

A COMUNIDADE DA ESCOLA DE SAMBA “OS PROTEGIDOS DA PRINCESA” E SUA PARTICIPAÇÃO NA IDENTIDADE CULTURAL GASTRONÔMICA DE FLORIANÓPOLIS - SC

Autores/as: Camila Dias Garcia de Oliveira (IFSC - camiladgo1990@gmail.com)
Dr^a. Silvana Graudenz Müller (IFSC - silvanag@ifsc.edu.br)

RESUMO EXPANDIDO: Resultado de experiência

Introdução

A alimentação é central na construção da memória coletiva e da identidade cultural, conectando indivíduos ao território, história e crenças. A culinária brasileira é um exemplo dessa interação, formada a partir das contribuições africanas, indígenas e portuguesas.

Os costumes, a história, como, onde e o que se come, as tradições que permeiam a comida e seus saberes e fazeres constituem o que se denomina cultura alimentar regional, ou também, gastronomia regional. Essas expressões configuram o que se reconhece como Patrimônio Cultural Imaterial, também conhecido como patrimônio intangível (Müller, 2012, p. 23).

Florianópolis é uma cidade onde sua gastronomia é vendida ao mundo como açoriana e de base eurocêntrica. Este trabalho visa mostrar a pluralidade cultural alimentar nesta cidade, sua importância e sua manutenção para existir. Em Florianópolis, a agremiação Cultural Recreativo e Esportivo Escola de Samba Os Protegidos da Princesa, fundada em 1948, representa muito mais que um espaço de celebração do samba na cidade, é também um lugar de fortalecimento da cultura afro-brasileira e dos laços comunitários, em que a alimentação tem um papel central na união e na preservação de tradições.

Segundo Müller (2012) a maior parte da gastronomia tradicional de Florianópolis é focada em peixes e frutos do mar, embora haja diversidade de ingredientes incluindo raízes, doces e até pratos com carne suína e de aves, a maior parte das referências está ligada a preparos com peixes, mariscos e crustáceos, o que reforça o caráter litorâneo e pesqueiro da gastronomia local. Entre os pratos tradicionais citados pela autora como referências gastronômicas locais estão a tainha escalada, a tainha frita, o peixe cozido no feijão, o peixe ensopado, a fritata de berbigão, a fritata de ostra da pedra, o berbigão com abóbora, o camarão com chuchu, a linguiça

frita com pirão, o taiá, o pirão de farinha de mandioca, a galinha com mamão verde, o mané pança, a consertada, a bijajica, o cuscuz, o beju e a cacoanga.

Objetivos

A pesquisa teve como objetivo realizar um levantamento dos pratos tradicionais da escola de samba Os Protegidos da Princesa entre 1948 a 2024 e a importância destes pratos para a cultura alimentar de Florianópolis. Para alcançar o objetivo geral, buscou-se pesquisar como se dava a alimentação no período do início da escola de samba até os dias atuais e suas transformações, o significado desta alimentação tradicional para a comunidade, quais pratos foram preservados e quais não foram e qual o prato com mais significado entre os membros.

Métodos/Metodologia

A metodologia adotada no trabalho baseia-se no método de investigação estruturada chamado Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC) de Müller (2012) para identificar, registrar e sistematizar saberes e práticas alimentares tradicionais enquanto patrimônio cultural imaterial. O IRGC se baseia em três pilares principais: a abordagem histórico-cultural, que considera o contexto e a tradição dos alimentos; a perspectiva técnica, que analisa os processos e técnicas de preparo e a dimensão de gestão do conhecimento, que organiza e transmite os saberes para preservar a memória coletiva. A aplicação dessa metodologia envolve levantamento documental, entrevistas com membros da comunidade e observação participante, permitindo compreender não apenas as receitas, mas também os significados sociais e culturais que os alimentos carregam.

Os critérios de seleção dos sujeitos de pesquisa foram: ter sido integrante da escola por pelo menos vinte anos; conhecer as comidas tradicionais existentes enquanto comunidade da escola de samba e para compor essa seleção foi utilizado o pelo método *snowball*, bola de neve, iniciando com os participantes-chave que indicaram outros sujeitos.

Metodologicamente, a pesquisa caracteriza-se como qualitativa, de natureza aplicada, fundamentada na observação participante. O instrumento de coleta de dados consistiu em entrevistas estruturadas a partir de um questionário com perguntas abertas e fechadas que foram realizadas em Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, possibilitando tanto a interpretação de narrativas quanto a sistematização de informações. Para garantir os cuidados éticos, os 23

participantes assinaram um termo de autorização para veiculação de som e imagem, e a utilização das informações, bem como a nomeação de Dona Didi, foram autorizadas por sua filha, Lica. Os entrevistados tinham faixa etária entre 20 e 80 anos, residem em sua maioria na região de Florianópolis, todos são componentes da escola de samba há no mínimo 20 anos e muitos dos participantes têm mais de 50 anos de participação.

