UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO – PRPPG

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PATRIMÔNIO CULTURAL E SOCIEDADE - PPGPCS

DOS SAMBAQUIS ÀS MESAS DA GASTRONOMIA MODERNA: OS MOLUSCOS NA ALIMENTAÇÃO DE POVOS DA BAÍA BABITONGA

TALITA SCHRÖDER

ORIENTADORA: PROF. DRA. DIONE DA ROCHA BANDEIRA

COORIENTADOR: PROF. DR. FELIPE BORBOREMA CUNHA LIMA

JOINVILLE – SC

2020

TALITA SCHRÖDER

DOS SAMBAQUIS ÀS MESAS DA GASTRONOMIA MODERNA: OS MOLUSCOS NA ALIMENTAÇÃO DE POVOS DA BAÍA BABITONGA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade, Linha de Pesquisa Patrimônio, Ambiente e Desenvolvimento Sustentável, da Universidade da Região de Joinville (Univille), como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Patrimônio Cultural e Sociedade, sob orientação da professora Dra. Dione da Rocha Bandeira e coorientação do professor Dr. Felipe Borborema Cunha Lima.

Joinville - SC

2020

Termo de Aprovação

"Dos Sambaquis às Mesas da Gastronomia Moderna: Os Moluscos na Alimentação de Povos da Ilha Rabitonga"

por

Talita Schröder

Dissertação julgada para a obtenção do título de Mestra em Patrimônio Cultural e Sociedade, área de concentração Patrimônio Cultural, Identidade e Cidadania e aprovado em sua forma final pelo Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade.

Profa. Dra. Dione da Rocha Bandeira
Orientadora (UNIVILLE)

Prof. Dr. Felipe Borborema Cunha Lima
Coorientador (UNIVILLE)

Profa. Dra. Marilaci Neis Carelli
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade

Banca Examinadora:

Profa. Dra. Dione da Rocha Bandeira
Orientadora (UNIVILLE)

Prof. Dr. Felipe Borborema Cunha Lima
Coorientador (UNIVILLE)

Yolanda Flores e Silva
Profa. Dra. Yolanda Flores e Silva
(UNIVALI)

Profa. Dra. Marilaci Neis Carelli
(UNIVILLE)

Profa. Dra. Patrícia de Oliveira Areas
(UNIVILLE)

Profa. Dra. Yoná da Silva Daloeiso
(UNIVILLE)

Joinville, 24 de agosto de 2020.

Dedico este trabalho às minhas avós: Vilma e Tereza, que me ensinaram o valor afetivo da comida e através de histórias, me recordam desde sempre de quem sou e quem posso ser. As diferentes visões de mundo das duas com certeza me incentivaram a estudar e me encantar pelas diversas culturas, vendo beleza em cada singular na pluralidade.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais que sempre me apoiaram, mesmo que as minhas aventuras custassem alguns períodos sem vê-los, e uns cabelos brancos a mais.

À Vivi e a Sylvia, que me inspiram diariamente a ser uma pessoa mais humana.

Ao Gustavo, meu companheiro de experimentos gastronômicos com as receitas aprendidas, e de tantas outras coisas boas da vida.

Aos meus orientadores Dione da Rocha Bandeira e Felipe Borborema Cunha Lima pela paciência, amparo e injeções de ânimo, tão necessários durante o processo de construção desse trabalho.

A todos os professores incríveis que participaram dessa jornada, e que de forma tão dedicada nos fazem curiosos, em especial a Prof. Mariluci Neis Carrelli e Patrícia de Oliveira Areas pelas orientações no período da qualificação.

Ao IBGE por me ensinar tanto ao longo desses anos e proporcionar um período para dedicação exclusiva ao mestrado, bem como aos meus colegas Arlaine, Gislaine, Odilon e Rodrigo que diariamente me ajudaram e incentivaram.

Aos meus amigos, os melhores do mundo, que me deram conselhos, comidinhas nos momentos da escrita e muito afeto: Sessa, Mila, Nana, Manda, Ró e Dan.

Aos amigos da turma XI e demais colegas do mestrado, que me ensinaram tanto e dos quais já estou morrendo de saudades, em especial Ana, Ângela, Elô. Nicolas, Dani, Pipo, Dê, Eve, Val, Gi, e Dai, que em muitos momentos me auxiliaram com materiais, e explicações filosóficas, café preto e o companheirismo nas noites de sextas-feiras.

Aos colegas do Laboratório de arqueologia da Univille, em especial a Jéssica, Tati, Meg e Fernanda que com muita paciência me mostraram a arqueologia.

E aos informantes que compartilharam seus conhecimentos, suas memórias e que fizeram receitas incríveis para eu provar.

“Ó Ostras”, disse o Carpinteiro. “Fizeram uma bela corrida! Que tal correr de volta pra casa?” Mas nenhuma resposta foi ouvida… E não era de estranhar, porque Ostra por ostra tinha sido comida.

Trecho de Alice através do espelho, de Lewis Carroll.

RESUMO

Esta pesquisa, no âmbito de mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade, traça um paralelo entre a dieta dos sambaquianos que viveram na Baía Babitonga há mais de 5000 AP e as práticas atuais de coleta, cultivo e preparo de moluscos em algumas regiões próximas aos sambaquis que são patrimônios culturais e se essas comunidades se identificam com esse patrimônio a ponto de terem interesse em preservá-los. Esses sítios concheiros estão entre as formas mais antigas de material que permitem estudar e perceber as ocupações antigas do litoral brasileiro e por muito tempo ficaram conhecidos como um "amontoado de restos de alimentação". O estudo tem como objetivo observar as possíveis correlações entre os elementos constituintes da alimentação dos grupos sambaquianos e sua relação com a expressão da culinária regional enquanto atrativo de experiência turística cultural sob o viés gastronômico, com o intuito de salvaguardar os patrimônios culturais existentes. O percurso metodológico adotado tem como base uma pesquisa qualitativa por meio de um banco de dados bibliográficos, pesquisa de campo realizada em restaurantes que servem pratos à base de moluscos encontrados nos sambaquis da Baía Babitonga, bem como com coletores e criadores de moluscos da região que se localizam próximos a alguns sambaquis em Joinville, São Francisco do Sul e Balneário Barra do Sul, cidades no norte do estado de Santa Catarina onde foram feitas entrevistas semiestruturadas além de observação com cunho etnográfico, para poder comparar as diferentes visões das pessoas que convivem com os moluscos. A dissertação foi organizada em 3 capítulos em formato de artigos, sendo o primeiro focado na cultura material (sambaquis), o segundo na cultura imaterial (gastronomia) e o terceiro na junção de cultura material e imaterial como atrativo turístico sustentável. O estudo apontou que existem locais próximos ao sambaquis em que ainda existe consumo e coleta de moluscos, e que isso pode ser pensado como auxiliar na formação de roteiros gastronômicos culturais que possam auxiliar na proteção e divulgação da importância dos sambaquis como patrimônio material, referência para conhecer os antepassados e a história da região pré imigração europeia. Com os resultados obtidos é possível pensarmos que com a sensibilização das comunidades sobre os povos sambaquianos, que viveram neste mesmo local há milhares de anos atrás e consumiam as mesmas espécies, de forma parecida com o presente pode haver uma identificação com esse povo, trocando o "coisa de índio" por "coisa da região". O modo de viver de uma comunidade e o contato com as diferentes experiências e histórias e culturas fortalece laços afetivos e pode enriquecer a experiência turística cultural. Considerando, então, a importância patrimonial dos sambaquis e a pouca identificação da comunidade da Baía Babitonga com eles, a ponto de os resguardarem, talvez conseguíssemos por meio do turismo gastronômico crescente na região, verificar como um turismo de viés sustentável poderia beneficiar a proteção dos saberes tradicionais dessas pessoas e também dos sambaquis da região.

Palavras-chave: Patrimônio Cultural, Patrimônio Arqueológico, Sambaquis, Moluscos, Culinária.

ABSTRACT

This research, within the scope of the master's degree in Cultural Heritage and Society, draws a parallel between the diet of the Sambaquians who lived in Babitonga Bay for more than 5000 AP and the current practices of collecting, cultivating and preparing mollusks in some regions close to the sambaquis that are cultural heritage and if these communities identify themselves with this heritage about having an interest in preserving them. These sambaquis are among the oldest forms of material culture that make possible to study and understand the ancient occupations of the Brazilian coast and for a long time they were known as a “pile of food scraps”. The study aims to observe the possible correlations between the constituent elements of the food of the Sambaquian groups and its relationship with the expression of regional cuisine as an attractive tourist cultural experience under the gastronomic bias, in order to safeguard the existing cultural heritage. The methodological path adopted is based on a qualitative research through a bibliographic database, field research carried out in restaurants serving dishes based on mollusks found in the sambaquis of Babitonga Bay, as well as with collectors and mollusc breeders from the regions that are located close to some sambaquis in Joinville, São Francisco do Sul and Balneário Barra do Sul, cities in the north of the state of Santa Catarina where semi-structured interviews were carried out in addition to observation with an ethnographic nature, in order to compare the different views of people who live with mollusks. The dissertation was organized in 3 chapters in the form of papers: the first focusing on material culture (sambaquis), the second on immaterial culture (gastronomy) and the third on the junction of material and immaterial culture as a sustainable tourist attraction. The study pointed out that there are places close to the sambaquis where there is still consumption and collection of mollusks, and that this can be thought of as an aid in the formation of cultural gastronomic routes that can assist in the protection and dissemination of the importance of sambaquis as material heritage, a reference for getting know the ancestors and the history of the pre-European immigration region. With the results obtained it is possible to think that with the sensitization of the communities about the Sambaquian peoples, who lived in this same place thousands of years ago and consumed the same species, in a similar way to the present, there can be an identification with this people, changing from being an “Indians stuff” to being a “Region´s thing”. The way of life of a community and the contact with different experiences and histories and cultures strengthens affective bonds and can enrich the culinary touristic experience. Considering, then, the patrimonial importance of the sambaquis and the little identification of the Babitonga Bay community with them, to the point of protecting them, perhaps we could, through the growing gastronomic tourism in the region, see how a sustainable tourism could benefit the protection of the traditional knowledge of these people and also of the region's sambaquis.

Keywords: Cultural Heritage, Archaeological Heritage, Sambaquis, Mollusks, Cuisine.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Localização Geográfica da Baía Babitonga.....12
Figura 1 - Sambaqui Morro do Ouro em Joinville.....26
Figura 2 - Localização geográfica de restaurantes que servem pratos à base de moluscos e sambaquis próximos.....33
Figura 3 - Anúncio de prato gastronômico intitulado Delícias Sambaqui.....35
Figura 1 - Espécies de conchas estudadas.....43
Figura 2 - Localidades da pesquisa de campo, Baía Babitonga, 2020.....48
Figura 3 - Vinagrete de mariscos.....51
Figura 4 - Ostra na brasa.....52
Figura 5 - Ostras servidas cruas.....54
Figura 6 - Spaghetti ao Vôngole……..56
Figura 1 - Localidades pesquisadas, Baía Babitonga, 2020.....74
Figura 2 - Coleta de Berbigão com as mãos na Praia do Lixo em São Francisco do Sul, 2020.....76

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO 11
1. SAMBAQUIS: A DIFICULDADE DE PROTEÇÃO DOS PATRIMÔNIOS MATERIAIS NOS AMONTOADOS DE CONCHAS 20
1.1 OS SAMBAQUIS DA BAÍA BABITONGA 23
1.2 A NÃO IDENTIFICAÇÃO E A PROTEÇÃO DOS SAMBAQUIS 25
1.3 IDENTIDADE E MEMÓRIA 28
2. ENTRE OSTRAS E MARISCOS: REFLEXÕES SOBRE A TRADICIONALIDADE NA CULINÁRIA DA BAÍA BABITONGA EM SANTA CATARINA 40
INTRODUÇÃO 41
MOLUSCOS E O PATRIMÔNIO CULTURAL 42
PERCURSO METODOLÓGICO 47
RESULTADOS 50
CONSIDERAÇÕES FINAIS 62
3. SAMBAQUIS E TURISMO GASTRONÔMICO: SABERES TRADICIONAIS E NOVAS VIVÊNCIAS NA SALVAGUARDA DOS PATRIMÔNIOS 67
INTRODUÇÃO 68
SAMBAQUIS E CULTURA ALIMENAR: A RELAÇÃO ENTRE OS PATRIMÔNIOS COM O TURISMO 71
RESULTADOS 74
COMENTÁRIOS FINAIS 83
REFERÊNCIAS 84
CONSIDERAÇÕES FINAIS 90
REFERÊNCIAS GERAIS 93
APÊNDICES 104
APÊNDICE A – Termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) 105
APÊNDICE B – Carta de anuência 106
APÊNDICE C – Roteiro para entrevistas 107
ANEXOS 108
ANEXO A – Parecer Comitê de Ética em Pesquisa (Plataforma Brasil) 108

INTRODUÇÃO

Meu nome é Talita Schröder, nascida em 04 de janeiro de 1987, na cidade de São Bento do Sul, planalto norte catarinense. Meu primeiro trabalho foi aos 14 anos como vendedora da Avon para as vizinhas e, desde os 19 anos, trabalho como Técnica de Informações Geográficas e Estatísticas do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Moro em Joinville desde 1998 e atualmente, como os entrevistados pelo IBGE, declaro-me como uma moradora de um apartamento de dois quartos com máquina de lavar e geladeira de duas portas no alto da Rua Porto União, bairro Anita Garibaldi. Tenho o péssimo hábito de não tomar café da manhã, mas no almoço consumo verduras, proteína e arroz e gosto muito de moluscos.

Justamente nesses 13 anos de IBGE, em contato diário com as pessoas, principalmente do norte catarinense, perguntando e escutando seus nomes, idades e histórias de vida na tentativa de alcançar a missão do IBGE: retratar o Brasil com informações necessárias ao conhecimento da sua realidade e ao exercício da cidadania[1], fizeram e fazem do meu dia a dia uma descoberta diária de quem é e como vive a população de cada canto da região percorrida nesse tempo. O que me incomoda um pouco, porém, é que todas as vidas contadas se transformam em números, e das respostas mais subjetivas que recebemos, tenho por obrigação transformá-las em anônimas e dados objetivos; busco, por meio desta dissertação, com um viés interdisciplinar, finalmente humanizar meus atuais informantes.

Se meu trabalho, que confesso, me encanta, é de descobrir como vivem os habitantes e de que forma estão espalhados geograficamente na nossa região atualmente, o projeto de mestrado por outro lado, me faz pesquisar também como viviam os antigos habitantes desse mesmo pedaço de terra/mar. Povos que habitavam o entorno da Baía Babitonga e que, através de pesquisas arqueológicas, em vez das pesquisas domiciliares, revelam onde e como viviam as pessoas há alguns mil anos.

Chamada popularmente de Baía da Babitonga, sendo o correto apenas Baía Babitonga[2] sem nenhuma preposição, é um estuário, ou seja, um ambiente de

---

[1] Missão Institucional do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Disponível em: https://www.ibge.gov.br/institucional. Acesso em: ago. 2019.

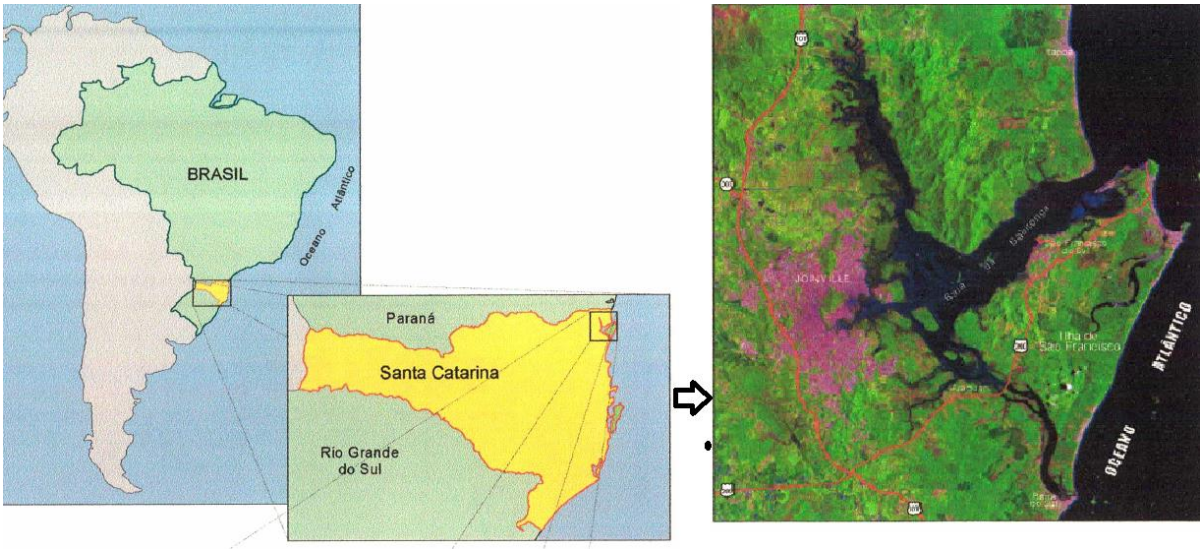
[2] “Por favor não falem nem escrevam Baía DA Babitonga ou DE Babitonga! Babitonga é nominativo, isto é, um nome próprio. Babitonga é o nome da nossa baía, do nome indígena, que os índios davam, não à terra, como muitos pensam, mas a baía” (BERNSTORFF, 2008, p. 02).

transição entre rio e o mar, que possui uma área de 160 km^2 (Figura 1). Conhecida por ser a maior Baía navegável do estado de Santa Catarina, banha 6 municípios do norte do estado: Joinville, Araquari, Balneário Barra do Sul, Itapoá, Garuva e São Francisco do Sul, que representam atualmente uma população de 730.832 habitantes de acordo com a estimativa da população 2019 (IBGE, 2019).

O local é um importante berçário para espécies, além de possuir uma cobertura vegetal ombrófila densa, com associação direta de matas e rios, e onde ocorrem manguezais e restingas, proporcionando, assim, um ambiente de patrimônio biológico muito rico.

Devido a essa abundância e diversidade de recursos naturais, povos humanos habitam essa região há muito tempo, tendo vestígios datados de mais de 5000 anos, encontrados em sambaquis da região, e até 8.000 anos (DE MASI, 2009) em outros sítios pré-coloniais, de povos de tradição Umbu (caçadores-coletores que possuíam as pontas de flechas lascadas em pedra como característica marcante).

Figura 1 - Localização Geográfica da Baía Babitonga



Fonte: Laboratório de Geoprocessamento e Sensoriamento Remoto da Sec. da Agricultura e Meio Ambiente de Joinville, com base no Mapa de Localização do Atlas Ambiental da Região de Joinville, SC.

Os sítios concheiros, formados pelas populações sambaquianas com os amontoados propositais de conchas, estão entre as manifestações mais antigas das ocupações litorâneas no Brasil tendo datações de até 7000 AP e por vezes foram tidos apenas como acumulados de restos de alimentação de povos antigos, mas que,

gradualmente com estudos mais recentes em alguns sítios, demonstraram ser locais construídos propositalmente, sendo as conchas utilizadas como material construtivo, em rituais de enterramento, entre outras funções. (VILLAGRAN, 2013).

Na região da Baía Babitonga existem cerca de 170 sítios arqueológicos sambaquis nas áreas urbanas e rurais dos municípios, sendo que destes: metade estão destruídos, 150 foram mapeados pelo Museu Arqueológico de Sambaqui de Joinville (MASJ) e somente 12 foram escavados e estudados (BANDEIRA, 2019).

A Pesquisa de Representações Sociais organizada pela prof.ª Drª Sandra P. L de C. Guedes da Univille[3], em Joinville no ano de 2018, demonstrou que muitos moradores de Joinville, Santa Catarina, conhecem os sambaquis, sabem da sua importância histórica e concordam que são bens culturais que deveriam ser preservados, mas não se identificam com os sambaquis. Talvez seja essa uma das razões para os sambaquis não conseguirem ser completamente compreendidos por toda a comunidade a ponto de serem devidamente resguardados por estas pessoas. O levantamento fez as seguintes perguntas:

- “Qual(is) práticas culturais que mais identifica Joinville? Por quê?”: Para essa pergunta, dos 898 entrevistados apenas uma citou sambaquis como resposta, sendo a dança[4], a que mais aparece, com 39,6% das respostas.

- “O que mais identifica Joinville”: Para essa demanda, duas pessoas lembraram dos sambaquis, sendo que várias respostas diferentes apareceram nesta questão, como “chuva”, “pessoas”, “não sei”, e “indústrias”.

- “O que mais o identifica com Joinville”: Houve duas pessoas que citaram sambaquis nessa indagação, sendo que as respostas variaram bastante como na questão anterior. (GUEDES, 2018)

Pensando então, a partir da questão identitária, do “saber fazer” de pessoas da comunidade e dos restaurantes, dos consumidores, coletores e criadores de moluscos, busca-se saber se existe ou poderia vir a existir alguma identificação mais

---

[3]O projeto Representações sociais sobre o patrimônio cultural de Joinville foi a campo em 2017, entrevistando 898 pessoas em Joinville/SC, objetivando “identificar as representações da sociedade joinvilense sobre seu patrimônio cultural” e possui seus dados divulgados no *site:* www.repsociais.univille.br.

[4]Joinville é a única cidade do mundo, além de Moscou, a possuir uma escola Bolshoi de balé, além de abrigar anualmente o maior Festival de Dança do mundo, de acordo com o *Guiness Book*, livro dos recordes. Em sua 37ª edição em 2019, teve um público estimado de 270.000 pessoas entre apresentações oficiais e pagas. As apresentações gratuitas que acontecem pela cidade. Dados disponíveis em: http://festivaldedancadejoinville.com.br/2019/o-festival/. Acesso em: 15 dez. 2019.

expressiva das comunidade com o “amontoado de conchas” dos sambaquianos[5], já que os tipos e modos de preparo de moluscos podem ser similares nesses 5000 anos. O entendimento da dieta enquanto ato cultural pode remeter a ciclos ancestrais e, portanto, acionar memórias alimentares que possibilitam unir as histórias do passado para buscar uma maior compreensão das práticas atuais. Sob essa ótica, os alimentos “típicos” de uma região se configuram como elementos identitários e, portanto, podem agir como ferramentas que estimulariam a criação de circuitos e roteiros, como *slow food*[6], enoturismo e dieta mediterrânea, por exemplo. A hipótese desta pesquisa é que a tradição alimentar, partindo da coleta de moluscos pelos grupos populacionais construtores dos sambaquis presentes no norte do estado de Santa Catarina, possa efetivar uma contribuição às práticas contemporâneas relacionadas à alimentação, gastronomia e, quem sabe, turísticas e de proteção patrimonial da região.

Considerando o problema de pesquisa, investigar como o modo de vida de uma comunidade e suas características alimentares permitem um melhor entendimento de seus aspectos culturais e patrimoniais e, desse modo, fomentar um destino turístico sustentável[7] para salvaguarda dos patrimônios envolvidos, o objetivo principal é: estudar a gastronomia, coleta tradicional e economia de cultivo de moluscos na Baía Babitonga e tentar compreender se, por esse viés, é possível que a comunidade se identifique mais com os sambaquis da região. Por meio de uma abordagem interdisciplinar, pretende-se analisar a expressão da culinária regional enquanto atrativo de experiência turística cultural[8] como auxiliar no processo de proteção dos bens culturais materiais e imateriais da região, através dos seguintes objetivos específicos: a) Identificar os sambaquis que estão próximos a locais com um itinerário gastronômico já existente na Baía Babitonga e identificar regiões de possível

---

[5]Consideramos sambaquianos os povos de pescadores-caçadores-coletores que construíram sambaquis marinhos nos quais não há cerâmicas, já que não podemos considerar os povos que construíram e ocuparam os sambaquis como sendo de uma cultura única (BANDEIRA, 2010).

[6] *Slow Food* é uma organização global que tenta impedir o desaparecimento de cultura e tradições alimentares locais, incentivando o consumo a alimentos bons, limpos e justos, fazendo com que a conscientização das escolhas alimentares possa ter influências em como o alimento é cultivado, produzido e distribuído, visando uma influência para a sustentabilidade regional através da gastronomia. Disponível em: <slowfood.com/about-us. Acesso em 08 abr 2019.

[7]Para a Organização Mundial do Turismo (UNWTO, 2019) o desenvolvimento sustentável do turismo é aquele que leva em consideração seus impactos econômicos, sociais e ambientais atuais e futuros, atendendo às necessidades dos turistas, indústrias, meio ambiente e comunidades anfitriãs.

[8]Conceito aplicado no turismo que parte do pressuposto de que “mesmo a mais banal das transações pode ser transformada numa experiência memorável” (PINE & GILMORE, 1999, p. 4). Pine e Gilmore (1999, p. 12) definem a experiência como o “conjunto de atividades nas quais os indivíduos se envolvem em termos pessoais”.

associação entre passado e presente com relação à coleta e consumo dos moluscos; b) Investigar de que forma os coletores, criadores de moluscos e restaurantes que vendem pratos à base destes animais se identificam com os sambaquis próximos aos seus locais de trabalho e moradia, e quais os saberes atuais relacionados aos moluscos c) Verificar a possibilidade de vinculação entre as práticas gastronômicas tradicionais já existentes com a disseminação da importância dos sambaquis e hábitos atuais de coleta e produção de moluscos, pensando no turismo como forma de desenvolvimento sustentável para as comunidades da Baía Babitonga e o patrimônio arqueológico e as práticas tradicionais.

O percurso metodológico utilizado configura a pesquisa como qualitativa de natureza exploratória e, por estar inserida num contexto interdisciplinar, passa por várias etapas. Inicialmente, utiliza-se a pesquisa bibliográfica que, de acordo com Gil (2008, p. 50), “é desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos”, para que fosse possível estudar ao longo de toda a pesquisa aquilo que já foi publicado acerca dos assuntos que são abordados na dissertação e criar familiaridade com esses temas. É preciso revisar a bibliografia já escrita sobre os temas abordados para que a pesquisa possa avançar, principalmente no tangente aos resultados descritos das escavações arqueológicas realizadas nos sambaquis da região e, com apoio desse material, se consiga entender melhor esses bens culturais e de que forma podem ser relacionados com o presente.

Além da pesquisa bibliográfica, que acompanha esta investigação durante todo seu trajeto, foi feita uma revisão documental em *sites* e cardápios de restaurantes, por exemplo, para que sejam identificados estabelecimentos onde são servidos moluscos e de que forma eles são vendidos e consumidos.

Após a primeira análise documental e bibliográfica, houve a definição do problema de pesquisa e a escolha dos locais a ser feita a pesquisa de campo, e obtenção de acesso. As inserções ao campo de pesquisa não foram apenas visitas sociais, mas tiveram um cunho etnográfico, que de acordo com Angrosino (2009) é um método de pesquisa personalizado que busca definir alguns padrões de comportamento que podem ser previsíveis em grupos, evocando experiências vivenciadas na comunidade estudada e que convidam o leitor a um encontro com as pessoas, em que podemos perceber a vivência prática da teoria observada.

Foi feito o trabalho de campo, com observação em 19 locais (áreas de venda de moluscos coletados, cultivados e restaurantes) nas localidades do Morro do

Amaral, Espinheiros, Guanabara e Bucarein em Joinville e Vila da Glória, Paulas e Prainha na cidade de São Francisco do Sul, que se situam próximos a sambaquis já estudados na Baía Babitonga, e nos quais os informantes assinaram a carta de anuência. Através da visão e escuta, foi-se registrando as observações em um diário de campo, além do registro de fotografias, quando permitido, entre abril de 2019 e fevereiro de 2020.

As anotações acerca das impressões no contato com essas pessoas e esses lugares também fazem parte da pesquisa, já que as anotações foram consultadas durante todo o período de escrita. Sobre isso, Geertz (2008, p. 14) aponta que o etnógrafo ao inserir o discurso social e anotar “ele o transforma de acontecimentos passado, que existe apenas em seu próprio momento de ocorrência, em um relato, que existe em sua inscrição e que pode ser consultado novamente.”

Além da observação e conversa natural, foi feita uma entrevista com um roteiro semiestruturado em 11 locais em que houve o aceite da gravação e assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. O objetivo é poder comparar as diferentes visões das pessoas que convivem com moluscos, suas histórias e de que forma se relacionam com os sambaquis da região. A gravação em áudio permitiu que as falas pudessem ser transcritas e consultadas durante a pesquisa.

A pesquisa de campo foi baseada na técnica da observação participante, que Laplatine (2005, p. 73) explica: “pesquisador deve ele mesmo efetuar no campo sua própria pesquisa, e que esse trabalho de observação direta é parte integrante da pesquisa”.

Além da descrição, a interpretação da pesquisa antropológica é necessária para tornar o que é distante, familiar, ou vice e versa, cruzando vários olhares e pontos de vistas diferentes sobre um mesmo tema, possibilitando uma maior clareza na complexidade das práticas sociais, e para assumir a dificuldade em se manter neutro nas pesquisas humanas, assumindo que o próprio pesquisador é parte integrante da pesquisa e que não existem verdades absolutas e generalizadas quando falamos dos estudos culturais. (PANDIAN, 2019).

Durante todo o processo de pesquisa e escrita, houve paralelamente análises do banco de dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), comparando as questões sociais e econômicas das regiões em que os sambaquis e restaurantes estão inseridos. O SIMGEO (Sistema de Informações Municipais Georreferenciadas de Joinville) proporciona o cruzamento das localidades dos

sambaquis com algumas variáveis do município de Joinville, inclusive com dados do Censo 2010 e auxiliou no mapeamento das regiões com sambaquis e consumo de moluscos. Além disso, dados da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI) e do Projeto: Representações Sociais sobre o patrimônio cultural de Joinville, feito e divulgado pela UNIVILLE (GUEDES, 2018), foram utilizados para comparação e amparo à pesquisa de campo.

Foram utilizados os *softwares* livres Qgis e *Google Earth Pro*[9] para a confecção de mapas comparativos com as localizações geográficas de sítios arqueológicos e as áreas de interesse da pesquisa: restaurantes, coleta e cultivo de moluscos e comunidades tradicionais.

