço que ele fazia para vê-la durante todo esse tempo e, conseqüentemente, me emocionar com essa demonstração de afeto. Enfim, em julho de 1985, eles se casaram e foram morar com meus avós paternos, na casa onde meu pai havia crescido.



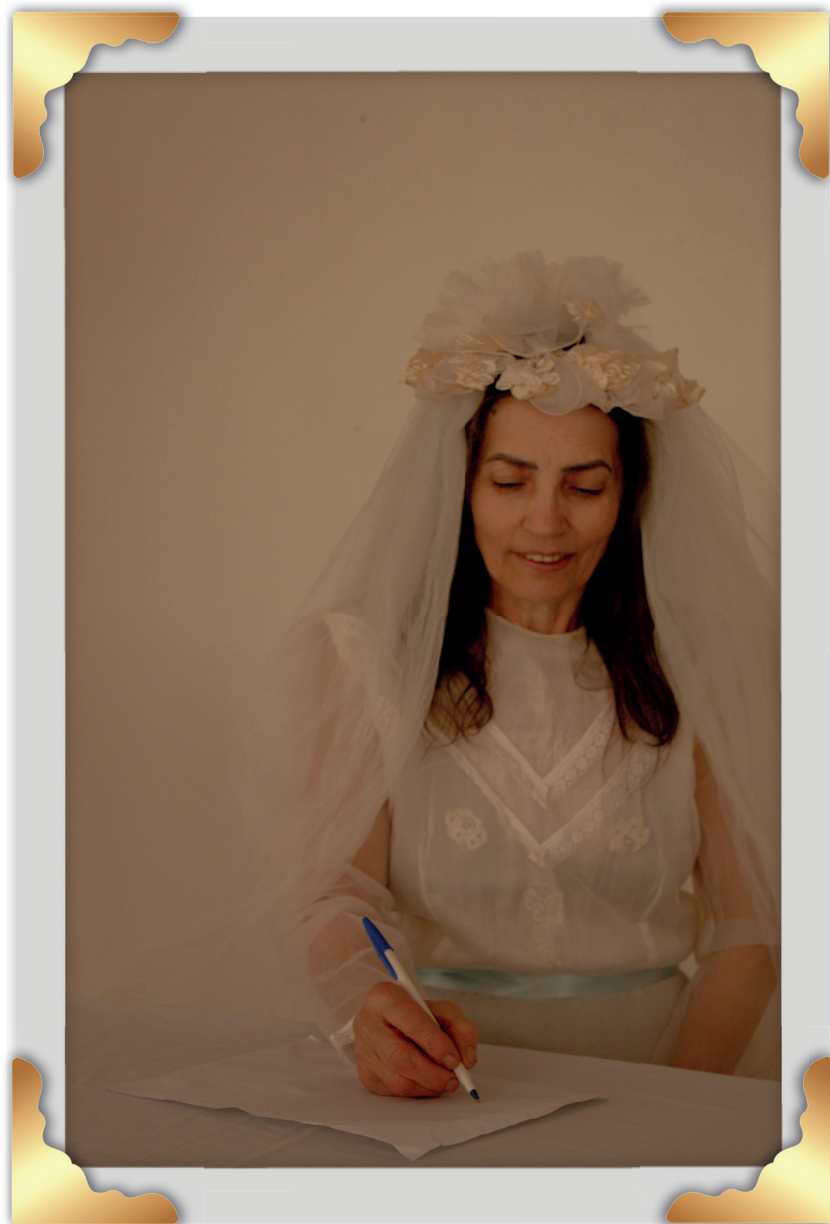
Mônica e Joacir trocando alianças na cerimônia de seu casamento,
em julho de 1986.



Releitura do casal hoje, em 2022, trocando alianças.



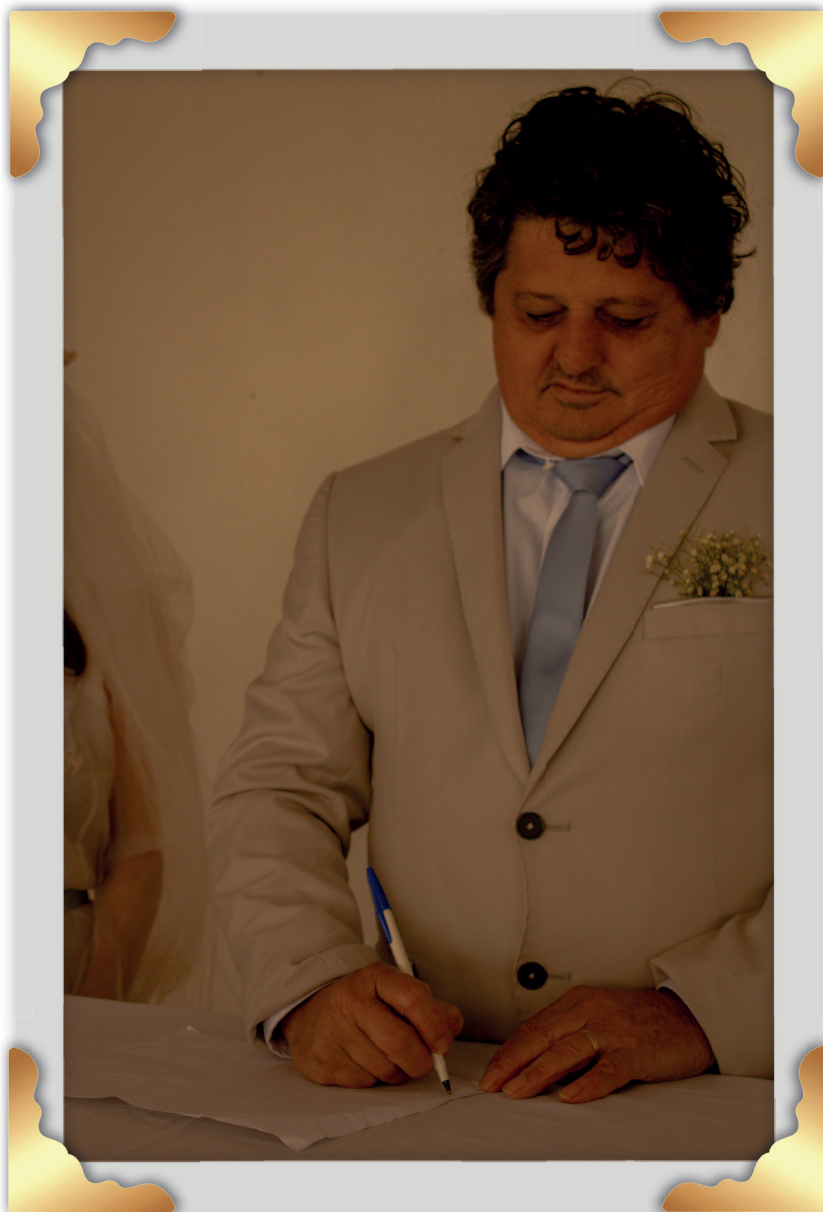
Mônica assinando o contrato de casamento durante cerimônia realizada em julho de 1986.



Releitura de Mônica assinando o contrato, feita em 2022.