O contexto da pesquisa ocorreu na região central de Florianópolis, em bairros como o Morro do Mocotó, Morro da Queimada, Centro, Abraão e Saco dos Limões, onde residem os componentes da escola de samba. A pesquisadora iniciou o estudo frequentando o terreiro, onde se encontrava a mãe de santo, integrante da agremiação e participante-chave, responsável por indicar outros sujeitos para a pesquisa. Recebida com profundo acolhimento nesse espaço, a pesquisadora pôde contatar os componentes da escola indicados por ela, e a pesquisa se desenvolveu. A pesquisadora ainda mantém os laços com a escola de samba, é componente da ala coreografada, frequentando assiduamente as celebrações e atuando como mediadora de assuntos acadêmicos e articulando ações de incentivo a políticas culturais junto à diretoria da escola.

Resultados/Discussão

A pesquisa iniciou-se com o levantamento de dados sobre Dona Didi, mulher preta — como declarada por sua filha Lica — e baluarte da Escola de Samba Protegidos da Princesa. Primeira cozinheira e conselheira mulher da agremiação, sua narrativa representa a tradição da escola, unindo culinária, cultura e identidade dentro desse espaço. Nascida em Biguaçu e criada em Florianópolis, manteve uma pensão que acolhia marinheiros e viajantes, local que, entre as décadas de 50 e 60 no século XX, tornou-se cenário dos preparativos e trabalhos para o desfile de carnaval. Os entrevistados mais velhos recordam grandes panelões de comida e fartura nesse ambiente. Uma fala marcante dos participantes evidencia que em momentos de escassez, era possível recorrer a Dona Didi, pois ela sempre tinha algo para oferecer. Muitos componentes da escola de samba a reconhecem como matriarca da escola e a consideram uma das fundadoras não oficiais da agremiação.

No início das atividades da escola de samba, todos os entrevistados confirmaram que

havia oferta de alimentação, preparada e servida na pensão de Dona Didi com o auxílio de familiares, das esposas dos diretores e de outras mulheres membros da escola. As refeições eram consumidas durante os preparativos para os ensaios e a confecção do desfile, garantindo sustento aos componentes da escola. Com o crescimento das atividades do carnaval, a alimentação passou a ser oferecida também nas escolas estaduais e municipais utilizadas para os trabalhos e ensaios. Posteriormente, após a construção do barracão da escola, as refeições começaram a ser servidas nesse espaço, mantendo a função de apoiar os trabalhos e fortalecer os vínculos comunitários por meio da culinária compartilhada. No barracão, o preparo das refeições passou por um período de transição, sendo realizado por um misto de voluntárias e profissionais contratados. Com o tempo, o trabalho voluntário foi diminuindo gradualmente, e atualmente, tanto no barracão quanto nos eventos da escola, a alimentação é organizada por profissionais contratados.

As seguintes perguntas tinham como objetivo compreender como era a alimentação no início da escola de samba, em que data e o local que os participantes se recordavam dos pratos tradicionais. Os entrevistados relataram ter consumido os pratos nas seguintes proporções ao longo das décadas de 50 a 90 no século XX.

Os pratos mais mencionados pelos entrevistados em relação à alimentação no período do início da escola foram a feijoada, a dobradinha, o mocotó, o arroz com feijão, o berbigão, a galinha ensopada e a carne de panela. Quanto à forma de aquisição dos insumos para as preparações culinárias, estes eram obtidos por meio de compras feitas pela diretoria ou doações. Muitos entrevistados relataram que as contribuições eram coletivas, fornecidas pelos próprios componentes, pelos diretores e por admiradores da escola.

Conforme os relatos, a alimentação foi se transformando dentro da escola de samba. Com uma concentração menor de componentes trabalhando no barracão a necessidade de se reunir e providenciar as refeições diminuíram, assim como os eventos organizados e promovidos pela escola também foram reduzidos. A ausência de apoio financeiro público que contemplasse a alimentação das escolas de samba em Florianópolis contribuiu para uma maior dependência de recursos privados, doações e parcerias, que nem sempre foram suficientes para realizar as atividades voltadas à gastronomia tradicional. Dessa maneira, a falta de repasse

governamental comprometeu a preservação das práticas alimentares tradicionais da escola de samba.

