

Saberes e sabores da maré em Saubara – Bahia: comida, um ritual à mesa

Knowledge and flavors of the tide in Saubara, Bahia, Brazil: food, a ritual at the table

Conocimientos y sabores de maré en Saubara, Bahía, Brasil: comida, un ritual a la mesa

Inadja Elizabete Nogueira Souza Vieira¹

Recebido em: 16/7/2020
Aceito para publicação em: 16/10/2020

Resumo: Neste trabalho, são apresentados saberes alimentares desenvolvidos e transmitidos por gerações no município de Saubara – Bahia. O texto traz fragmentos da observação participante de pesquisa de mestrado concluída em 2018, sobre as manifestações culturais de Saubara e as contribuições para a preservação dos manguezais da cidade. Para maior proximidade da realidade estudada, diferentes ferramentas metodológicas foram acionadas: observações, conversas informais, banco de imagens, questionário, entrevistas e nota de campo. Conforme afirmam Bogdan e

¹ Mestra em Cultura e Sociedade pela Universidade Federal da Bahia (UFBA) e especialista em Gestão e Educação Ambiental pelas Faculdades Integradas Ipitanga (Faciip). Professora efetiva da Secretaria de Educação do Estado da Bahia.

Biklen (1994), os estudos que recorrem à observação na investigação qualitativa têm como característica principal o investigador. Assim, a percepção dos acontecimentos ou das ações pode ser mais bem compreendida, pois são observados no seu ambiente de ocorrência. Tais saberes estão intimamente vinculados ao convívio cotidiano com os manguezais, lugar de vida em que se estabelecem relações produtivas e simbólicas observadas *in loco*. O aporte teórico que guiou o trabalho foi especialmente o fornecido por Tuan (2012, 2013); o conceito de *topofilia* foi construído por Yi Fu Tuan (1974) e é a chave para o entendimento do “amor ao lugar”, um norteador para pensar o ambiente na forma como é percebido pelos atores sociais, o que nos fez compreender como a maré está intimamente imbricada com as memórias da comida na cidade, evidenciando os saberes populares enquanto sistema formador social, cultural e ambiental. Receitas com segredos de família inscritas na memória resistem ao tempo e alimentam o corpo e a alma. Os frutos da maré são os ingredientes principais para a sobrevivência dessas receitas transmitidas por gerações.

Palavras-chave: sabores; maré; manguezal; Saubara.

Abstract: In this essay, food knowledge developed and transmitted for generations in the municipality of Saubara, Bahia, Brazil, is exposed. The text contains fragments of the participant observation of a master’s research concluded in 2018, about the cultural manifestations in Saubara and the contributions for the preservation of the city’s mangroves. In order to be closer to the studied reality, different methodological tools were used: observations, informal conversations, image bank, questionnaire, interviews and field notes. According to Bogdan and Biklen (1994), studies that use observation in qualitative research have the researcher as their main characteristic. Thus, the perception of events or actions can be better understood, as they are observed in their environment. This kind of knowledge is intimately linked to the daily contact with mangroves, a place of life in which productive and symbolic relationships observed *in loco* are established. The theoretical contribution that guided the work has come especially from Tuan (2012; 2013). The concept of *topophilia* was built by Yi Fu Tuan (1974) and is the key to the understanding of the “love of the place”, a guide to think about the environment in the way it is perceived by social actors. It made us understand how the tide is intimately interwoven with the memories of food in the city, highlighting popular knowledge as a social, cultural and environmental system. Recipes with family secrets inscribed on the memory resist to time and nourish the body and the soul. The tide fruits are the main ingredients for the survival of these recipes transmitted by generations.

Keywords: flavors; tide; mangrove; Saubara.

Resumen: En este trabajo son presentados conocimientos alimentarios desarrollados y transmitidos por generaciones en el municipio de Saubara, Bahia, Brasil. El texto contiene fragmentos de la observación participante de la investigación de maestría concluida en 2018, sobre las manifestaciones culturales de Saubara y las contribuciones a la preservación de los mangles de la ciudad. Con el fin de acercarnos a la realidad estudiada, se utilizaron diferentes herramientas metodológicas: observaciones, conversaciones informales, banco de imágenes, cuestionario, entrevistas y notas de campo. Como afirman Bogdan y Biklen (1994), los estudios que utilizan la observación en la investigación cualitativa tienen el investigador como característica principal. Así, se pudo comprender mejor la percepción de eventos o acciones, tal como ellos son observados en su entorno. Ese conocimiento está íntimamente ligado al contacto cotidiano con los mangles, lugar de vida donde se establecen relaciones productivas y simbólicas observadas *in loco*. El aporte teórico que orientó el trabajo fue basado particularmente en Tuan (2012; 2013). El concepto de *topophilia* fue construido por Yi Fu Tuan (1974) y es la clave para la comprensión del “amor al lugar”, una guía

para pensar el medio ambiente en conformidad con lo que perciben los actores sociales. Eso nos hizo comprender como la marea se entrelaza íntimamente con la memoria de la comida en la ciudad, destacando el conocimiento popular como un sistema social, cultural y ambiental. Recetas con secretos familiares inscritos en el cuerpo resisten al tiempo y nutren el cuerpo y el alma. Los frutos de la marea son los principales ingredientes para la supervivencia de esas recetas transmitidas de generación en generación.