Joacir assinando o contrato de casamento durante cerimônia realizada em julho de 1986.



Releitura de Joacir assinando o contrato, feita em 2022.

Eles passaram aproximadamente cinco anos vivendo no interior e trabalhando como agricultores. Durante esse período tiveram seu primeiro filho. Certo dia, um casal de amigos muito íntimos de meu pai e de minha mãe comentaram sobre estarem de mudança do interior para a cidade de Maravilha, pois o rapaz, Valencio, havia conseguido um emprego em um frigorífico da cidade. Eles comentaram que lá as oportunidades seriam melhores e que a vida seria menos sofrida do que ali na roça. Dispostos a encarar o desafio para conseguirem uma perspectiva melhor de vida, o casal juntou seus pertences aos pertences do casal amigo e, no ano de 1990, foram junto com a amiga, Eloir - esposa de Valencio - para Maravilha!



Joanir, primeiro filho do casal, com nove meses.

*“Nós fomos numa caminhonete 608, a nossa
mudança e a do Valêncio”*

Dona Mônica



Nos primeiros anos em Maravilha, meu pai trabalhou fazendo vários bicos, em uma olaria, fazendo tijolos, como servente de pedreiro, todo tipo de serviço que aparecesse. E minha mãe trabalhou de faxineira. Eles se esforçavam muito, pois precisavam manter a casa, comida e cuidar de meu irmão. Felizmente, após alguns anos, eles conseguiram emprego no frigorífico onde seu amigo Valencio trabalhava, e com o dinheiro que guardaram conseguiram comprar uma pequena casa, que aos poucos foram reformando e aumentando.



Casamento de Lói e Valêncio, grandes amigos do casal.



Mônica trabalhando no frigorífico.



Joacir trabalhando no frigorífico.



Família desfrutando um momento de lazer em sua casa nova em Maravilha.



Aniversário de Joanir, filho mais velho do casal.



Casa da família assim que comprada.



Casa da família alguns anos após ser comprada e com reformas feitas por Joacir.

Em julho de 1996, chegou a mais nova integrante da família: eu, após muita insistência de meu irmão pedindo por uma irmã, que ele mesmo escolheu o nome. Como era de se esperar, a Lói e o Valêncio foram convidados para serem meus padrinhos, bem como uma irmã e um irmão mais novos de minha mãe.



Batizado da filha mais nova, Gabriela.



Pais e padrinhos na batizado de Gabriela, da esquerda para a direita: Lói, Valêncio, Mônica com Gabriela no colo, Joacir, Ivante (irmã mais nova de Mônica) e Justino (irmão mais novo de Mônica).

Por conta do trabalho no ramo alimentício, Seu Joacir iniciou um curso de Tecnólogo em Alimentos na Universidade Estadual de Santa Catarina (UDESC), pensando que assim poderia evoluir dentro de sua carreira. Mal sabia ele que após nove anos na empresa, no ano de 2000, ele seria demitido de seu cargo no frigorífico. Após o ocorrido, ele trabalhou por três meses em um frigorífico de porco, em Guarujá do Sul e fez estágio por dois meses em uma empresa de laticínios, no Rio Grande do Sul, porém, nessa última vaga, não recebia remuneração. Mesmo tentando estar sempre em movimento, as vagas de emprego eram escassas e ele acabou ficando por três meses desempregado.

Nessa época, minha avó, sabendo de sua condição, ligou para ele dizendo que uma de suas irmãs, tia de meu pai, que morava em Florianópolis, estava vendendo uma lanchonete. Ele pensou um pouco a respeito, afinal seria uma decisão arriscada, que envolveria todo o capital da família no negócio, para atravessar o estado e recomeçar. Para a felicidade dos clientes atuais do Sabor & Mar, o Seu Joacir sempre foi uma pessoa corajosa, destemida e disposto a correr alguns riscos para que a vida de sua família melhorasse.

Em 2001, ele muda-se para Florianópolis, a princípio sozinho, a fim de se estabelecer e não gerar uma mudança tão brusca para a família. Quando as férias escolares iniciaram, ao final daquele ano, meu irmão também se mudou para a cidade, a fim de ajudá-lo no comércio. Eu e minha mãe permanecemos em Maravilha até janeiro de 2002, pois ela ainda trabalhava no frigorífico e esse dinheiro ajudava nas contas. Além disso, ela era uma funcionária muito dedicada e com mais de dez anos de casa, por isso, ainda estava em processo de negociação para sua saída da empresa.



O espaço onde um dia fora a lanchonete de Joacir, hoje abriga uma Cacau Show, na esquina da Rua Capitão Pedro Leite com a Av. Leoberto Leal, em Barreiros

Infelizmente, a experiência de sociedade não foi tão boa quanto meus pais pensavam e eles acabaram vendendo a parte deles do comércio alguns meses após a compra do ponto. Mesmo assim, àquela altura, meu pai não estava mais interessado em voltar para o interior, portanto, eles mantiveram o plano da mudança, agora com algumas alterações.

Quando minha mãe finalizou o seu trabalho no frigorífico, eles alugaram a casa que haviam comprado em Maravilha e procuraram um lugar para morar em São José, onde morava a tia de meu pai. Reservaram o frete de seus pertences e nos matricularam em escolas próximas à nossa nova casa. Eu e minha mãe pegamos uma carona com o caminhão de mudança, atravessamos os 610 km e a nossa família se reencontrou no litoral!

Os primeiros anos no litoral não foram fáceis, vivíamos com pouco dinheiro, muito trabalho e, ainda por cima, em adaptação ao novo ambiente que era diferente em muitos aspectos do pacato oeste. Assim que chegou na cidade, minha mãe foi trabalhar em um dos restaurantes da franquia da tia do meu pai, e ele trabalhava como electricista.



Mônica no restaurante dos tios de Joacir.



Aniversário de Mônica, na casa onde moravam
no bairro Serrarias, São José.

Até o ano de 2006, meus pais trabalharam duro para juntar recursos e então, novamente, arriscarem investir em um negócio próprio, dessa vez sem sócios. Abriram, então, um pequeno restaurante com o sistema de self-service e entrega de marmitas, na região de Barreiros, em São José. O nome do estabelecimento era “Tia Mônica” - como todos chamavam a Dona Mônica na época - em homenagem à responsável pelo gostinho caseiro dos pratos.

Ela trabalhava na cozinha, junto com uma auxiliar. Meu pai fazia as entregas no início do expediente e depois ele e meu irmão revezavam servindo, fazendo sucos, anotando os valores na balança, atendendo no caixa, etc. A comida da minha mãe fazia muito sucesso, com um toque de comida caseira e um tempero delicioso. O restaurante estava situado em uma área comercial, com muitas empresas. Muitas pessoas ao redor foram conquistadas pelo sabor da comida e iam comer lá diariamente.



O espaço onde um dia fora o restaurante da família, hoje abriga uma loja de aviamento, na Rua Capitão Pedro Leite, em Barreiros



Justino, irmão mais novo de Mônica e padrinho de Gabriela,
no antigo restaurante Tia Mônica.



Gabriela, a filha caçula, no antigo restaurante Tia Mônica.

