



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

BRUNELLY SILVESTRE DOS SANTOS

**INFLUÊNCIAS HISTÓRICAS E CULTURAIS PRESENTES NO
PREPARO DA MOQUEQUINHA DE CAMARÃO DO POVOADO
DA BARRA DE CARAVELAS, NO EXTREMO SUL DA BAHIA**

Salvador
2023

BRUNELLY SILVESTRE DOS SANTOS

**INFLUÊNCIAS HISTÓRICAS E CULTURAIS PRESENTES NO
PREPARO DA MOQUEQUINHA DE CAMARÃO DO POVOADO
DA BARRA DE CARAVELAS, NO EXTREMO SUL DA BAHIA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA), como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Odilon Braga Castro

Salvador
2023

BRUNELLY SILVESTRE DOS SANTOS

**INFLUÊNCIAS HISTÓRICAS E CULTURAIS PRESENTES NO PREPARO DA
MOQUEQUINHA DE CAMARÃO DO POVOADO DA BARRA DE
CARAVELAS, NO EXTREMO SUL DA BAHIA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA), como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Odilon Braga Castro

Salvador, 28 de novembro de 2023.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Me. Odilon Braga Castro – Orientador
Universidade Federal da Bahia

Prof^a. Dr^a. Euzélia Lima Souza – Examinadora
Universidade Federal da Bahia

Prof. Me. Márcio Vasconcelos Luckesi – Examinador
Universidade Federal da Bahia



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (NUT A 48)

GRADUANDO (A): <u>BRUNELLY SILVESTRE DOS SANTOS</u>		
TÍTULO DO TCC: <u>INFLUÊNCIAS HISTÓRICAS E CULTURAIS PRESENTES NO PREPARO DA MORUE-QUINHA DE CAMPANHÃO DO COVADO DA BARBA DE ANAVELAS, NO EXTREMO SUL DA BAHIA.</u>		
ÁREA:		
DATA DA DEFESA: <u>23/11/2023</u>	HORA:	LOCAL: <u>EMFBA</u>
BANCA EXAMINADORA:		ASSINATURAS:
ORIENTADOR (A): <u>ADILSON BRAGA CASTRO</u>		<u>[Assinatura]</u>
EXAMINADOR (A): <u>EUZÉLIA LIMA SOUZA</u>		<u>[Assinatura]</u>
EXAMINADOR (A): <u>MÁRCIO VASCONCELOS LUCKESI</u>		<u>[Assinatura]</u>

RESULTADO

A BANCA EXAMINADORA, APÓS O EXAME DA AVALIAÇÃO E ARGUIÇÃO DO (A) CANDIDATO (A), DECIDIU PELA:

<input checked="" type="checkbox"/>	Aprovação do TCC
<input type="checkbox"/>	Reprovação do TCC

NOTA (0 a 10)

9,7

CONSIDERAÇÕES:

OBSERVAR AS SUGESTÕES FEITAS PELA BANCA E ORGANIZAR O TRABALHO PARA POSSÍVEL PUBLICAÇÃO.

[Assinatura]

AUTENTICAÇÃO DO (A) PRESIDENTE DA BANCA EXAMINADORA

Brunelly Silvestre dos Santos

AUTENTICAÇÃO DO ALUNO(A)

Dedico este trabalho à minha família, que sempre esteve presente em todas as fases da minha vida, em especial à minha mãe, cujo amor e incentivo foram a luz que guiou-me em cada etapa desta jornada acadêmica.

RESUMO

A pesquisa aborda a importância em preservar os saberes tradicionais presentes no preparo da Moquequinha de Camarão da Barra de Caravelas, destacando o compartilhamento de conhecimentos, a transmissão oral de informações e a valorização dos saberes locais como imprescindíveis para manter viva essa prática cultural, além de promover seu reconhecimento e apreciação da gastronomia caravelense. Com o objetivo de preservar a história e a cultura da região, bem como, evitar o desaparecimento de conhecimentos essenciais para a preparação dos produtos tradicionais, buscou-se apresentar de maneira sistemática e metódica o conhecimento histórico presente nos saberes e práticas das tradições gastronômicas da comunidade. A metodologia utilizada na construção da pesquisa foi o levantamento bibliográfico. Em termos de abordagem metodológica, realizou-se um estudo de natureza descritiva qualitativa. Na fundamentação teórica foram abordados os aspectos históricos e culturais presentes no preparo da moquequinha, por meio de livros, artigos acadêmicos, teses e dissertações. Este trabalho baseou-se nos estudos de: Câmara Cascudo (2011); Teodoro Sampaio (1987); Müller (2012); Montanari (2013); dentre outros. No campo metodológico para a construção da pesquisa utilizou-se Gil (1994) e Cervo (2007).

PALAVRAS-CHAVE: Moqueca, Moquequinha de Camarão; Barra de Caravelas; Gastronomia caravelense; Saberes tradicionais.

ABSTRACT

The research addresses the importance of preserving the traditional knowledge present in the preparation of Shrimp Moquequinha from Barra de Caravelas, highlighting the sharing of knowledge, the oral transmission of information, and the appreciation of local knowledge as essential to keeping this cultural practice alive, in addition, to promote their recognition and appreciation of Caravel's gastronomy. Intending to preserve the history and culture of the region, as well as avoid the disappearance of essential knowledge for the preparation of traditional products, we sought to present systematically and methodically the historical knowledge present in the knowledge and practices of the gastronomic traditions of the community. The methodology used in the construction of the research was a bibliographic survey. In terms of methodological approach, a qualitative descriptive study was carried out. The theoretical background addressed the historical and cultural aspects present in the preparation of Moquequinha, through books, academic articles, theses, and dissertations. This work was based on studies by Câmara Cascudo (2011); Teodoro Sampaio (1987); Müller (2012); Montanari (2013); among others. In the methodological field for the construction of the research, Gil (1994) and Cervo (2007) were used.