Palabras clave: sabores; marea; mangle; Saubara.

INTRODUÇÃO

Sabe-se que a humanidade, há muito tempo, recorre a elementos da natureza com a intenção de sobreviver, bem como de curar enfermidades, em rituais religiosos e culturais. É graças a tais saberes transmitidos por gerações sucessivas no âmbito familiar e comunitário que essas manifestações permaneceram vivas, no sentido material (no uso de plantas, sementes, resinas e animais) e no sentido imaterial (cânticos e rezas).

As florestas foram e são habitadas por grupos humanos que se desenvolveram em contato direto com a natureza, caracterizando modos de vida fundamentais para a manutenção da biodiversidade e das culturas. Entre essas florestas estão os manguezais, unidade faunística e florística de grande relevância, representada por um grupo típico de animais e plantas singulares. Dessa forma, a importância do conhecimento das populações locais para assegurar a biodiversidade deve ser destacada como um processo de circulação de saberes ligados aos modos de vida. Mais do que sabedoria, os saberes tradicionais caracterizam-se por serem saberes práticos, de um saber fazer que, geralmente, se configura como um campo de práticas culturais.

Na cidade de Saubara, pescar, mariscar, tratar e preparar os alimentos revela elos entre passado, presente e futuro em comunhão com o homem e a natureza. O mangue é considerado porto seguro para muitos, que concebem os manguezais como fonte segura de alimento, pois existe a certeza de que eles lhes proverão o alimento: “[...] quando não tem nada em casa, vou no mangue, qualquer coisa eu trago”, diz a marisqueira Marinalva Santiago (2017). O trabalho de mariscagem envolve as atividades de coleta, transporte, limpeza, escalda (pré-cozimento), retirada do marisco das cascas e venda. Os saberes transmitidos por gerações em receitas guardadas nas memórias podem ser utilizados como estratégias de conservação do ecossistema manguezal da cidade de Saubara – Bahia.

O município de Saubara, localizado no Recôncavo Baiano, é constituído por dois distritos: Cabuçú e Bom Jesus dos Pobres. Segundo o pesquisador Araújo (1986, p. 28), “[...] é conhecida desde o século XVI a faixa de terra formada por mangues, baixios e tabuleiros que contornam a Baía de Todos os Santos [...]” como área do Recôncavo, distante 98 km de Salvador por rodovia e menos de 20 km por via náutica. Situado no interior da Baía de Todos os Santos, próximo à foz do Rio Paraguaçu, o povoado de Saubara nasceu junto ao mar, por volta de 1550. Segundo Barros (2006), o nome Saubara é de origem indígena, vindo do tupi-guarani, da palavra saúva, e significa “comedor de formiga”.

O manguezal é um ecossistema costeiro associado ao bioma mata atlântica, reconhecido como reserva da biosfera pela Unesco. Local de transição entre os ambientes terrestre e marinho, típico de regiões tropicais e subtropicais, sujeito ao regime das marés, apresenta extrema importância ecológica, simbólica e é vital para a sustentabilidade dos recursos pesqueiros e para as comunidades que vivem em seu entorno. No manguezal muitas espécies de peixes e crustáceos iniciam seus ciclos de vida; é conhecido como berçário do mar, criadouro de diversas espécies de animais e vegetais, além de possuir alta capacidade de reter nutrientes e poluentes e ser área de recreação e lazer.

O trabalho de campo desenvolvido nos manguezais, em marisqueiras, significou mergulhar em um mundo no qual a natureza possui diversos significados, uma realidade que revelou muitas possibilidades de interpretações e análises, uma vez que as atividades laborais que ali se constituem marcam um universo social atravessado por questões de gênero, cultural, ambiental e econômica.

Para montar a base metodológica da pesquisa e estabelecer proximidade com o fenômeno estudado, diferentes ferramentas foram acionadas: observações, conversas informais, banco de imagens, questionário, entrevistas e nota de campo. Isso porque, conforme afirmam Bogdan e Biklen (1994, p. 47), os estudos que recorrem à observação na investigação qualitativa têm como característica o fato de que a “[...] fonte direta de dados é o ambiente natural, constituindo o investigador o instrumento principal”. Assim, a percepção dos acontecimentos ou das ações pode ser mais bem compreendida, pois são observados no seu ambiente de ocorrência.

Aqui se falará da comida preparada por mulheres que têm o seu tempo demarcado pelo movimento das águas, na busca pelo alimento do corpo e da alma, vivências que produzem marcas nas mãos e no corpo. Elas estão entre o seco e o molhado, em um universo feminino que estabelece relações simbólicas com as divindades do mangue e do mar, revelando um sentimento maternal e protetor dos manguezais e em terra firme.

A comida, no que se refere ao fator de diferenciação tanto social quanto cultural, está baseada na forma de preparo e ingestão, os quais podem ser entendidos como um “ritual à mesa”, pois traduzem mensagens, valores e sentimentos consagrados por tradições e costumes. Modos de vida desenvolvidos nos manguezais da cidade de Saubara, guardados nas memórias afetivas, sinalizam um ritual em torno da comida preparada com os frutos da maré, favorecem o convívio entre as pessoas e criam estratégias de conservação do ecossistema manguezal.