Assim, o estudo versa sobre a gastronomia, coleta tradicional e a importância do cultivo de moluscos na Baía Babitonga e buscou compreender se, por meio desse viés, é possível que a comunidade se identifique com os sambaquis da região. Recorrendo a uma abordagem interdisciplinar e sustentável, a pesquisa visa também analisar o turismo como auxiliar no processo de proteção dos bens culturais materiais e imateriais da região.

Acionar esses sítios arqueológicos através das memórias e identidades pode significar impulsionar o processo descrito por Prats (2011) de ativação patrimonial e de uma preocupação maior com o patrimônio cultural. Ao criar um paralelo entre a gastronomia e um patrimônio histórico - sabidamente de difícil preservação e baixo apelo turístico – pensando em rotas gastronômicas, pode-se suscitar o fomento e a dinamização de um novo roteiro turístico sob o viés da experiência gastronômica respaldada justamente pelo saber fazer local e a história. Esta dinâmica manifesta um efeito reverso, à medida que fortalece os arranjos produtivos e incentiva ações que podem promover um desenvolvimento em escala local e humana, em contrapartida promove práticas que impulsionam a própria preservação dos sambaquis e de práticas tradicionais.

Apesar de na legislação estarem categorizados, é difícil desassociar o patrimônio material do imaterial. Com o exemplo dos sambaquis, podemos pensar novamente em material também como imaterial, complementando-se ou sem que consigamos dissociá-los.

Considerando que a memória social é construída e pode estar em constante

---

[9] São *softwares* utilizados para visualização e confecção de mapas digitais.

modificação[10](PERALTA, 2007), alterando, assim, as identificações das pessoas umas com as outras e com suas comunidades, será que essas pessoas que responderam à pesquisa em Joinville e não se identificaram com o sambaquis, que acham os sambaquis “coisa de índio”, associando esse bem como sendo do outro e não de sua memória e responsabilidade, poderiam passar a se identificar se houvesse um conhecimento maior acerca do que realmente são “os amontoados de conchas”? Pesquisar o modo de vida de uma comunidade e seus hábitos alimentares permite um melhor entendimento de seus aspectos culturais e patrimoniais, podendo instigar e até mesmo fomentar um roteiro turístico cultural, na perspectiva de que as próprias comunidades possam se apropriar do valor de suas práticas e contribuir para a preservação tanto desses saberes, quanto dos sambaquis caso pudesse haver a associação entre os costumes de passado e presente.

Refletindo sobre todos esses temas, esta dissertação é composta por introdução, três capítulos escritos em formato de artigos científicos, considerações finais, referências bibliográficas e anexos.

O 1º Capítulo fala sobre o Patrimônio Cultural Material na Baía Babitonga tendo como foco principal os sítios arqueológicos sambaquis. As definições e os resultados de pesquisas feitas nos sambaquis da região, bem como sua importância como patrimônio cultural material e como o Projeto de Representações Sociais sobre o patrimônio cultural de Joinville, feito e divulgado pela Univille (GUEDES, 2018), demonstrou a falta de entendimento e identificação das pessoas de Joinville com os sambaquis, levantando o problema da pesquisa de como fazer com que as comunidades possam se apropriar dos sambaquis de uma forma identitária, principalmente nas regiões identificadas para a pesquisa de campo, em que são coletados e/ou consumidos moluscos atualmente.

O 2º Capítulo trata do Patrimônio Cultural Imaterial da região. Os resultados da pesquisa de campo indicaram de que forma as pessoas que possuem algum rendimento através dos moluscos e que estejam geograficamente próximas aos sambaquis pensam sobre estes, se há alguma identificação maior e entre a comunidade e o bem cultural, ou se existe a vinculação dos alimentos consumidos

---

[10] A memória social é a integração de diversos passados em um comum para os membros de uma mesma coletividade. As recordações individuais são partilhadas pelo grupo subsidiando a construção de novos significados. Assim, a memória individual não está subordinada à ação unificadora do coletivo, mas torna-se um espaço interpretativo podendo se reinventar (PERALTA, 2007).

entre esses povos através dos anos. São abrangidas as tradicionais formas de coleta e preparo dos moluscos e de que forma os sambaquis estão na memória dos moradores da região. Discute-se, ainda, sobre métodos de preparo dos moluscos e se as espécies consumidas pelos sambaquianos ainda os são nos dias de hoje. Ao falar de patrimônio cultural, reflete-se sobre as relações entre sambaquis e alimentação.

O 3º Capítulo trata do Patrimônio Cultural Material e Imaterial como inseparáveis. Questiona-se de que forma pode-se incentivar o cuidado com os sambaquis pelas próprias comunidades? Nossa hipótese é que incentivando um turismo sustentável que possa, além de preservar e valorizar as formas tradicionais de cultivo e coleta de moluscos, também indicar os sambaquis como materialização de uma alimentação “típica” e/ou “tradicional” da região e que isso possa ser utilizado para sua conservação. Neste capítulo pensamos no turismo de experiência e sustentável, através do viés gastronômico e arqueológico, para auxiliar na proteção e no desenvolvimento da comunidade.

Ao final dos artigos constam as impressões, conclusões e demais considerações sobre a pesquisa, que poderão contribuir com as demais pesquisas da região da Baía Babitonga e serem aplicadas também em outras regiões, no intuito de salvaguardar patrimônios e repensar de forma sustentável as relações entre estes e os habitantes atuais e turistas das regiões onde se encontram os sítios arqueológicos.

1. SAMBAQUIS: A DIFICULDADE DE PROTEÇÃO DOS PATRIMÔNIOS MATERIAIS NOS AMONTOADOS DE CONCHAS[11]

Talita Schröder

O termo cultura já vem sendo usado há mais de dois mil anos, tendo o significado inicial no latim relacionado à agricultura, no sentido de plantar, arar, cuidar da terra e colher; a primeira definição foi dada pelo filósofo Cícero (século I a.C.), relacionando esse cuidado, essa cultura da agricultura com o próprio corpo e alma, dando a ideia de algo interior e/ou exterior. Esse cuidado é gerado, a princípio, por uma preocupação consigo mesmo para se cultivar e se trabalhar, por meio de aprendizados exteriores, sendo oralmente escutado, ou por leitura de livros ou pela observação e imitação de grandes ações de outras pessoas (FUNARI & PELEGRINI, 2017).

Quando falamos de cultura, temos uma gama complexa de conceitos, já que esse é um termo muito discutido e multifacetado. A antropologia cultural, que por vezes é considerada a mãe do termo, colocou o homem como ser cultural, aquele que produz cultura, associando diretamente homem e cultura. Assim, seria aquele modo único que cada comunidade desenvolveu para se socializar e para que seus membros se reconheçam através dos códigos e linguagens em comum e que está sempre em processo (GILI e ROCCHIETTI, 2002). Essa conceituação ampla tenta descrever de forma sucinta aquilo que Geertz (2008) chamou de teia de significados, em que os significados estão em construções simbólicas compartilhadas, mas que são amarrados coletivamente, ou seja, um conceito de cultura baseado em uma estrutura.

A partir dessas discussões, os historiadores também começam a defender, utilizando propostas analíticas, a história como um processo e não como algo estático.

Hommi Bhahha (1998) defende que a cultura não é uma “coisa”, mas sim um “local de cultura”, em que as sociedades vão ao encontro e convivendo com uma multidão de fragmentos étnicos e linguísticos e é nesse local, também chamado de

---

[11] O texto foi submetido e aceito para a publicação no livro Colóquio DIAITA Patrimônio Alimentar, Turismo Sustentável e Saúde, oriundo do V Colóquio Internacional organizado por 3 universidades brasileiras (Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR), Universidade Federal de Pelotas (UFPel) e Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), além da Universidade de Coimbra, sobre o patrimônio alimentar luso-brasileiro, turismo sustentável e saúde, nas vertentes social, cultural, histórico, artística e dietética, com a coautoria da Drª Dione da Rocha Bandeira e do Drº Felipe Borborema Cunha Lima.

terceiro espaço, que as diversas línguas que disputam poder e espaço encontram um espaço para o diálogo e negociações.

Hoje, dificilmente encontraremos um conceito pronto e estático entre os estudiosos da cultura. Para Bauman (1998) é necessário entender que a cultura não pode mais ser vista como algo único e em progresso (uma Cultura com “C” maiúsculo com uma noção hierárquica, que não comporta a existência de uma lógica religiosa ao lado de uma lógica científica, por exemplo), dando espaço para um conceito diferenciado de cultura, ou seja, aquele em que ela não é apenas um produto determinado para a satisfação das necessidades humanas, mas que “necessidades humanas semelhantes devem ser satisfeitas de modo diferente, não sendo um forçosamente melhor do que os outros”. Cada cultura seria, portanto, “produto da escolha arbitrária entre muitas possibilidades” sendo necessário inclusive falar de *culturas* no plural.

Em entrevista Bauman (2014, s/p) afirma:

> Até por volta da metade do século passado, a cultura era vista como uma forma de aplicação homeostática, que mantinha um equilíbrio com o tipo de realidade que era reproduzido monotonamente numa rotina diária. Agora a cultura é crescentemente vista como uma espécie de faca pressionada contra o futuro. Trata-se de uma força que avança por novos trilhos. Ela critica as realidades instantâneas e explora os meios alternativos de estar no mundo. É também considerada tanto um campo de batalha como um parque de diversões de modas em confronto. Já não é mais uma instituição com um currículo uniforme. Tornou-se uma ferramenta mais de mudança do que de conservação.

Fato é que a cultura representa e está inserida em nós enquanto seres humanos pertencentes às sociedades.

Considerando, além do complexo conceito de cultura, que o homem tem interesse em preservar sua história e seus saberes, criam-se formas e políticas para entender o que é cultura e como protegê-la, de acordo com as legislações vigentes em cada Estado.

A Constituição Federal Brasileira, no seu Artigo 216, descreve o que é o Patrimônio Cultural para o Estado brasileiro:

> Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I – as formas de expressão; II – os modos de criar, fazer e viver; III – as criações científicas, artísticas e

> tecnológicas; IV – as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V – os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (BRASIL, 2018, p. 164).

Podemos perceber o quão rico e ramificado é o campo do patrimônio cultural, por esse artigo da Constituição que procura descrever cada parte formadora do tão plural e diversificado todo da cultura. Apesar disso, muitas manifestações culturais, de saberes e até bens tangíveis, são identificadas pelas comunidades como patrimônio, mas por razões de interesse político, ou por falta de acesso, não ganham o *status* de Patrimônio perante os órgãos oficiais brasileiros ou mundiais.

De qualquer forma, quando falamos de proteção de bens culturais, temos que acionar as leis e, em termos de legislação brasileira, a cultura é dividida em duas grandes áreas: a cultura material e a cultura imaterial, não material ou intangível.

Analisando um pouco o conceito legal de cultura material, temos a publicação recente da Portaria n. 375 do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), que normatiza a política de patrimônio cultural material e assim o define como sendo: “O universo de bens tangíveis, móveis ou imóveis, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira” (BRASIL, 2018 p.1).

Para Tânia Andrade Lima, (2001 p. 13): “A cultura material foi entendida como um reflexo passivo da cultura, sendo esta conceituada como um conjunto de normas, valores, ideias, prescrições e regras formais partilhado por um mesmo grupo”.

A cultura material seria, então, formada pelos vestígios palpáveis que temos de cada sociedade e cultura, que possui um código próprio a ser desvendado, fazendo com que seu estudo extrapole a cronologia e estudos apenas documentais e históricos. Um dos campos mais antigos de estudo da arqueologia, que é justamente a ciência que estuda as culturas a partir da análise dos objetos materiais, são aqueles relacionados aos rituais funerários, nos quais, através dos vestígios, consegue-se perceber as diferenças sociais e econômicas da sociedade em questão (MENESES, 1983).

Ingold vai além (2012, p. 33): “Se as pessoas podem agir sobre os objetos que a circundam, então, argumenta-se os objetos ’agem de volta’ e fazem com que elas façam, ou permitem que elas alcancem, aquilo que elas de outro modo não

conseguiriam”. Dizendo isso, Ingold não somente atrela o objeto com as pessoas, mas personifica os objetos, dando um valor humanizado ao que é material.

Dentro da cultura material, podemos destacar os patrimônios arqueológicos, já que a arqueologia talvez seja a ciência que mais utiliza dos artefatos e objetos para seus estudos. Os patrimônios arqueológicos são descritos pela Lei Brasileira 3.924, de 26 de julho de 1961:

> Art 2º: Consideram-se monumentos arqueológicos ou pré-históricos: a) as jazidas de qualquer natureza, origem ou finalidade, que representem testemunhos de cultura dos paleoameríndios do Brasil, tais como sambaquis, montes artificiais ou tesos, poços sepulcrais, jazigos, aterrados, estearias e quaisquer outras não especificadas aqui, mas de significado idêntico a juízo da autoridade competente. B) os sítios nos quais se encontram vestígios positivos de ocupação pelos paleoameríndios tais como grutas, lapas e abrigos sob rocha; c) os sítios identificados como cemitérios, sepulturas ou locais de pouso prolongado ou de aldeamento, “estações” e “cerâmicos”, nos quais se encontram vestígios humanos de interesse arqueológico ou paleontográfico; d) as inscrições rupestres ou locais como sulcos de polimentos de utensílios e outros vestígios de atividade de paleoameríndios. (BRASIL, 1962).

Dentre esse conjunto de patrimônios arqueológicos, são citados os sambaquis que são, grosso modo, amontoados propositais de conchas. Em inglês, chamados de *shell middens ou shell mounds,* são encontrados por todas as regiões costeiras do mundo como Canadá, Estados Unidos, Austrália, Japão, Nova Zelândia, Argentina, México. (FOSSILE et a., 2019) Para nós, brasileiros, são os testemunhos da cultura paleoameríndia no nosso país e, quando são identificados como tal, já ganham o status de patrimônio e deveriam, então, ser preservados de acordo com a referida lei federal.

Os sambaquis possuem diferentes tamanhos e formações, mas basicamente foram construídos com conchas e demais resíduos oriundos da alimentação de povos que habitavam essas regiões. Por esse motivo, são importantes, sendo a materialização da cultura desses povos, nos dando pistas do modo de vida desses povos ancestrais e suas relações sociais e civilizatórias.

1.1 OS SAMBAQUIS DA BAÍA BABITONGA

Os sambaquis são remanescentes materiais de grupos pré-coloniais, sendo um dos vestígios mais antigos das populações litorâneas brasileiras. Construídos basicamente de conchas e ossos de peixes, por muito tempo acreditou-se que esses montes (que chegam a ter 30 metros de altura em Santa Catarina) eram apenas restos

de alimentação acumulados desses povos que datam até cerca de 6000 anos atrás. Contudo, estudos mais recentes apontam que os sambaquis foram construídos intencionalmente e coordenadamente. As conchas, pelo alto poder químico de neutralizar a acidez do solo, foram materiais importantíssimos para que os rituais fúnebres e enterros acontecessem nesses locais que auxiliaram a preservação dos corpos. (DEBLASIS, GASPAR, 2009).

Somente na Baía Babitonga, que é um estuário (ambiente aquático de transição entre rio e o mar) localizado no norte do estado de Santa Catarina e que abrange 6 municípios do norte catarinense: Joinville, Araquari, Balneário Barra do Sul, Itapoá, Garuva e São Francisco do Sul, existem mais de 170 sítios arqueológicos, aproximadamente, na grande maioria identificados como sambaquis, que remetem à presença de povos humanos habitando essa região há muito tempo, com vestígios datados de mais de 5000 anos (BANDEIRA; OLIVEIRA; SANTOS, 2009).

Mesmo não sendo a única ou até a principal fonte de alimentação dos povos sambaquianos, como se pensava anteriormente, os moluscos eram consumidos de forma acentuada e as carapaças desses animais representam o principal substrato dos sítios arqueológicos desse tipo. (VILLAGRAN, 2013).

A análise dos restos materiais dos sambaquis, como conchas, restos de carvão e artefatos fabricados nos permite interpretar toda a sociedade inserida naquele contexto e não apenas os objetos em si. As conchas representavam para aquela cultura, além da materialização da dieta, materiais de construção e importantes preservadores de ossadas e outros vestígios. Sem os objetos não existem humanos enquanto pessoas socialmente construídas (GONÇALVES, 2005, p. 27).

Com o exemplo dos sambaquis, podemos retornar ao conceito de cultura material e associá-lo ao conceito de cultura imaterial. O antropólogo Lévi-Strauss (1976) diz que não se podem estudar os deuses e ignorar as suas imagens; os ritos, sem analisar os objetos e as substâncias que o indivíduo fabrica e manipula; as regras sociais, independentemente de coisas que lhes correspondem. A antropologia social não se isola do domínio da etnologia; não separa cultura material e cultura espiritual. Na perspectiva que lhe é própria – e que sempre caberá a nós situar – ela atribui o mesmo interesse. Os homens se comunicam por meio de símbolos e signos; para a antropologia, que é uma conversa do homem com o homem, tudo é símbolo e signo que se colocam como intermediários entre dois sujeitos. Para o antropólogo, o signo não é um símbolo, ele não “representa” algo que está fora dele. Revelar a significação

de um signo não é encontrar seu verdadeiro sentido, mas assimilar a relação que estabelece com outros signos.

Esses montes de conchas que nos apresentam os hábitos culinários, religiosos, construtivos e funerários de uma sociedade podem hoje ter criado uma vida própria. Além dos novos usos feitos pelas pessoas, como no mirante construído sob o Sambaqui Morro do Ouro de Joinville, os próprios animais que se criam nesses locais, as mudanças geométricas ocasionadas pela ação do tempo, podem ser vistos como participantes ativos na mudança da paisagem desses locais diariamente.

Quando falamos de paisagem, não seria apenas um horizonte bonito a ser contemplado, distante da nossa vida cotidiana, e sim compreendida como o espaço habitado, com homem e mundo coexistindo trazendo qualidades multissensoriais e emocionais para o espaço (BESSE, 2013).

1.2 A NÃO IDENTIFICAÇÃO E A PROTEÇÃO DOS SAMBAQUIS

Há aproximadamente 2000 sambaquis registrados ao longo do litoral brasileiro, quase que totalmente localizados em ambientes com elevada produtividade pesqueira. (OKUMURA & EGGERS, 2005).

Muitas são as dificuldades em preservar os sambaquis: até a década de 1960, muitos deles serviram de fonte de matéria-prima para produção de cal, então foram total ou parcialmente destruídos em Joinville e em várias outras cidades do Brasil (BANDEIRA, 2010; GASPAR, 2000), mas o prejuízo mais difícil de ser evitado talvez seja pelas condições climáticas, já que esses sítios geralmente ficam situados a céu aberto e expostos a intempéries.

A Baía Babitonga se situa no norte do estado de Santa Catarina e abrange seis importantes municípios da região: Joinville, Araquari, Balneário Barra do Sul, Itapoá, Garuva e São Francisco do Sul. É a formação de águas marinhas interiores mais importante da região e possui cobertura vegetal ombrófila densa, que significa que as matas têm associação direta aos rios, proporcionando assim, um ambiente de patrimônio biológico riquíssimo e, justamente por essa abundância e diversidade de recursos naturais, povos humanos habitam essa região há muito tempo (BANDEIRA; OLIVEIRA; SANTOS, 2009). A região possui registro de mais de 150 sambaquis (BANDEIRA *et al*, 2018) e tem área da planície que estão situadas a cerca de 2 metros acima do nível do mar, o que faz com que frequentemente ocorram inundações e

deslizamentos nas encostas de morros (que incluem os sambaquis), demonstrando a fragilidade de alguns sambaquis e do poder público em ter competências para agir em tais situações. (KOEHNTOPP, 2012).

Outro fator conhecido é a falta de identificação de parte da comunidade local com os sambaquis, pois existe a dificuldade de que a comunidade se sinta representada por aquilo que pertencia a um outro tempo, “outro povo”, e por isso, talvez, seja tão difícil a preservação e o interesse de toda a população pelos “amontoados de conchas”. Na pesquisa sobre Representações Sociais organizada pela UNIVILLE em 2017 (GUEDES, 2018), foram entrevistadas 898 pessoas de vários bairros distintos, diferentes faixas de renda, idade e sexo. Ao perguntar: “Você conhece algum sambaqui em Joinville?”, a maioria das pessoas respondeu que sim, que conhece. Entre os entrevistados, 55% disse conhecer algum dos sambaquis da região, porém, ao serem questionados sobre o que é um sambaqui/casqueiro[12], a maioria dos entrevistados respondeu como sendo “um monte de conchas” (27,9%), sem necessariamente agregar nessa resposta valor histórico. Em segundo lugar, no quantitativo de respostas a essa pergunta fica o “não sei” (27,2%), o que nos mostra que as poucas pessoas que sabem o que é o sambaqui não necessariamente sabem da importância histórica e cultural desses verdadeiros espaços de memória na história da cidade. Importante ressaltar que a cidade possui muitos imigrantes que vem em busca de trabalho, e por isso não passam pelas escolas da região que costumam ter programas de educação patrimonial sobre o tema. Em contrapartida a isso, a grande maioria dos entrevistados na mesma pesquisa aponta que a indústria é o que identifica Joinville e o que identifica as pessoas com a cidade de Joinville, enquanto nenhuma citou os sambaquis como algo que identifica Joinville ou o identifica com a cidade.

No levantamento sobre Representações Sociais também foi perguntado: “Existe algum bem em Joinville que deveria ser preservado? Qual(is)?”. Houve 25 pessoas (2,78% dos entrevistados) que responderam os sambaquis. Apesar de a maioria conhecer um sambaqui, mas não se identificar com ele, algumas pessoas lembraram do sambaqui como bem a ser preservado, e essa relação é bem diferente quando se analisa os bairros em que residem essas pessoas. Em alguns bairros que possuem sambaquis próximos à área urbana, o sambaqui foi bastante citado como bem a ser preservado no seu próprio bairro. No bairro Comasa, por exemplo, que

---

[12] Como também são chamados estes sítios na região.

possui um sambaqui próximo à praça, chamado de Sambaqui Rio Comprido, este foi o item mais citado no levantamento. O mesmo sambaqui, com datações de 4.815 anos AP, entretanto, utilizado como exemplo, está visivelmente com lixo, apesar de cerca e placas que o delimitam (Figura 1). No ano de 2000, ao ser visitado e estudado, já havia nele acúmulo de lixo, além de partes destruídas mecanicamente e com erosão antropogênica devido a trânsito de pessoas e bicicletas (OLIVEIRA, 2000).

Figura 1 - Sambaqui Morro do Ouro em Joinville

Fonte: Acervo pessoal da autora, 2019.

É importante ressaltar que Joinville é um dos poucos municípios brasileiros que conta com um museu dedicado aos sambaquis. O Museu Arqueológico de Sambaqui de Joinville (MASJ) foi criado em 1969 e inaugurado em 1972, a partir da aquisição da coleção arqueológica de Guilherme Tiburtius. Desde então, o museu, além de receber visitantes e promover a educação patrimonial, atua diretamente na produção de pesquisa científica, na salvaguarda das coleções e comunicação museológica com a finalidade de promover as informações e interagir com a sociedade. (MASJ, 2019). Por esse motivo, talvez, se a mesma pesquisa fosse aplicada a outros municípios brasileiros, o índice de conhecimento acerca dos sambaquis e sua identificação com

eles seria ainda menor[13].

Considerando as dificuldades climáticas e de erosão natural a que os sambaquis ficam expostos, será que não seria possível que a própria comunidade se sentisse responsável pelos sambaquis ativando alguma identificação entre pessoas e bens materiais, para que o processo de destruição dos sambaquis fosse minimizado, ou até que estes fossem cuidados pela própria comunidade que o cerca?

Quando falamos de identidade, não estamos apenas falando da questão administrativa: o documento de RG, idade e sexo, mas também da representação que essas coisas têm. Temos ideia de quem somos, e em grupo cada um tem uma identidade única, mesmo gêmeos não são completamente idênticos entre si (CANDAU, 2001).

1.3 IDENTIDADE E MEMÓRIA

A identidade está atrelada à memória, memória esta que nos confere continuidade; o passado, ou, pelo menos, parte dele, compõe a identidade de cada um de nós. Sem memória não temos identidade. Como a memória tem um poder organizador e desorganizador, ela pode ser moldável, afinal esquecemos ou lembramos de acordo com as nossas escolhas pessoais e/ou coletivas.

Existem as memórias fracas, que logo são esquecidas, diluídas; e existem aquelas memórias fortes, que reforçam os sentimentos de origem, historicidade e pertencimento. Assim, junto às memórias, as identidades se transformam, ou novas identidades se montam (CANDAU, 2011).

A identidade, portanto, não é mais vista como algo estabilizado e estagnado no mundo social. O sujeito não é mais um ser unificado, e sim com identidades fragmentadas, com novas identidades o tempo todo (HALL, 2000).

A identidade não pode mais ser vista como um conceito essencialista, mas sim como um conceito estratégico e posicional. Essa concepção aceita que as identidades não são unificadas; que elas são, na modernidade, cada vez mais fraturadas; que elas não são nunca singulares, mas multiplamente construídas ao longo de discursos, práticas e posições que podem se cruzar ou ser antagônicas. As identidades estão

---

[13] Informações disponíveis no *site* do MASJ. <museusambaqui.blogspot.com>. Acesso em 17 mai. 2019.

sujeitas a uma historicização radical estando constantemente em processo de mudança e transformação, podem ser consideradas um “ponto de sutura” entre os discursos e práticas que tentam fazer com que assumamos certos papéis e os processos subjetivos que nos formam enquanto sujeitos. (HALL, 1998).

Hall (2000) e Candau (2011), bebem da fonte da escola antropológica e discursam sobre esse movimento relacionado à identidade. Aquilo que pode representar uma comunidade hoje, talvez mude com o passar do tempo, dos discursos. Identidade não diz respeito apenas a quem somos, ou de onde viemos, mas também reflete sobre quem podemos nos tornar, como somos representados e de que forma essa representação afeta o jeito que representamos a nós mesmos.

Nesse processo de construção e desconstrução de memória e identidade, é importante colocarmos a importante dimensão da memória social. Considerando a memória como uma construção coletiva, deve-se observar a manipulação ideológica a qual os indivíduos estão expostos e quais as experiências sociais que as pessoas de uma comunidade adquirem em determinados eventos, pensando na memória como algo processual e dinâmico. Assim, podemos analisar a memória de uma forma coletiva, sem esquecer os indivíduos que a formam, sendo esse sistema de mediação cultural o que faz com que os indivíduos mentalmente se recordem dos eventos (PERALTA, 2007).

Considerando que a memória social é construída e pode estar em constante modificação, alternando as identificações dos indivíduos com os outros e com suas comunidades, será que os respondentes da pesquisa sobre Representação Social em Joinville que não se identificam com os sambaquis poderiam passar a se identificar, se houvesse um conhecimento maior acerca do que realmente são “os amontoados de conchas” e da sua importância histórico-cultural? A proteção dos bens vai além das causas naturais e de como os órgãos podem minimizar certos danos ambientais.

A proteção dos bens culturais deve acontecer através da dimensão social e intangível dos elementos; pelos diferentes valores que o patrimônio possui (entre esses, os valores de existência e de opção); pelos efeitos sociais substanciais ao processo de desaparecimento desses bens, pelas possibilidades de deter o ritmo frenético das transformações sociais. Para legitimar e cobrar ações governamentais, é necessária a participação social para pensarmos em uma conservação integradora entre comunidade e Estado além de garantir a

manutenção do bem patrimonial, e voltamos para uma condição de identidade fundamental para participação dos grupos envolvidos (ZANIRATO, 2016).

Considerando que para proteger um bem como o sambaqui são necessárias políticas públicas e o envolvimento da própria comunidade sobre a importância do patrimônio, e para que essas comunidades possam se apropriar do valor de seus patrimônios para auxiliar a preservação, podem ser pensadas formas de fomento, como o turismo, a educação patrimonial, o reforço e valorização dos saberes locais para salvaguardá-los, preferencialmente de forma interdisciplinar. A interdisciplinaridade pode ser o caminho para a resolução de problemas complexos e que somente um olhar arqueológico ou pedagógico não darão conta de resolver, por isso agregar vários olhares para o mesmo bem e como salvaguardá-lo pode, dessa forma, alcançar possibilidades mais promissoras (RAYNAULT, 2012).

Pensando nisso, o gancho entre a dieta pré-colonial dos povos sambaquianos baseada em moluscos e peixes e a atual gastronomia de Santa Catarina poderia ser acionado para uma identificação das comunidades com os sambaquis.

Os comportamentos ligados à comida são diretamente conectados com o sentido que temos de nós mesmos, com nossa identidade social. Comemos todos os dias, durante toda vida; crescemos em lugares específicos, cercados de pessoas com hábitos e crenças particulares. Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição (MINTZ, 2001).

A alimentação é considerada um tema de interesse em várias áreas do conhecimento, dada sua importante relação com vários aspectos humanos: biológicos, culturais e forma de organização em sociedades, o que também inclui o turismo, que está cada vez mais associado à gastronomia, inclusive no Brasil. A afirmação de José Francisco Lopes (2012) responsável pela Pesquisa de Turismo Doméstico, realizada pelo Ministério do Turismo, “A gastronomia é uma das bases da estrutura do turismo para o lazer e para o negócio”, mostra como a alimentação pode ser utilizada não só como referencial turístico único, mas como formador de roteiros que podem estar abertos a vários campos.

A relação da gastronomia e do turismo já passou por várias fases, inclusive aquela em que a cozinha regional era vista como algo com menos importância. (FRANCO, 2000) Percebe-se, todavia, um movimento contrário, em que aos poucos as culinárias regionais e os saberes tradicionais, estão sendo valorizadas, sendo a

sustentabilidade ambiental e humana elementos fundamentais nessa jornada. O modo de viver de uma comunidade e o contato com as diferentes experiências e histórias fortalecem laços afetivos e podem enriquecer a experiência turística (CRUZ, 2014).

As pesquisas de gastronomia e sustentabilidade estão em fase inicial, necessitando ainda de investigações e discussões, mas é fato de que podemos perceber um aumento na percepção da alimentação com relação à saúde e da gastronomia como atração turística e importante atividade cultural aos seres humanos. Com isso, pode existir uma sensibilização maior sobre o papel do ser humano enquanto agente de interferência no meio ambiente e como os fatores culturais podem influenciar a sustentabilidade através da manutenção dos patrimônios culturais e ambientais, utilizando-se de ingredientes e técnicas locais (KRAUSE, 2013).

