

Práticas alimentares em Ilha de Maré, Salvador, Bahia

Fábio Rodrigo dos Santos

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

FREITAS, MCS., FONTES, GAV., and OLIVEIRA, N., orgs. *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura* [online]. Salvador: EDUFBA, 2008. 422 p. ISBN 978-85-232-0543-0. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



All the contents of this chapter, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial-ShareAlike 3.0 Unported.

Todo o conteúdo deste capítulo, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição - Uso Não Comercial - Partilha nos Mesmos Termos 3.0 Não adaptada.

Todo el contenido de este capítulo, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

Práticas alimentares em Ilha de Maré, Salvador, Bahia

Fábio Rodrigo dos Santos

A alimentação humana envolve aspectos psicológicos, fisiológicos e socioculturais; é um fenômeno de grande complexidade e assim sendo o estudo das práticas alimentares tem suscitado o desenvolvimento de instrumentos e métodos no interior de várias disciplinas (POULAIN; PROENÇA, 2003, p. 16)

A relação entre segurança alimentar e o estudo de grupos populacionais constitui um elo fundamental na compreensão dos problemas nutricionais que afligem essas populações. O estudo das especificidades do comportamento alimentar conforme diferentes culturas é sem dúvida um ponto fundamental para o entendimento desse elo.

Segundo Valente (1999), Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é definida como o acesso permanente de todos os indivíduos aos alimentos básicos de qualidade e em quantidades suficientes para levar uma vida digna e saudável, sem comprometer outras necessidades básicas. Tal conceito, reafirmado pela II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional pode ser ampliado relacionando os aspectos de aptidão biológica dos indivíduos, inocuidade e respeito aos padrões culturais. Além disso, a incorporação do significado do uso adequado e sustentável dos recursos naturais ao conceito de segurança alimentar (RAMALHO, 2002) leva-nos a considerar que a sucessiva degradação do meio-ambiente configura-se como uma situação complexa de insegurança alimentar.

Ramalho (2002) afirma ainda que diante da evolução do sistema alimentar o acesso aos alimentos por parte das populações tradicionais depende, quase que exclusivamente, da exploração dos recursos naturais, permitindo a reprodutibilidade econômica, social, ambiental e cultural. Para Diegues (1994), as populações tradicionais se reproduzem explorando diversos ecossistemas, a exemplo das florestas, estuários, mangues e áreas já transformadas para fins agrícolas. O autor acrescenta ainda que essas populações são detentoras de sistemas de manejo dos recursos naturais, norteadas pelo respeito aos ciclos naturais, revelando formas de exploração econômica e também um conjunto de conhecimentos adquiridos de geração a geração, repletos de mitos e símbolos que levam ao uso sustentado dos ecossistemas.¹

O estudo dos processos organizacionais pelos quais as populações locais inscrevem suas necessidades básicas e os recursos naturais fornecidos pelo meio ambiente para a subsistência constitui-se, segundo

Castro (2000), em eixos fundamentais para explicar as correlações entre grupos humanos e os espaços regionais que eles ocupam. O direcionamento dado pela literatura brasileira à segurança alimentar e nutricional, ao tratar do acesso aos alimentos quase exclusivamente pela produção agrícola, deixa de evidenciar outras potencialidades que o País possui, a exemplo do mar e do manguezal, como apontado por Josué de Castro há mais de 30 anos. Também Ramalho dá ênfase a esta questão, quando diz:

É necessário chamar a atenção para os recursos aquáticos, importantes provedores de alimentos, livres das políticas agrárias escravocratas. Mesmo o oceano com a produção pesqueira em grande escala, detentora dos meios de produção, garante os alimentos das populações tradicionais. Esse enquadramento, de fato, evidencia nexos entre a nutrição, o meio ambiente e o desenvolvimento econômico. (RAMALHO, 2002).

Dado a deficiência em pesquisas sobre a temática da significação das práticas alimentares de populações tradicionais que vivem do mar e do mangue, este estudo vem acrescentar questões do cotidiano alimentar de uma população de pescadores remanescente de quilombo na região do município de Salvador: a Ilha de Maré, com uma abordagem qualitativa. Trata-se de um dos recantos mais belos do litoral baiano. Uma exuberante e densa vegetação, com relevo acentuado, localizada na Baía de Todos os Santos ao fundo da Baía de Aratu (centro industrial).

A infra-estrutura local, entretanto, é deficitária. O acesso à Ilha é difícil e não há um sistema de transporte interno. Por isso, o deslocamento para os povoados é sempre difícil, sendo geralmente feito a pé. Algumas pessoas de maior renda contam com cavalos ou jumentos, como meio de transportes. Da mesma maneira, as travessias Maré-Salvador-Maré são realizadas de forma precária, devido à inexistência de transporte público; para as viagens diárias são utilizados pequenos barcos a motor de proprietários locais. O único atracadouro foi inaugurado em janeiro de 2002 na comunidade de Botelho. Nos demais povoados, as pessoas são obrigadas a embarcar e desembarcar dentro d'água desde sempre.