COMIDA, UM RITUAL À MESA

O ser humano recupera suas forças de trabalho e sua energia vital por meio da alimentação. Nós nos alimentamos para viver, e a sobrevivência da espécie está ligada à substância alimentar. A alimentação, além da matéria nutritiva, apresenta dimensões sociais, culturais e históricas, com ressonância simbólica e poética em um universo de cheiros e sabores, algo que verdadeiramente não se pode descrever, tem de ser sentido e vivido. Segundo Merleau-Ponty (2011, p. 3), o que se sabe do mundo se sabe por meio da experiência do mundo, “[...] construído sobre o mundo vivido”. O mundo da mariscagem e da pesca revela-se nas falas de marisqueiras e pescadores – “[...] o mangue é o supermercado de Deus”, “[...] o mangue é nossa mãe”, “[...] pescar é minha vida”, “[...] é o meu ganha-pão” –, confirmando que “[...] a experiência é construída de sentimento e pensamento”, conforme afirma Tuan (2013, p. 18).

Por outro lado, um ritual pode ser entendido de diferentes maneiras, desde práticas religiosas até qualquer ato repetitivo, consagrado por tradições, costumes ou normas. Entre muitos rituais humanos, a comida é um fator de diferenciação tanto social quanto cultural e está baseada na forma de preparo e ingestão. Da Matta (1997) trabalha a diferença entre alimento e comida. Para o autor, alimento diz respeito à substância alimentar ligada à sobrevivência da espécie, enquanto a comida se refere a especificidades sociais, modos, estilo e jeito de se alimentar.

É possível perceber o ritual que se estabelece nesse convívio, no relato de Dona Nice², 78 anos, marisqueira em Saubara desde menina, que disse: “[...] eu, com essa idade, ainda cato

² Nome fictício. Relato obtido em conversa informal em 1.º de julho de 2017, na cidade de Saubara.

siri e trato peixes para vender. Já fui muito pra maré, hoje não vou mais". No entendimento de Kottak (2013, p. 220), "[...] os rituais transmitem informações sobre os participantes e suas tradições. Repetidos ano após ano, geração após geração, os rituais traduzem mensagens, valores e sentimentos duradouros em ação".

A atividade pesqueira e de mariscagem em Saubara é praticada há séculos. Para efeito deste estudo, nota-se que o ambiente é dominado pela presença do feminino. As atividades realizadas nos manguezais mostraram-se exclusivamente de mulheres que cotidianamente fazem a coleta artesanal de crustáceos e moluscos em áreas de manguezais. A labuta na maré apresenta-se como uma rede de sociabilidades e símbolos, marcando o sentimento de pertença ao lugar, em uma relação de alternância entre o seco e o molhado, separação entre a terra e o mar, entre o passado e o presente.

As populações costeiras têm a sua vida tão intimamente ligada à vida do mundo aquático que vivem quase dentro d'água, nos deltas dos rios, nos mangues das marés e nas margens das lagoas. São verdadeiras populações anfíbias, nem da terra nem da água, mas de uma zona de solo instável, formado pela permanente mistura dos dois elementos (CASTRO, 1984, p. 140).

A relação de afetividade com os manguezais apresenta-se nas narrativas dos moradores: "*o mangue é tudo*" (SANTIAGO, 2017). Reproduzem símbolos da cidade, expressos nos gradis de casas, nas letras dos sambas de roda, em instalações à porta de residências, nas rendas de bilros, na construção da igreja do padroeiro da cidade de frente para a maré. Afeição, familiaridade e intimidade com o mangue dão a sensação de pertencimento ao lugar. E, como afirma Tuan (2012), o lugar ou ambiente é produtor de imagem para a topofilia, pois esta é mais que um sentimento difuso. O ambiente fornece o estímulo sensorial que, ao agir como imagem percebida, dá forma às nossas alegrias.

Os seres humanos, ao tentar reviver o passado, recordando vestígios que insistem em se atualizar, traduzem a vida e os sentimentos, ativados por lembranças, por histórias de lugares ou territórios e tempos. Para Candau (2014), memória e identidade entrecruzam-se e reforçam-se mutuamente. A memória é necessariamente anterior em relação à identidade. As memórias transmitidas por gerações, guardadas nos corpos e modos de vida, podem ser utilizadas como estratégias de conservação de ecossistemas, pois, por meio de um sistema de representações, agem como fios de uma rede. O que chamamos fios é entendido como as diferentes escolhas dos atores sociais, "[...] representações, mito-histórias, crenças, ritos, saberes, heranças etc., ou seja, no interior de um registro memorial" (CANDAU, 2014, p. 18).

Podemos pensar que em Saubara a relação estabelecida entre a comida e a memória constitui um veículo de grande emoção, afetividade e alegria. Os hábitos alimentares de famílias relacionados ao mar e à maré são vistos em receitas de família, com seus saberes e fazeres inscritos nas lembranças que se perpetuam por gerações, não deixando esses rituais cair no esquecimento, fortalecendo assim o sentimento de pertencimento e os laços afetivos com a natureza.