Considerando, então, a importância patrimonial dos sambaquis e a falta de identificação da comunidade da Baía Babitonga e de toda Santa Catarina, a ponto de os negligenciarem, talvez conseguíssemos, através do turismo gastronômico crescente na região, apontar para uma percepção da ligação através da dieta similar entre os povos e os atuais ao longo dos anos. Um turismo sustentável poderia beneficiar a proteção dos saberes tradicionais dessas pessoas e dos sambaquis da região?

Sendo assim, é preciso muita discussão para que as comunidades se identifiquem com os bens e possam, através do aporte de várias disciplinas diferentes (interdisciplinaridade), perceber a relevância de salvaguardar os sambaquis, bem como cobrar do poder público ações para que não percamos os vestígios de uma das comunidades mais antigas e tradicionais do estado.

Pensando nos sambaquis e nas comunidades locais que podem se desenvolver de forma sustentável, salvaguardando seus costumes e os bens materiais aos quais estão rodeadas, podemos utilizar o conceito de ativação patrimonial de Llorenç Prats (2011, p. 261):

> Por otra parte, talvez sea el momento de pensar el desarollo ya no como crecimiento económico, sino como mejora de la calidad de vida de la población. La activación de los recursos patrimoniales puede hacerse perfectamente (y a bajo coste) con y para la propia población, tanto la residente como la que retorna eventualmente en periodos vacacionales o fines de semana. Se trata de activar el patrimonio como columna vertebral de la memoria (las memorias) y la identidad (las identidades), basándose en la participación social y la interacción para crear dinámicas de presente y

> proyectos (identitarios incluso) de futuro, a partir de una visión poliédrica y no determinista del passado.

Esse conceito, no sentido do autor, se refere prioritariamente à chancela de órgãos oficializadores sobre o tombamento ou registro dos patrimônios, mas nesse estudo pode auxiliar no processo de reflexão em que a própria comunidade poderia exigir desses órgãos a fiscalização e aplicação de cuidados para proteção dos bens culturais.

Considerando que o patrimônio cultural é formado não apenas por edifícios e bens materiais, mas também pelo conjunto do saber fazer, expressões e as diversas práticas que remetem à história, à memória e à identidade de um povo, a salvaguarda do patrimônio cultural significa, prioritariamente, cuidar dos bens aos quais esses valores são associados e que pode ocupar um determinado território. Trata-se de cuidar da conservação da cultura material e de cuidar também dos seus usos, costumes e manifestações culturais que fazem parte da vida das pessoas e que se transformam ao longo do tempo (Inventário Nacional de Referências Culturais: Manual de aplicação, 2000).

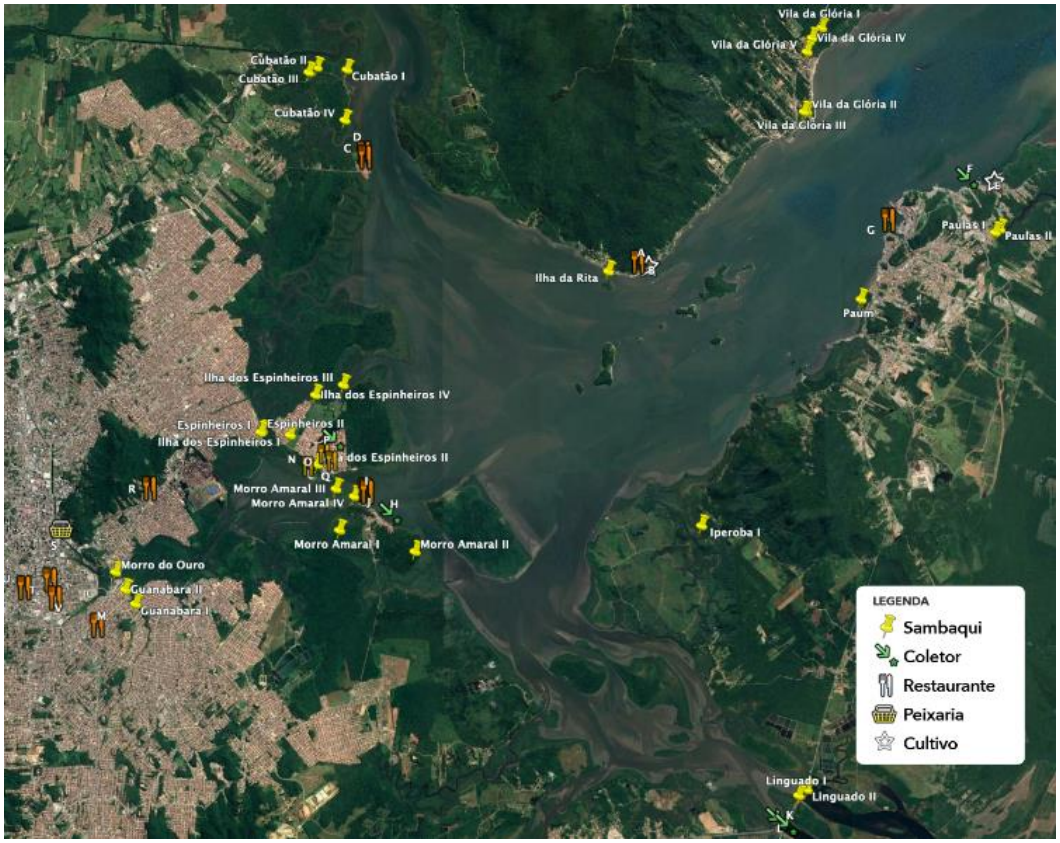
Na pesquisa de Waselkov (1987), foram pesquisadas bibliografias publicadas entre 1815 e 1977 nos Estados Unidos, escritas por estudiosos de grupos etnográficos que pesquisaram esses grupos de caçadores-coletores e os métodos de preparo dos moluscos dos povos concheiros foram assim descritos: assados diretamente no fogo ou sobre carvão ou cinzas; assados em grelhas, dispostas sobre a fogueira; assados em brasa; cozidos sobre pedras aquecidas; parcialmente assados e dispostos a certa distância da fogueira ou ao redor desta, tendo sido as valvas anteriormente abertas ou não; os moluscos eram amontoados sobre pequenas fogueiras ou, ainda, circundados por fogueira. Esses métodos auxiliavam não somente o cozimento dos moluscos no interior das valvas, mas também a sua abertura. O relaxamento dos músculos do opérculo em gastrópodes e o uso de artefatos pontiagudos ou quebra-conchas facilitavam a extração do molusco do interior da valva, e estas, uma vez abandonadas, podem apresentar o aspecto de valvas intactas no contexto arqueológico, corroborando com a ideia de conchas para além de alimentação, mas também como material construtivo. Acredita-se, porém, que as estruturas de fogueira serviam para o cozimento das valvas de moluscos, de peixes, crustáceos, equinodermas, auxiliando para abertura das conchas no caso de consumo. A ênfase do autor estava no uso dietário dos moluscos com valvas. Em nenhum momento

refere-se ao uso das conchas com intencionalidade construtiva — monumentalização do assentamento — por essas populações. Esse autor desconhecia as novas propostas que vieram posteriormente (FONSECA & SILVA, 2017).

É sabido que no estado de Santa Catarina, e na região da Baía Babitonga, restaurantes servem pratos à base de moluscos muito parecidos aos consumidos pelos sambaquianos (crus, ou cozidos somente com o sal da água do mar), sendo, inclusive, um dos animais do qual ainda há coleta tradicional. Será que ao fazermos esse ponto de conexão, não pode haver uma identificação, apropriação e ativação do bem patrimonial para que, além dessa cultura imaterial que já é fortalecida, principalmente através da culinária local, não possamos reforçar o elo para que os restos materiais dos sambaquianos sejam considerados parte da comunidade e dessa cultura como um todo?

Em um levantamento realizado para delimitar as áreas onde seria feita a observação participante já foi possível identificar vários restaurantes, incluindo lugares simples e requintados, que ficam próximos a sambaquis da Baía Babitonga e que possuem pratos com ostras, mariscos e/ou berbigões em seus cardápios: nas localidades do Morro do Amaral, Espinheiros e Bucarein em Joinville e Vila da Glória, Paulas e Prainha na cidade de São Francisco do Sul, conforme Figura 2, em que os alfinetes em amarelo representam os sítios arqueológicos e os talheres, os restaurantes.

Figura 2 - Localização geográfica de restaurantes que servem pratos à base de moluscos e sambaquis próximos



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Importante reforçar, que na figura constam apenas alguns dos sambaquis da região, que foram escolhidos pela proximidade com restaurantes e delimitam a área de foco da pesquisa de campo.

No bairro Espinheiros em Joinville, por exemplo, existem vários restaurantes na beira da Baía Babitonga que servem berbigão, mariscos e ostras como importantes pratos do cardápio. Um deles, inclusive, fica bem ao lado do sambaqui conhecido por Ilha dos Espinheiros II, mas, nesse caso em específico, não há nenhuma vinculação de seus pratos com o patrimônio que fica exatamente ao lado de seu estacionamento.

Alguns casos práticos de aproximação entre gastronomia e sambaquis em Santa Catarina podem ser citados. Em Joinville, no ano de 2015, o evento *Past Food*, promovido pelo Museu Arqueológico de Sambaqui de Joinville com participação dos alunos de História e Gastronomia da UNIVILLE, serviu à comunidade acadêmica tubérculos e frutos do mar feitos *à moda sambaqui*, o que foi muito interessante porque fez com que aquelas pessoas que tiveram a oportunidade de degustar as comidas, refletissem sobre a importância dos sambaquis, bem como percebessem que pode existir, sim, uma identificação entre esses povos do passado e do presente, conforme pode ser percebido no vídeo do evento publicado no *Youtube* por Meyer (2015).

Em Florianópolis, existem restaurantes conhecidos que usam o nome ostra, no próprio nome da casa, de tamanha fama das ostras catarinenses na culinária. Recentemente, em um Festival Gastronômico nacional, em que o *chef* de cada restaurante participante criava um prato exclusivo para o evento, podia-se ler no *folder:* Delícias Sambaqui, como o prato criado por um restaurante de Florianópolis (conforme figura 3), localizado no bairro Sambaqui, onde de fato há, às margens da Baía Norte, o sambaqui Ponta do Sambaqui.

Figura 3 - Anúncio de prato gastronômico intitulado Delícias Sambaqui

Fonte: Festival Brasil Sabor. Disponível em: https://www.brasilsabor.com.br/estados/santa-catarina/florianopolis/pitangueiras/. Acesso em 02 jul. 2019.

Será que se essas pessoas que consomem ou preparam moluscos, tanto em petiscarias simples como em restaurantes com grande valor agregado, ou ainda aquelas que coletam e/ou os cultivam conseguissem entender que os povos sambaquianos que viveram neste mesmo local há mais de 3000 anos consumiam as mesmas espécies, também cruas ou com preparações parecidas, assim como ainda os consumimos hoje em dia, não haveria uma identificação com esse povo, e, em vez de ser “coisa de índio”, talvez pudesse ser “coisa da região” e auxiliariam na apropriação dos bens culturais patrimoniais pelas comunidades nas quais estão inseridos? Partimos do pressuposto que através dessa espécie de “ativação” seja

possível pensar em uma proteção mais sustentável desses bens pela própria comunidade na qual estão inseridos.

Dessa forma, percebe-se também que é difícil desassociar o patrimônio material do imaterial. Apesar de na legislação estarem categorizados, é difícil desassociá-los. Com o exemplo dos sambaquis, podemos pensar no material também como imaterial, complementando-se ou sem que consigamos dissociá-los. Os sambaquis são os vestígios materiais que nos apresentam os hábitos culinários, religiosos, construtivos, funerários de uma sociedade passada, mas que hoje têm novos usos, criando uma vida própria. Os animais que se criam nesses locais, as mudanças geométricas ocasionadas pela ação do tempo, as lembranças que “o monte de conchas” na paisagem suscita nas pessoas que passam por ali todos os dias e até nas crianças que brincam em cima deles fazem dos sambaquis mais do que simples acumulados de objetos, e sim participantes ativos da paisagem dos locais onde estão inseridos.

Os sambaquis vistos somente como cultura material ficam em difícil processo de salvaguarda, mas ao ativarmos a cultura imaterial contida nesses sítios e conectarmos com os costumes locais e atuais de alimentação, a comunidade poderia se interessar mais pela preservação tanto dos sambaquis, quanto dos saberes locais inseridos nessas comunidades, da coleta e preparo dos moluscos de forma não industrial.

REFERÊNCIAS

BANDEIRA, D. R.; OLIVEIRA, E. L.; SANTOS, A. M. P. Estudo estratigráfico do perfil nordeste do Sambaqui Cubatão I, Joinville/SC. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo, n.19, p. 119-142, 2009.

BANDEIRA, D. R. Sambaquianos os mais antigos habitantes de Joinville In: **Joinville Primeiros habitantes**. Itajaí: Carta Aberta Editora, 2010.

BRASIL. Decreto-lei nº 2.481, de 3 de outubro de 1988. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, v. 126, n. 190, 4 out. 1988. Seção 1, parte 1, p. 19291-19292.

BRASIL. **Lei nº 3.924, de 26 de julho de 1961**. Dispõe sobre os monumentos arqueológicos e pré-históricos do país. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/1950-1969/L3924.htm. Acesso em: 19 fev. 2019.

BRASIL. Portaria n° 375, de 19 de setembro de 2018. Institui a Política de Patrimônio Cultural Material do Iphan e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, 2018; 19 de setembro.

BAUMAN, Zygmunt. **O mal-estar da pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1998.

BAUMAN, Zygmunt. Zygmunt Bauman: A Cultura é um campo de batalha e um parque de diversões. [Entrevista concedida a] Luís Antônio Giron. **Revista Época**. fev, 2014. Disponível em: https://epoca.globo.com/ideias/noticia/2014/02/bzygmunt-baumanb-cultura-e-um-campo-de-batalha-e-um-parque-de-diversoes.html. Acesso em: 02 set. 2019.

BRASIL. Decreto-lei nº 2.481, de 3 de outubro de 1988. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, v. 126, n. 190, 4 out. 1988. Seção 1, parte 1, p. 19291-19292.

BRASIL. Portaria n° 375, de 19 de setembro de 2018. Institui a Política de Patrimônio Cultural Material do Iphan e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, 2018; 19 de setembro.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Supremo Tribunal Federal, Secretaria de Documentação, 2018.

CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. Tradução: Maria Letícia Ferreira. São Paulo: Contexto, 2011.

CRUZ, Hellany. **Patrimônio cultural e turismo**: uma experiência etnográfica dos. “saberes” e “fazeres” alimentares de Bombinhas/SC. 2014, 183 f. Dissertação de mestrado em Turismo e Hotelaria da UNIVALI. Balneário Camboriú, 2014.

DEBLASIS, Paulo; GASPAR, Madu. Os sambaquis do sul catarinense: retrospectiva e perspectivas de dez anos de pesquisas. **Cadernos de Ciências Humanas.** vs. 11 e 12, ns. 20 e 21, jul./dez. 2008 e jan./jun. p. 83-126, 2009.

FONSECA, D.; SILVA, S. F. S. M. da. Os pescadores, coletores e caçadores holocênicos dos litorais sul e norte do Brasil: considerações sobre os sambaquis. **Clio Arqueológica** 2017, v.32, n.1, p. 95-145.

FOSSILE, T., FERREIRA J., BANDEIRA D. R. et al. Pre-Columbian fisheries catch reconstruction for a subtropical estuary in South America. **Fish Fish**. 00 p. 01-14, ago. 2019. Wiley BV. Disponível em:
https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/faf.12401. Acesso em: ago. 2019.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 1ª ed. São Paulo: Senac, 2000.

FUNARI, P. P.; PELEGRINI, S. C. A. **O que é Patrimônio Cultural Imaterial**. 1a edição *eBook*. São Paulo: Editora Brasiliense, 2017.

FUNARI, P. P. Memória histórica e cultura material. **Revista das Ciências Históricas - Universidade Portucalense,** Porto v. X, p. 327-339, 1995.

GASPAR, Maria Dulce. **Sambaqui**: arqueologia do litoral brasileiro. Ed. Jorge Zahar, Rio de Janeiro, 1999.

GASPAR, Maria Dulce. **Aspectos da organização de pescadores-coletores: região compreendida entre a Ilha Grande e o Delta Paraíba do Sul, Rio de Janeiro**. 1991, 362 f. Tese de Doutorado, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas-Universidade de São Paulo, São Paulo.

GILI, M. L. – ROCCHIETTI, A. M. **El Nuevo Lugar de la Cultura**: El patrimonio cultural desde la perspectiva antropológica. Argentina: Facultad de Ciencias Humanas de la Universidad Nacional de Río Cuarto, 2002.

GONÇALVES. José Reginaldo dos Santos. **Antropologia dos Objetos:** coleções, museus e patrimônios. Revista Brasileira de Informação Bibliográfica em Ciências Sociais - BIB, São Paulo, n. 60, 2.º semestre de 2005. Disponível em: http://www.anpocs.com/index.php/edicoes-anteriores/bib-60/574-bib-60-integra/file. Acesso em: nov. 2018.

HALL, Stuart. **A identidade cultural da pós-modernidade**. 10. ed., DP&A editora, 1998.

HALL, Stuart. Quem precisa de identidade? *In*: SILVA, Tomaz Tadeu (org. e trad.). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis: Vozes, 2000. p.103-133.

IBGE, Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101662.pdf.

INGOLD, Tim. Trazendo as coisas de volta à vida: Emaranhados criativos num mundo de materiais. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 18, n. 37, p. 25-44, jan./jun. 2012.

Inventário Nacional de Referências Culturais: manual de aplicação. Apresentação de Célia Maria Corsino. Introdução de Antonio Augusto Arantes Neto. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000. Disponível em http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=3415. Acesso em: 28 de out. 2019.

KRAUSE, Rodolfo W.; BAHLS, Álvaro A. D. S. M.; Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. **Revista Turismo Visão e Ação** – Eletrônica, v. 15, n. 3, p. 434–450 / set-dez 2013. Disponível em: www.univali.br/revistaturismo.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Antropologia Estrutural II**. Rio de Janeiro, 1976.

LIMA, Tania Andrade. Cultura material: a dimensão concreta das relações sociais**. Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi**. Cienc. Hum., Belém, v. 6, n. 1, p. 11-23, jan.- abr. 2001.

MENESES, Ulpiano T. B.. A cultura material no estudo das sociedades antigas. **Revista de História**, São Paulo, n. 115 (Nova Série), p.103-117, 1983.

MENESES, Ulpiano B. Identidade cultural e arqueologia. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Rio de Janeiro, n. 20, p. 33-36, 1984.

MEYER, Roberta. Past food, impressões. Youtube, 17 mar. 2017. Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=-2-a1-hcjxM>. Acesso em: 02 de julho de 2019.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Pesquisa de Turismo Doméstico.** 2012. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/4708-a-importancia-da-gastronomia-para-o-turismo-brasileiro.html. Acesso em 12 abr 2019.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: Uma breve revisão. **RBCS,** São Paulo, v. 16, n. 47 outubro, p. 31-41, 2001.

OLIVEIRA, Mário Sérgio Celski de. **Os sambaquis da planície costeira de Joinville, litoral norte de Santa Catarina**: Geologia, paleogeografia e conservação *in situ*. 310f. 2000. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2000.

OKUMURA, M., EGGERS, S. Análise da exostose do meato auditivo externo como um marcador de atividade aquática em restos esqueletais humanos da costa e do interior do Brasil. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia.** v. 15(16): p. 181–197, 2005.

PEREIRA, Carlos da Costa. **História de São Francisco do Sul**. 2. ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2004.

PERALTA, Elsa. Abordagens teóricas ao estudo da memória social: uma resenha crítica. **Arquivos da memória: Antropologia, Escala e Memória.** n.2, nova série, p-4-21, 2007.

2. ENTRE OSTRAS E MARISCOS: REFLEXÕES SOBRE A TRADICIONALIDADE NA CULINÁRIA DA BAÍA BABITONGA EM SANTA CATARINA [14]

Resumo: Este artigo tem por objetivo promover a ampliação de discussões acerca do patrimônio alimentar atual vinculado à tradicionalidade culinária percebida na Baía Babitonga, em Santa Catarina. A partir das entrevistas realizadas durante a pesquisa foi possível aprofundar conexões entre os povos sambaquianos, que habitaram a região entre 6000 e 1000 anos antes do presente e tinham como hábito construir montes de conchas, dos atuais habitantes das regiões próximas a Baía Babitonga. Neste artigo poderão ser contemplados alguns excertos das narrativas de moradores, comerciantes, pescadores e coletores de moluscos de modo a perceber como se dá a relação entre passado e presente através das práticas culinárias, de pesca e de coleta. Assim, esta pesquisa busca pensar soluções interdisciplinares através dessa conexão, para a salvaguarda dos patrimônios envolvidos tanto materiais (sambaquis) quanto imateriais.
Palavras-chave: Patrimônio cultural, sambaquis, alimentação, Baía Babitonga

Abstract: This article has the intention of promoting a wide range of discussions about actual food heritage linked to the traditional culinary tradition found in Babitonga Bay, in Santa Catarina. Therefore, from the interviews carried out during this investigation it was possible to deepen connections between the shell mound peoples, who lived in the region between 6000 and 1000 of present years and used to built hills of shells, to the current inhabitants of the two regions near Babitonga Bay. In this article some excerpts of the narrative of inhabitants, merchants, fishermen and mollusk collectors will be contemplated, in order to perceive how the relationship between past and present occurs, through culinary, fishing and collection practices. So, this research tries to think of interdisciplinary solutions through this connection, to safeguard both material (shell mounds) as well as immaterial involved heritages.
Keywords: cultural heritage, shell mounds, feeding, Babitonga Bay.

Resumen: Este artículo tiene por objetivo promover la ampliación de discusiones acerca del patrimonio alimentar actual vinculado a la tradición culinaria percibida en la Baía Babitonga en Santa Catarina. A partir de las entrevistas realizadas durante la investigación, fue posible profundizar conexiones entre los pueblos sambaquianos, que habitaron la región entre 6000 y 1000 años A.P. y los habitantes que tenían la costumbre de construir pilas de conchas y los actuales próximos a la Baía Babitonga. En el artículo podrán ser contemplados algunos fragmentos de las narraciones de residentes, comerciantes, pescadores y recolectores de moluscos de modo de percibir cómo se da la relación entre el pasado y presente através de las prácticas culinarias, de pesca y recolección. De esta forma, la pesquisa busca pensar soluciones interdisciplinarias, a través de esa conexión para la proteccion de los patrimonios enveltos, tanto materiales (sambaquis) como inmateriales.
Palabras clave: patrimônio cultural, sambaqui, alimentacíon, Baía Babitonga.

---

[14] Texto será submetido à Revista Confluências Culturais, dossiê Alimentação no contexto de patrimonializações e construções memoriais com publicação prevista para setembro de 2020.

INTRODUÇÃO

O diálogo sobre patrimônio cultural perpassa não somente os bens palpáveis, pedra e cal, como os edifícios antigos e pomposos, mas também pelo conjunto de práticas de um povo, o saber-fazer e aquilo que é transmitido de geração para geração, e recriado nas comunidades através de expressões e diferentes práticas que remetem à história, à memória e à identidade de uma comunidade. Por isso, ao propor a salvaguarda de um patrimônio, cabe ressaltar que estão inclusos também os usos, costumes e manifestações culturais que fazem parte da vida das pessoas e que podem se transformar ao longo do tempo.

Nas últimas décadas, o conceito de patrimônio cultural ganhou muito peso no mundo ocidental e tanto os bens tangíveis como intangíveis tiveram uma ampliação do debate sobre seus conceitos e valorizações. Nessa concepção mais ampla, patrimônio cultural, então, pode ser classificado como o conjunto de bens materiais (tangíveis) e imateriais (intangíveis), não só as edificações e os monumentos arqueológicos ou as manifestações artísticas, mas todo o fazer humano, tudo o que o ser humano produz, de todas as classes sociais, tanto as mais quanto as menos favorecidas. (BARRETO, 2003, p. 11). Esse texto, traça um paralelo entre patrimônios culturais materiais (sambaquis) e imateriais (os moluscos como alimentação na atualidade) na região da Baía Babitonga em Santa Catarina, mostrando de que forma, se pensados conjuntamente e interdisciplinarmente podem, possibilitar a valorização patrimonial de ambos.

Ao pensarmos a partir do “saber-fazer”, tanto na coleta, quanto no preparo dos moluscos por pessoas das comunidades e dos restaurantes na Baía Babitonga, procuramos saber se existe ou poderia vir a existir alguma identificação das pessoas que vivem próximas, com os sambaquis da região, já que os tipos e modos de preparo de moluscos podem ser similares nesses aproximadamente 6000 anos, considerando as datações mais antiga de alguns sambaquis da região. Consideramos que os alimentos “típicos” de uma região se configuram como elementos identitários e que a tradição alimentar, partindo da coleta de moluscos pelos grupos populacionais construtores dos sambaquis presentes no norte do estado de Santa Catarina, possa efetivar uma contribuição às práticas contemporâneas relacionadas à alimentação, à gastronomia, ao turismo e de proteção patrimonial da região.

Nesse sentido, o estudo tem como objetivo observar as possíveis correlações

entre os elementos constituintes da alimentação dos grupos sambaquianos e da expressão culinária regional atual, a serem pensados de forma conjunta sob o viés gastronômico, com o intuito de salvaguardar tanto o patrimônio cultural material (sambaquis), quanto o patrimônio imaterial (modos tradicionais de coleta e preparo dos moluscos).

Considerando a premissa de que as características alimentares de uma população permitem um melhor entendimento de seus aspectos culturais e patrimoniais, é possível utilizá-lo na salvaguarda e para conhecimento de outros patrimônios? Deste modo o objetivo principal deste artigo é estudar a gastronomia, a coleta tradicional e economia do cultivo de moluscos na Baía Babitonga para compreender se por esse viés é possível que os habitantes da região se identifiquem mais com os sambaquis da região. Esta pesquisa se deu através de uma abordagem interdisciplinar e sustentável que propiciou investigar de que forma os entrevistados representam e se relacionam com as formas de coleta e preparo dos moluscos e buscou-se também, investigar se eles possuíam algum vínculo de identificação com os sambaquis próximos aos seus locais de trabalho e moradia. Buscamos refletir sobre a possibilidade de conectar o turismo gastronômico, com a divulgação da importância dos sambaquis e práticas atuais de coleta e preparo de moluscos e identificação dos povos do passado pelas comunidades atuais.

MOLUSCOS E O PATRIMÔNIO CULTURAL

Quando falamos de cultura, a Organização das Nações Unidas para Educação, a Ciência e a Cultura-UNESCO (2003), conceitua o patrimônio cultural imaterial como: “o conjunto das manifestações culturais, tradicionais e populares, ou seja, as criações coletivas, emanadas de uma comunidade, fundadas sobre a tradição”. Assim, a forma de transmissão dessa cultura ocorre oral e gestualmente de geração para geração, e pode ser modificada com o passar do tempo. Deste modo, estão inseridos nesse contexto as línguas, tradições orais, costumes, música, danças, ritos, festivais, medicinas tradicionais, o “saber-fazer” dos artesanatos e arquiteturas tradicionais bem como as artes da mesa. Algumas construções mais ligadas ao patrimônio material, porém, podem nos ajudar a contar histórias acerca do patrimônio imaterial que coexistiu e é pensando nisso que os sambaquis passam a configurar como objetos de estudo, sendo os vestígios iniciais para que possamos pensar na importância dos

moluscos para populações que viveram próximas a Baía Babitonga entre aproximadamente 6000 anos P e 1000 anos AP e de que forma as populações atuais veem importância nesses animais: seja na coleta, cultivo, venda, preparo e consumo.

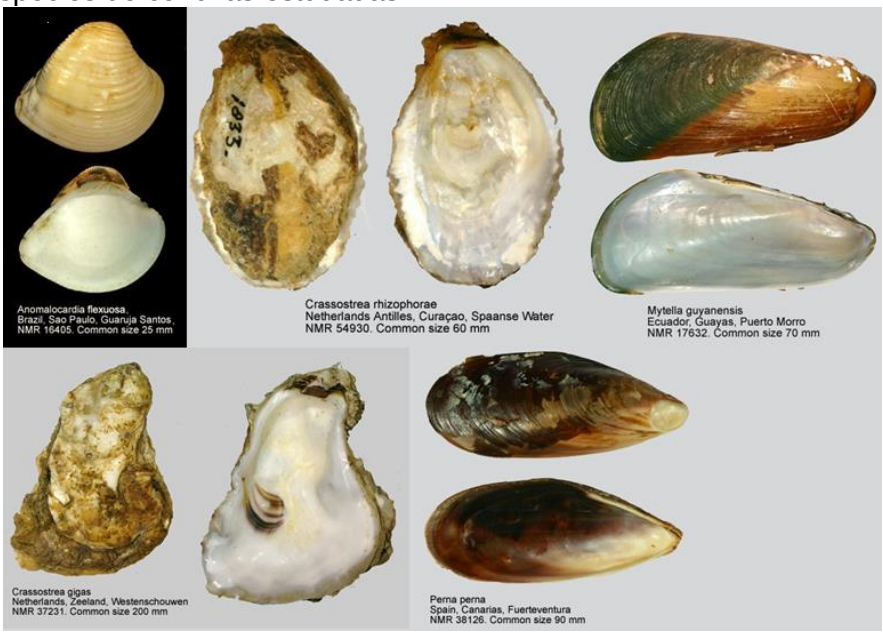
Os sambaquis são montes propositalmente construídos por grupos de pescadores-coletores-caçadores que habitavam o litoral brasileiro, incluindo a Baía Babitonga, no norte catarinense. Os sítios em questão foram construídos principalmente por conchas e areia e podem variar de 1 metro a 30 metros de altura (GASPAR, 2000). A finalidade dessas construções ainda é incerta e pode variar entre os diferentes locais onde se encontram, sendo relacionadas à drenagem, como plataformas em áreas alagáveis e ao controle visual do território (SCHEEL-YBERT et al., 2009; ANGULO et al., 2006), também como demonstração de *status* e/ou de poder dentro um complexo sistema simbólico cultural (GASPAR 2000), ou, ainda, poderiam servir como locais de cerimônias fúnebres (KLÖKLER, 2016; VILLAGRAN, 2013). De acordo com Barbosa (1999, p. 205), assim como o local para assentamento, a construção do espaço é uma escolha cultural, ou seja, “estes grupos tinham sua própria maneira (culturalmente determinada) de pensar e ordenar o espaço tanto na escala micro (espaço residencial) quanto na escala macroespacial (implantação deste espaço residencial no ambiente)”.