Esta situação fica ainda mais difícil nos períodos chuvosos e de vento forte. A inconveniência se agrava para as crianças, os idosos e os doentes caminhar pela lama da praia, para logo entrar no mar e,

finalmente, subir nos pequenos barcos a motor, em geral sem fiscalização da marinha quanto às condições de segurança. É nestes barcos e canoas que crianças, adolescentes atravessavam para frequentar escolas, visto que a Ilha não conta com ensino médio. Também os moradores buscam serviços de saúde fora da Ilha, pois somente uma vez por semana o povoado de Santana recebe a visita de uma médica clínica na sede da colônia de pescadores. Segundo um membro desta entidade, Sr. Djalma, no ano de 2006, 830 crianças e adolescentes que atravessavam diariamente da ilha para escolas de municípios vizinhos à Salvador (São Sebastião do Passé e Candeias).

A população total da Ilha de Maré é de 6.717 habitantes permanentes, sendo 675 as crianças com idade igual ou inferior a 5 anos e 673 de 5 a 9 anos de idade (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2000) distribuída em nove povoados: Praia Grande, Santana, Botelho, Caquende, Neves, Itamoabo, Bananeiras, Maracanã e Martelo.

No momento, as redes elétrica e telefônica atingem toda Ilha e o abastecimento de água, 90% dos povoados, entretanto, não há saneamento básico, outros serviços de saúde, cartório e policiamento. Cenas de violência têm sido comuns, principalmente nos finais de semana, quando o consumo de bebida alcoólica dos visitantes é excessivo.

Nascimento e morte são registradas em um livro cartorial no povoado de Praia Grande sendo responsável por esta tarefa uma escrituraria da prefeitura de Salvador. Mas é comum não haver registro de morte de crianças que são enterradas em cemitérios não oficiais nos povoados. As principais fontes de renda dos moradores são: pescaria para homens (há apenas duas mulheres), mariscagem para mulheres, cultivo agrícola de banana, coco, cana-de-açúcar, artesanatos de conchas e palha (cana-brava) e renda de bilros (outra atividade feminina). Recentemente, um dos problemas que afeta a população é a questão da segurança policial.

Outra dificuldade da comunidade marezeira é a contaminação ambiental proveniente das indústrias químicas, petroquímicas e petrolíferas instaladas na Baía de Aratu (porto e base naval), Ilha de Madre de Deus (Refinaria de Petróleo Landulfo Alves), próximas à Ilha de Maré. Na comunidade de Porto de Cavalos desde a década de 80, a

Petrobrás abriu poços de petróleo, que seguem ativos. Toda esta situação contamina a produção pesqueira, destrói a flora e a fauna marinha zerando dificuldades para a sobrevivência da família.

A ausência de políticas públicas aliada ao contexto de profunda pobreza e baixa escolaridade, cria uma situação de grave insegurança alimentar e nutricional que fere princípios fundamentais dos direitos humanos à sobrevivência. Conforme nosso registro, a população de Ilha de Maré apresenta como a mais importante atividade remunerada a pesca artesanal e a captura de mariscos, sendo poucos os que se deslocam para o trabalho fora.

É nesse contexto socioeconômico que este estudo discute o território quilombola de Ilha de Maré como um espaço da segurança alimentar de seus moradores. Não nos restringimos à produção pesqueira e aos problemas estruturais do modo de produção (coleta/cultivo), mas tentamos compreender o consumo alimentar, os problemas de acesso aos alimentos, o preparo, hábitos e tabus que envolvem as relações sociais do lugar, este que representa a periferia da cidade de Salvador, e não “isolado do mundo”, é assistido apenas por membros de Organizações Não-Governamentais, como a Comissão Pastoral da Pesca, e outras que levam projetos para a melhoria da sobrevivência, a exemplo creches e cursos sobre direitos sociais e previdenciários.

Para Marcus (1995), o nível local reproduz o campo global na medida em os interesses ou desinteresses políticos são reconduzidos. Há, portanto uma estreita ligação entre os valores que envolvem ilhéus e continentais (moradores dos municípios vizinhos). Neste aspecto, o comércio de mariscos e bananas abastece restaurantes desse circuito de vizinhos urbanos e as visitas de finais de semana são recebidas em Maré.

Este exercício etnográfico, com um ano de observação e registros, aborda dimensões teóricas e empíricas referentes ao tema da segurança alimentar dessa população. A complexidade do tema requer uma abordagem compreensiva para a análise das informações acolhidas em campo.

Para um melhor entendimento da questão nutricional, focalizamos os hábitos alimentares locais, estabelecidos na infância, e relacionados a uma série de fatores: desde os valores culturais e afetivos aos de ordem econômica.

A importância dos estudos da cultura e de hábitos alimentares para a nutrição

Meio ambiente natural e cultura se encontram na alimentação humana ao aliar a necessidade deste ato vital a outros aspectos que fazem parte deste sistema sociobiológico que atribui significados ao comer. Neste sentido, o fenômeno cultural alimentação vai além do “comer para viver”, pois nasce de uma forma de sobrevivência culturalmente marcada e culturalmente forjada, vez que os seres humanos criam técnicas e “maneiras de viver” através da alimentação (MACIEL, 2002).