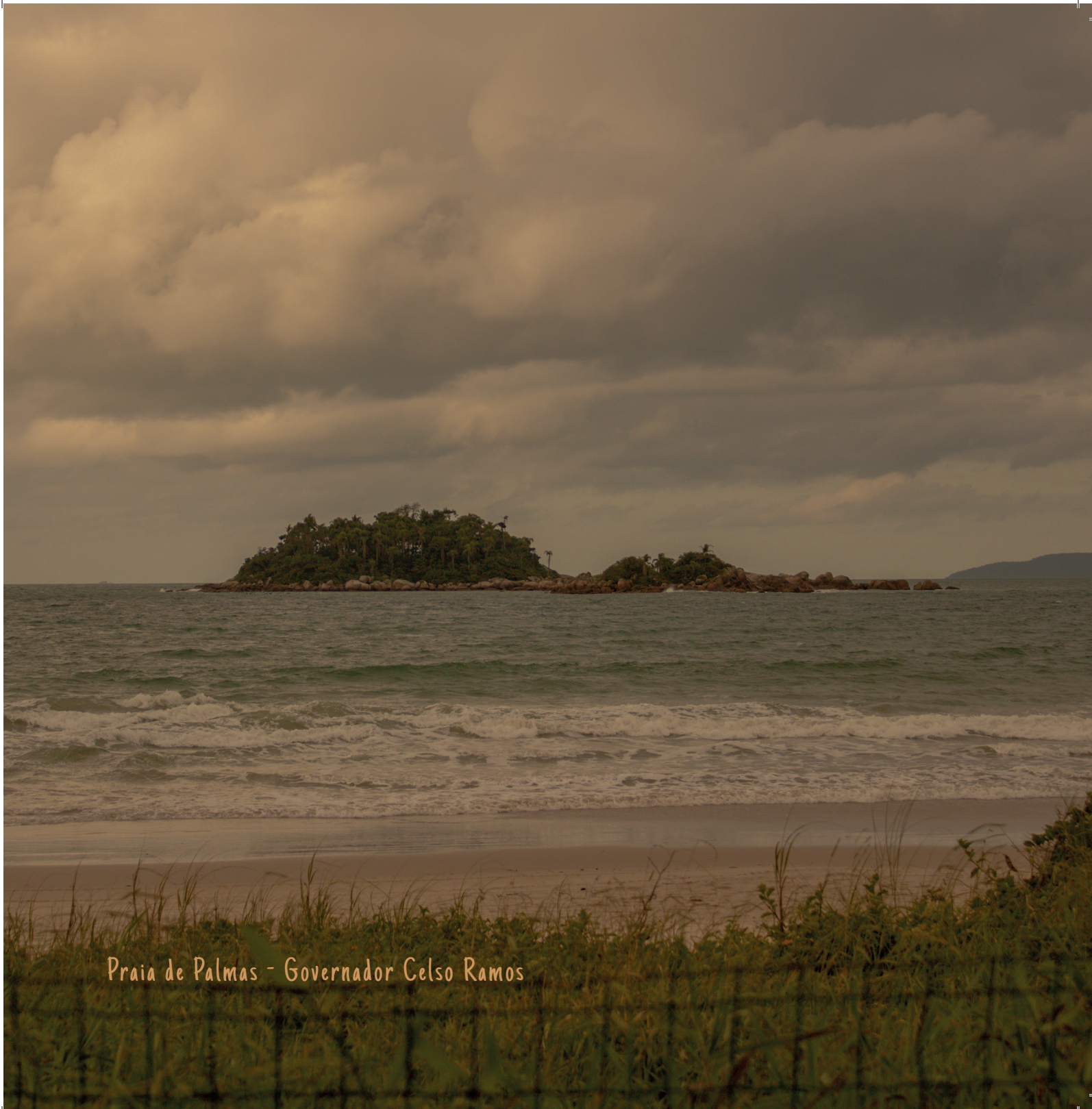
Mesmo com o sucesso do novo restaurante, eles não podiam deixar seus empregos, que davam uma segurança maior para o casal, tanto para manter a família, como para manter o novo restaurante. Trabalhavam ao meio-dia em seu negócio próprio e à noite em seus empregos. Acordavam cedo todos os dias; meu pai, para fazer a feira, minha mãe para iniciar o preparo da comida. Meu irmão limpava e organizava tudo para abrirem. Abriam o restaurante das 11h às 14h e iam até por volta das 16h fazendo a limpeza após o expediente. Em seguida, cada um ia para seu respectivo trabalho do período noturno. Meu pai era garçom em um restaurante em Biguaçu, minha mãe seguia em uma das franquias da tia de meu pai, e meu irmão estudava. Após alguns meses trabalhando dessa forma, eles conseguiram contratar mais dois funcionários para auxiliá-los no atendimento aos clientes.

“Desde 2002, vai fazer 20 anos que trabalho como cozinheira. Na roça é bem sofrido, calor, frigorífico era muito gelado, na cozinha é melhor!”

Dona Mônica



Mais perto do verão daquele ano, surgiu uma nova oportunidade: um restaurante de temporada na praia de Palmas, em Governador Celso Ramos. Como a região do restaurante que eles geriam era uma área comercial, durante o verão e finais de semana ficava praticamente deserto, então o casal decidiu que seria possível trabalhar nos dois restaurantes por um tempo. Eles saíram de seus empregos e o meu padrinho - irmão mais novo de minha mãe - veio do oeste para ficar administrando durante a semana, quando eles estavam ocupados com o Tia Mônica.



Praia de Palmas - Governador Celso Ramos

Fachada do antigo restaurante de
praia da família.



Como está hoje o lugar onde fora
o restaurante.





Justino, irmão mais novo de Mônica e padrinho de Gabriela no restaurante de praia da família.



Gabriela no restaurante mais novo da família.



Poucos traços foram mantidos da construção, entre eles estão os azulejos do salão onde ficavam as mesas e as saídas dos fundos das cozinhas.



Essa nova empreitada deixou meus pais com um gostinho de quero mais. A ideia de um restaurante na praia os deixava bem empolgados. Para somar nessa vontade de mudança de ares, a demanda no Tia Mônica era bem grande, um restaurante com buffet gera muito desperdício de comida e muito trabalho, ao final do dia, muito vai fora e não gera lucro. Além disso, uma parcela grande do público vinha de grandes empresas de construção e outros nichos, que trabalhavam com marmitas e almoços em fichas, e acertavam tudo uma vez ao mês. Nesse sistema, infelizmente, é bastante comum haver ‘calotes’.

Por isso, eles passaram a buscar um lugar onde pudessem se dedicar às vendas com foco na temporada, uma opção à la carte, com menos desperdício e um trabalho mais direcionado. Naquele ano, ocorreu uma incrível coincidência do destino: um dos nossos clientes no Tia Mônica ofereceu para o meu pai um ponto no bairro Armação do Pântano do Sul e o casal viu ali a oportunidade que tanto esperavam.