Em pesquisas arqueológicas recentes, entendeu-se que a função principal de alguns sambaquis não era de moradia, e sim, de rituais fúnebres de enterramento dos mortos. Algumas evidências mostram que eram consumidos diferentes alimentos, tanto para nutrição como para oferenda, demonstrando também nessa época o poder simbólico do alimento, conforme Klokler (2008).

Nos sambaquis da Baía Babitonga, a predominância é de conchas de berbigão (*Anomalocardia flexuosa*) (Fig. 1) e ostras nativas (*Ostrea sp*) (Fig. 1) sendo que as conchas do bacucu (*Mytella guyanensis*) (Fig. 1) também aparecem em alguns sítios (FOSSILE*, et al.*, 2020; OLIVEIRA, 2000) o que faz dessas espécies nativas da região levando-se em conta o tempo em que são encontradas. Em 1974 foram importados os primeiros exemplares de ostra exógena, conhecida como japonesa (*Crassostrea gigas*) (Fig. 1) vindos da Grã-Bretanha. A Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), iniciou o cultivo de ostras no estado em 1983. De acordo com Ferreira e Magalhães (2004), foi a partir de 1988, que essa Universidade em parceria com a Associação de Crédito e Assistência Pesqueira de Santa Catarina (ACARPESC, atual EPAGRI) e pescadores artesanais, implantou os cultivos de mexilhões, trazendo,

desta forma, também para a mesa do consumidor, novas espécies de moluscos, não nativos, que prometem um crescimento mais rápido e se tornam mais apresentáveis ao consumidor. Sendo assim, essa espécie criada e consumida atualmente na região, assim como os mexilhões *Perna perna (Fig. 1)*[15], que são espécies cultivadas em cativeiro há pouco tempo, não aparecem nas escavações arqueológicas o que as tornam exógenas, ou seja, que vieram de outro lugar.

Figura 1 - Espécies de conchas estudadas



Fonte: WORMS. Acesso em 10 de julho de 2020.

Importante esclarecer que, quando citamos mariscos no título deste texto, estamos consideramos bacucus, mexilhões e berbigões.

De acordo com Figuti (1993), é possível pensar que apesar de estudos apontarem a dieta desses povos sambaquianos como sofisticada, incluíam além dos moluscos, diversos peixes, crustáceos, mamíferos e um alto consumo de tubérculos e raízes. Porém, conforme discutido por Wesolowski (2002), é fato que, mesmo não sendo único ou principal alimento desses povos, são as conchas de moluscos, utilizadas como material construtivo que os tornaram visíveis, pelas quais são mais conhecidos. É justamente através da alimentação baseada nos moluscos que esse

[15] Os estudiosos divergem sobre algumas nomenclaturas dos moluscos. As aqui utilizadas, foram baseadas no *World Register of Marine Species*. Disponível em: http://www.marinespecies.org at VLIZ. Acesso em: 12 jun. 2020.

estudo se estrutura, visando uma aproximação de patrimônio cultural material encontrado nos sambaquis e do patrimônio cultural imaterial pelo saber fazer da coleta e preparo culinário desses animais na atualidade.

Publicações de 1815 a 1977 nos Estados Unidos pesquisadas por Waselkov (1987), e escritas por etnógrafos pesquisadores desses grupos de caçadores-coletores, descreveram os métodos de preparo dos moluscos dos povos concheiros:

> Assados diretamente no fogo ou sobre carvão ou cinzas; assados em grelhas; dispostas sobre a fogueira; assados em brasa; cozidos sobre pedras aquecidas; parcialmente assados e dispostos a certa distância da fogueira ou ao redor desta, tendo sido as valvas anteriormente abertas ou não. Os moluscos eram amontoados sobre pequenas fogueiras ou, ainda, circundados por fogueira. Esses métodos auxiliavam não somente o cozimento dos moluscos no interior das valvas, mas também a abertura das conchas. O relaxamento dos músculos do opérculo em gastrópodes e o uso de artefatos pontiagudos ou quebra-conchas facilitavam a extração do molusco do interior da valva, e estas, uma vez abandonadas, podem apresentar o aspecto de valvas intactas no contexto arqueológico (WASELKOV, 1987, p. 100).

Chama a atenção, as estruturas de fogueira para o cozimento das valvas de moluscos, de peixes, crustáceos e equinodermas. A ênfase dada por Waselkov (1987), estava no uso dietário dos moluscos com valvas, em nenhum momento referindo-se ao uso das conchas com intencionalidade construtiva — monumentalização do assentamento — por essas populações. Entretanto, conforme colocado por Fonseca e Silva (2017), esse autor desconhecia as novas propostas que vieram posteriormente, mas publicou informações importante.

Ao falar de comida, entramos na temática dos estudos culturais, afinal podemos compará-la às línguas faladas já que também conduz e contém a cultura de quem a prática, engloba tradições e representa a identidade de um grupo. Os sistemas alimentares constituem por conseguinte um incrível veículo de autorrepresentação e de trocas culturais: é ferramenta de identidade, mas é também a primeira e mais fácil possibilidade para entrarmos em contato com diferentes culturas já que experimentar a comida dos outros é aparentemente mais simples do que aprender sua língua. Mais ainda que as palavras, a comida possibilita mensurar o hibridismo entre as culturas diversas e permite que os sistemas culinários estejam abertos a todo tipo de invenções e contaminações. Neste trabalho partimos do pressuposto que as raízes culturais não

são realidades metafísicas (“espírito dos povos”) e nem estão inseridas no material genético de uma sociedade, mas sim estão em constante mudança e redefinições, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com outras culturas (MONTANARI, 2008).

O patrimônio alimentar pode ser entendido como aquilo que deve ser transmitido de uma geração a outra, que deve ser coletivo, próprio a um grupo social, ser reivindicado por pessoas pertencentes a ele e ter uma carga social simbólica ou afetiva. A alimentação se situa na interseção do natural e do cultural, do material e do imaterial. Se por um lado, o aspecto material é o mais visível – os ingredientes, os utensílios, os produtos transformados, os pratos –, foi o aspecto imaterial que determinou as patrimonializações institucionais. Dentre os fatores imateriais do patrimônio alimentar consideram-se os saberes culinários, as normas alimentares, a estética dos pratos, a sociabilidade em torno da alimentação, “as maneiras à mesa”, o simbolismo, os rituais, as festas, a tradição oral associada (mitos, contos, cantos...). Finalmente, a alimentação é definitivamente um ponto revelador das relações sociais, de relações interétnicas ou de classe, mas permite também reunir, em diversas ocasiões, em particular nas feiras e nas festas, pessoas de todos os horizontes. A comensalidade e a convivência permitem então atenuar as tensões e as dissensões. Esse deveria ser o ponto forte da alimentação (WOORTMANN, 2016).

Pensamos que algumas espécies de moluscos que serviam de alimentos para os povos pré-históricos que habitavam a Baía Babitonga há mais de 5000 anos A.P. hoje continuam sendo coletados, vendidos e consumidos na mesma região, não apenas como alimento, a fim de suprir as necessidades biológicas, mas como comida, já que atribuímos um *status* simbólico. DaMatta (2001) ao estudar a comida brasileira, defende que toda substância nutritiva é um alimento, mas nem todo alimento é comida. Alimento é geral e universal, é o que o sujeito consome para se manter vivo; já a comida ajuda a situar uma identidade e definir um grupo, uma classe. Deste modo “temos o alimento e temos a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (DAMATTA, 2001, p. 56). Assim, podemos dizer que o ato de se alimentar é essencial à vida e é através dele que atribuímos tantos significados. Deste modo pensar “o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come”. (CARNEIRO, 2003, p. 2).

PERCURSO METODOLÓGICO

O percurso metodológico empregado caracteriza a pesquisa como qualitativa de natureza exploratória, utilizando inicialmente revisão bibliográfica e documental, envolvendo além de livros, a seleção e leituras das produções (artigos, dissertações e teses) coletadas nos bancos de dados (CAPES e *SCIELO*, *Jstor*, *Elsevier*) a fim de analisar e refletir a partir de pesquisas mais recentes envolvendo as temáticas deste estudo. A inserção em campo, anotando as observações, propiciou experiências e vivências *in loco*, incluindo entrevistas semiestruturadas e a degustação dos pratos servidos. No roteiro incluíam-se perguntas referentes aos métodos mais comuns e mais pedidos de preparos, bem como de que forma ou com quem aprendeu a fazer o manuseio.

Tais estratégias permitiram a coleta de novas informações que, posteriormente, foram registradas no caderno de campo. O outro momento da pesquisa serviu para a construção dos critérios de análise dos dados coletados via revisão bibliográfica. Após leitura e transcrição, as informações pertinentes foram confrontadas com os conhecimentos dos autores, como preconiza a teoria interpretativa de Geertz (2008), no sentido de compreender as culturas como um intérprete do sentido socialmente construído, de uma holística de compreensão do fenômeno, na sua interação com os significados culturais dos sujeitos envolvidos. De acordo com Triviños (1992), os estudos etnográficos ou de observação objetivam justamente estudar a cultura, fazendo uma descrição a ponto de perceber e compreender elementos culturais nas comunidades e grupos de pessoas formadores da sociedade.

Deste modo, de acordo com Morel et al (2016), a dinâmica do consumo alimentar vai além apenas do levantamento de hábitos, ou seja, necessita-se de processos de imersão em campo para entender as relações que definem a experiência de consumo enquanto processo. Nesse sentido, a proposta da pesquisa foi construir um mapeamento de restaurantes, coletores e vendedores de moluscos que estão localizados próximos a sambaquis já estudados e catalogados por arqueólogos. Nesses lugares houve observação , com a aplicação de um questionário semiestruturado naqueles locais em que houve a concordância e interesse do informante. Como a ideia é traçar um paralelo entre o consumo de moluscos pelos povos sambaquianos com a situação atual, é importante destacar de quais animais estamos falando. Os moluscos que foram observados nos cardápios, sites, e citados

pelos informantes foram: berbigão, ostra de cultivo (japonesa ou do Pacífico), ostra nativa, bacucu e mexilhão, além de peixes e demais crustáceos (camarão, siri e caranguejo), mas que não serão o foco desse artigo.

Para a pesquisa de campo foram escolhidas algumas regiões costeiras à Baía Babitonga que possuem sambaquis e alguma atividade econômica atualmente relacionada aos moluscos: cultivo, coleta, venda *in natura* ou restaurantes que servem pratos com moluscos para que fossem fontes de estudo. Esta baía, abrange os municípios de Joinville,[16] Itapoá, Garuva, São Francisco do Sul, Araquari e Balneário Barra do Sul. Deste modo, foram definidos 20 espaços em que os moluscos possuem papel importante na economia atual que se localizam próximos aos sambaquis na Baía Babitonga: em Joinville, Espinheiros I, Ilha dos Espinheiros II, III e IV, Morro do Ouro, Guanabara I e II, Morro do Amaral I, II, III e IV, Cubatão I, II, III e IV; em São Francisco do Sul: Enseada I, Iperoba I, Paulas, Paum, Vila da Glória I, II, III, IV e V, Ilha da Rita, e entre o Balneário Barra do Sul e Araquari, os sambaquis Ilha do Linguado I e II (Fig. 2).

Cabe ressaltar que nesta região ilustrada pela figura, são catalogados mais de 170 sambaquis pelo Museu do Sambaqui de Joinville (MASJ)[17], mas foram destacadas na figura apenas aqueles mais próximos aos locais onde houve pesquisa de campo.

---

16 Joinville é a maior cidade do estado de Santa Catarina, com uma população estimada de 590.466 em 2019, de acordo com o IBGE, e pouco conhecida como cidade litorânea apesar de estar localizada às margens da Baía Babitonga. (IBGE, 2019)

17 O Museu Arqueológico de Sambaqui de Joinville– é uma unidade da Secretaria de Cultura e Turismo – SECULT, do Município de Joinville (SC), e é responsável por atuar na preservação do patrimônio arqueológico joinvillense e na produção de conhecimento sobre povos construtores de sambaquis, que viveram na região há mais de 5 mil anos. Seu acervo possui cerca de 45 mil peças que evidenciam a cultura e o estilo de vida do povo sambaquiano. (MASJ, 2019).

Figura 2 – Localidades da pesquisa de campo, Baía Babitonga, 2020.

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

A observação foi realizada em 19 locais entre outubro de 2019 e fevereiro de 2020 conforme quadro 1:

Quadro 1- Lista de locais visitados para a pesquisa de campo.

Localização	Finalidade	Sambaqui(s) Próximo(s)	Técnica plicada	Ref.
Joinville Área central	Petiscaria	Morro do Ouro, Ganabara I e II	Observação	1
Joinville Área central	Petiscaria	Morro do Ouro, Ganabara I e II	Observação com entrevista	2
Joinville Área central	Petiscaria	Morro do Ouro, Ganabara I e II	Observação com entrevista	3
Joinville Área central	Peixaria	Morro do Ouro, Ganabara I e II	Observação com entrevista	4
Joinville Área central	Peixaria e Restaurante	Morro do Ouro, Ganabara I e II	Observação sem entrevista	5
Joinville Espinheiros	Coleta artesanal	Espinheiros I e II, Ilha dos Espinheiros I e II	Observação sem entrevista	6
Joinville Espinheiros	Restaurante	Espinheiros I e II, Ilha dos Espinheiros I e II	Observação com entrevista	7
Joinville Espinheiros	Restaurante	Espinheiros I e II, Ilha dos Espinheiros I e II	Observação sem entrevista	8
Barra do Sul Linguado	Coleta artesanal	Linguado I e II	Observação com entrevista	9
Barra do Sul Linguado	Coleta artesanal	Linguado I e II	Observação sem entrevista	10
Joinville Morro do Amaral	Petiscaria	Morro do Amaral I, II, III e IV	Observação com entrevista	11
Joinville Morro do Amaral	Coleta artesanal	Morro do Amaral I, II, III e IV	Observação com entrevista	12
São Francisco do Sul - Central	Petiscaria	Paum, Paulas I e II	Observação com entrevista	13

São Francisco do Sul - Central	Coleta artesanal	Paum, Paulas I e II	Observação com entrevista	14
São Francisco do Sul - Central	Cultivo e petiscaria	Paum, Paulas I e II	Observação com entrevista	15
Joinville - Vigorelli	Restaurante	Cubatão IV	Observação com entrevista	16
Joinville - Vigorelli	Coleta artesanal	Cubatão IV	Observação com entrevista	17
São Fransico do Sul - Vila da Glória	Cultivo e petiscaria	Ilha da Rita e Vila da Glória I, II, III , IV e V	Observação com entrevista	18
São Fransico do Sul - Vila da Glória	Restaurante	Ilha da Rita e Vila da Glória I, II, III , IV e V	Observação sem entrevista	19

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

A visita aos locais descritos, permitiram que fosse criada a figura indicativa com os pontos e regiões de interesse e uma imersão que facilitou a interpretação dos dados objetivos obtidos com as entrevistas.

RESULTADOS

Todos os entrevistados possuíam algum conhecimento sobre o que era um sambaqui e que próximo aos seus locais de trabalho havia esses sítios. Sendo que alguns deles foram inclusive, indicando a localização, porém todos ficaram surpresos e muito interessados quando foi comentado há quanto tempo esses montes de conchas foram construídos nesses lugares. Os entrevistados da pesquisa serão tratados no texto por referencial numérico, descrito no quadro 1, por questões éticas e preservar suas identidades, conforme exigido pelo Comitê que aprovou esta pesquisa.

Após alinhada a metodologia a ser utilizada na apresentação dos entrevistados, seguimos com extratos de falas do cultivador de ostras e dono de petiscaria, aqui denominado como 18 da Vila da Glória, parte continental de São Francisco do Sul. Ao ser questionado sobre ter conhecimento do que eram os sambaquis, relata que: “Falam pra gente aqui, que tão atrás de Sambaqui e que têm muitos por aí... que se tu estudar um sambaqui tu vai saber a forma como o povo de antigamente vivia, como era a forma deles viver, tá entendendo? Então, o Sambaqui dá muita pista...”. E é justamente por compactuar dessa opinião que propusemos essa pesquisa.

Para o informante 15, que é um dos maiores cultivadores de moluscos de São Francisco do Sul onde mora, além de possuir restaurante na Praia de Paulas: “Sambaqui nada mais é, no meu entendimento, que tipo um lixão da turma que morava aqui antes e comia ostra, marisco essas coisas né? Daí ia jogando ali e empilhando...”. A partir desta fala é possível remontar ao que se pensava no início dos estudos

arqueológicos com sambaquis. Todavia, conforme ressaltado por Bandeira (2010), essa perspectiva foi mudando com as divulgações de novos estudos arqueológicos desses locais, que mesmo parecidos possuem diferenças grandes de função entre os próprios montes de acordo com a datação e localização. Para outro produtor de ostras de São Francisco do Sul, que também é proprietário com a família de um restaurante que serve os moluscos como prato chamariz, na Vila da Glória em um local às margens da Baía:

> Sambaquis são restos, amontoados de concha, né?! Hoje já tem algumas pesquisas que dizem que essas... uma época achava que era só resto de lixo, né?! Então que eram pessoas que moravam há três, quatro, cinco mil anos aqui na região, atrás, e que iam comendo ali a ostra e jogando. E hoje já se sabe que não, que na verdade é proposital, ou seja, eles usavam as conchas pra construir ou o cemitério ou alguma outra coisa (18, 2019).

Embora os informantes sejam unânimes em dizer que já ouviram falar dos sambaquis, outro consenso observado é que nos relatos, por mais que saibam o que são, os moradores não possuem relação com esses lugares. Ou seja, os montes estão ali por perto, mas não foi possível obter nenhuma resposta sobre essa relação, seja no entendimento daquele patrimônio como seu, de novas formas de relação como na paisagem atualmente ou como atrativo turístico que possa beneficiar também o seu negócio. Deste modo, é possível perceber o distanciamento e falta de conexão entre patrimônio arqueológico [18] e identidade da comunidade próxima.

A informante aqui denominada como 14, coletora artesanal de berbigões que mora em região central São Francisco do Sul, ressaltou apontando: “Lá também tem Sambaqui... Olha que era dos índios, né?”. Ou seja, reforça um estereótipo sobre o que é “coisa de índio” e que isso não faz parte da sua cultura.

O entrevistado 21, dono de uma petiscaria no bairro Anita Garibaldi em Joinville (bairro que fica próximo ao Sambaqui urbano Morro do Ouro e ao centro da cidade, disse: “Eu conhecia, eu sabia de estudo, que na época da infância a gente estudou isso tudo, mas até pensei que já tinham eliminado, que hoje em dia eles constroem

---

18 Os sambaquis são protegidos pela lei federal 3924/61: “Os monumentos arqueológicos ou pré-históricos de quaisquer naturezas existentes no território nacional e todos os elementos que neles se encontram ficam sob a guarda e proteção do Poder Público, de acordo com o que estabelece o art. 180 da Constituição Federal”. (BRASIL, 1961)

tanto na cidade que a gente não acompanha, né?!”

Ao serem questionados sobre os modos de preparo das ostras, bacucus e mexilhões observamos que ainda possuem elaboração simples nas preparações comumente servidas em seus estabelecimentos. O informante 16, dono de restaurante de frutos do mar na Vigorelli, em Joinville, que está na 2ª geração da família comenta:

> Porque é uma prática assim que tu, quando tu aprende a fazer o marisco, normalmente quando ele é feito no bafo, que é o mais pedido, né, você vai aperfeiçoando, né, e aí colocando outros condimentos junto, vendo se dá certo, se não dá certo, por exemplo, a alfavaca usada em excesso, o marisco fica ardido. Você sente o ardido na língua. Tem tudo uma quantidade exata dos condimentos e dos preparos. (15, 2019)

Já o entrevistado 2, comenta “O preparo eu meio que gosto de fazer o mais natural, né?! O mais natural. Vem do mar a ostra, a gente dá uma escovada, limpada. A gente limpa ela, passa uma escova, lava-jato, traz e a gente pega e abre ela, serve com um pouquinho de gelo pra ficar bem geladinha e um limão e só”.

O informante 15, diz que os mariscos ao bafo vendem mais, mas no verão com calor, o que vai bem e ele indica para todo mundo é um vinagrete de marisco. A receita, também de preparo simples:

Figura 3 – Vinagrete de mariscos

Fonte: Acervo da autora, 2020.

Ingredientes

- 500 g de mexilhões ou bacucus;
- 5 colheres de sopa de azeite.
- ½ limão exprimido;
- Meia cebola grande picada;
- Meio tomate picado;
- Sal, pimenta e cheiro verde picado a gosto;

Nas proximidades do Museu do Mar, um dos principais atrativos turísticos de São Francisco do Sul, outra área com presença de restaurantes que comercializam frutos do mar incluindo moluscos, o informante 13 ressaltou que “o marisco é muito consumido ao bafo. Ao bafo o que que é? Só água, sal e tempero”. Já o coletor artesanal de ostras nativas, na região do Vigorelli em Joinville, aqui denominado 17, passa a receita que ele aprendeu com o pai, de que “eu sempre falo pro pessoal fazer assada que ela [ostra] fica assim, não altera o sabor dela, né?! Ela assa assim, ela ferve na própria água dela, né?! Então fica uma delícia, um churrasco diferente”. A receita relativamente simples, foi passada pelo informante da forma que se segue, e testada conforme Figura 3.

Figura 4 – Ostra na Brasa

Fonte: Acervo da autora, 2020.

Ingredientes:

- Ostras frescas;
- Limão ou azeite de oliva à gosto;
- Queijo parmesão (opcional);

Modo de preparo:

1. Colocar as ostras na churrasqueira, em fogo médio; podem ir na grelha ou diretamente sobre o carvão, se estiver apenas na brasa.
2. Quando começarem a abrir, estarão prontas para o consumo. O tempo varia de 10 a 20 minutos, em média.
3. Temperar com azeite, limão, molho de pimenta ou consumir in natura e está pronto! A dica é que pode-se colocar queijo ralado e retornar ao fogo para gratinar

Essa questão do fogo, é um fato importante a ser destacado, afinal desde sua descoberta, ele propiciou aos grupos de pessoas a se juntarem, tanto para se aquecer como para cozinhar e degusta-la, facilitando assim, o estabelecimento de relações de comensalidade que, com o tempo, foram se tornando encontros cotidianos e transformando-se em uma atividade socializadora. Segundo García (2013), nos primórdios da humanidade, os encontros diários dos grupos se davam ao redor do fogo para troca de experiências do dia e para traçar estratégias de caça, por exemplo. Para Wrangham (2010), o advento do fogo mudou a maneira de nossos ancestrais se relacionarem. Passava-se mais tempo junto se aquecendo e alimentando-se em grupo.

Por outro lado, a ostra também é consumida crua, sem a utilização de preparo no fogo, o que pode dar um aspecto exótico, de acordo com o informante 18:

> A gente traz ela [fresca] do mar, escova um pouquinho, e abre ela, ela tá viva, se você jogar um limãozinho em cima dela, até treme um pouquinho… [...] e o pessoal que não gosta, gosta de comer ela no bafo também. Servimos ela no bafo com ervas. [...] Olha, nós aqui temos uma tradição de caiçara, né?! É uma coisa que minha vó já sabia e, tipo, passou pra minha mãe, igual minha mãe passou pra nós. E vendo minha mãe cozinhando todo dia, agora com esse auxílio da internet, aí né?! E com muita gente que passa aí dando sugestões, que já viajou outros lugares ainda vamos aprimorando e também escutando os clientes, né?! Porque o cliente é o nosso grande incentivador [...] vão comer de tudo! Mas eles querem também aquele negócio exótico, né? Que a ostra pra eles pode ser uma coisa exótica. Imaginou tu morar lá, 500 km do litoral e é a primeira vez que veio pra praia não comeu ostra, [...]. É um prazer tu vir com uma ostra e abrir na frente deles pra eles comerem… (18, 2019).

O entrevistado 18 refere-se ao grande número de clientes que vem de Curitiba até a Vila da Glória[19] só para passar o dia e comer suas ostras e mariscos. O informante 7, dos Espinheiros em Joinville, diz que normalmente serve as ostras ao bafo, mas traz as cruas em uma apresentação bonita (fig.2) para quem quer experimentar de um jeito diferente: “Essa aqui serve só com um salzinho e limão, quer? Aqui, quando a gente abre a ostra aqui tem virgindade. A virgindade tá presa lá e aqui, ó. [...] é o que eu recomendo, que é o melhor que tem...”, fala se divertindo ao ensinar a abrir a ostra crua relacionando a prática com a fama popular de que a ostra seria afrodisíaca.

Figura 5 – Ostras servidas cruas

Fonte: Acervo da autora, 2020.

Cabe aqui falar sobre a alimentação como indicador de *status*, além de sua função primária de nutrição, há alimentos que são desejados porque oferecem um meio de distinção – aqueles que uma sociedade considera extravagantes e no geral desnecessários. De acordo com Veen (2003), as categorias de alimentos que geralmente apresentam como mais luxuosos são aqueles que ainda não são amplamente alcançados, que oferecem um refinamento na textura, sabor, ou outra qualidade (como estimulante ou inebriante) e que oferecem diferenciação devido à

---

19 Curitiba capital do estado do Paraná, fica a 150 km da Vila da Glória, distrito de São Francisco do Sul.

sua quantidade, ou qualidade, incluindo despesas, origem exótica, complexidade, estilo, etc.

Importante destacar a diferença entre as espécies de moluscos que são cultivadas na região e aquelas que são coletadas ainda de forma artesanal. Sobre a coleta artesanal de berbigões, a entrevistada 15, de 62 anos, que nasceu e ainda mora em São Francisco do Sul, que faz a coleta na ilha das Flores desde criança, e cuja renda principal vem da venda destes moluscos específicos diz: " Se pega com a mão, vai tomando banho e já vai pegando, daí pode fazer refogadinho, pode fazer bolinho, pode fazer... Bota, faz molinho assim com queijo parmesão dentro, né?! Meu Deus, que delícia".

Na comunidade do Linguado, em Balneário Barra do Sul, ainda ocorre a coleta artesanal para ostras e bacucu. "A gente tira da pedra ou da raiz do mangue com uma faquinha de ponta, dá pra tirar com a mão mas daí corta mais..." de acordo com a coletora identificada como 15. Próximo à Vigorelli, região litorânea de Joinville, o entrevistado intitulado 16 fala da existência da prática de coleta de berbigões para as festas de final de ano. Segundo o entrevistado, "aquele berbigão, ele é tirado de pá, é lavado lá, diretamente na água, ele vem com um pouco de areia dentro, e o pessoal que é meu cliente que não conhece não tem o costume de comer porque eles sentem essa areia dentro". Por outro lado, conforme o informante 12 de São Francisco do Sul as pessoas desconhecem muito sobre os frutos do mar. No caso do berbigão, conforme colocado por ele "por exemplo, na cidade grande é conhecido como Vôngole. E aí aqui a gente tem que estar explicando, não vão direto lá no berbigão. Tem uns que perguntam e a gente explica o que é e acabam pedindo."

O entrevistado nominado 4, proprietário de uma rede de peixarias completa:

> O berbigão é muito novo pra Joinville. Florianópolis [...] que é nossa capital do Estado e é a cidade mais açoriana do nosso Estado, talvez do Brasil a região mais açoriana. [...] Sempre foi muito tradicional o berbigão, no pastel e tal, em Joinville sustentou algum tempo [...] Como não tinha muita intensidade, [...] os restaurantes pararam e hoje volta…Então dependendo de como tu prepara, dependendo o nome, se dão o nome francês… Então assim, ó, o que que acontece é muito tradicional e aí com essa situação, e aí que cresceu muito o consumo dessas iguarias, foi esses Master Chefs da vida, né?! Agora, enfim, têm vários programas de TV, e outros...[...] Mas o mais tradicional pro berbigão ainda, que eu te falei, o próprio joinvilense, [...] ele sai mais, ele não tá muito mais só nas praias da região, que são banhadas pela

> nossa Baía. Ele tá saindo mais, tá indo mais à Florianópolis, tá indo mais a grandes centros, enfim, a outros grandes centros pela potencialidade de viajar e ele tem ido ao mercado em Florianópolis e experimentado, [...] ele tem ido a outros centros e experimentado essa iguaria, então ele vem pra cá e quer fazer. Enfim, a gente nesse verão em específico, [...] teve um aumento da venda de berbigão bem acentuado, muito acima das nossas expectativas, inclusive. Não esperava esse aumento de venda e do nada... Só que assim, né, [...] a gente percebe que é muito por conta da influência mesmo, desses programas de TV. (4, 2019)

E é nesse ponto, do imbricamento de culturas e novas adaptações, que podemos fazer algumas amarras. Os moluscos são consumidos há milhares de anos na região e algumas práticas permanecem na atualidade, tanto por populações tradicionais da região, quanto por turistas, imigrantes ou donos de restaurantes como foi percebido através dos depoimentos e observações. O exótico, o ver no outro, é o que atrai parte dos consumidores para a culinária com moluscos, que muitas vezes é própria da sua região de origem ou moradia, mas que é mais valorizada quando é chamada pelo nome francês, no caso do berbigão de vôngole, ou experimentada em alguma viagem para outro local.

O mesmo entrevistado 4, ao ser questionado como se prepara berbigão pelos seus clientes, explica que o comum é refogar, como se faz com o camarão, mas ele assistiu uma receita em algum programa de competição gastronômica[20] e tem repassado aos clientes, como tipicamente italiana:

Figura 6 – Spaghetti ao Vôngole

Fonte Primária, 2020

[20] Estão no ar, em diversos canais pagos e abertos da TV brasileira, reality shows, em que chefs e cozinheiros participam de uma competição, fazendo receitas e sendo testados de qual o melhor sabor, apresentação e inovação.