Ainda que primeiro seja o mesmo que comida, estas são categorias que expressam modos diversos de perceber a mesma coisa, em momentos diferentes (antes da preparação/ depois da preparação). Em outras palavras, o processo culinário transforma alimento em comida (WOORTMAN, 1978)

Woortman (1978) cita em seus estudos dois eixos principais para compreensão dos hábitos alimentares: o primeiro privilegia as teorias alimentares por meio de classificação dos alimentos (ex: quente/frio, forte/fraco, reimoso/descarregado), que orientam as prescrições, proibições e os hábitos alimentares; o segundo associa o sistema ao conjunto de diferentes práticas e significações, conferidas pelos distintos grupos sociais e se baseiam na ideologia e na cultura e não apenas nas categorias alimentares previamente concebidas.

Sobre isto, Canesqui e Garcia (2005) relaciona a abordagem do primeiro eixo como parte do universo cognitivo e simbólico, o qual define as qualidades e propriedades dos alimentos e dos que se alimentam; as indicações e prescrições alimentares apropriadas a situações específicas e o valor dos alimentos. Desta forma a autora define a relação entre alimento e organismo x consumidor, com base nos estudos de Woortman. Nesta associação aparece a identidade simbólica da posição social do indivíduo.

Para Canesqui e Garcia (2005), os estudos de comunidade devem focalizar a dimensão cultural da alimentação expressa por crenças e tabus relacionais aos estados fisiológicos, acesso e tradição. Como Woortman, mostram que o sistema de produção e abastecimento alimentar das economias de subsistência e extrativas determinam a composição da dieta. Ao lado dessa condição econômica está o modo de pensar o cotidiano

alimentar, com crenças e tabus que permeiam a noção de preparo dos alimentos, hábitos e classificações dos alimentos (quentes e frios, fortes e fracos).

Estas e outras noções conceituais sobre a alimentação ou comida (adentrando o mundo da cultura) ocorrem ao relacionar alimento, natureza e sociedade, quando a historicidade antecede as formas de pensamento. Os diversos objetos que convivem no mesmo espaço social do cotidiano se constituem em combinações culturais que se reproduzem para significar o comer. Em particular, as combinações dos diversos objetos do cotidiano alimentar em Ilha de Maré (o que se produz e o que compra) fazem parte das diferenças entre os que vivenciam o comércio, os que pescam em grupos, os que têm acesso apenas a mariscos etc. A interpretação do sustento é um texto que têm sentido histórico. Desse modo, como vemos a seguir, a busca de uma coerência sobre um contexto específico encontra um acordo com o adverso, para obter alguma explicação do mundo (GADAMER, 1997, p. 52-53). No caso de Ilha de Maré, o sentido desse movimento funda a significação da sobrevivência num agir que tem como base a antecipação do sentido histórico das práticas alimentares. A tradição dessas noções, desde gerações passadas às atuais, se mescla a valores que ressignificam antigas e novas práticas alimentares. O renovado (cerveja, óleo vegetal, margarina, pão, tipos de biscoitos e outros) e o antigo (pescados, mariscos e farinha de mandioca) convivem no mesmo espaço e grupo social. A interpretação textual sobre essa temática alude um contínuo circular entre antigo e novo, denominado sustento.

A compreensão sobre o comer, como um conjunto de princípios ordenados a conduzir concepções particulares de nutrição e saúde, tem como componente cognitivo a leitura sobre a prática alimentar dos moradores da Ilha. Com isto se descreve e analisa a prática alimentar que envolve hábitos, crenças.

O *habitus* é determinante do comportamento. Na definição de Pierre Bourdieu é uma condição humana que se constitui como práticas estruturantes movidas por tradições. Ou ainda: hábitos alimentares são disposições da cultura que possuem um capital simbólico particularizado em cada região, cada grupo social, com inscrições emblemáticas ou referenciais de um modo de ver e sentir o mundo. Trata-se da apreensão

sobre as coisas do mundo, alimentos, trabalho, e funciona como uma ordenação cognitiva e avaliativa adquirida através da experiência do sujeito em seu mundo social (BOURDIEU, 1979).

Um conjunto de preparações identificáveis como categorias, apoiadas por uma tradição ou um *habitus* se traduzem em determinadas práticas sociais. A dietética regional com receituários expressos nas unidades domésticas dos povoados estudados em Maré mostra que é possível compreender a gênese social desse campo investigativo, em que as práticas alimentares são textos culturais reveladores das necessidades que geram tradições e as sustentam, como coisas materiais e simbólicas produzidas e re-produzidas. A comida pode ser vista como uma necessidade para estes agentes sociais que se relacionam com o cotidiano de pesca e preparações, ou uma comensalidade própria: o modo de comer, as receitas, as escolhas, a seleção de utensílios e materiais utilizados. São estes indicadores de significados e valores que fazem parte da estratégia de inserção e identificação dos agentes sociais entrevistados. Bourdieu construiu o conceito de *habitus* relacionado a crenças, valores e práticas dos agentes sociais dentro de um campo de investigação (BOURDIEU, 1979).

Ao tratar da relação entre alimentação e saúde, Rodrigues citado por Canesqui e Garcia (2005) traz um sistema classificatório dos alimentos relacionado aos seus efeitos no organismo (produção/agravo de doenças e garantia/manutenção da saúde). Algumas destas classificações trazem saberes médicos antigos. O conceito de “reimoso”, por exemplo, refere-se a conhecimentos da medicina humoral hipocrática, difundida pelos portugueses no Brasil. Tais alimentos são relacionados a proibições alimentares por causarem alterações no fluxo dos humores corporais e gerarem doenças.