Ao investigar a existência de algum tipo de alimentação na escola de samba atualmente, todos os entrevistados confirmaram que ainda hoje há oferta de refeições, geralmente servidas no barracão durante o período de trabalho para a realização do desfile de carnaval e também em eventos, com destaque para a feijoada em comemoração ao aniversário da escola. Assim, podemos associar a Santos (2023) a relação entre comida e festa, onde o alimento se torna elemento indissociável das celebrações populares, o que pode se conectar à noção de gastronomia tradicional, entendida como aquela que se transmite de geração em geração e se reafirma nas práticas coletivas.

Quando questionados sobre os pratos que costumam consumir atualmente no barracão ou em eventos, os pratos mencionados mais vezes pelos entrevistados foram a feijoada, o arroz e feijão, a dobradinha e a galinhada. Quanto ao período em que os participantes se lembram de ter consumido ou presenciado eventos com esses pratos, todas as respostas situam-se no século XXI, entre os anos de 2001 e 2024. De acordo com os entrevistados, atualmente todos os serviços relacionados à alimentação são contratados.

Ao comparar a alimentação no início da escola de samba com a atual, percebe-se que pratos como a rabada e o berbigão ensopado deixaram de ser mencionados pelos participantes no contexto alimentar da agremiação. De acordo com os entrevistados, com a modernidade esses pratos foram, aos poucos, deixando de fazer parte das refeições no âmbito da escola, já que a contratação de empresas que fornecem marmitas se mostrou mais barata e prática, por dispensar a necessidade de um espaço adequado para cozinhar e todo o esforço envolvido na preparação das refeições, como o tempo dedicado, as compras, o uso de equipamentos e até a contratação de uma cozinheira. A ausência desses pratos na alimentação da escola evidencia transformações culturais e adaptações, relacionadas a mudanças nos hábitos, na disponibilidade de ingredientes e nas dinâmicas sociais. Segundo os entrevistados, o alto custo dos insumos, o tempo prolongado de preparo e a falta de conhecimento sobre o modo tradicional de preparo explicam essa alteração.

Em relação aos pratos atuais mais importantes, a feijoada feita no aniversário da escola foi a mais citada, seguida pelo carreteiro, a galinhada, a dobradinha, o arroz com feijão e o

mocotó. Embora o mocotó não esteja mais presente no contexto atual da escola, esse prato, símbolo de Florianópolis, é destacado na narrativa de muitos dos componentes como um prato tradicional da escola de samba e que esse reconhecimento se deve tanto ao sentimento de pertencimento, quanto o de identidade com a comunidade do Morro do Mocotó, em Florianópolis. Além disso, a Prefeitura de Florianópolis registrou o caldo de mocotó como símbolo gastronômico do Município de Florianópolis, na Lei Ordinária Nº 11.337 de 19 de dezembro de 2024, reforçando seu valor histórico e gastronômico.

Observa-se um esquecimento dos pratos da gastronomia tradicional florianopolitana, devido ao grande número de pessoas que vieram morar na ilha a partir da década de 60, após a abertura da universidade federal de Santa Catarina e também devido ao processo de homogeneização da cultura de consumo, juntamente a globalização de mercado, processo esse que se intensificou na década de 90. A feijoada, a dobradinha e o mocotó são pratos tradicionais que requerem técnicas tradicionais específicas que por muito tempo foram transmitidas apenas de forma oral de geração em geração.

A pesquisa também investigou se algum prato do passado foi preservado até os dias atuais e se não, o porquê de não ter se mantido? O prato mais mencionado como preservado, segundo os entrevistados, foi a feijoada, a dobradinha e o arroz com feijão.

De acordo com Maciel (2004), o que faz diferença não são qualidade, quantidade e variedade de ingredientes, mas o significado simbólico dado ao prato, o que faz da feijoada um prato único e característico da cultura brasileira não são somente suas técnicas de preparo e os insumos utilizados, mas seu significado e sua simbologia. É fundamental ressaltar que uma das entrevistadas, a sobrinha de um dos fundadores, e que já foi cozinheira da escola, se recorda da feijoada servida na pensão da Dona Didi e a descreve como:

"Naquela época, por volta de 1960, a feijoada era mais um feijão preto "gordo", feito com ossos de caracu, com (banha) gordura para encorpar e couros, pois antigamente os porcos..." (ENTREVISTADA 2)

Por meio do instrumento de entrevista individualizada, baseado na metodologia IRGC de Müller (2012) utilizada neste trabalho, foi possível reconstituir técnicas culinárias da feijoada elaborada por Dona Didi em sua pensão entre a década de 1958 a 1970. A sistematização das narrativas orais permitiu elaborar uma ficha técnica detalhada dessa

preparação, destacando não apenas a sua dimensão material, como o uso do fogão a lenha, panelas de ferro fundido, cortes suínos específicos, diferentes legumes e tripa de boi, mas também os saberes imateriais envolvidos, incluindo diferentes técnicas repassadas apenas de forma oral e formas de servir. Através da ficha técnica, é possível registrar o contexto sócio-histórico da prática, incluindo a função da pensão da Dona Didi como espaço de sociabilidade para sambistas e moradores locais.