Ingredientes:

- 500 g de berbigões (ou vôngoles) bem frescos;
- 2 tomates;
- 2 dentes de alho;
- Um pouco de vinho branco;
- 1 copo (250 ml) de molho de tomate caseiro;
- 4 colheres (sopa) de azeite extra virgem;
- 1 folha de louro;
- Salsinha picada a gosto;
- Sal e pimenta do reino a gosto;

Modo de preparo:

1. Colocar o berbigão de molho em água com um pouco de sal e deixar descansar por 1 hora, para retirar a areia.
2. Tirar o berbigão da água e descartar aqueles que não abriram após ficarem de molho (significa que não estão próprios para consumo).
3. Refogar o alho, cortado em lâminas em uma frigideira com azeite.
4. Adicionar a pimenta, o molho de tomate e refogar por cerca de 2 minutos;
5. Adicionar o berbigão e deixar cozinhar por 3 minutos. Nesse tempo, a concha vai se abrir totalmente e liberar os sucos;
6. Levar ao fogo uma panela com água para cozinhar o espaguete. Colocar junto a folha de louro e sal a gosto;
7. Quando a água ferver, colocar o espaguete e esperar até que fique *al dente*;
8. Adicionar salsinha picada no refogado, o vinho e os tomates cortados em cubos;
9. Tampar e deixar cozinhar no fogo alto por 3 minutos;
10. Juntar o espaguete já escorrido, misturar tudo e deixar no fogo baixo por mais 2 minutos;
11. Polvilhar sal e pimenta e está pronto!

Esse prato, de acordo com o informante transforme o simples berbigão num prato italiano requintado, e faz sucesso.

Ao final das entrevistas houve uma conversa explicando o que são sambaquis

e questionando se os entrevistados enxergavam algum sentido em vincular aquela comida que eles comem/preparam com os sambaquis e seus modos de alimentação, o que fez com que alguns concordassem com a simplicidade de preparo, assim como nos sambaquis, além de que as receitas foram passando de gerações bem como a forma de coleta, no caso dos coletores artesanais.

O que chamamos de *cultura* se coloca no ponto de inserção entre tradições e inovação. É tradição aquilo que é constituído pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição, esta que é mantida por meio das gerações (HOBSBAWN, 1997; SEIFFERT*, et al.,* 2015).

Alguns locais da Baía Babitonga pesquisados como: a Vila da Glória em São Francisco do Sul e a Ilha do Morro do Amaral em Joinville são conhecidos por terem suas populações tradicionais (BACK, 2018; BORBA, 2013), e que possuem saberes e práticas relacionados à coleta e preparo de moluscos passadas de pai para filho há gerações.

No caso específico de Joinville, que recebeu uma forte imigração alemã, assim como em várias partes de Santa Catarina, é a história desses imigrantes que permanece. Ao procurar no buscador *Google*[21]: comida tradicional em Joinville, aparecem mais imagens e *sites* relativos a essa herança cultural: cucas, bolos, marreco recheado, cervejarias etc., algumas partes da cidade como o Morro do Amaral, ficaram na periferia, e suas populações mais pobres tiveram sua história pouco contada na história da cidade.

Tradição aqui é entendida como um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; essas práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que automaticamente implica em uma continuidade em relação ao passado (HOBSBAWM, 1997). Deste modo, acionamos Stuart Hall (2000) que diz que o termo identidade é construído em um jogo de exclusão: o que somos significa também dizer o que não somos. A identidade e a diferença se traduzem, assim, em declarações sobre quem pertence e sobre quem não pertence, sobre quem está

---

21 Busca realizada em 06 jun. 2020.

incluído e quem está excluído.

As tradições alimentares, portanto, são mantidas por meio das gerações, como o marreco recheado, as cucas, os pratos preparados à base de arroz, e muitos outros, que vêm sendo pontuados nos relatos como “comidas tradicionais”, “pratos típicos” que se perpetuaram desde os tempos dos “imigrantes pioneiros”. (KOERICH, 2014). .Assim, a culinária típica vem sendo operada como um forte referencial identitário, utilizado por um grupo como símbolo de uma identidade reivindicada para si, para afirmação e valorização de uma identidade que traduz o desejo dos diferentes grupos sociais, de garantir o acesso privilegiado aos bens sociais. (SILVA, 2000). Alguns informantes assumem que os moluscos são comidas tradicionais de suas regiões. O informante denominado aqui como 4, que é comerciante nas proximidades próximo ao bairro Guanabara em Joinville, diz:

> Primeiro foi o Freitag depois o Luiz Henrique foi ali, naquele caminho eles mudaram, eles tiraram a cultura de um mercado portuário e que valorizasse essa cultura ribeirinha, enfim... Essa identidade que aí tu pode relatar que é mais antigo ainda que o açoriano e colocaram uma identidade alemã. E isso mexeu com o Mercado e o Mercado nunca mais foi o mesmo. Ele continua vendendo. A peixaria continua vendendo pelo tamanho, pela estrutura, por tudo que a gente faz aqui pra tentar vender, mas ele é muito longe do que ele era, porque ele não tem identidade. Porque no Mercado ninguém serve o marreco, porque não é a cultura do Mercado, mesmo que ele seja alemão. E aí também, sabe o que aconteceu? Ninguém serve o prato de frutos do mar. [...] sabe por quê? Porque tirou a identidade. E antes tinha muito restaurante que fazia… Moqueca, que fazia tudo, porque tinha… não tem. Fica ali, não sabe o que faz... Como não tem identidade, faz hambúrguer. [...] vai no Mercado de São Paulo e vê se... Ah, São Paulo não que é o pão com mortadela, tradicional deles. Tradicional, mortadela é deles, tradicional lá né que eles servem pela loucura... […] porque a gente precisa, como tu tá pesquisando algo de 6 mil anos atrás, que vem com o consumo desde 6 mil anos atrás... Então assim ó, tá aí a nossa identidade. Isso é o que é a história de Joinville. Eu fui num debate, um tempo atrás, com um grupo de amigos empresários, que é essa ideia desse grupo, tá entendendo? Que Joinville possa ter regiões onde possa contar a história e cada região seja realmente: ah, essa é a região tal, essa é a região tal, mas contando a história. (4, 2019)

O informante, por estar localizado nas redondezas do Mercado Público Municipal de Joinville situado no Centro, nos traz uma reflexão muito profunda sobre a questão de identidade “germânica” que foi perpetuada na cidade, e de como a

comida reflete isso de alguma forma, já que a própria arquitetura deste Mercado é em estilo (falso) enxaimel, remetendo à cultura da imigração europeia, mas sem que os comerciantes do local sirvam comida típica dos imigrantes alemães, nem mesmo são especializados em frutos do mar, que foi o comércio que motivou sua construção em 1906 (ND, 2008).

Cabe ressaltar aqui que a apreciação estética da sociedade moderna trouxe um elogio a mais ao diferente, exótico, aclamando novos modos de consumo, promovendo a conveniência, personalização e customização. No caso do consumo alimentar, estimulou novos movimentos de gastronomização e gourmetização, novos atores como chefs, especialistas, *sommerliers* que articulam anônimos e novas celebridades através de programas de TV especializados em cozinha, fazendo com que o ato de cozinhar possa ser encarado como uma arte e, assim como no palco, a estética tem um papel central na cozinha contemporânea, afinal, se produz comida, ou seja, uma mistura de temperos e significados, ingredientes e imagens, servidos em pratos e retratos. O alimento deixou definitivamente de ser concebido como uma 'simples' fonte de energia para o trabalho, para tornar-se comida, ressignificada culturalmente, cercada de percepções e simbologias, atendendo finalidades que vão muito além de suprir o corpo (NIERDELE, 2018).

O jornalista Mark Kurlansky (2009) em seu livro intitulado A Grande Ostra em um feliz trocadilho com "The Big Apple", apelido como a cidade de Nova York nos Estados Unidos é conhecida, narra a história da cidade tendo as ostras como enfoque. Inicia falando dos concheiros, afinal amontoados de conchas também eram comuns aos povos antigos de lá, as imigrações inglesas e irlandesas, com um apanhado de inúmeras receitas europeias desde o século XVII e como o mercado de ostras e os bares que as serviam eram conhecidos mundialmente, e de como essa história por lá infelizmente acabou mal. Os mares estão poluídos a ponto de não produzirem mais ostras próprias para o consumo, e os concheiros foram em sua grande maioria destruídos sem serem estudados para dar lugar à civilização, e os lugares que recebiam pessoas de todos os lugares do mundo para apreciar as ostras fecharam. Hoje o consumo de ostras por lá também pode ser considerado exótico, já que a maioria das iguarias consumidas na cidade é importada de outros países, sendo que já foram um dos maiores e mais conhecidos produtores e servidores da iguaria próxima ao porto. Que possamos nos espelhar na narrativa desse livro, a fim de repensarmos todas as variáveis que temos por aqui e de que forma podemos valorizar

e cuidar desses patrimônios.

Considerando que as relações entre simbolismo, poder e mercado podem manifestar-se de maneira positiva, pois a geração de valor de mercado pode beneficiar a proteção, a promoção e a circulação dos bens culturais e, por extensão, dos patrimônios culturais. Ao mesmo tempo, o simbolismo é gerador de valor não apenas para um bem ou patrimônio cultural, como também para o(s) grupo(s) que o celebra(m) – e que é (são) celebrado(s) por ele, o que significa que mesmo visando a parte econômica pode-se permanecer fiel ao capital simbólico também, particularmente no caso dos usos turísticos pensados de forma sustentável (GRAEFF, 2019).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir do que foi exposto neste artigo ressaltamos que aqui não se pretende afirmar que os métodos de preparo dos moluscos atualmente na região da Baía Babitonga são parecidos com os da pré-história porque são remanescentes dessa época e passados de geração em geração desde então, isso seria um anacronismo.

Nossa busca foi perceber que as espécies, os locais e os modos de preparo dos moluscos — são similares nesses dois tempos longínquos e distintos, e que de alguma forma podem ser repensados de forma conjunta. Deste modo, para que haja uma reflexão acerca da valorização tanto dos patrimônios arqueológicos, e por vezes não zelados pela população, quanto do saber fazer tradicional das comunidades costeiras comtempladas nesse estudo, considerando os métodos artesanais de coleta como possíveis experiências turísticas.

Considerando, ainda, que programas de televisão podem incentivar a busca por novos/velhos ingredientes, e gerar uma nova memória ou fazer repensar afetividades e identidades, os moluscos podem passar a ser enxergados como tradicionais e/ou típicos a ponto de serem pensados como agentes auxiliadores de transformações nessas comunidades, podendo ser o elo de um desenvolvimento sustentável, de forma interdisciplinar através do turismo, patrimônio arqueológico, gastronomia, economia e práticas de pesca e coleta.

Dessa forma, pensemos na gastronomia como ferramenta carregada de valores simbólicos que podem auxiliar na reflexão das próprias identidades e ser um importante vetor facilitador num desenvolvimento sustentável, através de experiências

que podem ser utilizadas pelo turismo, e também suportando ações educativas acerca dos patrimônios locais.

REFERÊNCIAS

1906: o ano da construção do Mercado Municipal de Joinville às margens do Cachoeira. **NDMAIS**, [s.i], ano [s.i], v. [s.i], n. [s.i], 6 fev. 2016. [s.i], p. [s.i]. Disponível em: https://ndmais.com.br/noticias/1906-o-ano-da-construcao-do-mercado-municipal-de-joinville-as-margens-do-cachoeira/. Acesso em: 5 nov. 2019.

ANGULO, R. J.; LESSA, G. C.; SOUZA, M. C. A critical review of mid-to late-Holocene sea-level fluctuations on the eastern Brazilian coastline. **Quaternary Science Reviews**, Amsterdam, v. 25, n. 5, p. 486-506, Mar. 2006. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/223041056_A_critical_review_of_Mid-_to_Late_Holocene_sea-level_fluctuations_on_the_eastern_Brazilian_coastline. Acesso em: 15 out. 2019.

BACK, Vivian. **Patrimônio natural de Joinville**: um estudo sobre a proteção da paisagem da ilha do morro do amaral. 2018. 120 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Patrimônio Cultural e Sociedade, Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade, Universidade da Região de Joinville, Joinville, 2018. Disponível em: https://www.univille.edu.br/account/mpcs/VirtualDisk.html/downloadDirect/1581143/Vivian_Back.pdf. Acesso em: 27 nov. 2019.

BORBA, F. M. **Arqueologia da escravidão numa vila litorânea**: vestígios negros em fazendas oitocentistas de São Francisco do Sul (Santa Catarina). 2013. 200 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Patrimônio Cultural e Sociedade, Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade, Universidade da Região de Joinville, Joinville, 2013. Disponível em: http://univille.edu.br/community/mestradopcs/VirtualDisk.html?action=downloadFile&file=FERNANDA_MARA_BORBA.PDF&current=%2FDissertacoes.pdf. Acesso em: 04 dez. 2019.

BANDEIRA, D. R. Sambaquianos os mais antigos habitantes de Joinville. In: JOINVILLE, Prefeitura Municipal de. **Joinville Primeiros habitantes**. Itajaí: Carta Aberta Editora, 2010. 130 p.

BARBOSA, M. Reconstituição espacial de um assentamento de pescadores-coletores-caçadores pré-históricos no Rio de Janeiro. In: TENÓRIO, M. C. (Org.). **Pré-história da Terra Brasilis**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1999. p. 205-221.

BARRETO, M**. Turismo e legado cultural**: as possibilidades do planejamento. Campinas: Papirus, 2003. 96 p.

BAUMAN, Z. **Comunidade**: a busca pela segurança no mundo atual. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003. 141 p.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. 7. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier; 2003. 204 p.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 3. Ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 2001. 126 p.

FERREIRA, J. F.; MAGALHÃES, A. R. M. Cultivo de mexilhões. In: POLI, C. R.; POLI, A. T. B.; ANDREATTA, E.; BELTRAME, E. (Orgs). **Aquicultura**: experiências brasileiras. Florianópolis: Multifatorial editora, 2004. p. 221-250.

FIGUTI, L. O homem pré-histórico, o molusco e o sambaqui: considerações sobre a subsistência dos povos sambaquieiros. **Rev. do Museu de Arqueologia e Etnologia**. São Paulo, v. 3, 67-80, 1993.

FONSECA, D.; SILVA, S. Os pescadores, coletores e caçadores holocênicos dos litorais sul e norte do Brasil: considerações sobre os sambaquis. **Revista Clio**, [s.i.], v. 32, n. 1, p. 95-145, 2017. Clio Arqueologica. http://dx.doi.org/10.20891/clio.v32n1p95-145. Disponível em: https://periodicos.ufpe.br/revistas/clioarqueologica/article/view/246473/0. Acesso em: 09 maio 2020.

FOSSILE, Thiago *et al*. Integrating zooarchaeology in the conservation of coastal-marine ecosystems in Brazil. **Quaternary International**, [S.L.], v. 545, p. 38-44, abr. 2020. Elsevier BV. http://dx.doi.org/10.1016/j.quaint.2019.04.022. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1040618218307365. Acesso em: 03 maio 2020.

GARCÍA, L-J. **Una historia comestible**: homínidos, cocina, cultura y ecología. Gijón: Trea SL; 2013. 270 p.

GASPAR, M. D. **Sambaqui**: arqueologia do litoral brasileiro. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 323 p.

GRAEFF, L.; ZOTTIS, A. M. Turismo e patrimônio cultural: revisitando uma polêmica típica por meio de pratos típicos. **Revista Confluências Culturais**, v. 8, n. 3, 2019. Disponível em: http://periodicos.univille.br/index.php/RCCult/article/view/804. Acesso em: 30 nov. 2019.

GUEDES, S. P. L. C. (coord). Projeto Representações Sociais sobre o Patrimônio Cultural de Joinville. Relatório Técnico. Joinville, jul. 2018. Disponível em: http://repsociais.univille.br/wp-content/uploads/2018/07/11072018relatoriotecnicofinal.pdf Acesso em: 18 abr. 2019.

HALL, S. Quem precisa da identidade? In: SILVA, T. T. (Org. e Trad.). **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, 2000. p. 103-133.

HOBSBAWM, E. Introdução: A Invenção das Tradições. In: _____, E.; RANGER, T. (orgs). **A invenção das tradições**. 2ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 1997.

KLOKLER, D. **Food for Body and Soul**: mortuary ritual in shell mounds (laguna - brazil). 2008. 369 f. Tese (Doutorado) - Curso de Doctor Of Philosophy, Department Of Anthropology, University Of Arizona, Arizona, 2008. Disponível em:

https://repository.arizona.edu/bitstream/handle/10150/193697/azu_etd_2703_sip1_m.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 12 mai, 2020.

KURLANSKY, M. **A grande ostra**. São Paulo: José Olympio, 2009. 280 p.

MOCELLIM, A. D. A comunidade: da sociologia clássica à sociologia contemporânea. **Plural.** [s.i.], v. 17, n. 2, p. 105-128, 10 dez. 2011. Disponível em: http://www.revistas.usp.br/plural/article/view/74542/78151. Acesso em: 03 abr. 2019.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MOREL, A. P. S.; OLIVEIRA JUNIOR, G. A.; ANTONIALLI, F.; FREITAS, R. C.; MACEDO, S. B. Novos debates interdisciplinares: antropologia da alimentação e o comportamento do consumidor. **Diálogos Interdisciplinares**, [s.i], v. 5, n. 1, p. 178-197, 2016. Disponível em: https://revistas.brazcubas.br/index.php/dialogos/article/view/152. Acesso em: 18 abr. 2020.

NIERDELE, P. A. WESZ JR, V.J. **As Novas ordens alimentares.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018.

OLIVEIRA, M. S. C. **Os sambaquis da planície costeiras de Joinville litoral norte de Santa Catarina**: geologia, paleontologia e conservação in situ. 2000. 328 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-graduação em Geografia, Departamento de Ciências, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2000. Disponível em: http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/78655. Acesso em: 20 fev. 2020.

SCHEEL-YBERT, R.; AFONSO, M. C.; BARBOSA-GUIMARÃES, M.; GASPAR, M. D.; YBERT, J. P. Considerações sobre o papel dos sambaquis como indicadores do nível do mar. **Quaternary And Environmental Geosciences**, [s.i.], v. 1, n. 1, p. 03-09, 26 fev. 2009. Universidade Federal do Paraná. http://dx.doi.org/10.5380/abequa.v1i1.10158. Disponível em: https://revistas.ufpr.br/abequa/article/view/10158/9125. Acesso em: 23 maio 2020.

SEIFFERT, A. P.; SILVEIRA, M. F.; LORENZO, P.; MORELLO R. **Receitas da imigração**. Florianópolis: IPOL : Editora Garapuvu, 2015. 104 p.

SILVA, T. T. A produção social da identidade e da diferença. *In*: SILVA, T. T. (org). **Identidade e diferença**. Petrópolis: Vozes, 2000, p. 81.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1992. 176 p.

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization – UNESCO. Convenção para a salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Paris: Unesco, 2003. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguarda.pdf. Acesso em: 10 nov. 2019.

VEEN, M. V. D. When Is Food a Luxury?. **World Archaelogy**, v. 34, n. 3, p. 405-427. Disponível em: http://www.jstor.com/stable/3560194. Acesso em: 28 out. 2019.

VILLAGRAN, X. O que sabemos dos grupos construtores de sambaquis? Breve revisão da arqueologia da costa sudeste do Brasil, dos primeiros sambaquis até a chegada da cerâmica Jê. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, v. [s.i], n. 23, p. 139-154, 26 dez. 2013. Disponível em: http://www.revistas.usp.br/revmae/article/view/107182. Acesso em: 15 mar. 2020.

WASELKOV, G. A. Shellfish Gathering and Shell Midden Archaeology. **Advances In Archaeological Method And Theory**, [s.i.], p. 93-210, 1987. Elsevier. http://dx.doi.org/10.1016/b978-0-12-003110-8.50006-2. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780120031108500062. Acesso em: 25 mar. 2020.

WESOLOWSKI, V.; NEVES, W. A. Economy, nutrition, and disease in prehistoric coastal Brazil: a case study for the State of Santa Catarina. In: STECKEL, R.H., ROSE, J.C. (Eds.). **The Backbone of History**: Health and Nutirtion in the Western Hemisphere. Cambridge: Cambridge University Press, 2002. p. 346-400. Disponível em: https://www.cambridge.org/core/books/backbone-of-history/economy-nutrition-and-disease-in-prehistoric-coastal-brazil-a-case-study-from-the-state-of-santa catarina/538D21AF5B62E2CC859D1974F2486BFC. Acesso em: 10 dez. 2019.

WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (org.). **Ensaios sobre a Antropologia da alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN, 2016. 553 p.

WRANGHAM, R. **Pegando fogo**: porque cozinhar nos tornou humanos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar; 2010. 226 p.

3. SAMBAQUIS E TURISMO GASTRONÔMICO: SABERES TRADICIONAIS E NOVAS VIVÊNCIAS NA SALVAGUARDA DOS PATRIMÔNIOS

Resumo: Este estudo tem por objetivo fazer uma reflexão acerca de como os sambaquis podem ser relacionados com as atuais formas de coleta, cultivo, preparo, venda e consumo dos moluscos na Baía Babitonga, em Santa Catarina, para que de forma associada, possa ser pensado em possibilidades de alavancar o turismo sustentável, auxiliando na salvaguarda dos patrimônios envolvidos. A partir de entrevistas realizadas e observação de campo durante a pesquisa foi possível aprofundar o conhecimento sobre a gastronomia local e suas possibilidades enquanto experiência turística para pensar em possibilidades conjuntas aos sambaquis que são patrimônios milenares, que sofrem de problemas de conservação. O turismo pode ser uma possibilidade interdisciplinar e sustentável para a salvaguarda dos patrimônios envolvidos, tanto materiais (sambaquis) quanto imateriais (coleta tradicional e receitas) considerando que tanto as comunidades quanto os visitantes podem se interessar por um roteiro que inclua o patrimônio arqueológico e o patrimônio gastronômico da região.
Palavras-chave: Patrimônio cultural, Sambaquis, Alimentação, Baía Babitonga.Turismo cultural gastronômico.

Abstract: This study aims to reflect on how Shell Middens can be related to the current ways of collecting, cultivating, preparing, selling and consuming mollusks in Babitonga Bay, in Santa Catarina, so that in an associated way, it can be thought of in possibilities to leverage sustainable tourism, helping to safeguard the heritages involved.
Based on interviews and observation during the research, it was possible to deepen the knowledge about local gastronomy and its possibilities as a tourist experience to think about joint possibilities for sambaquis that are ancient heritage sites, which suffer from conservation problems. Tourism can be an interdisciplinary and sustainable possibility to safeguard the assets involved, both material (sambaquis) and immaterial (traditional fishing and recipes) considering that also communities and visitors may be interested in a tour that includes the region's archaeological and gastronomic heritage.
Keywords: Cultural heritage, Sambaquis, Food, Babitonga Bay. Gastronomic cultural tourism.

Resumen: Este articulo tiene como objetivo reflexionar sobre cómo se pueden relacionar los sambaquis con las formas actuales de recolectar, cultivar, preparar, vender y consumir moluscos en la bahía de Babitonga, en Santa Catarina, para que de manera asociada, se pueda pensar en posibilidades de potenciar el turismo sostenible, ayudando a salvaguardar los activos implicados. A partir de entrevistas y observación de campo durante la investigación, fue posible profundizar en el conocimiento sobre la gastronomía local y sus posibilidades como experiencia turística para pensar en posibilidades conjuntas de sambaquis que son sitios de patrimonio ancestral, que padecen problemas de conservación. El turismo puede ser una posibilidad interdisciplinar y sostenible para salvaguardar el patrimonio involucrado, tanto material (sambaquis) como inmaterial (colección y recetas tradicionales) considerando que tanto las comunidades como los visitantes pueden estar interesados en un recorrido que incluya el patrimonio arqueológico y el patrimonio gastronómico de la comarca.
Palabras clave: patrimonio cultural, sambaquis, gastronomía, bahía de Babitonga, turismo cultural gastronómico.

INTRODUÇÃO

Ao entendermos a alimentação como ato cultural, também compreendemos que seus significados sensoriais, identitários e simbólicos podem remeter a ciclos ancestrais que podem acionar memórias de paladares e tem um potencial para se repensar métodos de preparação e consumo dos diferentes ingredientes.

O estudo da alimentação pode ser considerado interdisciplinar, visto que se relaciona com diferentes aspectos do ser humano: biológicos, culturais ou como forma de organização de sociedades em determinados territórios e épocas e, através dele, pode-se estimular a salvaguarda cultural por meio da apropriação dos patrimônios pela própria comunidade na qual estão inseridos, valorizando os patrimônios culturais que se relacionam. Pensando que os alimentos de uma região podem se configurar como elementos identitários, estes podem agir como ferramentas que estimulam a criação de circuitos e roteiros turísticos, tais como do *slow food*[22], do enoturismo, da dieta mediterrânea, que estimulem um desenvolvimento sustentável de forma a envolver os sujeitos e os bens culturais que podem ser protegidos e valorizados pela própria comunidade e por turistas.

Este artigo apresenta resultados de uma pesquisa realizada nos municípios de Joinville, Balneário Barra do Sul e São Francisco do Sul, municípios pertencentes a Baía Babitonga no norte de Santa Catarina, acerca da coleta, cultivo, preparo e consumo dos moluscos.

O objetivo geral deste artigo é avaliar a possibilidade, através de uma abordagem turístico gastronômica, de correlacionar a alimentação dos povos sambaquianos com as práticas atuais de coleta e preparo dos moluscos, visando a disseminação da importância de proteção dos sambaquis, pensando no desenvolvimento sustentável dessas comunidades e na salvaguarda das práticas tradicionais e do patrimônio arqueológico na região da Baía Babitonga,

---

22 Fundado por Carlo Petrini em 1986, o movimento Slow Food se tornou uma associação internacional sem fins lucrativos em 1989. Atualmente conta com mais de 100.000 membros e tem escritórios na Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, França, Japão e Reino Unido, e apoiadores em 150 países. O princípio básico é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores. Informações disponíveis no site <slowfoodbrasil.com>. Acesso em 17 mai. 2019.

O percurso metodológico utilizado configura a pesquisa como qualitativa de natureza exploratória, utilizando inicialmente revisão bibliográfica e documental, envolvendo seleção, e leituras das produções (artigos, dissertações e teses) coletadas nos bancos de dados brasileiros e internacionais com o intuito de analisar e refletir nas pesquisas mais recentes, acerca dos assuntos aqui abordados. A inserção em campo com entrevistas de roteiro semiestruturado permitiu observar (ver e escutar) e registrar as observações em um diário de campo, além de fotos e gravação em áudio (SILVERMANN, 2009), em restaurantes e comunidades da Baía Babitonga.e vivências in loco. Tal estratégia permitiu a coleta de novas informações para auxiliar na construção dos critérios de análise dos dados, realizada através de interpretações reflexivas acerca das transcrições das entrevistas e das anotações feitas.

Nas entrevistas, buscou-se compreender de que modo aquelas pessoas se relacionavam com os moluscos, os modos de preparo e consumo mais comuns, o quão representativos são economicamente para seu sustento e das pessoas da comunidade, também perguntou-se se os entrevistados conheciam um sambaqui e se sabiam da ocorrência desse tipo de sítio arqueológico e se conseguiam vislumbrar o turismo como já existente ou como possibilidade positiva para si e sua região. Além das perguntas, foram realizadas anotações acerca das observações feitas nos locais de campo. A população amostral da pesquisa envolveu proprietários de restaurantes, de peixarias, coletores artesanais e cultivadores de moluscos, sendo que a amostra selecionada foi considerada não probabilística, sendo que a seleção foi feita a partir da proximidade do local de trabalho/residência com os sítios arqueológicos escolhidos. Houve, também, durante toda a pesquisa, o levantamento bibliográfico e documental que investigou as pesquisas arqueológicas desenvolvidas nessas localidades, com enfoque nos sambaquis.

Dessa forma, buscou-se compreender a ocupação pré-histórica do território, bem como os vestígios alimentares e seus estudos para que fossem relacionados com o tempo presente. Os dados obtidos com este levantamento nos permitiram realizar algumas análises espaciais, como a distribuição dos sítios próximos a restaurantes que servem pratos à base de moluscos e onde ainda há coleta/cultivo desses animais.

Houve a visita e observação em 19 locais espalhados pelos seguintes lugares: área central, Espinheiros, Vigorelli e Morro do Amaral em Joinville, no Linguado em Balneário Barra do Sul e Vila da Glória, Enseada e área central de São Francisco do

Sul sendo que 13 pessoas que trabalham e/ou vivem nesses locais responderam a entrevistas com um roteiro semiestruturado.

A investigação busca mostrar não apenas as características do patrimônio alimentar local relacionados às ostras, mexilhões, bacucus e berbigões[23], mas também a forma artesanal de coleta e como as pessoas podem relacionar essas práticas atuais com os sambaquis da região, já que os métodos podem ser parecidos ou iguais através de milênios como pode ser pensado através de estímulos turísticos sustentáveis, maneiras para que a própria comunidade sinta-se responsável pelo patrimônio material, que são os sambaquis, e também consiga preservar as tradicionais formas de coleta, preparação e consumo de mariscos que ainda ocorrem atualmente. Esta pesquisa se justifica pela falta de identificação das pessoas que vivem próximas aos sambaquis da região[24] que, apesar de serem patrimonializados, amparados e teoricamente protegidos por lei federal[25], encontram-se muitas vezes em situações críticas de cuidado.

Pensando nisso, apesar da legislação brasileira e algumas fontes bibliográficas tratarem do patrimônio cultural material e imaterial de forma separada, aqui, pretende-se associar os dois conceitos, tratando material e imaterial como inseparáveis para que a proteção dos sambaquis possa ser pensada de forma sustentável e

---

[23] Esses foram os moluscos escolhidos para ilustrar o trabalho, já que são encontrados tanto na culinária atual, quanto nos sambaquis. Nos sambaquis da Baía Babitonga, a predominância é de conchas de berbigão *(Anomalocardia flexuosa*) e ostras nativas (*Ostrea sp)* sendo que as conchas do bacucu (*Mytella guyanensis)* também aparecem em alguns sítios (FOSSILE, *et al.,* 2020). Além dos moluscos que aparecem nos sambaquis e são considerandos nativos, também entraram para esse estudo as espécies exóticas cultivadas Ostra do Pacífico (*Crassostrea Gigas*) e Mexilhão (*Perna Perna*).