Ponte Hercílio Luz





Ilha da Magia

*“Um pedacinho de terra,
perdido no mar.
Num pedacinho de terra,
beleza sem par.
Jamais a natureza
reuniu tanta beleza.
Jamais algum poeta
teve tanto pra cantar...”*

Rancho de Amor à Ilha
Cláudio Alvim Barbosa



Chegou o momento de apresentar um dos lugares mais lindos que eu já vi, lugar onde cresci, conheci meus amigos e construí minhas histórias, a Ilha de Santa Catarina, também conhecida como Ilha da Magia: Florianópolis. A Capital do Estado de Santa Catarina possui mais de 500 mil habitantes, é uma cidade turística e rodeada de cultura.

Mercado Público







Pôr-do-sol no bairro
Ribeirão da Ilha.

*Catedral Metropolitana
de Florianópolis N. Sra.
do Desterro e Santa
Catarina de Alexandria*





A Figueira da Praça XV, Figueira Centenária ou Velha Figueira, localizada na Praça XV de Novembro, no Centro de Florianópolis.

Ilha do Campeche vista da Praia do Campeche





A capital também foi eleita nas categorias de “melhor cidade” e “melhor destino de praia” no prêmio “O melhor de viagem e turismo 2018/2019”. E a resposta é unânime - quando você pergunta aos turistas sobre a cidade os comentários são “que lugar incrível!”, “nunca vi paisagens tão lindas!”, “minha cidade tem muitas belezas, mas nada se compara à Florianópolis!”. E como se não bastasse ser mágica no que diz respeito às belezas naturais, a cidade também é rica em cultura, com arquitetura, artesanato e gastronomia açoriana, além de muito folclore e lendas urbanas.

Renda de Bilro



"Por favor dono da casa
venha na porta da frente
venha ver a brincadeira
do bicho que engole gente.

Olêê olêê olêê olêê olá
arreda do caminho que a
bernunça que passar"

Grupo Vargem Grande



"Esse Boi quer marmelada
Dá galhada na criançada

Vem cá, meu Boi, iaia!
Esse Boi come farinha dá
galhada no Peninha
Vem cá, meu Boi, iaia!"

Grupo Vargem NDI





*“Afirma a Madame Estória,
que as mulheres bruxas
possuem uma inteligência
excepcional, a qual elas
usam sempre para ludibriar
o homem de argila humana
crua.”*

Franklin Cascaes



Igreja Nossa Senhora da Lapa,
localizada no Ribeirão da Ilha.



Casa açoriana, número 73, ao lado
da Igreja Nossa Senhora da Lapa no
Ribeirão da Ilha.

Casa localizada na
Freguesia do Ribeirão,
decorada com azulejos
típicos portugueses.





Mosaicos presentes em grandes
calçadas em algumas regiões da cidade,
também de tradição portuguesa.



Tradicionais barcos de pesca e redes de pesca, localizados no Ribeirão da Ilha.



Pastel de Nata, sobremesa folheada tradicional portuguesa, encontrada na Portugaria, na rua Vidal Ramos, no centro da cidade.



Boteco Tems Tempo

Fernandes

dázum bânhu

dishcambássi

ishtepô

olhó

não tem?

vêntu súli

mô quiridu

mofash

imbássu

bucica

ishtimádu

Painel de azulejo português,
encontrado no Tens Tempo
Boteco, no Campeche.

tax tolo?

Folclore

Uma das lendas da região conta a história da formação das Lagoas do Peri e da Conceição. Segundo a lenda, Peri era um índio apaixonado por uma bruxa chamada Conceição, no entanto o namoro não agradava nenhuma de suas famílias e os dois foram proibidos de se verem. O casal, porém, seguiu se encontrando escondido, até que um dia foram descobertos pela família de Conceição. As bruxas, então, amaldiçoaram Peri, transformando-o em uma lagoa de água doce: a Lagoa do Peri. A lenda diz ainda que o amor dos dois era tão grande que a Lagoa acabou ficando em formato de coração. Após o ocorrido, Conceição fica tão triste que se acaba de chorar, e assim nasce a Lagoa da Conceição, com a água salgada proveniente das lágrimas da bruxa.



Lagoa do Peri vista de cima.

(Foto de Alice Link, disponível no site <https://flinck.com/alichelink/25424505>)



Lagoa da Conceição

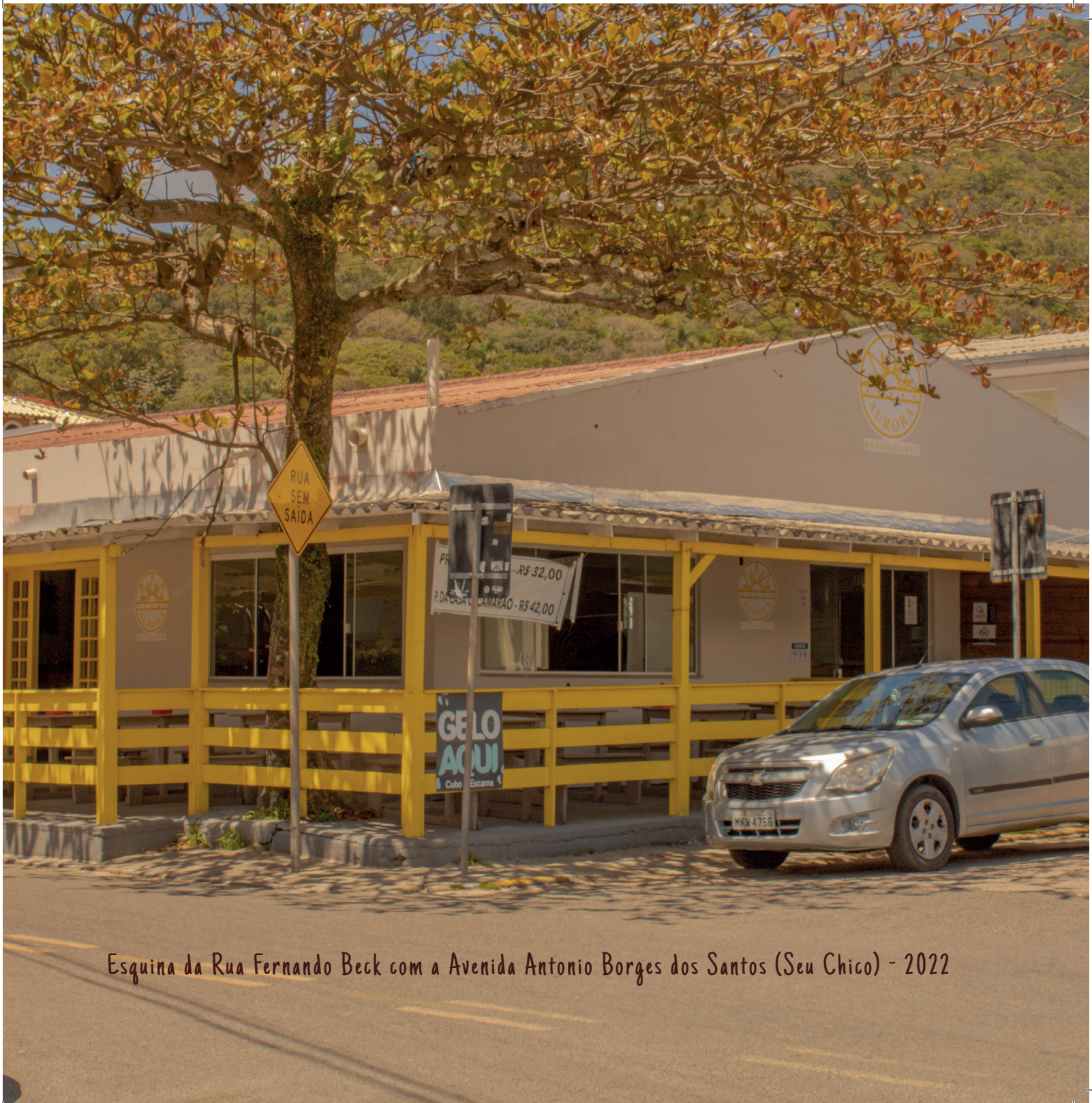
Outra lenda muito famosa na região se refere às grandes pedras da praia Itaguaçu, localizada no bairro de Coqueiros. Segundo a lenda, as bruxas decidiram fazer uma grande e requintada festa e o local escolhido para ela foi a praia de Itaguaçu. Para essa grande festa, todos os mitos da região seriam convidados: bruxas, lobisomens, vampiros, mulas-sem-cabeça, curupiras, caiporas, boitatás, entre outros. Porém, elas concordaram que seria melhor não convidar o Diabo, pois ele tinha um cheiro desagradável de enxofre e costumava ter atitudes igualmente desagradáveis. No entanto, para a surpresa de todos, o Diabo aparece furioso no meio da festa e pune as bruxas transformando-as em grandes pedras, que até hoje estão fixas na praia de Itaguaçu. A lenda, inclusive, deu nome à praia, uma vez que, na língua indígena da região, Ita significa “pedra” e Guaçu “grande”.