Vale ressaltar que a proibição ou prescrição de alimentos, segundo a teoria popular advém da observação e experimentação, de modo que, mesmo diferenciando-se da ciência tradicional, não devem ser consideradas irracionais ou ilógicas, devem sim, ser captadas pela riqueza que contém (CANESQUI; GARCIA, 2005).

A comida tem como um de seus pontos centrais a avaliação de força transmissível ao organismo pela ingestão freqüentemente chamada de substância ou avaliada pela presença de elementos como vitaminas, ferro etc. A oposição entre alimentos fortes e fracos relacionada

também com a síndrome quente/frio articula-se de maneira íntima e não linear com as qualidades diferenciais do homem/mulher, adulto, velho e criança, estadas regulares e especiais (gravidez, puérperio, menstruação etc) ou ainda com as características das partes ou órgão e das diversas doenças e perturbações (DUARTE, 1986).

A aquisição e a seleção dos alimentos, a organização da unidade doméstica, a divisão sexual do trabalho, controle e prática do consumo alimentar, refeições e composição de cardápios são informações que ganham expressão ao associar o sistema de valores e crenças que cercam o comer. Ao investigar a unidade doméstica, podemos compreender estratégias de sobrevivência que reproduzem práticas alimentares como: compra miúda, crédito (ou pendura), fontes mercantilizadas de abastecimento alimentar (mercado) combinadas com as não-mercantilizadas (pesca e mariscagem) e sistema de trocas, solidariedade (ajuda de parentes, amigos e vizinhos).

Para Maria Eunice Maciel (1996a), a alimentação é impregnada pela cultura e para compreender seus significados é necessário convocar um conjunto complexo de fatores: ecológicos, históricos, culturais, econômicos e sociais.

Dessa complexidade, observamos que os hábitos alimentares dependem, de um lado das possibilidades de acesso ao alimento: produção e consumo em função da posição que indivíduos e grupos ocupam no processo produtivo. De outro, dependem de contextos culturais precisamente por ser a alimentação um fenômeno sociobiocultural. Ou seja, os hábitos alimentares têm conteúdos simbólicos e cognitivos, relativos à percepção do organismo humano e das relações entre as sensações e as substâncias ingeridas. Nesse aspecto, em meio às muitas indagações para uma compreensão mínima sobre segurança alimentar e nutricional em Ilha de Maré, perguntamos: há pescados e mariscos suficientes que possam garantir a segurança alimentar e nutricional, biológica e doméstica desses pescadores e marisqueiras?

Questões de estudo

Os sistemas de idéias são formados por relações internas de um modo particular de pensar o mundo, podendo, em contextos específicos, ser interpretados como sustentáculos às atividades sociais. Geertz (1989)

define cultura e estrutura social, apoiando-se no conceito de ação e mostra a importância de compreender na organização da atividade social em si e suas relações, os elementos que formam sua natureza (da ação) e as idéias que apóiam as atividades sociais.

A concepção sobre segurança alimentar e nutricional encontra dificuldades referenciais pela falta de interação e interpretação com outros temas associados. As culturas teóricas dos profissionais de nutrição, por exemplo, falam pouco sobre a integração entre corpo/alimento e *self*, em que estruturas simbólicas estabelecem modos de condutas do comer, aleitar, cuidar da alimentação da criança etc. (FREITAS; PENA, 2007, p. 23).

Os hábitos e as práticas alimentares estão diretamente associados às tradições e refletem as condições de nutrição e a qualidade de vida (CERTEAU, 1990; GEERTZ, 1989). Um estudo etnográfico sobre habitualidade alimentar da população de algumas localidades mais poluídas de Ilha de Maré possibilita um conhecimento histórico e cultural dos valores que envolvem o consumo e a nutrição, ainda desconhecidos.

Diante de tantos elementos colocados para interpretação das práticas alimentares em Maré, destacamos questões que consideramos necessárias ao entendimento sobre este objeto: Como as pessoas significam à alimentação? Como significam o acesso de alimentos em Maré? Como interpretam e significam a contaminação ambiental (falta de saneamento e poluição química) em relação à alimentação? Como entendem as enfermidades nutricionais (obesidade, diabetes e desnutrição)?

A busca de respostas a uma série de interrogações permitiu construir o principal objetivo deste trabalho: compreender os significados da Segurança Alimentar e Nutricional dos pescadores e marisqueiras em comunidades de Ilha de Maré a partir de suas práticas alimentares². Trata-se de analisar as expressões significativas referentes à segurança alimentar observadas no discurso da população em estudo, descrevendo práticas de sobrevivência e os hábitos alimentares gerados no cotidiano dos moradores da Ilha. E ao caminhar em Maré observamos os modos de pensar dos marezeiros, como eles se percebem a si mesmos, como se sentem no tempo das marés e que conexões estabelecem entre vida individual e coletiva, sobretudo, como significam suas práticas alimentares².