[24]Conforme relatório do levantamento organizado por GUEDES, et. al. (2018) em Joinville, onde ocorreu a pesquisa, poucas pessoas sinalizaram se identificar com os sambaquis e tampouco os citaram como identificando a cidade. A indústria foi o que mais foi lembrado para ambos os questionamentos. Para os outros municípios não existe uma pesquisa quantitativa sobre o tema, então pode ser que em outras cidades essa perspectiva mude, carecendo de mais estudos.

[25] Lei Federal N.º 3924 de 26 de julho de 1961. Artigo 1° - Os monumentos arqueológicos ou pré-históricos de qualquer natureza existentes no território nacional e todos os elementos que neles se encontram ficam sob a guarda e proteção do Poder Público, de acordo com o que estabelece o art. 180 da Constituição Federal. Artigo 3° - São proibidos em todo território nacional o aproveitamento econômico, a destruição ou mutilação, para qualquer fim, das jazidas arqueológicas ou pré históricas conhecidas como sambaquis, casqueiros, concheiros, birbigueiras ou sernambis, e bem assim dos sítios, inscrições e objetos enumerados nas alíneas b, c e d do artigo anterior, antes de serem devidamente pesquisados, respeitadas as concessões anteriores e não caducas.

interdisciplinar, amparada no turismo e na gastronomia como propulsores de conhecimento acerca desses patrimônios.

SAMBAQUIS E CULTURA ALIMENAR: A RELAÇÃO ENTRE OS PATRIMÔNIOS COM O TURISMO.

A palavra sambaqui deriva do Tupi e significa amontoado de conchas (Tamba=conchas e Ki=amontoados) (GASPAR; KLOKLER, 2011). Os sambaquis são sítios arqueológicos e se localizam em praticamente todo o litoral brasileiro. (SCHMITZ, 1984; MASI, 2009; GODINO *et al.*, 2011). Tais amontoados são formações artificiais (construídas propositalmente pelo homem), caracterizadas pela presença de grande quantidade de conchas de moluscos e, em menor número, de restos de peixes e outros animais, associados a instrumentos líticos e ósseos, sepultamentos humanos, estruturas usadas para habitação e restos de fogueiras, formando colinas que podem alcançar mais de 30 metros de altura (PROUS, 1992).

As conchas de moluscos são os principais constituintes dos sambaquis, influenciando na sua composição química e estrutural. Através delas podemos inferir sobre o ambiente pretérito em que foram construídos estes monumentos. Utilização de conchas por humanos (GERNET *et al.,* 2019). Mesmo não sendo a única ou até principal fonte de alimentação dos povos sambaquianos, como se pensava anteriormente, os moluscos eram consumidos de forma acentuada e as carapaças desses animais representam o principal substrato dos sítios arqueológicos desse tipo (VILLAGRAN, 2013).

No Brasil, povos construtores de montes de conchas colonizaram intensamente toda a costa, principalmente em ambientes lagunares (SCHEEL-YBERT, 2001; GUIMARÃES, 2003), mas podem ser encontrados em vários outros países como Estados Unidos, México e Portugal. Segundo o trabalho Neves *et al*. (2005), que analisaram aspectos culturais em sambaquis brasileiros, correlacionando utensílios confeccionados em conchas e pedras com os hábitos alimentares, as comunidades sambaquianas do sul do país eram inter-relacionadas por sítios que apresentavam objetivos funcionais diferenciados, perceptivos em diferentes épocas de sua construção pela independência funcional entre suas camadas. Os sambaquis possuem diferentes tamanhos e formações, mas, basicamente, foram construídos com conchas e demais resíduos oriundos da alimentação de povos que habitavam

essas regiões. Por esse motivo são importantes, sendo a materialização da cultura desses povos, dando-nos pistas do modo de vida desses antepassados.

Na região da Baía Babitonga, foram catalogados cerca de 150 sambaquis, sendo que em Joinville são 42 que, além da lei federal, são protegidos também pela Lei Municipal nº 1.042/1969 que criou o Museu Arqueológico de Sambaqui de Joinville/ Joinville (MASJ), aberto ao público em 1972 e que possui a responsabilidade de proteção destes sítios, que possuem datação de aproximadamente 5000 anos no tempo presente. Contudo, há carência de uma política pública clara e planejada, de investimentos e de uma gestão adequada do Estado, a mera positivação de direitos não garante a tutela e a efetividade da proteção adequada desse patrimônio arqueológico (BANDEIRA, 2010).

Como os sambaquis são expostos ao tempo, possuem muitos danos por causa de chuvas e até mesmo erosão por conta das mudanças de maré, mas, de acordo com Oliveira (2000), além desses fatores, os problemas de conservação também eram gerados por erosões antropogênicas e zoógenas, além de problemas com depósito de resíduos sólidos, destruição mecânica e edificações. Quase 20 anos após esse estudo, os problemas por ele identificados ainda ocorrem, conforme visita presencial de alunos do Mestrado em Patrimônio Cultural da Uiville, feita em 2018, a sítios arqueológicos da área urbana de Joinville, em que se observou a deposição de lixo, que indica o uso dos espaços para o descarte de materiais, podendo-se perceber, em alguns casos, serem frequentados por moradores de rua que levavam o material para lá e, mesmo que estas pessoas não sejam as responsáveis diretas pelas condições dos sítios, a situação indica que a comunidade não tem conseguido se organizar para exigir da municipalidade, em última instância, a responsável pela proteção dos sítios[26], ações para solucionar os problemas (GUSSO; BANDEIRA, 2018).

Em pesquisa feita por Guimarães *et al*, (2017) na região sul de Santa Catarina com sambaquis com a integridade ameaçada, foi avaliado o potencial cultural da região avaliando-se a possibilidade de integrá-los em um roteiro de turismo arqueológico, com o intuito de promover a salvaguarda desses sítios, bem como a possibilitar a criação de instrumentos de melhoria da qualidade de vida local, por meio do desenvolvimento econômico. Para que tal ideia pudesse sair do papel, no entanto,

---

[26] Lei municipal de Joinville de proteção sambaquis.

são necessários planejamentos para a consolidação de políticas que corroborem a valorização destes sítios arqueológicos, associadas à geração de renda e desenvolvimento com equidade social, garantindo que o segmento turístico não venha a ser um agente explorador de recurso, mas sim, uma ferramenta de sensibilização, para que todos cumpram seu papel como protagonistas na preservação dos sítios arqueológicos e no desenvolvimento de atividades turísticas sustentáveis.

O turismo arqueológico faz parte do turismo Cultural e considerando a abrangência dos termos turismo e cultura e das inúmeras possibilidades de interação entre as duas áreas em benefício do desenvolvimento de ambas, o Ministério do Turismo diz que o Turismo Cultural:

> Compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura (BRASIL, 2010, p.15).

Outra categoria do turismo cultural é o alimentar ou gastronômico. Os alimentos têm muitos papéis a desempenhar para os consumidores: são funcionais, são protagonistas das celebrações e socializações; podendo ser divertidos e até sensuais, são maneiras de experimentar novas culturas e países. Para muitos, a comida se torna altamente experimental (isto é, muito mais do que funcional) quando é parte de uma experiência de viagem, simbólico e ritualístico, e pode assumir um novo significado. Até a refeição mais básica pode ser gravada na memória para sempre quando é degustada cercada por paisagens inspiradoras ou no final de um dia especial explorando uma nova cidade (MITCHELL, 2003).

Uma pesquisa com visitantes de Rovaniemi, Finlândia (STHAPIT; BJÖRK, COUDOUNARIS, 2017), corroborou outros estudos, no sentido que que as emoções de consumo alimentar (conforto, aborrecimento, estímulo e sentimentalismo) influenciaram significativamente as memórias dos visitantes de experiências culinárias e gastronômicas, revelando que experiências memoráveis ao consumir alimentos locais significativamente influenciaram a intenção comportamental dos turistas. As memórias estão relacionadas positivamente ao apego ao local e os turistas ganham inesquecíveis memórias no consumo de cozinhas locais durante uma excursão, que evocam um senso de identificação e pertencimento ao destino turístico.

Em outras palavras, o consumo culinário local pelo turista durante um passeio

evoca respostas emocionais que provocam memórias da experiência de viagem, enquanto essas memórias são importantes preditores de intenções comportamentais e apego ao local. O apego ao local normalmente é relacionado às intenções comportamentais e auxiliam em uma maior intenção de revisitar ou recomendar o local para suas famílias e amigos no futuro. Por fim, as memórias também mediam os dois relacionamentos (ou seja, entre emoções de consumo alimentar e apego ao local e entre emoções de consumo alimentar e intenções comportamentais). Para facilitar experiências culinárias e gastronômicas positivas, os gerentes de restaurantes locais devem formular um sistema de avaliação da qualidade dos alimentos e programa para permitir que os turistas tenham prazer, garantindo uma experiência gastronômica deliciosa e memorável.

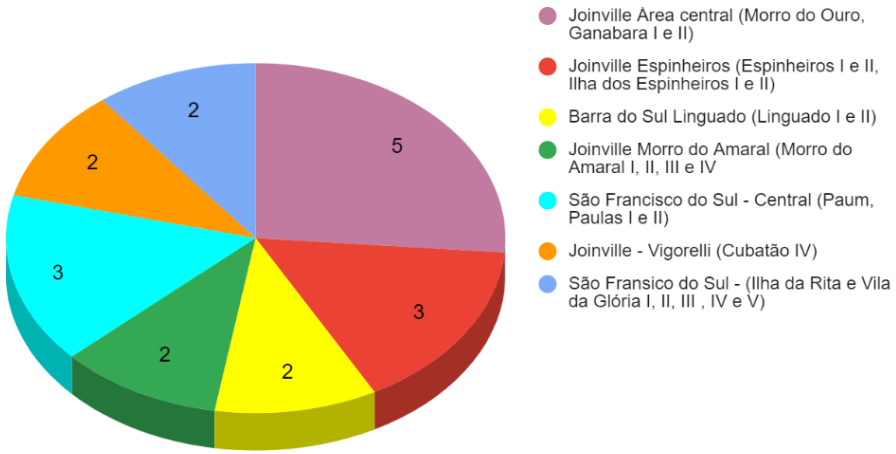
Dessa forma, as memórias evocadas pela experiência gastronômica, podem ter apelo no turismo com a finalidade de contar histórias, tanto da origem dos alimentos e receitas, quanto dos métodos de preparo e da própria região em que se encontra, abrindo a discussão sobre como as memórias de experiências gastronômicas estão relacionadas (STHAPIT; BJÖRK, COUDOUNARIS, 2017).

Nesse sentido, podemos pensar que os restaurantes podem auxiliar na divulgação de histórias relacionadas aos sambaquis, vinculando, através da culinária que envolve moluscos, um sentimento histórico e tradicional acerca da captura desses animais e formas de preparo, utilizando a região da Baía Babitonga como exemplo e considerando que as inter-relações entre alimentação e turismo são componentes essenciais do mix de marketing e desenvolvimento local.

RESULTADOS

Foram visitados 19 locais, que coletam, vendem *in natura*, ou preparam moluscos para consumo, em 07 regiões da Baía Babitonga, onde existem também sambaquis mapeados, conforme a Figura 1, sendo que essas vistas não foram apenas sociais, e sim com cunho etnográfico de observação, conforme concordância dos responsáveis pelos espaços.

Figura 1- Localidades pesquisadas, Baía Babitonga, 2020.



Elaborado pela autora, 2020.

Desses 19 locais pesquisados, em 11, as pessoas concordaram em ser entrevistados e serem gravados.

Ao serem questionados se já haviam ouvido falar em sambaquis, todas as pessoas responderam que sim e, inclusive sabiam, que pelo menos algum ficava próximo ao estabelecimento onde trabalha.

Apenas dois informantes durante a entrevista falaram que possuíam alguma memória relacionada com os sambaquis. O informante 11[27], responsável por uma petiscaria no Morro do Amaral:

> Ali onde o meu pai mora, a casa dele, antigamente a gente vivia de poço, e sempre pra cavar o poço nós tinha que cavar mais um metro, dois metros pra chegar na parte barro né, porque só caco e concha de ostra, de marisco até o fundo da casa dele é só isso, entendeu? Meu pai, se tu conversar com ele, ele já encontrou até tipo ossos de índio no meio das conchas... É importante preservar, é a história do bairro, né? Até pra cidade né?" (Entrevistado 11, 2019).

A comunidade da Ilha do Morro do Amaral possui cerca de 30.000 habitantes[28] e se localiza em uma Reserva de Desenvolvimento Sustentável[29] em área legalmente

---

[27] Em concordância com a solicitação do Comitê de ética em Pesquisas da Univille, os nomes dos informantes serão substituídos por números para manter o sigilo de suas identidades.
[28] De acordo com o último Censo Demográfico do IBGE em 2010.
[29] Lei Municipal nº 7.208, de 12 de abril de 2012.

rural e de preservação no município de Joinville, privilegiada em recursos naturais e com potencial ambiental e turístico, devido aos pratos típicos do local, a Mata Atlântica, bem como a existência de sítios arqueológicos (sambaquis), além de uma comunidade tradicional de pescadores artesanais que desenvolvem suas atividades em estreita relação com a conservação dos recursos naturais e manutenção de sua cultura. A Unidade de conservação objetiva garantir a proteção de remanescentes de Mata Atlântica e seus ecossistemas, proteger a fauna e a flora, de forma a assegurar condições para a reprodução e melhoria da qualidade de vida, além de disciplinar o uso e a ocupação do solo, fomentar o turismo e preservar a cultura, os sítios arqueológicos e a natureza (JOINVILLE, 2012).

Em pesquisa realizada por Back (2018) os entrevistados revelaram à ela, que valorizam sua profissão de pescador, amam a natureza e buscam, uma oportunidade de se manter no bairro com qualidade de vida e que possuem intenções de proteger a natureza na Ilha do Morro do Amaral, enquanto parte da comunidade tradicional. Os resultados da pesquisa dela, demonstraram que a participação dos moradores é essencial à sua preservação necessitando-se trabalhar em conjunto com os órgãos competentes a fim de desenvolver sustentavelmente a localidade.

Corroborando com essa ideia, a entrevistada 12, coletora artesanal de ostras e mariscos da Ilha do Morro do Amaral nos disse:

> Aprendemos a catar marisco e ostra com a mãe né? Os homens saíam pescar e as mulheres e crianças ficavam pegando. A vizinhança junto, um ajudava a cuidar do filho do outro, e o que rendia a gente até fazia pra comer junto as vezes, era uma criançada né?! E daí aprendemos que tem que respeitar o mar e a natureza, porque dali que vem nossa comida... (Entrevistada 12, 2019).

Linguado em Balneária Barra do Sul, a Vila da Glória em São Francisco do Sul, Vigorelli e Espinheiros em Joinville também foram citados pelos informantes como locais de populações e práticas tradicionais relacionados à coleta e preparo de moluscos passadas de pai para filho durante muitas gerações.

Nesses locais, podemos aplicar o conceito de comunidades, que seriam aqueles espaços onde se encontram semelhantes que compartilham visões de mundo e valores parecidos. Esse conceito de comunidade é carregado de aconchego e segurança, nesse espaço onde se encontra proteção contra “os de fora”, sugerindo relacionamentos formados por altos graus de intimidade, vínculos emocionais,

comprometimento moral e coesão social e uma continuidade no espaço tempo (MOCELLIM, 2011).

Bauman (2003) lembra que ao trabalhar com comunidades, faz-se necessário penetrar na análise das práticas comunitárias, ou seja, saber o que fazem as pessoas que ali vivem. Para ele, ser parte de uma comunidade implica em um entendimento comum e na realização coletiva de muitas ações. Para Ruiz-Ballesteros (2012) este sentido coletivo de agir juntos se ancora nas práticas de reciprocidade que alimentam os laços sociais e promovem a integração.

O entrevistado 17, morador e coletor na região do Vigorelli, disse:

> Eu mesmo pego (ostras e bacucu) aqui na nossa região mesmo, já faz bastante tempo também, faz 40 anos que eu vivo trabalhando disso aí...É, desde pequeno. Meus pais eram pescador, né?! Meu vô, enfim... Aí a gente pegou o mesmo ramo, né?! A gente é nativo daqui, né?! Então, desde pequeno a gente já aprende a fazer e é isso...A gente foi criado praticamente com isso, né?! Caranguejo, marisco, ostra, peixe... (Entrevistado 17, 2019).

A coleta artesanal ainda é comum nas localidades tradicionais, como pôde-se perceber durante as visitas. De acordo com a informante 14, moradora de São Francisco do Sul, ao ser questionada qual a forma de coleta do berbigão, ela diz: “Ah! Pega com a mão [...] mas agora inventaram um gancho ora eles fizeram um gancho aqui, que vem puxando, aquilo leva os miudinhos, leva os grande, assim vão acabar com tudo...”

Figura 2 - Coleta de Berbigão com as mãos na Praia do Lixo em São Francisco do Sul, 2020.

Fonte: Facebook São Francisco do Sul por Faustino Filho, 2020.

A Pesca Sustentável é aquela que provém de estoques saudáveis e manejados de forma efetiva e cuja técnica seja de baixo impacto ecossistêmico, obedecendo os limites biológicos da exploração (BRASIL, 2009); considerando que a coleta artesanal de moluscos nativos na região é realizada sem o auxílio de técnicas aprimoradas ou poluentes ao meio ambiente, então pode ser assim considerada.

O cultivo de moluscos, apesar de considerada uma atividade ecologicamente correta, por cultivar animais filtradores que melhoram a qualidade da água - uma colheita de cerca de 200 ostras por semana pode retirar do ambiente o nitrogênio aportado pela descarga de esgoto doméstico de uma residência com fossa séptica no mesmo período -, por conseguir uma produção em maior escala que evitaria que as espécies nativas fossem dizimadas sendo únicas fontes de recursos, além de proporcionarem substrato e abrigo para uma variada biomassa de invertebrados, também gera preocupações ambientais associadas à intensidade da produção e seu efeito sobre as comunidades de organismos viventes no substrato de ambientes aquáticos abaixo das fazendas marinhas e ao riscos da inserção de animais exóticos no meio ambiente. Além disso, as atividades de beneficiamento de moluscos, sobretudo as realizadas em ranchos à beira-mar, comumente resultam em acúmulo de conchas nas praias, favorecendo a presença e proliferação de insetos e roedores e a prática de extrair sementes de mexilhões pela raspagem de costões, apesar de proibida, continua a ocorrer, produzindo situações de quase esgotamento (SUPLICY, 2018).

Infelizmente não existem dados consistentes com relação a coleta artesanal dos moluscos. O Censo Agropecuário do IBGE até prevê que sejam coletados dados de quantidades e valores comercializados de forma artesanal, porém existe uma dificuldade muito grande de conseguir informações já que nem sempre essas pessoas pertencem a cooperativas ou sindicatos, e por isso muitas vezes passam no anonimato.

A EPAGRI, divulga anualmente um levantamento aproximado e Santa Catarina lidera o mercado nacional de ostras cultivadas, com 98% da produção, principalmente na região de Florianópolis, sendo os números anuais mostrados na tabela 1:

Tabela 1 – Quantidade de Produção de moluscos em Santa Catarina, 2018.

Molusco	Quantidade produzida (t)					
	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Mexilhões	21.027	16.147	17.853	17.370	12.534	10.976
Ostras	2.468	2.932	3.670	3.030	2.821	2.490
Vieiras	5,6	28,7	30,2	37,2	27,0	10,0
Total	**23.501**	**19.108**	**21.553**	**20.437**	**15.382**	**13.476**

A produção teve uma queda após 2014 por causa de contaminação por algas, mas, mesmo assim, tem grande potencial e por isso possui investimentos tanto do governo estadual quanto da Universidade Federal de Santa Catarina, incluindo planejamento estratégico para que o cultivo se torne mais sustentável até o ano 2028.

A utilização dos termos sustentável, sustentabilidade e desenvolvimento sustentável é ampla e internacional, porém ainda gera críticas e dúvidas na sua aplicação teórica e prática. Feil e Schreiber (2017) falam que atributos de sustentável, sustentabilidade e desenvolvimento sustentável, em termos gerais, possuem significados distintos, não podendo ser utilizados como sinônimos, pois cada um relaciona-se a uma práxis específica. Entretanto, não podemos considerar práticas isoladas, pois o êxito no alcance do sustentável ocorre via combinação do conjunto de atributos da sustentabilidade e do desenvolvimento sustentável.

Ao pensarmos em Desenvolvimento Sustentável, temos que pensar que esse termo foi definido visando um desenvolvimento econômico equilibrado entre os países “desenvolvidos” e “em desenvolvimento” que não fosse tão prejudicial ao meio ambiente (SCHROEDER, 2018). O modelo mais falado é o que se refere aos três pilares: desenvolvimento econômico, proteção ambiental com qualidade e igualdade social. Se um desses três aspectos não estiver no padrão, afeta todo o sistema de sustentabilidade. Pragmaticamente, no entanto, esse modelo tem sido criticado, por sua ênfase maior sobre a dimensão econômica da sustentabilidade, e a não citação da cultura na maioria das definições de desenvolvimento sustentável (SACKS, 2011).

Nesse estudo, no entanto, devemos considerar a cultura também como um pilar de sustentabilidade para que seja por ela, que a comunidade se interesse em zelar pelos patrimônios, até porque eles podem também trazer benefícios sociais e ecnômicos.

A cultura no desenvolvimento sustentável teria um papel independente, de apoio e autopromoção e poderia ser incluído como o quarto pilar para o desenvolvimento sustentável fornecendo uma força influente que pode operar além

de si, como mediadora entre as outras dimensões. A cultura, então, é argumentada como a base essencial para alcançar os objetivos do desenvolvimento sustentável: a cultura é uma dimensão abrangente que abrange todas as outras (SOINI; DESSEIN, 2016).

Corroborando com essa ideia, o informante 16, que tem cultivo de ostras e mariscos em São Francisco do Sul disse: “A gente tem aqui a Festilha né? Festa das Tradições da Ilha, e ali deveria ter os músico e comida daqui, pastel de berbigão, que era legal né? Até porque vem muita gente de fora que nunca comeu berbigão, ostra...”

Nessa direção, o turismo também pode ser olhado enquanto prática cultural. Bispo (2016) diz que o turismo pode ser considerado um fenômeno dinâmico, complexo e organizativo que envolve, além do deslocamento dos turistas, os moradores locais, os não humanos e a sua relação com outras práticas que, *a priori*, não são consideradas “turísticas”, mas não deixam de ter relação com o turismo.

O informante 18, que cultiva e serve mariscos em um restaurante na Vila da Glória diz: “Então nós escuta um monte de sugestão dos cliente. Então, o cliente chegou aqui “óh [...] eu acho que tu tem que fazer dessa maneira, tem que fazer dessa... Então, a gente pega essas ideias e vamos aprimorando”, mostrando que a relação de turista e comunidade está em movimento.

O ideal para a região da Baía Babitonga é que se pensasse em um turismo sustentável tem definidos em conjunto pelo PNUMA - Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente e a OMT-Organização Mundial do Trabalho em 2006 os seguintes objetivos: viabilidade, prosperidade local, qualidade do emprego, igualdade social, satisfação do visitante, controle, bem-estar da comunidade, riqueza cultural, integridade física, diversidade biológica, pureza ambiental e eficiência de recursos. Trabalhar com a comunidade local é essencial para melhorar a conservação e eficácia no gerenciamento do lugar, até porque a comunidade se demonstrou nesta pesquisa, aberta a novas oportunidades, tanto de aprendizado como de oportunidades, principalmente para aqueles coletores que ainda possuem um rendimento baixo.

Ao ser questionado sobre uma forma de desenvolvimento sustentável para a Vila da Glória, o cultivador e dono de restaurante 19 diz:

> Primeiro, o pescador artesanal tem que se conscientizar que ele tem que pescar pra comer e deixar os pequenos. Tá entendendo? [...] e que o pescador tem o direito de pescar e vender o peixe. Não tinha mais pesca turismo, dá um tempo da pesca turismo, esses caras que

> pescam aí...Ou proibir ela, pelo menos um ano, proibir aí uns dois anos... [...] todo mundo leva o peixe, quando não tem pequeno, leva o grande. Táentendendo? Que não deveria, que deveria soltar, pra fazer pesca esportiva...
> (Entrevistado 19, 2019).

Essa fala nos faz refletir que nem todo turismo é de fato bom. No caso desse turismo de pesca, alguns barqueiros levam turistas para uma pesca que deveria ser esportiva, ou seja com a devolução da maiora ao mar, mas que acaba por se tornar uma pesca predatória e com pouca fiscalização.

As empresas locais precisam de assistência e capacitação para garantir que planejamento e desenvolvimento apóiam a conservação do patrimônio. O diálogo é essencial para negociar valores conflitantes e desmistificar a conservação (RUOSS; ALFARÈ, 2013).

Turismo cultural e patrimônio cultural material ou imaterial, podem ser pensados como mediadores formativos, pensando a constituição do indivíduo e da individualidade como processo de vínculo entre a herança socialmente construída, o patrimônio, e processos intencionais para sua disseminação e apropriação, a educação patrimonial. Desta forma, a mediação educativa do uso público do patrimônio torna-se uma poderosa ferramenta para o desenvolvimento de políticas de turismo nas cidades, ampliando a atratividade e gerando experiências turísticas culturais enriquecedoras (MELO; CARDOZO, 2015).

Nas entrevistas realizadas, pôde-se perceber que existia um sentimento de pertencimento e memória ligado à gastronomia e à coleta dos moluscos na região pesquisada, mesmo que esse patrimônio não seja chancelado. Inclusive, para essas pessoas, era mais identificador do que os sambaquis que são patrimônios tombados por lei, além do que já existe uma movimentação de pessoas em busca desses pratos culinários.

Pensando nisso, o turismo gastronômico como forma de experiência cultural, pode ser uma saída que consiga entrelaçar tantos interesses e patrimônios.

O turismo gastronômico é reconhecido como sendo uma oportunidade para o desenvolvimento local e regional com ações que já são tradicionalmente executadas, porém muitas vezes pouco divulgadas, como pratos típicos elaborados a partir de receitas e ingredientes específicos de determinada população, como os queijos de Vall de Boí na Espanha; os pratos indígenas, campesinos e tradicionais de Cuenca

Alta Del Rio Lerma no México; além do barreado no Paraná/Brasil, entre outros (RIBEIRO-MARTINS; SILVEIRA-MARTINS, 2018).

Ao ser indagado sobre o que achava sobre o turismo na região, o informante 18, da Vila da Glória comentou:

> Fazer um roteiro turístico, tá entendendo? [...] Então aí a gente que tá aqui hoje e "tamo" vivendo do turismo, [...] Nós temos (turismo) na temporada. Mas se fizessem um trabalho... Terminassem esse asfalto e eliminassem essa estrada de chão e fizessem uma propaganda... fizessem um, né, um... como é? Uma data comemorativa aqui, ou um festival da gastronomia, alguém que trouxesse algum artista, alguma coisa assim, podia ser um pouquinho melhor, e tu só tá aqui por causa da culinária, é porque o pessoal vem pra comer...

O consumo nos restaurantes não está ligado, simplesmente, à necessidade de satisfazer o corpo com um desejo fisiológico e uma necessidade nutricional, também origina ações lúdicas e de ocupação do tempo livre, que implicam em manter relações sociais. A comida em restaurantes é um meio para aproximar-se da diversidade sociocultural em proximidade com as paisagens alimentares do lugar. Nela participam corpos, gostos, emoções, sociabilidades e distinções numa comensalidade bem significativa (PEREIRO *et al.*, 2018).

Já o dono de restaurante no Vigorelli, que é uma área de preservação permanente, tem visão diferente:

> Teria que mudar o perímetro. Aqui é área de marinha. Preservação Ambiental Permanente. É um perímetro ocupado, né, ninguém invade mais nada, em direção nenhuma. Conservação, sim. Se cada um conservar a frente do seu estabelecimento vai ficar bem legal. [...] Não tem estrutura, né? Não tem energia, tudo é mais difícil, né? Se o movimento aumentar mais que isso o pessoal nem vai dar conta.

Ao analisarmos essa fala, temos que entender que se o turismo gastronômico não foi implementado e/ou executado com responsabilidade, muitas consequências negativas também podem aparecer, como a exploração econômica das comunidades; desvirtuação dos valores originais e uma geração de pobreza.

Logo, o turismo gastronômico é uma atividade considerada importante, mas deve ser desenvolvida com estratégia, planejamento e responsabilidade, principalmente com relação às pessoas e à sua história (RIBEIRO-MARTINS; SILVEIRA-MARTINS, 2018).

Há muitas formas de que o desenvolvimento seja realizado de forma sustentável. Em muitas das falas, o visual, a paisagem também seria um grande incentivo para a vinda de turistas, o que torna o discurso das pessoas propício a salvaguarda também do patrimônio natural envolvido na Baía Babitonga.

Alguns exemplos de turismo gastronômico e experimental já podem ser vistos em prática e parecem estar dando certo. Na Praia da Pipa/RN, turistas embarcam em canoas, que possuem restrição de quantidade pelas questões ambientais, e participam ativamente da coleta de mariscos com pescadores da comunidade, da mesma forma que interagem enquanto estes são preparados para em seguida degustá-los[30]. (PEREIRA, 2020) Parece que a experiência faz com que os turistas criem memórias positivas do lugar, da comida e da própria interação com os moradores locais.

Na Noruega, os mexilhões ganharam um festival, em que cada família de pescador da comunidade pode fazer suas receitas para compartilhar e vender, o que traz um sentimento de identificação da comunidade com as ostras, além do apoio governamental para que isso aconteça. A cidade possui uma logo com mexilhões e uma escultura de conchas, que parece atrais turistas, mas além disso fazer dos moradores orgulhosos de seu produto tradicional (BLICHFELDT; HALKIER, 2014).

COMENTÁRIOS FINAIS

Os sujeitos entrevistados conseguem perceber que já existe uma movimentação de pessoas por conta da gastronomia relacionada a moluscos, mas a identificação dessa relação com os sambaquis é praticamente inexistente.