Pedras na Praia de
Itaguaçu, em Coqueiros.

O ponto que nosso cliente tinha à venda se localizava no sul da ilha de Florianópolis. Foi aqui que decidimos fundar o “Sabor & Mar”. A região é conhecida por ser mais pacata, com muitas vilas de pescadores “manezinhos” e com a cultura açoriana bem vívida. Aqui se encontram bairros como o Ribeirão da Ilha, que apresenta essa cultura nitidamente. Desde a arquitetura, artesanato, gastronomia e modo de viver.

O ponto, situado no bairro Armação do Pântano do Sul, se localizava na esquina da Rua Fernando Beck com a Avenida Antônio Borges dos Santos, o nome do bairro é curioso e traz consigo muita história. Em meados do século XVIII, tanto na ilha, como em suas cidades vizinhas, iniciaram-se implantações de armações baleeiras, que eram núcleos populacionais dedicados à pesca da baleia e ao beneficiamento das partes economicamente interessantes do animal.



Esquina da Rua Fernando Beck com a Avenida Antonio Borges dos Santos (Seu Chico) - 2022

Embora a pesca de baleias tenha sido extinta na região, a “Armação” ainda se faz presente nas nomenclaturas. Cada uma delas está situada próxima à uma região, isso explica o porquê de todo bairro que se chama assim ter o complemento “de [algum lugar]”. As mais conhecidas na região da Grande Florianópolis são a Armação da Piedade (Governador Celso Ramos) e a Armação do Pântano do Sul (Florianópolis). O núcleo baileiro da Armação do Pântano do Sul foi o segundo da região, a estrutura era enorme e ocupava grande parte da região sul, além do núcleo do próprio bairro, como a lagoa do Peri e ilha do Campeche, por exemplo.



Armação do Pântano
do Sul - Sul da Ilha de
Florianópolis.



Armação da Piedade -
Município de Governador
Celso Ramos.



*Igreja Santana e São Joaquim -
Armação do Pântano do Sul.*



Igreja Nossa Senhora
da Piedade - Armação da
Piedade.





O Sonho

“O início mesmo foi apavorante”

Seu Joacir



Em agosto de 2008, a nova aventura se iniciou! Esse início foi bastante turbulento. Desde a nossa chegada ao bairro, até a chegada do verão não parou de chover. “De 5 de setembro até 17 de dezembro só chovia”, foi o que minha mãe disse enquanto me contava. Naquele ano, a região sul do país enfrentou o fenômeno “La Niña”, que trouxe consigo quase três meses muito chuvosos, e o estado mais afetado foi o de Santa Catarina. De acordo com a retrospectiva do site EcoDebate, a chuva resultou na morte de 126 pessoas (vítimas de deslizamentos e inundações), desabrigou cerca de 80 mil pessoas, interditou trechos das principais rodovias, fechou o porto de Itajaí, interrompeu o abastecimento de gás em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, isolou oito municípios e causou perdas estimadas em R\$358 milhões para as indústrias catarinenses.

No ocorrido, 10 municípios decretaram calamidade pública e vários ficaram totalmente cobertos de água. Na região de Florianópolis, durante o mês de novembro, foi registrada a maior quantidade de chuvas desde que o INMET (Instituto Nacional de Meteorologia) começou a fazer medições na região, em 1961. Meus pais começaram a ficar apreensivos, pois tinham feito dívidas de financiamento em banco, além de empréstimos com familiares e amigos para comprar o ponto. Além disso, haviam boatos de que o ponto comprado estava queimado, de que era sujo e que não havia um horário de funcionamento padrão, às vezes estava aberto e outras vezes não.

Mais de 1,5 milhão de pessoas foram atingidas pelos tempestades. Defesa Civil chegou a divulgar 99 mortes, mas retificou

Do G1, em São Paulo

Chega a 97
chuvas que

Catarina. A Defesa Civil do estado havia informado anteriormente
prefeitura de Luiz Alves corrigiu a notificação sobre d

Bonifácio, São João Batista

Em meio a enchentes, moradores de Navegantes não têm água para beber

Estragos causados pelo temporal atrapalham atividades básicas. Muitos bairros estão debaixo d'água.

Luciana Rossetto
Do G1, em Navegantes (SC)

'É a pior calamidade ambiental que enfrentamos', diz Lula, em SC

Presidente sobrevoou as cidades de Itajaí, Luiz Alves e Navegantes. Medida Provisória libera R\$ 1,6 bilhão para o estado.

Luciana Rossetto
Do G1, em Navegantes (SC)



FOLHA

UM JO
QUARTA-FEIRA

cotidiano

Defesa Civil retifica número de mortos em SC; 135 morreram

da Folha Online

20/12/2008 @ 18h23



A Defesa Civil de Santa Catarina divulgou na tarde desta segunda-feira um comunicado retificando o número de mortes provocadas pelas chuvas. No último sábado (27) o órgão havia confirmado 136 mortes no Estado, porém, hoje, informou que foram confirmadas 47 e não 48 mortes no município de Ilhota, totalizando 135 mortes em Santa Catarina.

Leia cobertura completa sobre a chuva em SC

Ilhota foi o município mais devastado pelas enchentes e deslizamentos de terra no Estado. Das seis pessoas que continuam desaparecidas até hoje, quatro são da cidade e duas são de Gaspar, município onde foram confirmadas 21 mortes.