Material e métodos

A segurança alimentar e nutricional é um tema que envolve diversas disciplinas. Este estudo, realizado em três comunidades da Ilha de Maré, utiliza a abordagem da etnografia para uma aproximação da realidade alimentar cotidiana e intersubjetiva na tentativa de apreender concepções que envolvem a temática da segurança alimentar. Observação participante, histórias de vida, entrevistas semi-estruturadas ou em profundidade e anotações em diário de campo, são as técnicas recorrentes do exercício etnográfico utilizadas nesta investigação³.

No universo de significantes e significados apreendidos das falas dos moradores, buscamos entender prioritariamente as representações que são conferidas ao alimento e às práticas alimentares. Dos diversos valores culturais foi relevante conhecer como a população entende o cuidado alimentar para evitar enfermidades relacionadas à nutrição, bem como noções sobre contaminação ambiental e os alimentos e sobretudo, a natureza e a alimentação. Neste âmbito, a abordagem etnográfica tornou possível focalizar os aspectos sócio-culturais que envolvem o tema numa perspectiva analítica capaz de trazer conteúdos da realidade ainda pouco contextualizados nos estudos sobre o assunto.

Foi possível também nos aproximarmos da compreensão sobre as estratégias de acesso aos alimentos dos pescadores, marisqueiras e suas famílias; os saberes e práticas que envolvem o comer, o tradicionalismo, o novo, a terminologia, a exemplo, de alimentos daqui e de fora (da cidade); como são construídas as restrições, as preferências; como interpretam a contaminação química ambiental em relação aos alimentos. No campo interpretativo as noções conceituais sobre alimentação saudável ou não, aparecem para decifrar significados da segurança alimentar e nutricional para o corpo e a unidade doméstica.

O estudo analisa as atividades cotidianas dos moradores das duas comunidades fisicamente opostas na ilha, o que diferencia as condições socioculturais. A comunidade de Bananeira, com atividades mais primárias de pesca e mariscagem, e de Santana, lugar de veraneio e artesanato, ademais das atividades de pesca e mariscagem. São daí as rendas de Maré e os cestos de palha, trabalhos reconhecidos no mercado de Salvador, ainda que economicamente pouco valorizados.

A organização social em ambas as comunidades é dirigida para ações práticas da vida cotidiana, com conhecimentos baseados no senso comum. Com o raciocínio prático, entendem a realidade social e explicam seus problemas de saúde e suas emoções a partir de suas próprias crenças. Como agentes sociais colocam sentidos na comida diária: sentidos decorrentes do processo de interação uns com os outros para tornar o mundo significativo. Significativo como o hábito alimentar.

Trata-se, pois de um acervo de conhecimentos incluídos na rotina das práticas alimentares. Esta referência diária mantém um ganho psicológico e centra o indivíduo em sua realidade alimentar (GEERTZ, 1989). Os marzeiros conformam sua auto-percepção a partir das suas observações sobre o tempo, as chuvas, os tipos de marés para a pesca diária. Estes saberes são os que explicam o corpo e o alimento no mundo cotidiano.

Por se tratar de um estudo complementar a um projeto maior, Crianças quilombolas: práticas alimentares, contaminação ambiental e dos alimentos em Ilha de Maré, financiado pelo Ministério da Saúde, este trabalho se apóia em informações já analisadas sobre a população, como: Dados antropométricos dos menores de cinco anos, exames de material biológico (sangue, fezes, urina) para avaliação de anemia ferropriva, níveis sanguíneos e urinários de chumbo e cádmio, avaliação do impacto da contaminação química ambiental no pescado consumido pela população e outras informações que contribuiram para compreender melhor os registros sobre as práticas alimentares.

Análise das falas

Para o desenvolvimento deste trabalho foram analisados onze entrevistas e o registro de impressões do cotidiano em três comunidades da Ilha de Maré: Bananeiras, Porto de Cavalos e Santana.

O ponto central sobre o tema da segurança alimentar e nutricional em Ilha de Maré é a triangulação entre o mar (e/ou o mangue), o pescado (peixe, marisco) e o homem ou a mulher (pescador/marisqueira). Estes se relacionam com o cotidiano alimentar, a disposição para o trabalho, as fases da vida, a percepção do corpo (o que faz bem ou mal para a saúde), ademais do consumo, o comércio e a preparação da comida.

Apesar das dificuldades estruturais do local, a imagem do conjunto de elementos que cercam o mundo da vida cotidiana (a lua, o tempo, a maré) faz parte do acervo de referências que torna as atividades de mariscagem e pesca uma forma digna e prazerosa de obtenção do sustento. Para as marisqueiras a maré é “tudo”.

É coisa boa. Às vezes estou preocupada dentro de casa com a cabeça quente, pego minha vasilha e vou para a maré [...] Esqueço os problemas. Não fico pensando nada. Mesmo que volte pra casa e comece tudo de novo (Maria).

Eu gosto da lama na minha pele, gosto de botar a mão e vê que estou arrancando alguma coisa que está sendo útil [...]. Posso pegar meu marisco, levar pra minha casa, colocar na minha mesa pra minha família comer. Então eu faço isso com amor (Renata).

Como uma estratégia da sobrevivência, o ofício de pescador ou marisqueira é ensinado às crianças desde muito cedo. Sobre isso Dora diz:

Foi mãe. Ela me levava junto e quando chegava na poça tinha o sirizinho mole, ela ia [deixava-a sozinha para que aprendesse]. Quando ficava difícil ela [a mãe] fazia assim com o pé [cavava na areia] e me mostrava. Aí eu pegava, fui aprendendo. [...] Pesco desde 5 anos de idade. Não me aperto, se ele desempregar, ele vai pescar. Não vai ficar com fome (Dora).