As florestas de manguezais existem às margens de rios e mares, locais em que se encontra uma variedade de moluscos, crustáceos e peixes, utilizados na alimentação local, dando origem a uma culinária tradicional dos manguezais, o que reforça a ideia de Csergo, Flandrin e Montanari (1998), quando afirmam que particularidades impostas pelo ambiente dominam a consciência das cozinhas e culturas regionais: "[...] as cozinhas regionais enraízam-se em localidades e paisagens habitadas pelo tempo, constroem-se culturalmente no passado, na eternidade do solo e de suas memórias" (CSERGO; FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 814).

O manguezal é um ecossistema de importância socioeconômica e ambiental, cuja fração considerável da área total já foi suprimida (e continua a ser) por diversas atividades humanas, ainda que protegido por distintos dispositivos legais, como a Constituição Federativa do Brasil de 5 de outubro de 1988, que define a zona costeira como patrimônio

nacional e os manguezais em toda a sua extensão como áreas de preservação permanente (APP). A destruição dos manguezais leva a um empobrecimento desastroso para os seres humanos, e as maiores perdas estão sempre nas áreas

de saúde e educação da população humana, na queda da produção pesqueira, na perda cultural de sabedoria tradicional e no desaparecimento sub-reptício de todos os serviços que os manguezais saudáveis prestam silenciosa e ininterruptamente. Cortem os manguezais e não haverá somente deserto, mas, pior ainda, haverá desertos poluídos (VANNUCCI, 2002, p. 16).

Castro (1984), por outro lado, diz que, quanto à disponibilidade de proteína, os habitantes que vivem à beira-mar ou à beira dos mangues, nos deltas dos rios e nas lagunas lançam mão dos recursos da fauna aquática – dos peixes, dos siris, dos caranguejos, das ostras, dos mariscos, dos camarões, dos pitus e dos sururus –, dispendo em sua dieta de relevante teor proteico. Tal conhecimento, segundo relato das marisqueiras que compõem o *locus* empírico desta pesquisa, está presente nas práticas culinárias desenvolvidas pela população de Saubara há muito tempo.

Se o prazer da alimentação marca a tradição do lugar e, como um “sistema de *habitus* impregna, desde a infância, o corpo e a alma de maneira indelével” (SANTOS, 2011, p. 55), em Saubara não seria diferente. Aqui, crianças, desde muito cedo, já podem ser vistas à porta de casa comendo siris e caranguejos. Assim, seguindo as pistas inscritas por Claval (2014), pode-se afirmar que o hábito alimentar adquirido na infância permanece como um dos traços mais indestrutíveis da cultura.

Esse fato só reforça a ideia de que, “[...] adquirindo cultura, o homem passou a depender muito mais do aprendizado do que agir através de atitudes geneticamente determinadas” (LARAIA, 2013, p. 48) e de que é por meio da convivência entre indivíduo e meio ambiente que se desenvolvem hábitos e atitudes, levando os habitantes de Saubara além da necessidade biológica de alimentar-se, dotando-os da capacidade de desenvolver estratégias de proteção para a manutenção dos recursos que lhes conferem subsistência.

Enquanto conversamos com Seu Gregório na varanda da casa de Dona Laurita, lá da cozinha veio o cheiro da deliciosa *pokeka* – nome dado pelos indígenas que se “[...] africanizou, em moqueca, nas cozinhas das casas-grandes” (FREYRE, 2013, p. 195), com os sabores e as superstições das raças que nos formaram. Junto com aquele que era o alimento principal dos indígenas – a mandioca –, temos os frutos do mar e da maré: peixes, camarões e outros mariscos, temperados com o azeite de dendê, tudo na panela de barro, banhados pelo alho leite de coco, no fogão à lenha – aspecto social e cultural escrito nas lembranças.

Reunir-se em torno do alimento é uma atitude de sociabilidade, momento de alegria e prazer. Segundo a marisqueira Rose Macedo de Souza (2017), a comida baiana preparada por ela é um dos motivos para reunir amigos e familiares, pois todos gostam: “[...] *sexta-feira eu fiz frigideira de siri catado e caranguejo, vatapá, caruru, chamei minhas colegas, filhos, genros e netos*”. Bem comum é ver a troca de pratinhos com alimentos entre vizinhos e parentes. Enquanto conversávamos, entrou uma criança aparentando ter 8 anos de idade, com um pratinho nas mãos, que em voz baixinha disse: “*Tia, aqui que minha mãe mandou pra senhora*”. E Rose respondeu: “*Ô, meu filho, bote lá na mesa*”. Partilhar o alimento parece um sinal de harmonia entre as pessoas e de pertencimento ao lugar.

É notório, pois, que a Bahia encerra a superioridade, a excelência, a primazia na arte culinária do país, pois que o elemento africano, com a sua condimentação requintada e exóticos adubos, alterou profundamente as iguarias portuguesas, resultando daí um produto todo nacional, saboroso, agradável ao paladar mais exigente, o que excede a justificada fama que precede a cozinha baiana (CASTRO, 1984, p. 152).