20. Dez. 2008 - Fernando Cinazzo/Folha Imagem

O desastre provocou mortes em

mau, qualquer chu

geração em Santa
cional de Segurança

alalaô
A FORÇA PÔR O BEM NA SÍLA

A FEBRE

Com tudo que acontecia, as emissoras de todo o Brasil transmitiam que a temporada na cidade estava arruinada pelas chuvas e as pousadas foram tendo suas reservas canceladas pouco a pouco. A perspectiva para o verão era a pior possível e meus pais estavam com muito medo de não conseguir pagar todas as contas que tinham feito. Mas, mesmo apavorados, eles não desanimaram e começaram a pensar em maneiras de fazer o negócio funcionar. O primeiro passo foi uma boa limpeza no espaço, que parecia não receber algum cuidado há tempos. Essa primeira ação já trouxe alguns clientes curiosos para conhecer a nova proposta do estabelecimento, já que os boatos afirmavam que a limpeza era novidade naquele endereço. Além disso, foi feita uma pequena reforma. Nela, as coisas que estavam em pior estado foram arrumadas. Em seguida, iniciamos as divulgações para que as pessoas soubessem que agora o espaço era gerenciado por outras pessoas.

“Ninguém entrava ali, os clientes só falavam mal! Porque todos os empresários que entravam ali ficavam pouco tempo e saíam, cada um queimava mais o ponto!”

Seu Joacir



A primeira ação foi colocar uma placa nova; além disso, meus pais também contrataram um motoboy para passar no bairro com caixa de som informando a novidade. Naquela época, sem verba para gastar, minha mãe e eu saíamos distribuindo panfletos nos arredores do restaurante e, caso saísse algum pedido, o meu pai ligava para ela e ela voltava para fazer.



Fachada com a primeira placa no antigo endereço.

“Nós íamos de casa em casa entregar os panfletos, algumas pessoas nos botavam para correr. Um senhor amassou o panfleto na nossa frente e eu pedi para que ele não fizesse isso e fosse conhecer, pois agora estava diferente. Ele disse que iria e que entraria na cozinha para ver se tinha mudado mesmo. Uma senhora ameaçou soltar os cachorros na gente. Falavam que o restaurante era ruim. Minha filha dizia que estava cansada e que doíam as pernas, ela gostava muito de sorvete e não tínhamos condição de dar luxos, eu dizia que ganharíamos bastante dinheiro e poderíamos comprar bastante sorvete”

Dona Mônica



A gente ouvia o tempo todo que o negócio não daria certo, que ninguém parava ali por mais de alguns meses e que nos últimos 10 anos passaram dezenas de pessoas pelo endereço, mas meus pais foram perseverantes e, por fim, a primeira temporada no restaurante foi excelente. Os dias de chuva deram uma trégua entre dezembro de 2008 e janeiro de 2009, e o sul da ilha ficou repleto de turistas argentinos. Depois da primeira temporada, meus pais conseguiram pagar as dívidas, meu pai comprou uma moto para fazer entregas e o restaurante passou por mais uma reforma. Isso tudo deu um gás para passarmos pelo primeiro inverno ali, que foi tão terrível quanto os meses que antecederam a temporada, pois quando os turistas do verão foram embora, novamente a clientela passou a depender dos moradores, que ainda tinham muito preconceito com o restaurante.



Interior do antigo endereço (Foto tirada por Cristiano Assunção).



Interior do antigo endereço (Foto tirada por Cristiano Assunção).

Durante aquele primeiro ano, não tínhamos condições de contratar funcionários, meus pais trabalhavam sozinhos das 11h30 às 23h30. Minha mãe cuidava da cozinha, meu pai do salão, e eu e meu irmão ajudávamos aos finais de semana. Aos poucos os moradores da região foram percebendo que a aparência do lugar estava diferente e foram dando uma segunda chance. O meu pai sempre foi um sujeito muito simpático, com gosto por conversar, bem-humorado e muito atencioso. Para ele, a parte favorita do trabalho é essa interação com os clientes, poder passar de mesa em mesa para conferir se tudo está no agrado para as pessoas, conhecer um pouco da história de cada um, criar amizades e fazer com que todos se sintam em casa. Em seus 14 anos de caminhada gerindo o restaurante, transparece seu bom coração, sempre fazendo o possível para ajudar a todos. Ele prezava por um atendimento cativante e as pessoas iam percebendo que agora a experiência no lugar era diferente.



Área externa do antigo endereço (Foto tirada por Cristiano Assunção).



Área externa do antigo endereço (Foto tirada por Cristiano Assunção).

A grande surpresa da casa era a comida deliciosa da minha mãe. Assim que os clientes provavam ficavam encantados e tornavam-se frequentadores assíduos. Seu tempero era único: receitas criadas cuidadosamente por ela, com ingredientes selecionados minuciosamente e com seu acompanhamento atento e afetuoso em todo o preparo. Sua comida, espetacular e com gostinho de comida caseira, reforça o sentimento de lar e delícia em cada pedacinho. Além disso, minha mãe é uma pessoa muito amável, adora papear e trata a todos como filhos. Uma pessoa de coração enorme, que sempre busca ajudar as pessoas ao seu redor. É impossível conversar com ela e não se encantar, por isso também faz de seus clientes, amigos.

Durante as temporadas, muitos clientes foram conquistados, incluindo muitos turistas. Dessa maneira, pessoas que vinham pela primeira vez conhecer o restaurante, se apaixonavam e acabavam voltando nas férias dos anos seguintes.



Porça de Camarão à Milanesa para seis pessoas
(Foto tirada por Débora Falcão).



Porça de Anchova Grelhada com Alcaparras
para seis pessoas (Foto tirada por Débora Falcão).



Porça de Peixe ao Molho de Camarão para duas
pessoas (Foto tirada por Débora Falcão).



Porça de Côncio Grelhado com Aspargos para
duas pessoas (Foto tirada por Débora Falcão).



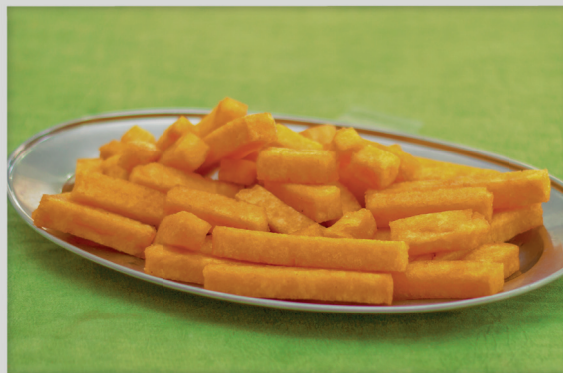
Porção de Anchova Grelhada com Alcaparras para seis pessoas (Foto tirada por Débora Falcão).



Porção Mix de Frutos do Mar para duas pessoas (Foto tirada por Débora Falcão).



Porção de Alcatra Grelhada para duas pessoas (Foto tirada por Débora Falcão).



Porção de Polenta Frita para duas pessoas, hoje retirada do cardápio (Foto tirada por Débora Falcão).