Na pesca não há desemprego. O marezeiro sempre será pescador. Além desta tradição de sobrevivência e sustento da família, seja como principal ofício de pescador ou marisqueira, ou como forma de complementar outra atividade desenvolvida pelo chefe da família. O contexto é tido como provedor de alimentos para a família, o que os ajuda a afastar o fantasma da fome.

A fome não é somente a sensação fisiológica de vazio no estômago, mas é interpretada e resignificada como um estado de carência social. Ter fome é não ter emprego ou renda que atende às necessidades básicas da unidade doméstica; é a perda gradual da dignidade e da auto-estima. Neste sentido, Dora define a fome como uma situação em que só se pensa o pior e atribui a superação deste estado de carestia na sua vida à ajuda divina. Para ela, a certeza de obter alimentos no mangue e no mar está associada a conquista de outros bens, como a luz, o comércio, a possibilidade de não só ter o peixe, mas também o dinheiro para comprar outros alimentos como o tempero e a farinha.

A situação financeira da maioria dos moradores é precária e o número de filhos é em média de cinco por unidade doméstica. Ainda que este número esteja mais reduzido nas gerações mais jovens. As crianças iniciam o trabalho na coleta de mariscos desde cedo. Uma lata e uma colher são seus instrumentos de trabalho para a toda a vida. Na divisão sexual do trabalho, os meninos vão para o mar, as meninas aprendem a conviver com a lama do manguezal. Seus horizontes estão no mar e suas mãos, a procura do alimento, respectivamente, todos os dias na panela de barro esquenta a água de sal para colocar mariscos. Depois, come-se o pirão amassado com marisco, sem ritos de almoço ou jantar. Os adolescentes comem no quintal junto aos pequenos. Os adultos comem depois, quando voltam do mar e do mangue. Às vezes só voltam no por do sol. Em casa há sempre uma mocinha que ajuda, a filha maior. Um dia ou outro se vai ao mato catar dendê para fazer azeite. Dendê é quente e se come com receios. O idoso teme o dendê pois acredita que seu fígado está gasto e não agüenta mais comer algo tão forte. As crianças menores de um ano também não o experimentam. Entretanto, tudo depende da “natureza da pessoa”. Os pescados reimosos, de pele grossa, são considerados sujos por isso sujam o corpo da pessoa.

Aqui é um lugar muito bom de viver. Aqui é um paraíso escondido e que ninguém olha pra ele. Só olha em tempo de política, de eleição. Aí aparece um bocado prometendo que vai fazer posto médico, ponte, isso e aquilo. Quando termina a eleição desaparecem, esquecem que a ilha existe (Sr. João).

A falta de políticas sociais e de atenção governamental é pauta constante de debates entre moradores e suas associações, que têm na carência de saneamento, de serviços de saúde e de segurança, a ilustração da segregação sofrida por este território quilombola.

Os serviços de saúde não são priorizados. Dona Dora traz como exemplo a sua saúde fragilizada, pela labirintite e problemas renais. Sem assistência na comunidade, ela se submete ao desconforto da viagem em pequenas embarcações de madeira para visitar alguma unidade de saúde em Salvador ou outro município vizinho. Trata-se de um processo dispendioso e demorado. A dificuldade de assistência leva muitas vezes a um pré-atendimento local, como no caso de cortes, em que são feitas suturas por algum membro da comunidade que tenha mais habilidade.

“Os meninos se cortam, precisam dar um ponto ou dois, tem que viajar. Se não tiver dinheiro, não viaja, fica aqui”. A pouca assistência é prestada por uma médica que vem à comunidade uma vez por semana, em apenas um turno do dia. Mas para os moradores isto não basta.

Aqui precisa mesmo é de um hospital, mas que tenha médico 24h, que não tem e quando tem é assim: vem de manhã, meio-dia vai embora.[...] É aquele lá de cima [Deus] pra atender a gente aqui [...] Um pião que nem eu só tem as graças de Deus de dia a noite e nove filhos (Sr. João).

Segundo dados do Projeto Crianças Quilombolas (FREITAS, 2004), a situação das crianças menores de 5 anos merece destaque, pela nanismo nutricional (21%), além do quadro de contaminação por metais pesados presentes nos mariscos e peixes ingeridos na dieta (94% na comunidade de Santana). A intoxicação por metais pesados (chumbo, cádmio) também afeta adultos e tem conseqüências diversas, principalmente na regulação do ciclo hormonal de mulheres, disfunção renal, anemia severa, problemas neurológicos. O risco ambiental altera vida do lugar, afeta a produção pesqueira e o manguezal.

A pesca a aqui pra gente começou a fracassar depois que entrou as fábricas aqui no porto de Aratu. E muitas vezes essas fábricas dão descargas pra dentro d'água. Morre vinte ou trinta quilos de peixe. Eles lá trabalham com produtos perigosos, químicos. Tequimar, Dow Química, essas firmas são tudo química [...] eles queimam o gás etano. Tem uma chaminé e a fumaça chega a sair preta e joga toda aqui pro lado de Maré. A poluição é tremenda. Quer dizer, eles só fazem prejudicar Ilha de Maré e não faz nada pra gente (Sr. João).