Entende-se que a culinária tradicional é transmitida por gerações. Como não falar em comer com fidelidade às “receitas da vovó”? Muitas estão inscritas nas memórias, o que faz com que tradições e preciosas receitas de família não sejam esquecidas ou perdidas. A escrita de uma receita é uma narrativa que carrega a forma de interpretar histórias humanas, garantindo a continuidade das memórias. A seleção e a combinação de ingredientes, modos de preparo e ingestão expressam os modos de vida. Nesse sentido, a gastronomia pode ser compreendida como campo do conhecimento que contribui para a valorização e a diversidade alimentar, uma vez que abrange os materiais usados na alimentação e, em geral, os aspectos culturais a ela associados.

Algumas narrativas revelam lembranças do passado, relacionando os modos como seus antepassados conseguiam o alimento, como era consumido e comercializado, apresentando uma boa compreensão de modos de vida e como alguns permanecem até os dias atuais. Muitas mulheres criaram seus filhos exclusivamente com a mariscagem e a venda de alimentos nas praias. “*Eu tô doida que chegue o verão, pra ir vender moqueca na praia, de avental e com a placa na cabeça*” (SANTIAGO, 2017).

As moquecas são destaque nos cardápios de Saubara – de ostra, de bebe-fumo, de preguari, de sacaraúna, de siri catado, de aratu, de carangondé, de arraia, de tainha, de sardinha, de miroró, de atapu, de sororoca, de vermelho, de robalo (LODY *et al.*, 2005, p. 13).

Durante o verão, em virtude da alta movimentação turística na região das praias, algumas marisqueiras criaram alternativas para a venda do pescado como forma de ganhar um pouco mais de dinheiro na alta estação. O beneficiamento dos mariscos no preparo de moquecas agrega valor. Segundo Dona Marinalva (SANTIAGO, 2017), o quilo do bebe-fumo (*Anomalocardia brasiliiana*), *in natura*, é negociado com os comerciantes da cidade por R\$ 20,00; já o prato da moqueca com acompanhamentos, vatapá e arroz é vendido aos banhistas e turistas nas praias de Cabuçú e Bom Jesus dos Pobres com o preço entre R\$ 12,00 e R\$15,00, gerando um rendimento considerado por ela significativo, uma vez que o quilo de marisco processado lhe rende entre dez ou doze porções ou pratos. Assim, Dona Marinalva prepara a moqueca e os acompanhamentos, coloca sobre a cabeça em um tabuleiro e vai vender nas praias da cidade.

Nas praias de Saubara, encontra-se a conhecida moqueca na folha de bananeira (figura 1).

Figura 1 – Moqueca na folha de bananeira



Fonte: Inadja Vieira (2017)

Trata-se de uma iguaria que foi e ainda é vendida por mulheres pescadoras e marisqueiras, pois são elas que dominam o saber do preparo desse prato: uma moqueca de peixes miúdos, bem condimentada, com uma porção generosa de pimenta, tudo embrulhado higiênica e engenhosamente, em dobraduras de folhas de bananeira, assados na brasa. Pequenos pacotes arrumados cuidadosamente em assadeiras são transportados nos braços e cabeças de crianças e mulheres que caminham pelas praias, vendendo-os aos banhistas e frequentadores. É uma moqueca que ao ser desembulhada da folha de bananeira mexe com os sentidos humanos. Odor surpreendente, visual agradável, sabor picante de uma comida que tem de ser “comida” com as mãos, ou, por que não dizer, com a ponta dos dedos.

Ao buscar a tradicional receita dessa iguaria, encontrei Dona Maria Emília Moreira, carinhosamente conhecida por Teteca, terceira filha de 18 irmãos, nascida em 1938. Aprendeu a fazer comida com sua mãe; foi marisqueira, cozinheira e comerciante. Hoje, aposentada, Dona Teteca afetuosamente me recebeu em sua casa e me contou várias de suas receitas culinárias. A receita da moqueca na folha eu agora conto para vocês.

Moqueca na folha da bananeira

Ingredientes:

Tomatinho (tomate cereja); alfavaca ou coentro; cebola; pimenta; limão; sal; peixes miúdos (pititinga, xangó ou miroró); folha de bananeira para embrulhar.

Modo de preparo:

Em uma vasilha, coloque todos os temperos cortados, machuque com o machucador, junte o peixe já limpo e deixe por um tempo para pegar o tempero. Pegue folhas de bananeira e passe no fogo para murchar. Na folha, coloque uma porção do peixe temperado, embrulhe e dobre a folha com cuidado, para que o tempero não saia na hora de assar. Leve as porções já embrulhadas para assar em uma grelha no fogo a carvão.

Dona Teteca disse que os temperos utilizados antigamente eram os disponíveis nos quintais: a alfavaca, o tomatinho miúdo e o limão.

Modos de preparo variam pouco entre as diversas receitas. A receita de Dona Rosa Marina de Jesus, 70 anos de idade, me chamou a atenção quanto ao tempero utilizado por ela, nascida em Saubara, filha de pescador e marisqueira, pescadora e marisqueira desde menina. Sai na Chegança³ feminina há 23 anos. Diz que sempre utilizou e ainda utiliza como tempero de moquecas as folhas da aroeira (*Schinus terebinthifolius*): “*Eu não me aperto por tempero. Se eu não tiver coentro, eu boto aroeira, machuco a aroeira e boto. É uma delícia, aroeira é bom pra tudo. Se eu não tiver tomate, eu boto a folha, forro a frigideira com a folha do tomate*” (JESUS, 2017).