Nos anos trabalhando na Rua Fernando Beck, poupamos nosso dinheiro e, em 2014, compramos uma casa onde imaginávamos construir um belo restaurante, refinado, iluminado, arejado, como sempre havíamos sonhado. Durante seis anos meus pais idealizaram seu sonho naquele espaço, mas todos estavam com medo de passar por dias ruins novamente, pois quem passa necessidade jamais esquece a sensação. Quando o meu pai conseguiu comprar outra casa para nos abrigar, decidimos que era hora de tornar o sonho realidade! A obra durou cerca de um ano e, no meio do caos da pandemia, em 2020, o restaurante se mudou para um novo endereço, com um novo nome e identidade visual, com novas perspectivas e ideais para o futuro. A mudança veio em boa hora, pois com toda dificuldade que o início da pandemia trouxe e as dívidas que havíamos feito com a obra do novo espaço, provavelmente o restaurante não sobreviveria, pois o aluguel e gastos para manter o estabelecimento aberto eram altíssimos.



RESTAURANTE
Sabor & Ma
@restasaboremar
@restasaboremar.r
(48) 3237-
Sabor & Ma logo



A Concretização

“O tempero é meu até hoje, desde que comecei, de vez em quando eu mudo alguma coisa, mas por conta própria, umas coisas que invento”

Dona Mônica



A nossa nova fase iniciou-se no dia 27 de agosto de 2020, com a inauguração da casa nova. A expectativa pelo novo restaurante acompanhou os clientes por muitos anos, a espera pelo fim da obra os deixou ainda mais curiosos. Além disso, pessoas que passavam pela obra com muros altos também estavam ansiosas para ver a novidade que ali viria. Essa fase começou com o pé direito; pelo menos para o meu pai, já que ele acabara quebrando o pé esquerdo na mudança, mostrando que esse novo ciclo também teria dificuldades, mas elas sempre foram superadas com a união da família.

A própria mudança acabou sendo mais trabalhosa com o ocorrido, já que meus pais cuidavam de quase tudo ali. Eu e meu irmão precisamos ajudar nossa mãe a finalizar o que meu pai e ela haviam começado, a inauguração precisou ser adiada e nem tudo saiu como havíamos planejado. Mesmo assim, os clientes foram chegando para conhecer o lugar e se apaixonando pelo aconchego promovido pela casa, aconchego esse que faltava no outro estabelecimento, que já possuía a ótima comida e atendimento.



Joacir com o pé quebrado.

O novo espaço trouxe vagas de estacionamento e ambiente acessível para pessoas com mobilidade reduzida. A estrutura passou a ser mais completa: a cozinha foi ampliada e planejada, com um moderno sistema de exaustores que, além de não deixarem cheiro no salão, arejam a própria cozinha e não devolvem gordura ao ambiente. Além disso, passou-se a utilizar a água da chuva, por meio de um sistema de coleta, para os vasos sanitários. O salão também ganhou nova aparência, com louça, mesas, cadeiras, taças, cortinas e luzes novas.

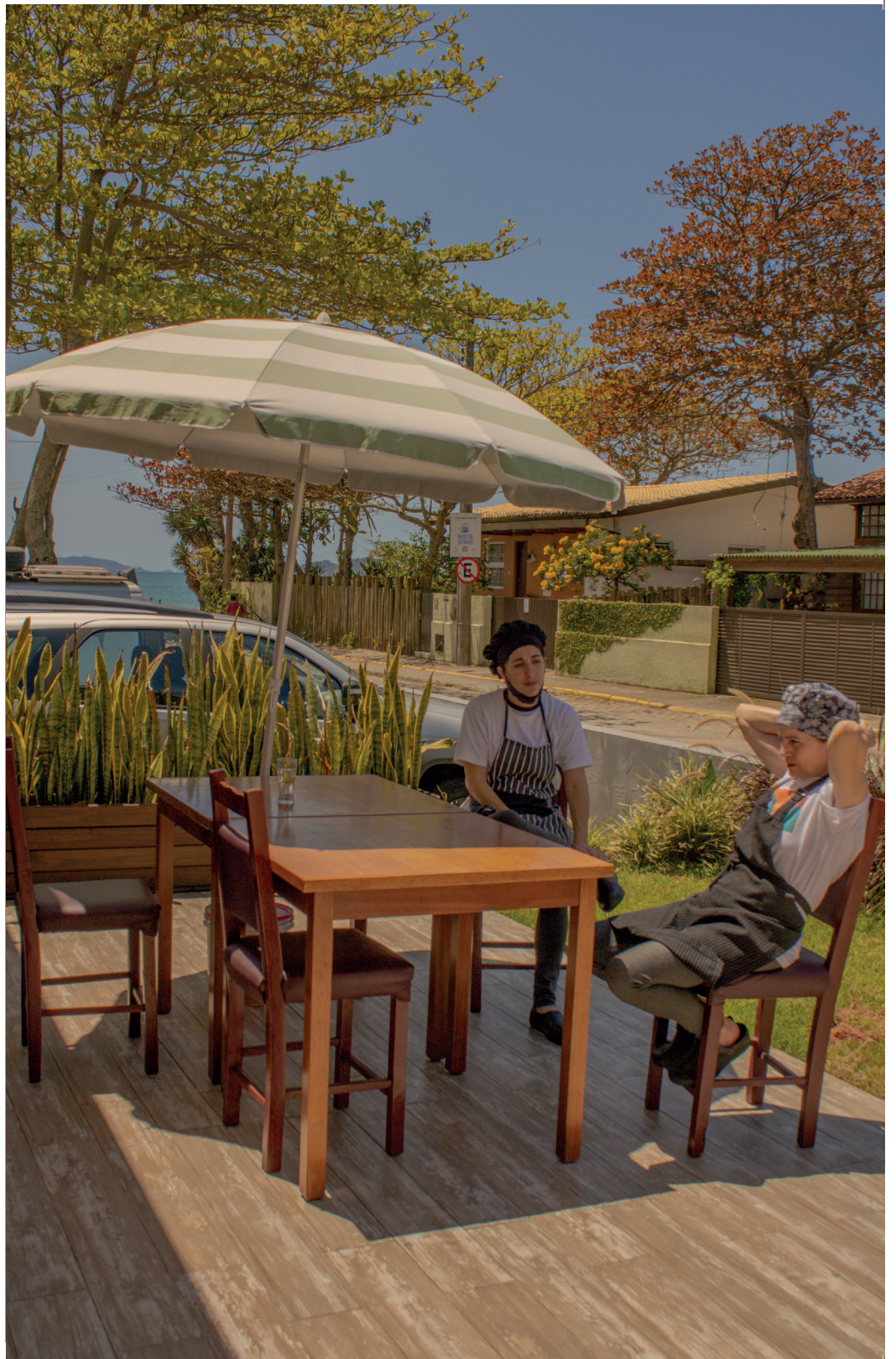


Parte do novo salão.



Nova cozinha.

Área externa na parte frontal do restaurante, onde mais tarde planeja-se um lindo pergolado aninhado por um pé de Bouganville.





Novo estacionamento
com espaço para até dez
carros.



Banheiro unissex com acessibilidade
para pessoas com mobilidade reduzida.



Rampa tanto na entrada
para a rua quando
na entrada para o
estacionamento.