Conforme a narrativa, é possível notar que os efeitos da poluição são sentidos diretamente no ambiente, mas de maneira curiosa, poucos relacionam poluição à saúde. O que mais se dizem prejudicados é com a queda da produção de pescados e mariscos.

No mar, aquela borra, óleo. Os mariscos e os peixes morriam não agüentavam aquela queuntura. Ficaram mais escassos os mariscos, os peixes. A gente chegava na coroa e encontrava os mariscos em cima da terra, tudo morto [...].Não agüentavam. A borra é quente e na maré ofendia os mariscos. Mas só atingia os mariscos, as pessoas não. O pessoal nunca foi atingido (D. Aparecida).

A destruição do mangue e conseqüente desequilíbrio do ecossistema tem relação direta com a produção e o consumo de produtos

marinhos, que são a base da cadeia alimentar dessa população. Tal situação, segundo relato de moradores, ocasiona o decréscimo na produção de pescado em grande escala, o que dificulta a manutenção do consumo doméstico e a venda do produto.

Antes tinha muito marisco, caranguejo. E quando amanhecia e não tinha nada pra comer, eu ia ao mangue pegar caranguejo, aratu, siri, sururu, fazia aquele escaldado e a gente comia. E agora não. Se duvidar nós não trazemos nada para comer, porque está difícil. Os caranguejos morreram. Antes chegava a juntar um tonel. Tanto caranguejo andando... E esse ano que passou, não deu caranguejo nenhum. Só andou caranguejo no 1º mês, que foi janeiro. Mas nem fevereiro, março, não andou mais caranguejo, porque não tinha. Pra chegar no mangue, tanto caranguejo morto que fazia dó (D. Maria)

Ela ia apanhando siri duro e eu apanhando siri mole nas poças, porque ela não sabia como era para apanhar. Eu vendia o mole pra comprar alguma coisa, farinha, limão, uma coisa pra mãe comprar. E aí o duro que ela apanhava a gente comia (D. Dora).

Com a dificuldade de obtenção de mariscos, o abastecimento da Ilha cresceu em produtos processados. Entra em cena nos últimos cinco anos a oferta de biscoitos de vários tipos, massa de sopa, macarrão, extrato de tomate, óleos vegetais, temperos, achocolatados, sucos, entre outros.

Com a presença de geladeira e freezer, a visita aos mercados e feiras dos municípios de Candeias, São Sebastião e São Tomé (Salvador) favorece o abastecimento de frango congelado. Isto modifica a relação com a criação de galinhas de quintal que para os moradores não são animais bons para comer porque se alimentam de “porcarias da terra”.

O déficit entre renda familiar e o valor de comércio das mercadorias na Ilha leva a uma diminuição do poder de compra do pescador e da marisqueira, fator agravado pelo custo do deslocamento já que muitos não possuem embarcações e têm que pagar pela travessia de seus produtos para ir a outros mercados. Esta realidade, somada a questão do hábito, leva a outra situação de risco nutricional, a monotonia alimentar, ilustrada neste caso pelo binômio “pescado x farinha”. O consumo da farinha é muito valorizado desde os primeiros meses de vida. *Pirão bem mexido no fogo até ficar soltinho na panela, papa e dá três vezes no dia (D. Maria).* Quando a criança começa a sentar sozinha, o pescado passa a fazer parte da sua alimentação.

Os alimentos estão associados à força, vitalidade para crianças, conforme impressões coletadas e registradas: em dia de sexta-feira, a mãe, passa aratu nas pernas dos meninos que demoram de andar. *A gente vai botando o aratu ao redor da casa com a criança nos braços [...] o aratu andando pelas pernas da criança, a criança gritando de medo. Também se faz um caldo de aratu e sururu para dar força às crianças fracas* (diário de campo).

A noção de força e fraqueza está relacionada à natureza da criança e ao dia que ela nasceu, se tinha lua, se não tinha, se a maré estava boa pra mariscar, ou não (diário de campo). *Menino e menina fraca, sem força para andar e comer são filhos da lua minguante.*

Os tabus estão presentes nas mais diferentes fases da vida e são significativos para o bem-estar do corpo e a preservação da saúde. Por exemplo: mulheres durante a menstruação devem evitar o consumo de abacaxi, melancia e jaca dura para não inflamar o útero; outra regra geral é a proibição de comer com “cisma” (aborrecido), pois pode causar amolecimento do corpo e febre.

Assim como existem os ritos para se comer, existem também formas de preparar o alimento que vai à mesa. As moquecas figuram como preferência nas refeições dos marezeiros, sempre acompanhadas de um tempero simples.

Com base nos relatos é possível observar que a criação de frangos e patos praticamente inexistem, bem como é rara a cultura agrícola. *Até um tempo, todo mundo tinha bananeira. Saía barcos carregados de banana. Mas hoje não está tendo mais isso porque aquele pessoal mais velho foi morrendo e o mais novo não quer isso* (Sr. João).