Tal narrativa expressa os modos de vida intimamente ligados à natureza. A ausência de certos ingredientes leva a sua substituição por outros, sem que haja prejuízo para a comida, como colocar folhas de aroeira em lugar do coentro. A aroeira é uma planta amplamente empregada na medicina popular como anti-inflamatório. Estudos farmacológicos registram a existência de propriedades “anti-inflamatória, cicatrizante e antimicrobiana para fungos

³ Chegança é uma manifestação complexa, feita com a aglutinação de variadas linguagens artísticas: música, dança e teatro, dramatização cujos participantes utilizam vestimentas nas cores branca e azul. Trata-se de um universo mítico em que ocorre a encenação de uma luta dentro de uma embarcação em alto-mar, um divertimento em que as armas são espadas, e os instrumentos, pandeiros (PIRES NETO, 2017).

e bactérias, incluindo nesta ação *Monilia*, *Staphylococcus* e *Pseudomonas*” (LORENZI, 2008, p. 64).

A gastronomia, enquanto arte que transforma o produto da natureza em um alimento produzido pelo homem, divulga conhecimento, tradição e identificação de comunidades. Comidas são preparadas com delicadeza e apego, revelando a importância das memórias para pessoas que partilham o gosto por uma mesma comida.

Dona Nair Nogueira de Souza (2017), 76 anos, guarda na lembrança a receita da moqueca de sururu, a qual aprendeu a fazer muitos anos atrás: “*Eu tinha uns 17 anos, aprendi lá em Marieta*”. Transmitiu esse conhecimento a suas filhas e netas; assim, a terceira geração da família já aprendeu a forma de fazer da moqueca, que até hoje ela prepara do mesmo modo:

Moqueca de sururu

Ingredientes:

1 coco seco; 1 kg de sururu; 2 dentes de alho; sal a gosto; 2 limões; 2 cebolas; 2 tomates; 1/2 maço de cheiro verde (coentro e cebolinha); meio copo de azeite de dendê.

Modo de preparo:

Parta um coco seco, retire da casca para fazer o leite de coco (antigamente se ralava), corte pequenos pedaços, lave e leve para o liquidificador com um copo de água morna. Bata bastante e passe por uma peneira para fazer um leite de coco bem grosso e reserve. Pegue o sururu, lave em uma vasilha com bastante água para retirar algum resíduo de areia e aperte com as duas mãos para retirar o excesso de água. Em uma vasilha, amasse os dentes de alho com o sal e esprema os limões. Nessa mistura, coloque o sururu já lavado e misture bem. Corte as cebolas, os tomates e os temperos verdes e ponha todo o tempero no sururu. Acrescente na panela o leite de coco, o azeite de dendê e leve ao fogo para cozinhar por 20 ou 30 minutos.

Castro (1984, p. 139) ressalta a importância do sururu na alimentação: “o sururu representa um alimento de alta riqueza protéica, não só pelo teor de proteínas que encerra, como pela ótima qualidade desta proteína”.

Em alguns relatos, as moquecas não levavam leite de coco. A justificativa das entrevistadas é que seria por conta da disponibilidade e do preço. Tinham de comprar, ou havia dificuldade em preparar o leite, pois precisavam ralar o coco à mão, já que não tinham liquidificador. Utilizava-se o suco do limão, que sempre foi abundante, pois nos grandes quintais sempre havia um pé de limoeiro.

Como não comer o “escaldado”, forma rápida de preparo de peixe, camarão, siri ou outro pescado? Coloque o pescado limpo em uma panela com água e sal, o tempero verde que tiver no momento, leve ao fogo para cozinhar, com o caldo do cozimento, misture farinha de mandioca, até resultar em um pirão mais mole. Essa é uma contribuição alimentar indígena que permanece em Saubara. Segundo relatos diversos, de forma geral, quando o pescador chega do mar, muitas vezes já é noite e o escaldado é uma alimentação preparada rapidamente: “[...] pega o camarão, coloca no fogo com água e sal, aferventa, coloca aquele caldo quente em cima da farinha, se quiser pode botar um pouco de azeite de dendê, mistura e come” (MOREIRA, 2017).

A culinária respeita a regionalidade e reflete as tradições locais de heranças culturais diversas – indígena, portuguesa e africana –, mergulhadas em um caldo como um processo

de simbiose. A pesca, atividade praticada pelos indígenas mesmo antes da chegada dos portugueses ao nosso país, é parte importante da dieta alimentar do povo, confirmando que “a Memória é a imaginação do povo, mantida e comunicável pela Tradição, movimentando as Culturas convergidas pelo Uso, através do Tempo” (CASCUDO, 2013, p. 11).

Segundo Freyre (2013), a contribuição africana no regime alimentar brasileiro deu-se principalmente pela introdução do azeite de dendê e da pimenta-malagueta, tão marcantes na cozinha baiana, nos modos de preparo do peixe e mariscos. “Alguns dos pratos mais caracteristicamente brasileiros são de técnica africana, a farofa e o vatapá” (FREYRE, 2013, p. 542).