Ao olharmos de forma interdisciplinar, porém, conseguimos pensar em formas de salvaguarda desses patrimônios de uma forma conjunta.

É preciso pensar formas de interação entre a comunidade e o meio científico e vice-versa, abordando a possibilidade de se pensar e discutir um turismo alternativo, de natureza comunitária que valorize o patrimônio cultural local, seja ele material e/ou imaterial, reforçando que o turismo é feito de pessoas e para pessoas. Ainda que exista a procura pelos moluscos preparados, seria interessante que isso pudesse ter

---

[30] Disponível em: https://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2020/01/em-pipa-rn-passeio-ensina-a-pescar-marisco.shtml.

um significado mais emblemático para esses locais, como festivais, roteiros, ou eventos de educação patrimonial envolvendo a comunidade, restaurantes e agentes públicos pudessem trazer à tona a importância da salvaguarda dos sambaquis e da fragilidade da coleta artesanal que ainda ocorre de maneira tradicional em algumas localidades.

A participação ativa dos turistas nesse processo seria importante para a comunidade e para o próprio turista. Ambos vivendo a experiência das trocas culturais a partir das tradições locais. Para tanto, a comunidade precisa continuar se apropriando do que reconhece como parte de sua identidade cultural, desenvolvendo e passando para gerações futuras seu conhecimento, a partir da história e da criatividade da cozinha local, em um processo dinâmico de estudo das práticas produtivas. As oportunidades geradas pelo estudo revelaram que a culinária tradicional como elemento de experiência turística cultural é um potencial atrativo que precisa ser trabalhado através da sensibilização dos setores públicos, privados, organizações não governamentais e comunidade em seu contexto histórico-cultural e que a relação com os sambaquis é, sim, possível para que seja pensada a salvaguarda dos bens patrimoniais da região como um todo.

É importante pensar em atividades conjuntas para que a comunidade e os patrimônios ganhem, afinal os coletores e donos de restaurante valorizam sua profissão, apesar de nem sempre se sentirem valorizados.

REFERÊNCIAS

BACK, Vivian. **Patrimônio natural de Joinville**: um estudo sobre a proteção da paisagem da ilha do morro do amaral. 2018. 120 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Patrimônio Cultural e Sociedade, Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade, Universidade da Região de Joinville, Joinville, 2018. Disponível em: https://www.univille.edu.br/account/mpcs/VirtualDisk.html/downloadDirect/1581143/Vivian_Back.pdf. Acesso em: 27 nov. 2019.

BANDEIRA, Dione da Rocha. Sambaquianos os mais antigos habitantes de Joinville. In: JOINVILLE, Prefeitura Municipal de. **Joinville Primeiros habitantes**. Itajaí: Carta Aberta Editora, 2010. 130 p.

BAUMAN, Z. **Comunidade**: a busca pela segurança no mundo atual. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003. 141 p.

BISPO, Marcelo de Souza. Tourism as practice. **Annals Of Tourism Research**, [S.L.], v. 61, p. 170-179, nov. 2016. Elsevier BV.

http://dx.doi.org/10.1016/j.annals.2016.10.009. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0160738316301499. Acesso em: 09 dez. 2019.

BLICHFELDT, Bodil Stilling; HALKIER, Henrik. Mussels, Tourism and Community Development: a case study of place branding through food festivals in rural north jutland, denmark. **European Planning Studies**, [S.L.], v. 22, n. 8, p. 1587-1603, 18 abr. 2013. Informa UK Limited. http://dx.doi.org/10.1080/09654313.2013.784594. Disponível em: https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/09654313.2013.784594. Acesso em: 02 ago. 2019.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo cultural**: orientações básicas. Brasília: MTur, 2010. Disponível em: <http://institucional.turismo.gov.br/regionalizacao/arqreg/doc_download/cultural.pdf>. Acesso em: 16 jan. 2020.

BRASIL. **Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009**. Dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11959.htm>. Acesso em: 12 fev. 2020.

FEIL, Alexandre André; SCHREIBER, Dusan. Sustentabilidade e desenvolvimento sustentável: desvendando as sobreposições e alcances de seus significados. **Cadernos Ebape.Br**, [S.L.], v. 15, n. 3, p. 667-681, jul. 2017. FapUNIFESP (SciELO). http://dx.doi.org/10.1590/1679-395157473. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1679-39512017000300667&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 25 nov. 2019.

FOSSILE, Thiago *et al*. Integrating zooarchaeology in the conservation of coastal-marine ecosystems in Brazil. **Quaternary International**, [S.L.], v. 545, p. 38-44, abr. 2020. Elsevier BV. http://dx.doi.org/10.1016/j.quaint.2019.04.022. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1040618218307365. Acesso em: 03 maio 2020.

GASPAR, Maria Dulce *et al*. Traditional Fishing, Mollusk Gathering, and the Shell Mound Builders of Santa Catarina, Brazil. **Journal Of Ethnobiology**, [S.L.], v. 31, n. 2, p. 188-212, dez. 2011. Society of Ethnobiology. http://dx.doi.org/10.2993/0278-0771-31.2.188. Disponível em: https://bioone.org/journals/journal-of-ethnobiology/volume-31/issue-2/0278-0771-31.2.188/Traditional-Fishing-Mollusk-Gathering-and-the-Shell-Mound-Builders-of/10.2993/0278-0771-31.2.188.short. Acesso em: 06 fev. 2020.

GERNET, Marcos de Vasconcellos *et al.* Conchas de moluscos com vestígios de utilização por seres humanos encontradas no Sambaqui do Boguaçu, Guaratuba, Paraná. **Pesquisa e Ensino em Ciências Exatas e da Natureza**, [S.l], v. 3, n. 2, p. 142-146, 2019. Disponível em: http://revistas.ufcg.edu.br/cfp/index.php/RPECEN/article/view/1260. Acesso em: 23 jan. 2020.

GODINO, Ivan Briz *et al*. Towards high-resolution shell midden archaeology: experimental and ethnoarchaeology in tierra del fuego (argentina). **Quaternary International**, [S.L.], v. 239, n. 1-2, p. 125-134, jul. 2011. Elsevier BV. http://dx.doi.org/10.1016/j.quaint.2011.04.017. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1040618211002308. Acesso em: 15 fev. 2020.

GUEDES, Sandra Paschoal Leite de Camargo (coord). Projeto Representações Sociais sobre o Patrimônio Cultural de Joinville. **Relatório Técnico**. Joinville, jul. 2018. Disponível em: http://repsociais.univille.br/wp-content/uploads/2018/07/11072018relatoriotecnicofinal.pdf Acesso em: 18 abr. 2019.

GUIMARÃES, Geovan Martins *et al*. Preservation of Shell-Mounds: tourism as a vector in tubarão-sc, brazil. **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, [S.L.], v. 10, n. 1, p. 169-188, 30 dez. 2017. Universidade Caxias do Sul. http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v10i1p169. Disponível em: https://www.redalyc.org/jatsRepo/4735/473557640011/html/index.html. Acesso em: 11 dez. 2019.

GUIMARÃES, Márcia Barbosa. Do lixo ao luxo: As premissas teórico-metodológicas e a noção de sambaqui. Rio de Janeiro. **Boletim do Museu Nacional**, v. 63, n. [s.i], p. 1–24, 2003. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=000129&pid=S1981-81222013000300003&lng=pt. Acesso em: 22 jan. 2020.

GUSSO, Luana de Carvalho Silva; BANDEIRA, Dione da Rocha. A proteção jurídica do Patrimônio Cultural Arqueológico: o caso dos sambaquis de Joinville/SC. In: CONGRESSO MINEIRO DE DIREITO DO PATRIMÔNIO CULTURAL, [s.i], 2018, Ouro Preto. **Anais [...].** Ouro Preto: [s.i], 2018. p. 41-48. Disponível em: http://www.geoline.com.br/wp-content/uploads/2020/01/Anais.pdf. Acesso em: 25 nov. 2019.

JOINVILLE. **Lei n.º 7.208**, de 12 de abril de 2012. Altera a categoria do parque municipal da Ilha do Morro do Amaral para reserva de desenvolvimento sustentável da Ilha do Morro do Amaral, e dá outras providências. Joinville, 2012. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sc/j/joinville/lei-ordinaria/2012/720/7208/lei-ordinarian-7208-2012-altera-a-categoria-do-parque-municipal-da-ilha-do-morro-do-amaral-parareserva-de-desenvolvimento-sustentavel-da-ilha-do-morro-do-amaral-e-da-outrasprovidencias>. Acesso em: 27 jan. 2020.

MASI, Marco Aurélio Nadal de. Aplicações de isótopos estáveis de O, C e N em estudos de sazonalidade, mobilidade e dieta de populações pré-históricas no sul do Brasil. **Revista de Arqueologia**, [S.L.], v. 22, n. 2, p. 55-76, 30 dez. 2009. Revista de Arqueologia da SAB. http://dx.doi.org/10.24885/sab.v22i2.274. Disponível em: https://www.revista.sabnet.org/index.php/SAB/article/view/274. Acesso em: 05 jan. 2020.

MELO, Alessandro de; CARDOZO, Poliana Fabiula. Patrimônio, turismo cultural e educação patrimonial. **Educação & Sociedade**, [S.L.], v. 36, n. 133, p. 1059-1075, dez. 2015. FapUNIFESP (SciELO). http://dx.doi.org/10.1590/es0101-

73302015137387. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/es/v36n133/1678-4626-es-36-133-01059.pdf. Acesso em: 12 dez. 2019.

MICHELL, Richard.; HALL, C. Michael. Consumming tourists;food tourism consumer behavior. In: HALL, C. M. *et al.* **Food tourism around the world**: Development, Management and Markets, Oxford: Butterworth-Heinemann, 2003. Disponível em: https://www.academia.edu/297671/Consuming_Tourists_Food_Tourism_Consumer_Behaviour. Acesso em: 25 jan. 2020.

MOCELLIM, A. D. A comunidade: da sociologia clássica à sociologia contemporânea. **Plural.** [s.i.], v. 17, n. 2, p. 105-128, 10 dez. 2011. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/plural/article/view/74542/78151>. Acesso em: 03 abr. 2019.

NEVES, Walter A. *et al*. A new early Holocene human skeleton from Brazil: implications for the settlement of the new world. **Journal Of Human Evolution**, [S.L.], v. 48, n. 4, p. 403-414, abr. 2005. Elsevier BV. http://dx.doi.org/10.1016/j.jhevol.2004.12.001. Disponível em: https://bv.fapesp.br/pt/publicacao/3109/a-new-early-holocene-human-skeleton-from-brazil-implications. Acesso em: 18 nov. 2019.

OLIVEIRA, Mário Sérgio Celski de. **Os sambaquis da planície costeiras de Joinville litoral norte de Santa Catarina**: geologia, paleontologia e conservação in situ. 2000. 328 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-graduação em Geografia, Departamento de Ciências, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2000. Disponível em: http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/78655. Acesso em: 20 fev. 2020.

PEREIRA, Cledivânia. Em Pipa (RN) passeio ensina a pescar marisco**. Folha de São Paulo.** São Paulo, 19 jan. 2020.

PEREIRO, Xerardo *et al*. Comer e beber as paisagens. **Trabalhos de Antropologia e Etnologia**: Alimentação e turismo nos restaurantes de Vila Real, [S.l], v. 58, n. [], p. 359-385, 18 mar. 2018. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/325967117_Comer_e_Beber_as_Paisagens_Alimentacao_e_Turismo_nos_Restaurantes_de_Vila_Real. Acesso em: 16 mar. 2020.

PROUS, André. **Arqueologia brasileira**. Brasília: Editora UnB-Universidade de Brasília, 1992. 609 p

RIBEIRO-MARTINS, Clarissa de Souza; SILVEIRA-MARTINS, Elvis. Turismo gastronômico: uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais. **Turismo**: Visão e ação, [S.l], v. 20, n. 1, p. 184-208, [s.i], 2018. Disponível em: https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/12162/7034. Acesso em: 20 jan. 2020.

RUIZ-BALLESTEROS, Esteban. LA VIGENCIA DE LA COMUNIDAD: prácticas para navegar en la globalización desde la periferia andina. **Chungará (Arica)**, [S.L.], v. 44, n. 3, p. 419-433, set. 2012. SciELO Agencia Nacional de Investigacion y Desarrollo

(ANID). http://dx.doi.org/10.4067/s0717-73562012000300005. Disponível em: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-73562012000300005. Acesso em: 15 mar. 2020.

RUOSS, Engelbert; ALFARÈ, Loredana. **Sustainable Tourism as Driving Force for Cultural Heritage Sites Development**: Planning, Managing and Monitoring Cultural Heritage Sites in South East Europe. EU South East Europe: Cherplan, 2013. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/259619207_Sustainable_Tourism_as_Driving_Force_for_Cultural_Heritage_Sites_Development_Planning_Managing_and_Monitoring_Cultural_Heritage_Sites_in_South_East_Europe. Acesso em: 12 fev. 2020.

SACKS, S. Social sculpture and new organs of perception: New practices and new pedagogy for a humane and ecologically viable future. In C. M. Lerm-Hayes, & V. Walters (Eds.), **Beuysian legacies in Ireland and beyond**. European Studies in Culture and Policy, Art, culture and politics (pp. 80–98). L.I.T: Berlin, Germany, 2011.

SCHEEL-YBERT, Rita. Man and Vegetation in Southeastern Brazil during the Late Holocene. **Journal Of Archaeological Science**, [S.L.], v. 28, n. 5, p. 471-480, maio 2001. Elsevier BV. http://dx.doi.org/10.1006/jasc.2000.0577. Disponível em: http://www.museunacional.ufrj.br/arqueologia/docs/papers/rita/JAS2001.pdf. Acesso em: 18 dez. 2019.

SCHMITZ; Pedro Ignácio. **Caçadores e coletores da pré-história do Brasil**. São Leopoldo: Instituto Anchietano de Pesquisas, 1984. 63 p.

SCHRÖDER, Andressa. Aesthetic strategies to explore beyond the models of sustainable development: an analysis of lisa simpson'smusical sewing. **Sustainable Development**, [S.L.], v. 26, n. 2, p. 182-189, mar. 2018. Wiley. http://dx.doi.org/10.1002/sd.1729. Disponível em: https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/sd.1729. Acesso em: 15 jan. 2020.

SILVERMAN, David. **Interpretação de dados qualitativos**: métodos para análise de entrevistas, textos e interações. Porto Alegre: Artmed, 2009.

SOINI, Katriina; DESSEIN, Joost. Culture-Sustainability Relation: towards a conceptual framework. **Sustainability**, [S.L.], v. 8, n. 2, p. 167, 11 fev. 2016. MDPI AG. http://dx.doi.org/10.3390/su8020167. Disponível em: https://www.mdpi.com/2071-1050/8/2/167. Acesso em: 23 abr. 2020.

STHAPIT, Erose; BJÖRK, Peter; COUDOUNARIS, Dafnis N.. Emotions elicited by local food consumption, memories, place attachment and behavioural intentions. **Anatolia**, [S.L.], v. 28, n. 3, p. 363-380, 16 maio 2017. Informa UK Limited. http://dx.doi.org/10.1080/13032917.2017.1322111. Disponível em: https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13032917.2017.1322111?journalCode=rana20. Acesso em: 12 jan. 2020.

SUPLICY, Felipe Matarazzo. (Org.) Plano Estratégico para o Desenvolvimento Sustentável da Maricultura Catarinense (2018-2028). Florianópolis: Epagri, 2019. 76p.

VILLAGRAN, Ximena S. O que sabemos dos grupos construtores de sambaquis? Breve revisão da arqueologia da costa sudeste do Brasil, dos primeiros sambaquis até a chegada da cerâmica Jê. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, v. [s.i], n. 23, p. 139-154, 26 dez. 2013. Disponível em: http://www.revistas.usp.br/revmae/article/view/107182. Acesso em: 15 mar. 2020.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A região que abrange a Baía Babitonga é uma das mais populosas do estado de Santa Catarina, e nela vivem atualmente pessoas de diversas etnias e origens incluindo oriundas de outras regiões do país e onde se encontra um conjunto de sítios arqueológicos de povos pré-coloniais, que são vestígios de importância cultural inestimável sobre as civilizações que habitavam essa região em outros tempos. Dessas populações ancestrais, destacam-se os sambaquis, que apesar de deixaram mais de 170 montes de conchas na região, foram ainda pouco estudados, e com um histórico relativamente recente de pesquisas.

Nessa investigação é possível perceber que a maioria dos moradores da região sabem da existência dos sambaquis e acreditam que devem ser preservados, mas ao mesmo tempo se sentem distantes desses patrimônios protegidos por legislação federal, seja pela falta de identificação, pelo desconhecimento aprofundado da importância histórico cultural, nesse sentido inclusive, o apagamento da imaterialidade contida nos montes de conchas e os vestígios das populações ancestrais.

Por outro lado, na região é possível encontrar um movimento crescente em torno da gastronomia, principalmente nas regiões onde já existe um investimento para o turismo, e ao falarem sobre a coleta tradicional ou culinária que aprenderam com seus antepassados, as pessoas entrevistadas demonstraram mais afinidade e memórias afetivas apesar de que nenhuma prática imaterial da região é reconhecidamente um patrimônio cultural registrado.

Partindo do princípio que a experiência e observação são importantes no processo de conhecimento, percebeu-se que os mariscos (mexilhões cultivados, bacucus e berbigões coletados de forma artesanal) e as ostras (sejam coletadas artesanalmente ou cultivadas) são importantes pra coletores e cultivadores, restaurantes e petiscarias que os servem como iguarias e para as peixarias que os vendem, e as receitas variam da forma mais primitiva (crus ou assado em brasa sem outros ingredientes) até algumas mais *gourmetizadas* (gratinados, refogados em pastel ou ensopados) para que atenda os diversos paladares.

Com essa pesquisa foi possível fazer uma reflexão através da alimentação acerca dos outros patrimônios da região, como a coleta tradicional e forma de preparo de moluscos. Estas práticas aparecem enraizadas em algumas localidades estudadas e na gastronomia local que tem um potencial turístico já organizado.

Essa gastronomia, porém, não é tida como tradicional principalmente no município de Joinville, em que se percebe que a tradicionalidade é vinculada àquilo que é oriundo dos imigrantes alemães. O Mercado Municipal, maior vendedor de pescados da cidade, foi reformado para ter uma arquitetura germânica sendo que nenhum restaurante dali serve a comida “típica” alemã, o que pode servir de reflexão para a importância da valorização também das outras etnias que vivem na cidade, ou que já estavam aqui muito antes da chegada dos primeiros imigrantes, no caso das populações pré-coloniais sambaquianas.

Esse estudo indica que ao pensarmos os patrimônios de forma interdisciplinar e conjunta existe uma maior chance de que várias esferas se mobilizem para a salvaguarda, embora haja necessidade de mais estudos sobre cada espécies de molusco e com um maior número de restaurantes, consumidores, peixarias e cultivadores e coletores

A pesquisa tem relevância ao incluir os sambaquis na discussão conjunta com os patrimônios imateriais da região, e por propor que através da alimentação de moluscos, as comunidades possam ir se apropriando também dos sambaquis, reconhecendo-os como parte identitária do lugar onde vivem e consequentemente de si próprias, reconhecendo outros modos de vida de processos civilizatórios anteriores e que ocorrem em vários locais do mundo.

Considerando que os sítios arqueológicos, a gastronomia tradicional e a própria paisagem da região possuem potenciais turísticos, eles podem ser trabalhados melhor, para que sejam considerados atrativos turísticos de forma conjunta. Nesse caso, existe a necessidade de consultar a comunidade, para que sejam discutidas as melhores formas de abordagem, e de conservação dos patrimônios sustentavelmente.

A abordagem educativa também se mostrou necessária, e para além das oficinas, o Museu Arqueológico de Sambaquis de Joinville poderia servir de espaço para algum festival ou aulas de gastronomia (como já teve em uma edição do chamado *Past Food),* atraindo um público diferente para o Museu, e assim auxiliando no pensamento conjunto de salvaguarda, considerando que a experiência culinária pode trazer um outro olhar para o patrimônio arqueológico, os saberes e os artefatos das antigas civilizações expostas no Museu.

Ainda há um longo caminho no processo de ampla valorização do patrimônio arqueológico e alimentar relacionado aos moluscos da região, mas aqui conseguimos identificar regiões onde os sambaquis e os saberes e fazeres coexistem e podem, de

alguma maneira, trazer novas reflexões e geração de renda para as comunidades aliadas às tradicionais e sustentáveis formas de coleta e preparo de moluscos.

Essa pesquisa não se encerra nela própria abrindo a possibilidade de aprofundar o estudo também em outras regiões em que patrimônios possam ser associados para possibilidades de turismo sustentável e proteção.

É necessário que esses estudos possam ser difundidos além da esfera acadêmica para que atinjam ~~a~~os membros das comunidades e possam, efetivamente, exercer sua função transformadora, inclusive no que tange à reflexão de que patrimônios de certas etnias não devem ser vistos como melhores ou mais importantes a outros.

REFERÊNCIAS

1906: o ano da construção do Mercado Municipal de Joinville às margens do Cachoeira. **NDMAIS**, [s.i], ano [s.i], v. [s.i], n. [s.i], 6 fev. 2016. [s.i], p. [s.i]. Disponível em: https://ndmais.com.br/noticias/1906-o-ano-da-construcao-do-mercado-municipal-de-joinville-as-margens-do-cachoeira/. Acesso em: 5 nov. 2019.

ANGROSINO, Michael. **Etnografia e observação participante**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

ANGULO, R. J.; LESSA, G. C.; SOUZA, M. C. A critical review of mid-to late-Holocene sea-level fluctuations on the eastern Brazilian coastline. **Quaternary Science Reviews**, Amsterdam, v. 25, n. 5, p. 486-506, Mar. 2006. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/223041056_A_critical_review_of_Mid-_to_Late_Holocene_sea-level_fluctuations_on_the_eastern_Brazilian_coastline. Acesso em: 15 out. 2019.

BACK, Vivian. **Patrimônio natural de Joinville**: um estudo sobre a proteção da paisagem da ilha do morro do amaral. 2018. 120 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Patrimônio Cultural e Sociedade, Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade, Universidade da Região de Joinville, Joinville, 2018. Disponível em: https://www.univille.edu.br/account/mpcs/VirtualDisk.html/downloadDirect/1581143/Vivian_Back.pdf. Acesso em: 27 nov. 2019.

BANDEIRA, D.R. et al. Resultados Preliminares da Pesquisa no Sambaqui sob rocha Casa se Pedra, São Francisco do Sul, Santa Catarina, Brasil. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi**. Cienc. Hum., v. 13, n. 1, p. 207-225, Jan-Abr, 2018. Disponível em: Http://Dx.Doi.Org/10.1590/1981.81222018000100012. Acesso em 07 de jul 2019.

BESSE, Jean-Marc. Estar na paisagem, habitar, caminhar. In: CARDOSO, Isabel L. **Paisagem e património**. Porto: Dafne, 2013.p.33-53.

BANDEIRA, Dione da Rocha. Sambaquianos os mais antigos habitantes de Joinville. In: JOINVILLE, Prefeitura Municipal de. **Joinville Primeiros habitantes**. Itajaí: Carta Aberta Editora, 2010. 130 p.

BANDEIRA, D.R.; OLIVEIRA, E.L.; SANTOS, A.M.P. Estudo estratigráfico do perfil nordeste do Sambaqui Cubatão I, Joinville/SC. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo, n.19, p. 119-142, 2009.

BANDEIRA, D. R. Sambaquianos os mais antigos habitantes de Joinville. In: JOINVILLE, Prefeitura Municipal de. **Joinville Primeiros habitantes**. Itajaí: Carta Aberta Editora, 2010. 130 p.

BARBOSA, M. Reconstituição espacial de um assentamento de pescadores-coletores-caçadores pré-históricos no Rio de Janeiro. In: TENÓRIO, M. C. (Org.). **Pré-história da Terra Brasilis**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1999. p. 205-221.

BARRETO, M**. Turismo e legado cultural**: as possibilidades do planejamento. Campinas: Papirus, 2003. 96 p.

BAUMAN, Zygmunt. Zygmunt Bauman: A Cultura é um campo de batalha e um parque de diversões. [Entrevista concedida a] Luís Antônio Giron. **Revista Época**. fev, 2014. Disponível em: https://epoca.globo.com/ideias/noticia/2014/02/bzygmunt-baumanb-cultura-e-um-campo-de-batalha-e-um-parque-de-diversoes.html. Acesso em 02, set, 2019.

BAUMAN, Z. **Comunidade**: a busca pela segurança no mundo atual. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003. 141 p.

BAUMAN, Zygmunt. **O mal-estar da pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1998.

BERNSTORFF, Mário. **Notas sobre a Baía Babitonga e Porto de São Francisco do Sul-SC**. 2. ed. São Francisco do Sul: Edição do Autor, 2008.

BISPO, Marcelo de Souza. Tourism as practice. **Annals Of Tourism Research**, [S.L.], v. 61, p. 170-179, nov. 2016. Elsevier BV. http://dx.doi.org/10.1016/j.annals.2016.10.009. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0160738316301499. Acesso em: 09 dez. 2019.

BLICHFELDT, Bodil Stilling; HALKIER, Henrik. Mussels, Tourism and Community Development: a case study of place branding through food festivals in rural north jutland, denmark. **European Planning Studies**, [S.L.], v. 22, n. 8, p. 1587-1603, 18 abr. 2013. Informa UK Limited. http://dx.doi.org/10.1080/09654313.2013.784594. Disponível em: https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/09654313.2013.784594. Acesso em: 02 ago. 2019.

BORBA, F. M. **Arqueologia da escravidão numa vila litorânea**: vestígios negros em fazendas oitocentistas de São Francisco do Sul (Santa Catarina). 2013. 200 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Patrimônio Cultural e Sociedade, Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade, Universidade da Região de Joinville, Joinville, 2013. Disponível em: http://univille.edu.br/community/mestradopcs/VirtualDisk.html?action=downloadFile&file=FERNANDA_MARA_BORBA.PDF&current=%2FDissertacoes.pdf. Acesso em: 04 dez. 2019.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Supremo Tribunal Federal, Secretaria de Documentação, 2018.

BRASIL. Portaria n° 375, de 19 de setembro de 2018. Institui a Política de Patrimônio Cultural Material do Iphan e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, 2018; 19 de setembro.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo cultural**: orientações básicas. Brasília: MTur, 2010. Disponível em: http://institucional.turismo.gov.br/regionalizacao/arqreg/doc_download/cultural.pdf. Acesso em: 16 jan. 2020.

BRASIL. **Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009**. Dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11959.htm. Acesso em: 12 fev. 2020.

BRASIL. Decreto-lei nº 2.481, de 3 de outubro de 1988. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, v. 126, n. 190, 4 out. 1988. Seção 1, parte 1, p. 19291-19292.

BRASIL. **Lei nº 3.924, de 26 de julho de 1961**. Dispõe sobre os monumentos arqueológicos e pré-históricos do país. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/1950-1969/L3924.htm. Acesso em: 19 fev. 2019.

CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. Tradução: Maria Letícia Ferreira. São Paulo: Contexto, 2011.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. 7. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier; 2003. 204 p.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 3. Ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p.

CRUZ, Hellany. **Patrimônio cultural e turismo**: uma experiência etnográfica dos. “saberes” e “fazeres” alimentares de Bombinhas/SC. 2014, 183f. Dissertação de mestrado em Turismo e Hotelaria da UNIVALI. Balneário Camboriú, 2014.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 2001. 126 p.

DEBLASIS, Paulo; GASPAR, Madu. Os sambaquis do sul catarinense: retrospectiva e perspectivas de dez anos de pesquisas. **Cadernos de Ciências Humanas.** vs. 11 e 12, ns. 20 e 21, jul./dez. 2008 e jan./jun. p. 83-126, 2009.

FEIL, Alexandre André; SCHREIBER, Dusan. Sustentabilidade e desenvolvimento sustentável: desvendando as sobreposições e alcances de seus significados. **Cadernos Ebape.Br**, [S.L.], v. 15, n. 3, p. 667-681, jul. 2017. FapUNIFESP (SciELO). http://dx.doi.org/10.1590/1679-395157473. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1679-39512017000300667&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 25 nov. 2019.

FERREIRA, J. F.; MAGALHÃES, A. R. M. Cultivo de mexilhões. In: POLI, C. R.; POLI, A. T. B.; ANDREATTA, E.; BELTRAME, E. (Orgs). **Aquicultura**: experiências brasileiras. Florianópolis: Multifatorial editora, 2004. p. 221-250.

FIGUTI, L. O homem pré-histórico, o molusco e o sambaqui: considerações sobre a subsistência dos povos sambaquieiros. **Rev. do Museu de Arqueologia e Etnologia**. São Paulo, v. 3, 67-80, 1993.

FONSECA, D.; SILVA, S. F. S. M. da. Os pescadores, coletores e caçadores holocênicos dos litorais sul e norte do Brasil: considerações sobre os sambaquis. **Clio Arqueológica** 2017, V32N1, p. 95-145.

FOSSILE, Thiago *et al*. Integrating zooarchaeology in the conservation of coastal-marine ecosystems in Brazil. **Quaternary International**, [S.L.], v. 545, p. 38-44, abr. 2020. Elsevier BV. http://dx.doi.org/10.1016/j.quaint.2019.04.022. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1040618218307365. Acesso em: 03 maio 2020.

FOSSILE, T., FERREIRA J., BANDEIRA D. R. et al. Pre-Columbian fisheries catch reconstruction for a subtropical estuary in South America. **Fish Fish**. 00 p. 01-14, ago. 2019. Wiley BV. Disponível em https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/faf.12401. Acesso em ago 2019.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 1ª ed. São Paulo: Senac, 2000.

FUNARI, P. P.; PELEGRINI, S. C. A. **O que é Patrimônio Cultural Imaterial**. 1a edição *eBook*. São Paulo: Editora Brasiliense, 2017.

FUNARI, P. P. Memória histórica e cultura material. **Revista das Ciências Históricas - Universidade Portucalense,** Porto v. X, p. 327-339, 1995.

GARCÍA, L-J. **Una historia comestible**: homínidos, cocina, cultura y ecología. Gijón: Trea SL; 2013. 270 p.