Como aponta Silva (2019), o barracão onde era servida a feijoada e também onde são preparados os carros alegóricos é um ambiente de trabalho e festividade coletiva e apresenta-se como um mundo distante da perspectiva branca dominante. Este local abriga e acolhe corpos diversos. É o território de uma negritude emancipada, que celebra sua espiritualidade, sua cultura e seus sujeitos.

Considerações Finais/Conclusão

A pesquisa junto à Escola de Samba Os Protegidos da Princesa aprofundou o estudo da cultura alimentar afro-brasileira na identidade gastronômica de Florianópolis. As escolas de samba estimulam práticas educativas por meio de atividades sociais, políticas, culturais, artísticas e éticas. A cultura alimentar da escola, por sua natureza dinâmica, transformou-se ao longo do tempo, acompanhando as mudanças do carnaval. As lembranças dos alimentos tradicionais variavam conforme a idade de cada entrevistado, os pratos que marcaram a vida dessas pessoas dentro da escola também mudavam conforme a época e o local onde eram preparados.

A pesquisa identificou contribuições relevantes no âmbito da preservação cultural da gastronomia tradicional de Florianópolis, destacando o papel da Escola de Samba na valorização de práticas alimentares afro-brasileiras na cidade. De modo autônomo, a Escola de Samba promove diferentes celebrações que articulam gastronomia, memória e identidade, com ênfase na feijoada, reconhecida por seus membros como elemento da história e símbolo da cultura alimentar local da comunidade.

No início, a pesquisa mostrou-se difícil de ser realizada, já que muitos componentes da

escola estavam cansados de não obter retorno de trabalhos anteriores e, por isso, demonstraram pouca disposição e interesse. A pesquisadora integra o corpo de componentes da escola, levou os resultados para dentro da agremiação e colabora em ações de incentivo à cultura. Durante o processo, uma lacuna identificada foi a perda de informações ao longo da transmissão oral dos conhecimentos e dos saberes e fazeres ligados a pratos tradicionais de Florianópolis.

Os pratos relatados, frequentemente preparados em celebrações e encontros, são mais do que alimentos, representam manifestações de identidade e história das comunidades que deram vida ao samba na cidade. Preservar essas práticas é essencial para valorizar os saberes e fazeres de matriz africana da região. Para isso, são necessários incentivos locais, tanto por meio de políticas públicas quanto iniciativas privadas, que apoiem essas práticas culturais. Algumas ações essenciais incluem, o registro dos pratos tradicionais das escolas de samba de Florianópolis, a organização de oficinas para ensinar o preparo dessas receitas, garantindo a transmissão dos saberes e fazeres da gastronomia tradicional às novas gerações, e a destinação de recursos públicos que contemplem a alimentação, viabilizando mais espaços de celebração. Tais medidas fortalecem os laços comunitários, possibilitam a arrecadação de fundos para sustentar e valorizar a gastronomia e toda a cultura que a escola representa, a fim de assegurar sua continuidade e dar manutenção na sua participação na identidade cultural gastronômica de Florianópolis.

A pesquisa também revelou que, além dos pratos litorâneos à base de peixes e frutos do mar, Florianópolis possui uma diversidade gastronômica que inclui preparações com carne bovina, suína e legumes, especialmente nas comunidades dos morros do centro, cujas tradições alimentares foram pouco pesquisadas. Sendo a escola de samba um importante espaço de sabedoria, celebração e resistência do povo negro, preservar estes pratos tradicionais da escola de samba significa proteger práticas da gastronomia tradicional local que contribuíram para a construção da identidade da culinária tradicional de Florianópolis.

Referências

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25–39, 2004.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais**. 2012. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) — Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico, Florianópolis, 2012. Disponível em:
<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/96414/302019.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 24 jun. 2025.

SANTOS, Antônio Bispo dos. **A terra dá, a terra quer**. São Paulo: Ubu Editora, 2023.

SILVA, Elaine da; et al. **Mãos na quadra, pés na avenida: trabalho e tempo no processo de confecção do carnaval na escola de samba Embaixada *Copa Lord***. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) — Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Curso de Antropologia.

Palavras-chave: Gastronomia tradicional; Cultura alimentar; Florianópolis.

Fonte(s) de financiamento/apoio: “Trabalho sem financiamento/apoio.”

Conflito de interesses: “Não há conflito de interesse a declarar.”