O oferecimento de comida aos orixás é um ritual que ajuda no fortalecimento dos elos mágicos entre os participantes e suas divindades. Trata-se de um ritual afro-brasileiro repleto de simbolismos, preceitos e rigores. As comidas desejadas pelos orixás geram uma culinária sagrada em que se utilizam diversos ingredientes. Lody (1977, p. 37) explica que na comida dos orixás os alimentos são “[...] à base de carnes, peixes, farinhas, óleos e muitos outros ingredientes”.

Crenças e práticas culturais ajudaram populações humanas a se adaptarem a seus ambientes usando elementos de sua cultura para manterem seus ecossistemas. Muitos grupos nativos fizeram um trabalho significativo na gestão de seus recursos e preservação de seus ecossistemas. Esses grupos tinham formas tradicionais de categorizar recursos, regulando seu uso e preservando o meio ambiente (KOTTAK, 2013, p. 319).

Ao procurar Dona Rosa para uma conversa, sua nora me disse: “Ela tá fazendo o mingau de Nanã”. As comidas de Nanã são sóbrias, simples e discretas: “Naná aprecia os grãos, os alimentos moles, próprios das pessoas mais velhas” (MARTINS, 2011, p. 77). Senhora que gosta de boa mesa, “[...] aprecia pratos de barro e boa louça, tudo bem enfeitado com muitas folhas” (MARTINS, 2011, p. 78). A atitude ecológica de desacelerar a vida passa pela ideia de fazer do preparo da comida uma atividade de cuidado com a vida e do momento das refeições um tempo de encontro e convivência. A orixá Nanã entende que “[...] à mesa se deve comer sem pressa e degustando” (MARTINS, 2011, p. 79).

Percebe-se que a comida não apenas alimenta o corpo, mas também a convivência, os modos de ser das mulheres e da comunidade. Trata-se da arte do saber fazer comidas, preparadas muitas vezes por mulheres que têm em suas receitas memórias transmitidas por gerações, repetindo gestos e modos de fazer, improvisando na falta de ingredientes e/ou temperos, mantendo “vivo” os seus saberes e fazeres.

CONSIDERAÇÕES

A estreita relação entre o ambiente natural e a comida fruto da maré favorece o sentimento de pertença ao lugar. Rituais de preparo das comidas revelam elos entre passado e presente em comunhão com a natureza. Receitas de família, memórias que não se apagam com o tempo, sinal de resistência de um saber que se transmite por gerações. Rituais que “[...] transmitem informações sobre os participantes e suas tradições [...]” e que de geração a geração “[...] traduzem mensagens, valores e sentimentos duradouros em ação” (KOTTAK, 2013, p. 220). Rituais que se transferem para a mesa, para a comida, numa atitude de sociabilidade, momento de alegria e de prazer que não apenas alimenta o corpo, mas também a convivência.

Nos manguezais, a transmissão dos conhecimentos ocorre por gerações. A aprendizagem das atividades laborais dá-se de forma pedagógica, pois se aprendem desde cedo todas as

fases do processo produtivo, da diversidade da fauna e da flora ao preparo do alimento. Ao mesmo tempo, crianças são envolvidas em práticas simbólicas que as educam, assim como seus pais e avós foram educados, percebendo o mangue e a maré como algo importante para suas vidas, deixando clara a importância da convivência intergeracional no processo de preservação das memórias e transmissão dos saberes.

As marisqueiras desempenham papel importante no processo cultural e econômico da cidade, visto que sua atividade envolve relações de trabalho e resistência, perpetuando memórias transmitidas por gerações, marcando aspectos de luta pela sobrevivência. As narrativas revelam afeição, familiaridade e intimidade com o mangue e fazem compreender a relação de afetividade existente com a maré, reforçando o sentimento de pertença, criando as condições necessárias para o desenvolvimento de atitudes auxiliares ao processo de preservação do ecossistema manguezal.

O feminino sinalizou o espaço mítico representado por divindades guardiãs dos mares e da maré, a quem se dedicam oferendas para agradecer o sustento e pedir permissão para retirar os frutos de suas águas e lama, permitindo uma boa mariscagem e pescaria. Dessa forma, aos manguezais são dedicadas atitudes respeitadas, fornecendo indícios de que a preservação deles se dá por meio do estabelecimento de relações construídas com o lugar, confirmando o que Vannucci (2002) já apontara, ou seja, que as representações das mulheres são importantes no processo de assentamento humano em áreas de manguezal, pois enunciam o papel simbolicamente protetor e mágico – elemento doador e mantenedor de vida.

O cotidiano de Saubara produz um ecossistema educativo – lugar de produção dinâmica do ensinar e aprender, onde ocorrem encontros e trocas que potencializam laços afetivos construídos por meio da convivência com o seu lugar de vida. Finalizo afirmando que as memórias das marisqueiras em Saubara ecoam positivamente, mantendo e reproduzindo modos de vida numa saudável relação com o ambiente, importante elemento para a preservação do ecossistema manguezal.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Néson de. **Pequenos mundos**: um panorama da cultura popular da Bahia. Tomo I – O Recôncavo. Salvador: Universidade Federal da Bahia; Fundação Casa de Jorge Amado, 1986.