GASPAR, M. D. **Sambaqui**: arqueologia do litoral brasileiro. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.

GASPAR, Maria Dulce. **Sambaqui**: arqueologia do litoral brasileiro. Ed. Jorge Zahar, Rio de Janeiro, 1999.

GASPAR, Maria Dulce. **Aspectos da organização de pescadores-coletores: região compreendida entre a Ilha Grande e o Delta Paraíba do Sul, Rio de Janeiro**. 1991, 362 f. Tese de Doutorado, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas-Universidade de São Paulo, São Paulo.

GASPAR, Maria Dulce *et al*. Traditional Fishing, Mollusk Gathering, and the Shell Mound Builders of Santa Catarina, Brazil. **Journal Of Ethnobiology**, [S.L.], v. 31, n. 2, p. 188-212, dez. 2011. Society of Ethnobiology. http://dx.doi.org/10.2993/0278-0771-31.2.188. Disponível em: https://bioone.org/journals/journal-of-ethnobiology/volume-31/issue-2/0278-0771-31.2.188/Traditional-Fishing-Mollusk-Gathering-and-the-Shell-Mound-Builders-of/10.2993/0278-0771-31.2.188.short. Acesso em: 06 fev. 2020.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 323 p.

GERNET, Marcos de Vasconcellos *et al.* Conchas de moluscos com vestígios de utilização por seres humanos encontradas no Sambaqui do Boguaçu, Guaratuba, Paraná. **Pesquisa e Ensino em Ciências Exatas e da Natureza**, [S.l], v. 3, n. 2, p. 142-146, 2019. Disponível em: http://revistas.ufcg.edu.br/cfp/index.php/RPECEN/article/view/1260. Acesso em: 23 jan. 2020.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GILI, M. L. – ROCCHIETTI, A. M. **El Nuevo Lugar de la Cultur**: El patrimonio cultural desde la perspectiva antropológica. Argentina: Facultad de Ciencias Humanas de la Universidad Nacional de Río Cuarto, 2002.

GODINO, Ivan Briz *et al*. Towards high-resolution shell midden archaeology: experimental and ethnoarchaeology in tierra del fuego (argentina). **Quaternary International**, [S.L.], v. 239, n. 1-2, p. 125-134, jul. 2011. Elsevier BV. http://dx.doi.org/10.1016/j.quaint.2011.04.017. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1040618211002308. Acesso em: 15 fev. 2020.

GONÇALVES. José Reginaldo dos Santos. **Antropologia dos Objetos:** coleções, museus e patrimônios. Revista Brasileira de Informação Bibliográfica em Ciências Sociais - BIB, São Paulo, n. 60, 2.º semestre de 2005. Disponível em http://www.anpocs.com/index.php/edicoes-anteriores/bib-60/574-bib-60-integra/file. Acesso em nov. 2018.

GRAEFF, L.; ZOTTIS, A. M. Turismo e patrimônio cultural: revisitando uma polêmica típica por meio de pratos típicos. **Revista Confluências Culturais**, v. 8, n. 3, 2019. Disponível em: http://periodicos.univille.br/index.php/RCCult/article/view/804. Acesso em: 30 nov. 2019.

GUEDES, S. P. L. C. (coord). Projeto Representações Sociais sobre o Patrimônio Cultural de Joinville. Relatório Técnico. Joinville, jul. 2018. Disponível em: http://repsociais.univille.br/wp-content/uploads/2018/07/11072018relatoriotecnicofinal.pdf Acesso em: 18 abr. 2019.

GUIMARÃES, Geovan Martins *et al*. Preservation of Shell-Mounds: tourism as a vector in tubarão-sc, brazil. **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, [S.L.], v. 10, n. 1, p. 169-188, 30 dez. 2017. Universidade Caxias do Sul. http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v10i1p169. Disponível em: https://www.redalyc.org/jatsRepo/4735/473557640011/html/index.html. Acesso em: 11 dez. 2019.

GUIMARÃES, Márcia Barbosa. Do lixo ao luxo: As premissas teórico-metodológicas e a noção de sambaqui. Rio de Janeiro. **Boletim do Museu Nacional**, v. 63, n. [s.i], p. 1–24, 2003. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=000129&pid=S1981-81222013000300003&lng=pt. Acesso em: 22 jan. 2020.

GUSSO, Luana de Carvalho Silva; BANDEIRA, Dione da Rocha. A proteção jurídica do Patrimônio Cultural Arqueológico: o caso dos sambaquis de Joinville/SC. In: CONGRESSO MINEIRO DE DIREITO DO PATRIMÔNIO CULTURAL, [s.i], 2018, Ouro Preto. **Anais [...].** Ouro Preto: [s.i], 2018. p. 41-48. Disponível em: http://www.geoline.com.br/wp-content/uploads/2020/01/Anais.pdf. Acesso em: 25 nov. 2019.

HALL, S. **A identidade cultural da pós-modernidade**. 10a edição, DP&A editora, 1998.

HALL, S. Quem precisa da identidade? In: SILVA, T. T. (Org. e Trad.). **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, 2000. p. 103-133.

HOBSBAWM, E. Introdução: A Invenção das Tradições. In: HOBSBAWM, E.; RANGER, T. (orgs). **A invenção das tradições**. 2ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 1997.

IBGE. Estimativas da população residente para os municípios e para as Unidades da Federação brasileiros com data de referência em 1º de julho de 2019. Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101662.pdf.

INGOLD, Tim. Trazendo as coisas de volta à vida: Emaranhados criativos num mundo de materiais. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 18, n. 37, p. 25-44, jan./jun. 2012.

Inventário Nacional de Referências Culturais: manual de aplicação. Apresentação de Célia Maria Corsino. Introdução de Antonio Augusto Arantes Neto. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000. Disponível em http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=3415. Acesso em: 28 de out. 2019.

JOINVILLE. **Lei n.º 7.208**, de 12 de abril de 2012. Altera a categoria do parque municipal da Ilha do Morro do Amaral para reserva de desenvolvimento sustentável da Ilha do Morro do Amaral, e dá outras providências. Joinville, 2012. Disponível em: https://leismunicipais.com.br/a/sc/j/joinville/lei-ordinaria/2012/720/7208/lei-ordinarian-7208-2012-altera-a-categoria-do-parque-municipal-da-ilha-do-morro-do-amaral-parareserva-de-desenvolvimento-sustentavel-da-ilha-do-morro-do-amaral-e-da-outrasprovidencias. Acesso em: 27 jan. 2020.

KOEHNTOPP, Paulo Ivo. **Governança e mudança climática nas cidades contemporâneas:** o caso de Joinville-SC. 2010. 405 f. Tese (Doutorado) - Curso de Doutorado Interdisciplinar em Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012. Disponível em: https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/93922. Acesso em: 03 abr. 2019.

KLOKLER, D. **Food for Body and Soul**: mortuary ritual in shell mounds (laguna - brazil). 2008. 369 f. Tese (Doutorado) - Curso de Doctor Of Philosophy, Department Of Anthropology, University Of Arizona, Arizona, 2008. Disponível em: https://repository.arizona.edu/bitstream/handle/10150/193697/azu_etd_2703_sip1_m.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 12 mai, 2020.

KRAUSE, Rodolfo W.; BAHLS, Álvaro A. D. S. M.; Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. **Revista Turismo Visão e Ação** – Eletrônica, v. 15, n. 3, p. 434–450 / set-dez 2013. Disponível em: www.univali.br/revistaturismo.

KURLANSKY, M. **A grande ostra**. São Paulo: José Olympio, 2009. 280 p.

LAPLATINE. François. **Aprender antropologia**. São Paulo. Brasiliense. 2005.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Antropologia Estrutural II**. Rio de Janeiro, 1976.

LIMA, Tania Andrade. Cultura material: a dimensão concreta das relações sociais**. Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi**. Cienc. Hum., Belém, v. 6, n. 1, p. 11-23, jan.- abr. 2001.

MASI, Marco Aurélio Nadal de. Aplicações de isótopos estáveis de O, C e N em estudos de sazonalidade, mobilidade e dieta de populações pré-históricas no sul do Brasil. **Revista de Arqueologia**, [S.L.], v. 22, n. 2, p. 55-76, 30 dez. 2009. Revista de Arqueologia da SAB. http://dx.doi.org/10.24885/sab.v22i2.274. Disponível em: https://www.revista.sabnet.org/index.php/SAB/article/view/274. Acesso em: 05 jan. 2020.

MELO, Alessandro de; CARDOZO, Poliana Fabiula. Patrimônio, turismo cultural e educação patrimonial. **Educação & Sociedade**, [S.L.], v. 36, n. 133, p. 1059-1075, dez. 2015. FapUNIFESP (SciELO). http://dx.doi.org/10.1590/es0101-73302015137387. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/es/v36n133/1678-4626-es-36-133-01059.pdf. Acesso em: 12 dez. 2019.

MENESES, Ulpiano B. Identidade cultural e arqueologia. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Rio de Janeiro, n. 20, p. 33-36, 1984.

MENESES, Ulpiano T. B.. A cultura material no estudo das sociedades antigas. **Revista de História**, São Paulo, n. 115 (Nova Série), p.103-117, 1983.

MEYER, Roberta. Past food, impressões. Youtube, 17 mar. 2017. Disponível em https://www.youtube.com/watch?v=-2-a1-hcjxM. Acesso em: 02 de julho de 2019.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Pesquisa de Turismo Doméstico.** 2012. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/4708-a-importancia-da-gastronomia-para-o-turismo-brasileiro.html. Acesso em: 12 abr. 2019.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: Uma breve revisão. **RBCS,** São Paulo, v. 16 n. 47 outubro, p. 31-41, 2001.

MOCELLIM, A. D. A comunidade: da sociologia clássica à sociologia contemporânea. **Plural.** [s.i.], v. 17, n. 2, p. 105-128, 10 dez. 2011. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/plural/article/view/74542/78151>. Acesso em: 03 abr. 2019.

MICHELL, Richard.; HALL, C. Michael. Consumming tourists;food tourism consumer behavior. In: HALL, C. M. *et al.* **Food tourism around the world**: Development, Management and Markets, Oxford: Butterworth-Heinemann, 2003. Disponível em: https://www.academia.edu/297671/Consuming_Tourists_Food_Tourism_Consumer_Behaviour. Acesso em: 25 jan. 2020.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MOREL, A. P. S.; OLIVEIRA JUNIOR, G. A.; ANTONIALLI, F.; FREITAS, R. C.; MACEDO, S. B. Novos debates interdisciplinares: antropologia da alimentação e o comportamento do consumidor. **Diálogos Interdisciplinares**, [s.i], v. 5, n. 1, p. 178-

197, 2016. Disponível em: https://revistas.brazcubas.br/index.php/dialogos/article/view/152. Acesso em: 18 abr. 2020.

NEVES, Walter A. *et al*. A new early Holocene human skeleton from Brazil: implications for the settlement of the new world. **Journal Of Human Evolution**, [S.L.], v. 48, n. 4, p. 403-414, abr. 2005. Elsevier BV. http://dx.doi.org/10.1016/j.jhevol.2004.12.001. Disponível em: https://bv.fapesp.br/pt/publicacao/3109/a-new-early-holocene-human-skeleton-from-brazil-implications. Acesso em: 18 nov. 2019.

NIERDELE, P. A. WESZ JR, V.J. **As Novas ordens alimentares.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018.

OLIVEIRA, M. S. C. **Os sambaquis da planície costeiras de Joinville litoral norte de Santa Catarina**: geologia, paleontologia e conservação in situ. 2000. 328 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-graduação em Geografia, Departamento de Ciências, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2000. Disponível em: http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/78655. Acesso em: 20 fev. 2020.

OKUMURA, M., EGGERS, S. Análise da exostose do meato auditivo externo como um marcador de atividade aquática em restos esqueletais humanos da costa e do interior do Brasil. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia.** v. 15(16): p. 181–197, 2005.

PEREIRA, Cledivânia. Em Pipa (RN) passeio ensina a pescar marisco**. Folha de São Paulo.** São Paulo, 19 jan. 2020.

PANDIAN, Anand. **A Possible Anthropology**: Methods For Uneasy Times. Durham: Duke University Press, 2019.

PERALTA, Elsa. Abordagens teóricas ao estudo da memória social: uma resenha crítica. **Arquivos da memória: Antropologia, Escala e Memória.** n.2, nova série, p-4-21, 2007.

PEREIRA, Carlos da Costa. **História de São Francisco do Sul**. 2. ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2004.

PEREIRO, Xerardo *et al*. Comer e beber as paisagens. **Trabalhos de Antropologia e Etnologia**: Alimentação e turismo nos restaurantes de Vila Real, [S.I], v. 58, n. [], p. 359-385, 18 mar. 2018. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/325967117_Comer_e_Beber_as_Paisagens_Alimentacao_e_Turismo_nos_Restaurantes_de_Vila_Real. Acesso em: 16 mar. 2020.

PINE, J. & GILMORE, J. (1999). **Welcome to the Experience Economy**. Harvard Business Review, 98407, 97-105.

PRATS, Llorenç. La Viabilidad turística del patrimonio. - **Pasos**: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, v. 1, n.2, p. 127-136. (Espanha): 2011.

PROUS, André. **Arqueologia brasileira**. Brasília: Editora UnB-Universidade de Brasília, 1992. 609 p

RIBEIRO-MARTINS, Clarissa de Souza; SILVEIRA-MARTINS, Elvis. Turismo gastronômico: uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais. **Turismo**: Visão e ação, [S.l], v. 20, n. 1, p. 184-208, [s.i], 2018. Disponível em: https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/12162/7034. Acesso em: 20 jan. 2020.

RUIZ-BALLESTEROS, Esteban. LA VIGENCIA DE LA COMUNIDAD: prácticas para navegar en la globalización desde la periferia andina. **Chungará (Arica)**, [S.L.], v. 44, n. 3, p. 419-433, set. 2012. SciELO Agencia Nacional de Investigacion y Desarrollo (ANID). http://dx.doi.org/10.4067/s0717-73562012000300005. Disponível em: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-73562012000300005. Acesso em: 15 mar. 2020.

RUOSS, Engelbert; ALFARÈ, Loredana. **Sustainable Tourism as Driving Force for Cultural Heritage Sites Development**: Planning, Managing and Monitoring Cultural Heritage Sites in South East Europe. EU South East Europe: Cherplan, 2013. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/259619207_Sustainable_Tourism_as_Driving_Force_for_Cultural_Heritage_Sites_Development_Planning_Managing_and_Monitoring_Cultural_Heritage_Sites_in_South_East_Europe. Acesso em: 12 fev. 2020.

SACKS, S. Social sculpture and new organs of perception: New practices and new pedagogy for a humane and ecologically viable future. In C. M. Lerm-Hayes, & V. Walters (Eds.), **Beuysian legacies in Ireland and beyond**. European Studies in Culture and Policy, Art, culture and politics (p. 80–98). L.I.T: Berlin, Germany, 2011.

SCHEEL-YBERT, R.; AFONSO, M. C.; BARBOSA-GUIMARÃES, M.; GASPAR, M. D.; YBERT, J. P. Considerações sobre o papel dos sambaquis como indicadores do nível do mar. **Quaternary And Environmental Geosciences**, [s.i.], v. 1, n. 1, p. 03-09, 26 fev. 2009. Universidade Federal do Paraná. http://dx.doi.org/10.5380/abequa.v1i1.10158. Disponível em: https://revistas.ufpr.br/abequa/article/view/10158/9125. Acesso em: 23 maio 2020.

SCHEEL-YBERT, Rita. Man and Vegetation in Southeastern Brazil during the Late Holocene. **Journal Of Archaeological Science**, [S.L.], v. 28, n. 5, p. 471-480, maio 2001. Elsevier BV. http://dx.doi.org/10.1006/jasc.2000.0577. Disponível em: http://www.museunacional.ufrj.br/arqueologia/docs/papers/rita/JAS2001.pdf. Acesso em: 18 dez. 2019.

SCHMITZ; Pedro Ignácio. **Caçadores e coletores da pré-história do Brasil**. São Leopoldo: Instituto Anchietano de Pesquisas, 1984. 63 p.

SCHRÖDER, Andressa. Aesthetic strategies to explore beyond the models of sustainable development: an analysis of lisa simpson'smusical sewing. **Sustainable Development**, [S.L.], v. 26, n. 2, p. 182-189, mar. 2018. Wiley. http://dx.doi.org/10.1002/sd.1729. Disponível em: https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/sd.1729. Acesso em: 15 jan. 2020.

SEIFFERT, A. P.; SILVEIRA, M. F.; LORENZO, P.; MORELLO R. **Receitas da imigração**. Florianópolis: IPOL : Editora Garapuvu, 2015. 104p.

SILVA, T. T. A produção social da identidade e da diferença. In: SILVA, T. T. (org). **Identidade e diferença**. Petrópolis: Vozes, 2000, p. 81.

SILVERMAN, David. **Interpretação de dados qualitativos**: métodos para análise de entrevistas, textos e interações. Porto Alegre: Artmed, 2009.

SOINI, Katriina; DESSEIN, Joost. Culture-Sustainability Relation: towards a conceptual framework. **Sustainability**, [S.L.], v. 8, n. 2, p. 167, 11 fev. 2016. MDPI AG. http://dx.doi.org/10.3390/su8020167. Disponível em: https://www.mdpi.com/2071-1050/8/2/167. Acesso em: 23 abr. 2020.

STHAPIT, Erose; BJÖRK, Peter; COUDOUNARIS, Dafnis N.. Emotions elicited by local food consumption, memories, place attachment and behavioural intentions. **Anatolia**, [S.L.], v. 28, n. 3, p. 363-380, 16 maio 2017. Informa UK Limited. http://dx.doi.org/10.1080/13032917.2017.1322111. Disponível em: https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13032917.2017.1322111?journalCode=rana20. Acesso em: 12 jan. 2020.

SUPLICY, Felipe Matarazzo. (Org.) Plano Estratégico para o Desenvolvimento Sustentável da Maricultura Catarinense (2018-2028). Florianópolis: Epagri, 2019. 76p.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1992. 176 p.

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization – UNESCO. Convenção para a salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Paris: Unesco, 2003. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguarda.pdf. Acesso em: 10 nov. 2019.

UNWTO. World Turism organization. Disponível em https://www.unwto.org/sustainable-development. Acesso em 15 dez. 2019.

VEEN, M. V. D. When Is Food a Luxury?. **World Archaelogy**, v. 34, n. 3, p. 405-427. Disponível em: http://www.jstor.com/stable/3560194. Acesso em: 28 out. 2019.

VILLAGRAN, Ximena S. o que sabemos dos grupos construtores de sambaquis? Breve revisão da arqueologia da costa sudeste do Brasil, dos primeiros sambaquis até a chegada da cerâmica Jê. **R. Museu Arq. Etn**., São Paulo, n.23, p.139-154 - 2013.

WASELKOV, G. A. Shellfish Gathering and Shell Midden Archaeology. **Advances In Archaeological Method And Theory**, [s.i.], p. 93-210, 1987. Elsevier. http://dx.doi.org/10.1016/b978-0-12-003110-8.50006-2. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780120031108500062. Acesso em: 25 mar. 2020.

WESOLOWSKI, V.; NEVES, W. A. Economy, nutrition, and disease in prehistoric coastal Brazil: a case study for the State of Santa Catarina. In: STECKEL, R.H., ROSE, J.C. (Eds.). **The Backbone of History**: Health and Nutirtion in the Western Hemisphere. Cambridge: Cambridge University Press, 2002. p. 346-400. Disponível em: https://www.cambridge.org/core/books/backbone-of-history/economy-nutrition-and-disease-in-prehistoric-coastal-brazil-a-case-study-from-the-state-of-santa catarina/538D21AF5B62E2CC859D1974F2486BFC. Acesso em: 10 dez. 2019.

WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (org.). **Ensaios sobre a Antropologia da alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN, 2016. 553 p.

WRANGHAM, R. **Pegando fogo**: porque cozinhar nos tornou humanos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar; 2010. 226 p.

APÊNDICES

APÊNDICE A – Termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE)

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Conforme Resolução nº 466 de 12 de dezembro de 2012 (Conselho Nacional de Saúde)

Eu, _____, aceito livremente participar da pesquisa intitulada: "Dos sambaquis às mesas da gastronomia moderna: A importância dos moluscos na alimentação de povos da Baía da Babitonga", sob a responsabilidade da pesquisadora Talita Schröder com orientação da Profª Dra. Dione da Rocha Bandeira da Universidade da Região de Joinville – UNIVILLE. Esta pesquisa tem como objetivo estudar de que forma o turismo gastronômico da Baía da Babitonga, pode ser utilizado para a conservação dos sambaquis e das práticas tradicionais atuais em relação à captura e o preparo de moluscos. A entrevista oral realizada, será utilizada para elaboração de trabalhos científicos e a pesquisadora responsável prestará esclarecimentos sobre os procedimentos a serem realizados.

Estou ciente que esta pesquisa não trará risco à minha integridade física e moral, sendo os demais riscos mínimos. Em qualquer momento do estudo, poderei solicitar maiores esclarecimentos sobre o seu desenvolvimento e serei prontamente atendido pela pesquisadora responsável, bem como, poderei me recusar em responder quaisquer das perguntas, independentemente de justificativas. Minha participação é, portanto, voluntária, podendo desistir a qualquer momento, sem qualquer ônus ou conseqüência para mim.

Será garantido sigilo e privacidade do participante da pesquisa, não revelando seu nome, idade ou qualquer informação que possa identificá-lo, e também aos dados confidenciais envolvidos na pesquisa. O respondente pode se recusar a participar ou retirar seu consentimento em qualquer fase da pesquisa, sem penalização alguma e sem prejuízo.

Ao término da pesquisa, a gravação e a transcrição dos depoimentos podem ser encaminhados ao Laboratório de História Oral da UNVILLE, para arquivamento e posterior consulta, desde que autorizado mediante assinatura em termo próprio para a doação.

Este documento está redigido em duas vias, uma pertence à pesquisadora citada e a outra ao sujeito da pesquisa. Para outras informações, esclarecimentos ou reclamações, entrar em contato com a pesquisadora Talita Schröder, através do telefone celular (47)98401-2040 ou pelo e-mail talita.schroder@gmail.com.

ATENÇÃO: A SUA PARTICIPAÇÃO EM QUALQUER TIPO DE PESQUISA É VOLUNTÁRIA, EM CASO DE DÚVIDA QUANTO AOS SEUS DIREITOS, ESCREVA PARA: COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA DA UNIVILLE. ENDEREÇO: RUA PAULO MALSCHITZKI, 10. CAMPUS UNIVERSITÁRIO – ZONA INDUSTRIAL. CAIXA POSTAL 246. CEP: 89219-710 JOINVILLE/SC. OU ENTRE EM CONTATO PELO TELEFONE: 3461-9235

Joinville, _____ / _____ / _____.

_____ _____

Participante ou responsável | Pesquisador responsável

APÊNDICE B – Carta de anuência

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE

ROTEIRO PARA ENTREVISTAS

- Identificação Inicial: dia, mês e ano da entrevista, nome do entrevistador e sua função, local da entrevista, nome do entrevistado e sua profissão.
- Identificação do Projeto: conteúdo que será tratado na entrevista, o título da pesquisa envolvida e os responsáveis.
- Registro da anuência do entrevistado/a em relação aos procedimentos da entrevista: gravação e transcrição, utilização durante a pesquisa e posteriormente, a doação do material ao Laboratório de História Oral, da UNIVILLE.
- Identificação do entrevistado/a: nome, idade, endereço de residência e de trabalho Endereço e o tempo que mora/trabalha no local.
- Você se enquadra como coletor, criador, preparador ou consumidor de moluscos (marisco, berbigão, ostras, etc)?
- Se sim, quais os moluscos que você pega/cria/prepara/consome?
- Como você adquire ou vende esses moluscos? (criação/coleta somente para consumo próprio, preparado direto para o consumidor, com intermédio de peixarias ou restaurantes, ou outra forma).
- Qual o destino dado às conchas desses moluscos preparados/consumidos?
- Quais as formas mais comuns de preparo, e consumo desses moluscos?
- Há quanto tempo tem contato com moluscos?
- Nesse tempo, você considera que teve alguma alteração desses moluscos? Seja na quantidade disponível, tipos, modos de preparo ou conhecimento popular acerca dos mesmos?
- Você conhece os sambaquis? Se sim, qual sua relação com eles? Acha que eles têm alguma importância ? Qual?
- Você tem conhecimento, que são sambaquis são construções com conchas de moluscos que já eram consumidos há mais de 3000 anos atrás nessa mesma região?
- Qual sua opinião sobre desenvolvimento desta região?
- Acredita que existe ou possa existir turismo nessa região? Por que?
- Tem outras informações que queira nos dar? Agradecimentos.

APÊNDICE C – Roteiro para entrevistas

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE

CARTA DE ANUÊNCIA

Declaramos para os devidos fins, que aceitaremos a pesquisadora Talita Schröder, a desenvolver o seu projeto de pesquisa: Dos sambaquis às mesas da gastronomia moderna: A importância dos moluscos na alimentação de povos da Baía da Babitonga, que está sob a coordenação/orientação da Profª Drª Dione da Rocha Bandeira, cujo objetivo principal é estudar de que forma o turismo gastronômico da Baía da Babitonga, pode ser utilizado para a conservação dos sambaquis e das práticas tradicionais atuais em relação à captura e o preparo de moluscos.

Esta autorização está condicionada ao cumprimento da pesquisadora aos requisitos das Resoluções do Conselho Nacional de Saúde e suas complementares, comprometendo-se utilizar os dados pessoais dos participantes da pesquisa, exclusivamente para os fins científicos, mantendo o sigilo e garantindo a não utilização das informações em prejuízo das pessoas e/ou das comunidades.

Antes de iniciar a coleta de dados o/a pesquisador/a deverá apresentar a esta Instituição o Parecer Consubstanciado devidamente aprovado, emitido por Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos, credenciado ao Sistema CEP/CONEP.

Local, em _____/ _____/ _____.

_____

Nome/assinatura e carimbo do responsável onde a pesquisa será realizada

ANEXOS

ANEXO A – Parecer Comitê de Ética em Pesquisa (Plataforma Brasil)

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE UNIVILLE

PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: Dos sambaquis às mesas da gastronomia moderna: A importância dos moluscos na alimentação de povos da Baía da Babitonga.

Pesquisador: TALITA SCHRODER

Área Temática:

Versão: 3

CAAE: 12525719.4.0000.5366

Instituição Proponente: FUNDACAO EDUCACIONAL DA REGIAO DE JOINVILLE - UNIVILLE

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 3.552.744

Apresentação do Projeto:

Conforme exposto no parecer consubstanciado nº 3.337.941 e 3.444.314.

Objetivo da Pesquisa:

Conforme exposto no parecer consubstanciado nº 3.337.941 e 3.444.314.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Conforme exposto no parecer consubstanciado nº 3.337.941 e 3.444.314.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Conforme exposto no parecer consubstanciado nº 3.337.941 e 3.444.314.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Conforme exposto no parecer consubstanciado nº 3.337.941 e 3.444.314, contudo, pesquisadora apresentou 11 cartas de anuência dos restaurantes participantes da pesquisa.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

O projeto "Dos sambaquis às mesas da gastronomia moderna: A importância dos moluscos na alimentação de povos da Baía da Babitonga.", de CAAE 12525719.4.0000.5366 teve sua(s) pendência(s) esclarecida(s) pelo(a) pesquisador(a) TALITA SCHRODER, de acordo com a Resolução CNS 466/12 e complementares, portanto, encontra-se APROVADO.

Informamos que após leitura do parecer, é imprescindível a leitura do item "O Parecer do CEP" na

Endereço: Rua Paulo Malschitzki, nº 10. Bloco B, Sala 119. campus Bom Retiro
Bairro: Zona Industrial **CEP:** 89.219-710
UF: SC **Município:** JOINVILLE
Telefone: (47)3461-9235 **E-mail:** comitetica@univille.br

página do Comitê no sítio da Univille, pois os procedimentos seguintes, no que se refere ao enquadramento do protocolo, estão disponíveis na página. Segue o link de acesso http://www.univille.edu.br/pt-BR/a-univille/proreitorias/prppg/setores/area-pesquisa/comite-etica-pesquisa/status-parecer/645062

Considerações Finais a critério do CEP:

Diante do exposto, o Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade da Região de Joinville - Univille, de acordo com as atribuições definidas na Res. CNS 466/12, manifesta-se pela aprovação do projeto de pesquisa proposto.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1325933.pdf	12/08/2019 10:05:22		Aceito
Outros	Carta_Resposta_Talita.pdf	29/07/2019 15:44:03	TALITA SCHRODER	Aceito
Outros	Cartas_de_anuencia_assinadas.pdf	29/07/2019 15:36:23	TALITA SCHRODER	Aceito
Outros	Carta_Resposta_Talita.docx	02/06/2019 01:30:08	TALITA SCHRODER	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto_Talita_comite.pdf	02/06/2019 01:09:52	TALITA SCHRODER	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_Talita.docx	02/06/2019 01:07:27	TALITA SCHRODER	Aceito
Outros	carta_de_anuencia_talita.docx	02/06/2019 00:47:08	TALITA SCHRODER	Aceito
Folha de Rosto	folhaderostotalita.pdf	24/04/2019 21:17:29	TALITA SCHRODER	Aceito
Outros	Ficha_Talita.pdf	01/04/2019 12:13:03	TALITA SCHRODER	Aceito
Outros	termo_doacao_Talita.pdf	01/04/2019 12:08:57	TALITA SCHRODER	Aceito
Outros	Roteiro_para_Entrevistas_Talita.docx	31/03/2019 21:52:11	TALITA SCHRODER	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

UNIVERSIDADE DA REGIÃO
DE JOINVILLE UNIVILLE

Continuação do Parecer: 3.552.744

Necessita Apreciação da CONEP:
Não

JOINVILLE, 04 de Setembro de 2019

Assinado por:
Marcia Luciane Lange Silveira
(Coordenador(a))

Endereço: Rua Paulo Malschitzki, nº 10. Bloco B, Sala 119. campus Bom Retiro
Bairro: Zona Industrial **CEP:** 89.219-710
UF: SC **Município:** JOINVILLE
Telefone: (47)3461-9235 **E-mail:** comitetica@univille.br