O abandono do cultivo e da criação não reflete uma questão de desapego à terra ou ao lugar de origem por parte dos marezeiros. Retrata uma situação de mudança de hábitos e incorporação de novos costumes, que afastam o jovem dos ofícios tradicionais e por muitas vezes o retiram da Ilha, como forma de buscar novas realidades, mesmo longe do seu “paraíso natal”.

Saem daqui por falta de estudo, por falta de diversão. Muitos hoje em dia estão entrando nas drogas, porque não tem outro meio de ocupar a mente, não tem uma diversão. A violência está aumentando porque está em porta de bar dia de sábado ou domingo [...]. Eu penso em sair daqui da ilha no seguinte, pra trabalhar, pra realizar um sonho meu, porque aqui dentro eu sei que não vou

conseguir é muito difícil. Mas se aqui dentro tivesse como realizar meu sonho, eu não pensava em sair daqui. Seria a última coisa que eu pensaria, era sair daqui (Carmem).

Conclusão

A análise dos sistemas de idéias que formam as relações internas de um modo particular de pensar o mundo, extraídos de contextos específicos nas comunidades de Ilha de Maré, direcionaram este estudo. As estruturas simbólicas que definem o campo alimentar da população, bem como a experimentação de seus produtos no cotidiano com os diversos símbolos significantes, permitiram a interpretação das diversas configurações culturais que envolvem a comida e o comer em Maré.

Serão então entre o céu e o manguezal, o céu e o mar, as únicas imagens de certeza de manter a condição de comer diariamente. Ao falar em comer os moradores dirigem os olhos à lua, ao céu, ao mar. A condição cosmológica o tempo faz parte da certeza ou segurança alimentar e nutricional diária, no campo biocultural.

O alimento supre as sensações de fome e a comida se mantém de modo permanente nas comunidades estudadas, pois a natureza: (manguezal e mar) é para eles a fonte inesgotável da sobrevivência.

A contaminação que reduz a cada dia a produção de mariscos e pescados é um perigo ambiental pouco interpretado pelos moradores. Evitam falar sobre o assunto e entendem que vai passar. Pois, para eles *o mar cura tudo*. Estão ali desde muito, são tantas histórias que interpretam de seus antepassados e de suas experiências, que preferem apoiar-se na expectativa de deixar o tempo resolver o problema. Eles reconhecem que ainda não sabem como resolver estas questões políticas. Sentem-se ilhéus e socialmente isolados.

A segurança alimentar e nutricional não é uma expressão de sua linguagem, mas se sentem seguros enquanto tiverem Deus, o manguezal e o mar. A segurança alimentar, o ambiente (mar e mangue) e as práticas alimentares integram valores de necessidade e prazeres e também envolvem sistemas de valores relacionados a história e a capacidade organizativa desses moradores para viver e criar seus filhos. As três comunidades têm

realidades semelhantes e estão vivendo as conseqüências danosas da contaminação ambiental.

Notas

¹ Populações tradicionais são aquelas que vivem em uma organização socioeconômica pré-capitalista, que não empregam o trabalho assalariado e que desenvolvem atividades a partir do uso de recursos naturais renováveis (DIEGUES, 1994)

² Concebemos neste estudo como práticas alimentares: a obtenção de alimentos (mariscagem, pesca, agricultura e compra), o preparo e o consumo. Nas práticas, também observamos crenças, símbolos, escolhas, condutas.

³ A pesquisa conta com aprovação do Comitê de Ética da Universidade Federal da Bahia, Hospital Clímério de Oliveira.

Referências

- BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Lisboa: Difusão Editorial, 1979.
- CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- CASTRO, J. **Geografia da fome**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.
- CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano**. Petrópolis: Vozes, 1990.
- DIEGUES, A. C. S. **O mito moderno da natureza intocada**. São Paulo: USP, 1994.
- FREITAS, M. C. S. (Coord.). **Relatório do projeto crianças quilombolas: práticas alimentares, contaminação ambiental e dos alimentos em Ilha de Maré**. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.
- _____. ; PENA, P. G. Segurança alimentar e nutricional: ensaio sobre a produção do conhecimento com ênfase aos aspectos da cultura. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 1, p. 69-81, jan./fev. 2007.
- GADAMER, H. G. **Verdade e método**. Tradução de Flávio P. Meurer. Petrópolis: Vozes, 1997.
- GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1989.
- MACIEL, M. E. Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, n. 16, 2002.
- _____. ; Sergio Alves Teixeira (Org.). **Comida: horizontes antropológicos**. 4. ed. Porto Alegre: PPGAS/UFRGS, 1996a. 160 p.
- _____. Introdução. **Horizontes Antropológicos**, n. 4, p. 1-3, jan./jun. 1996b.
- MARCUS, G. E. **Ethnography in/of the world system: the emergence of multi-sited ethnography first published**. **Annual Review of Anthropology**, v. 24, p. 95-117, 1995.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 6.ed. São Paulo: HUCITEC; Rio de Janeiro: ABRASCO, 1999.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, v.16, n. 4, p.365-38, dez. 2003.

RAMALHO, S. **Segurança alimentar em Porto de Saúpe**. 2002. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2002.

VALENTE, F. L. S. **Segurança alimentar**. Brasília: Ágora, 1999.

WOORTMAN, K. **Hábitos e tabus alimentares em populações de baixa renda**. Brasília: Universidade de Brasília, 1978. Documento.