E não foi só o espaço que ganhou cara nova! Nós paramos para entender e discutir nossa história, propósito e posicionamento. Nessa reflexão, entendemos que muito havia mudado junto com nosso endereço. Dessa forma, iniciou-se um processo para a construção de uma nova identidade visual, a partir de novos conceitos e ideais para o futuro. Foram acrescentados novos pratos ao cardápio, inclusive pratos vegetarianos, novos drinks e sobremesas, a carta de vinhos passou por uma reformulação e muitos outros pontos foram alterados para que os clientes pudessem sentir durante sua passagem por ali o conforto e requinte que a nova marca pretendia manter.



Antiga logo criada em 2008.



Nova logo, criada em 2019 juntamente com manual de marca e futuramente aplicada em diversos acessórios.



Espaço Petfriendly com
sombra e água fresca
para aproveitar as
refeições com nossos
melhores amigos.





Novas taças de cristais
e carta de vinhos a fim
de deixar a experiência
mais refinada.

Nova Porção de Salmão
Grelhado ao Molho Pesto
para duas pessoas.



Nova Moqueca Vegana
para duas pessoas.





Novas sobremesas, dentre elas o
Pudim de Leite Ninho.

Novos drinks especiais,
dentre eles o Cosmopolitan,
feito com Vodka, Licor
de Laranja e xarope de
Cramberry.





E a Gin Tônica com e sem
sabor, essa tem sabor de
Framboesa.

Hoje, após nosso primeiro ano de casa, ainda existem clientes que chegam sem saber que o comércio havia trocado de endereço, felizes por ainda terem a possibilidade de curtir seus momentos especiais no Sabor & Mar. Junto com esses clientes, vêm os muitos elogios sobre o novo espaço e a mesma qualidade de anos. O restaurante ainda está em construção, apesar da obra já estar entregue. Para o Seu Joacir e a Dona Mônica, sempre há tempo e espaço para melhorar e cada dia é uma nova oportunidade para aprender e construir um futuro melhor. A história do Restaurante Sabor & Mar e da família é viva e se faz dia após dia. Para saber os próximos capítulos, basta sentar-se numa das mesas do Restaurante, pedir um delicioso prato e vivenciar a história sendo feita, ou apenas ouvir as ondas do mar quebrando ao fundo.



Continua...

Epílogo

Olá! Sou a Gabi, autora do livro, responsável pelo projeto de design e por algumas das fotos que o compõem. O projeto deste livro resultou do meu Trabalho de Conclusão de Curso da graduação em Design.

Eu cresci com pouco luxo e muito amor, passamos por muitas dificuldades em nossa história e sempre vi meus pais se esforçando o máximo que podiam, trabalhando por muito mais horas do que o considerado padrão, fazendo o possível para manter todas as contas em dia, nos mostrando sempre qual era o caminho certo, com ética e bondade, buscando nunca desanimar e sempre manter um sorriso no rosto apesar das dificuldades. Eles nunca perderam a fé durante o caminho e sempre acreditaram que as coisas melhorariam.

Eu passei quase toda a minha vida no ambiente dos restaurantes de minha família, ora ali brincando enquanto eles trabalhavam, ora ajudando em pequenas tarefas, e mais tarde, trabalhando

junto com eles durante minhas férias e finais de semana. Hoje, é muito difícil para a nossa família dissociar nossa história com a do próprio restaurante, pois ambas foram construídas entrelaçadas. Já passei por momentos de amor e de ódio pelo comércio, mas por fim aprendi a ter uma enorme gratidão pela forma como tudo aconteceu e por tudo que aprendemos com ele. Sempre fomos uma família unida graças ao restaurante e hoje sou uma pessoa com uma visão mais ampla sobre muitas coisas graças a todas as situações que lá vivenciei.

Contar essa história é algo que me emociona muito por vários motivos: por poder lembrar tudo, rever as fotos e repassar para as pessoas todo o esforço dos meus pais, por quem sou absurdamente grata, pela minha criação e por todo amor que recebi. Sempre quis retribuir tudo que eles foram para mim no decorrer dos anos e vejo esse projeto como uma forma de fazer isso. Além disso, eles merecem que essa história de tanta superação seja conhecida pelas pessoas que tanto amam nosso comércio e os ícones Seu Joacir e Dona Mônica.

Agradeço à você que acompanhou a história até aqui. Obrigada a todos que fizeram parte dela e obrigada, pai e mãe, por serem minha família! Eu amo vocês!

Referências

- <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/florianopolis/panorama>
- <https://guiafloripa.com.br/turismo/praias>
- <https://pt.wikipedia.org/wiki/Florian%C3%B3polis#Geografia>
- <https://www.nsctotal.com.br/noticias/4-motivos-que-fazem-de-florianopolis-uma-das-melhores-cidades-do-pais-para-se-viver>
- https://novonea.paginas.ufsc.br/files/2012/03/Artigo-Fabiana_Arma%C3%A7%C3%B5es-Baleeiras.pdf
- <https://nea.ufsc.br/artigos/artigos-fabiana-comerlato/>
- <https://www.ecodebate.com.br/2009/01/03/retrospectiva-2008-chuva-em-santa-catarina-mata-mais-de-120-pessoas-tragedias-naturais-castigam-varios-pontos-do-mundo/>
- <https://maladeaventuras.com/trilhas-de-florianopolis/>
- <https://guiafloripa.com.br/turismo/praias/praias=-naufragados#:~:text=Hist%C3%B3ria%20da%20Praia%20Naufragados&text=A%20vers%C3%A3o%20mais%20aceita%20%C3%A9,seus%20corpos%20sepultados%20na%20praia.>

- <https://ndmais.com.br/noticias/amor-proibido-conheca-a-lenda-de-como-surgiu-a-lagoa-do-peri-e-a-lagoa-da-conceicao/>
- <https://vivacoqueiros.com/bruxas-de-itaguacu-a-lenda/>
- <https://g1.globo.com/Noticias/Brasil/0,,MUL874634-5598,00-EM+-MEIO+A+ENCHENTES+MORADORES+DE+NAVEGANTES+NAO+TEM+A-GUA+PARA+BEBER.html>
- <https://g1.globo.com/Noticias/Brasil/0,,MUL880309-5598,00-CHUVA+DEIXA+MORTOS+EM+SANTA+CATARINA.html>
- <https://g1.globo.com/Noticias/Brasil/0,,MUL880093-5598,00-E+A+PIOR+CALAMIDADE+AMBIENTAL+QUE+JA+ENFRENTAMOS+DIZ+LULA+EM+SC.html>
- <https://g1.globo.com/Noticias/Brasil/0,,MUL882140-5598,00-EM+BLUMENAU+QUALQUER+CHUVA+PODERA+CAUSAR+DESLIZAMENTO+DIZ+TECNICO.html>
- <https://www.gazetadopovo.com.br/especiais/retrospectiva/2008/santa-catarina-vive-a-pior-tragedia-em-34-anos-bco3b0mu9izdce8jcmvqul1zi/>
- <https://www1.folha.uol.com.br/folha/especial/2008/chuvaemsantacatarina/noticias-5.shtml>