BARROS, Judite S. **Saubara dos cantos, contos e encantos**. 2. ed. Salvador: Secretaria de Cultura e Turismo, 2006.

BOGDAN, Robert; BIKLEN, Sari. **Investigação qualitativa em educação**: uma introdução à teoria e aos métodos. Portugal: Porto Editora, 1994.

CANDAU, Joel. **Memória e identidade**. 1. ed. São Paulo: Contexto, 2014.

CASCUDO, Luís da C. **Tradição, ciência do povo**: pesquisa na cultura popular do Brasil. 2. ed. São Paulo: Global, 2013.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**: o dilema brasileiro – pão ou aço. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Tradução de Luíz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. 4. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2014.

CSERGO, Julia; FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. A emergência das cozinhas regionais. In: HISTÓRIA da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

DA MATTA, Roberto. **Sobre comida e mulheres**. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

FREIRE, Paulo. **A importância do ato de ler**: em três artigos que se completam. São Paulo: Cortez, 1989.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala**: formação da família brasileira sob o regime patriarcal. 52. ed. São Paulo: Global, 2013.

JESUS, Rosa Marina de. **Rosa Marina de Jesus**: entrevista oral [1.º jul. 2017, Saubara]. Entrevistadora: Inadja Elizabete Nogueira Souza Vieira.

KOTTAK, Conrad Phillip. **Um espelho para humanidade**: uma introdução à antropologia cultural. 8. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.

LACERDA, Luiz Drude de. Os manguezais do Brasil. In: VANNUCCI, Marta. **Os manguezais e nós**: uma síntese de percepções. Tradução de Denise Navas Pereira. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2002.

LARAIA, Roque de B. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

LODY, Raul. Alimentação ritual. **Ciência e Trópico**, Recife, v. 5, n. 1, p. 37-47, jan.-jun. 1977.

LODY, Raul *et al.* **Renda de bilro & trançado de ouricuri**: artesanato de Saubara. Rio de Janeiro: IPHAN; CNFCP, 2005.

LORENZI, Harri. **Plantas medicinais no Brasil**: nativas e exóticas. 2. ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2008.

MARTINS, Cléo. **Nanã**: a senhora dos primórdios. Rio de Janeiro: Editora Pallas, 2011.

MAUAD, Ana. Através da imagem: fotografia e história interfaces. **Tempo**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, p. 73-98, 1996.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **Fenomenologia de percepção**. Tradução de Carlos Alberto Ribeiro Moura. 4. ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011.

MOREIRA, Maria Emília. **Maria Emília Moreira**: entrevista oral [1.º jul. 2017, Saubara]. Entrevistadora: Inadja Elizabete Nogueira Souza Vieira.

OLIVEIRA, Neusa M. Rainha das águas e dona do mangue: um estudo do trabalho feminino no ambiente marinho. **Rev. Brasil. Estudos Pop.**, Campinas, v. 10, n. 1-2, 1993.

PIRES NETO, Josias. **Dramas do mar**: memórias das grandes navegações. 17 fev. 2017. Disponível em: <https://jornalggn.com.br/blog/josias-pires/dramas-do-mar-memorias-das-grandes-navegacoes-maritimas-nas-chegancas-de-marujos-ou-marujadas>. Acesso em: 3 nov. 2017.

SANTIAGO, Marinalva. **Marinalva Santiago**: entrevista oral [1.º jul. 2017, Saubara]. Entrevistadora: Inadja Elizabete Nogueira Souza Vieira.

SANTOS, Adalberto. O tear, o tecer e o tecido. *In*: ENECULT, 9., 2013. Disponível em: <http://www.cult.ufba.br/enecult/anais/edicao-2013/>. Acesso em: 22 set. 2015.

SANTOS, Adalberto. **Tradições populares e resistências culturais**: políticas públicas em perspectiva comparada. Salvador: EDUFBA, 2011.

SOUZA, Nair Nogueira de. **Nair Nogueira de Souza**: entrevista oral [15 jan. 2017, Salvador]. Entrevistadora: Inadja Elizabete Nogueira Souza Vieira.

SOUZA, Rose Macedo de. **Rose Macedo de Souza**: entrevista oral [25 jan. 2017, Saubara]. Entrevistadora: Inadja Elizabete Nogueira Souza Vieira.

TUAN, Yi-Fu. **Espaço e lugar**: a perspectiva da experiência. Tradução de Lívia de Oliveira. Londrina: Eduel, 2013.

TUAN, Yi-Fu. **Topofolia**: um estudo de percepção, atitudes e valores do meio ambiente. Londrina: Eduel, 2012.

UNESCO – UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION. **Dia Internacional para a Conservação do Ecossistema Mangue**. Disponível em: http://www.unesco.org/new/pt/brasil/about-this-office/single-view/news/first_international_day_for_the_conservation_of_the_mangrove/. Acesso em: 13 jun. 2017.

VANNUCCI, Marta. **Os manguezais e nós**: uma síntese de percepções. Tradução de Denise Navas Pereira. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2002.