KEYWORDS: Moqueca, Shrimp Moquequinha; Barra de Caravelas; Caravelense gastronomy; Traditional knowledge.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Localização da cidade de Caravelas	8
Figura 2 - Moquequinha de camarão da Barra de Caravelas.....	14
Figura 3 - Entrada da Feira Gastronômica de Mariscos	15
Figura 4 - Barracas, 5ª Feira Gastronômica de Mariscos	16
Figura 5 - Patinhas de Caranguejo, 5ª Feira Gastronômica de Mariscos	16
Figura 6 - Moquém indígena	18

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	8
2. OBJETIVOS	11
2.1. Objetivo Geral	11
2.2. Objetivos Específicos	11
3. METODOLOGIA	12
4. CARAVELAS, UMA BREVE HISTÓRIA	13
5. RESULTADOS E DISCUSSÕES	14
5.1. A MOQUEQUINHA DE CAMARÃO DA BARRA DE CARAVELAS	14
5.2. ORIGEM E DEFINIÇÃO DA UNIDADE LEXICAL "MOQUECA"	16
5.3. INFLUÊNCIAS HISTÓRIAS E CULTURAIS NO PREPARO DA MOQUECA	18
5.3.1. PIRÃO, "O LEGÍTIMO PREPARO <i>BRASILIENSE</i> "	21
5.4. TRANSMISSÃO DE SABERES E FAZERES DE UMA CULTURA LOCAL	24
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	29
REFERÊNCIAS	32
ANEXOS	35

O município possui uma rica biodiversidade e sua economia baseia-se na agricultura, na pesca e no turismo. A relação próxima com o mar e a dependência dos recursos marinhos moldaram a identidade culinária de Caravelas, especialmente do povoado de Barra de Caravelas, tornando os mariscos uma parte essencial da sua gastronomia.

Devido à preocupação em representar a história e a cultura de Caravelas, assim como, o possível desaparecimento dos saberes e fazeres responsáveis pela elaboração de um produto, essa pesquisa visa extrair de forma sistemática o conhecimento histórico presente nos saberes e práticas de uma preparação gastronômica de valor representativo para a comunidade de Barra de Caravelas, a Moquequinha de Camarão. Seus ingredientes e técnicas de preparo apresentam influências das culturas indígenas, africanas e portuguesas. A elaboração do produto é feita através do cozimento de um pirão de camarão bem consistente, modelado em folhas de bananeira e assado em forno à lenha. Não existem registros escritos sobre a moquequinha de camarão produzida na Barra de Caravelas, contudo, relatos orais de marisqueiras barrenses revelaram que a receita da preparação perpassa gerações. Apesar de ser pouco conhecida, é fundamental que esta preparação receba visibilidade e reconhecimento, a fim de preservá-la ao longo do tempo. Para tanto, faz-se necessário entender a origem e os processos de produção, buscando compreender os significados da alimentação na cultura em que está inserida.

No livro *História da Alimentação no Brasil* de Luís da Câmara Cascudo (2011), o autor explora as influências das culturas indígenas, africanas e portuguesas na moqueca, um prato de frutos do mar. Ele descreve duas versões desse prato: a moqueca contemporânea, que passou por várias mudanças ao longo do tempo, e o peixe ao molho branco, uma preparação europeia com peixes brasileiros. A moqueca é caracterizada por ingredientes como leite de coco, azeite de dendê e pimenta. Além disso, o autor destaca a moqueca enfolhada, uma variedade seca cozida em folhas de bananeira, com raízes nas tradições indígenas brasileiras.

No caso da Moquequinha de Camarão da Barra de Caravelas, torna-se perceptível que a influência mais marcante não é afro, mas indígena. “A técnica de embrulhar alimentos para posterior cocção era muito utilizada pelas diversas nações indígenas brasileiras” (LODY, 2016).

A tradição e o aprendizado prático são consideradas formas eficazes de transferência de conhecimento (SVEIBY, 1998, *apud* MÜLLER, 2012). Contudo, é importante salientar que elas não devem ser vistas como únicas ou exclusivas. Dessarte, o presente estudo demonstra a importância da construção de uma memória escrita da Moquequinha de Camarão da Barra de Caravelas, por meio de registros que possam garantir o acesso das futuras gerações, permitindo a preservação de técnicas, saberes e práticas essenciais.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo Geral:

Apresentar de forma sistemática o conhecimento histórico presente nos saberes e práticas de uma tradição gastronômica de valor representativo para a comunidade da Barra de Caravelas, a Moquequinha de Camarão.

2.2. Objetivos Específicos:

- Descrever a história e os processos de produção das moquecas nas culinárias indígenas, africanas e portuguesas;
- Identificar as origens e definições da unidade lexical **moqueca**;
- Destacar a importância da transmissão de saberes e fazeres de uma cultura local, bem como, a visibilidade e reconhecimento das tradições gastronômicas;
- Proporcionar um maior entendimento sobre a origem, técnicas de produção, ingredientes e significados culturais da Moquequinha de Camarão da Barra de Caravelas;
- Apresentar o turismo gastronômico como forma de disseminação das tradições da gastronomia caravelense.

3. METODOLOGIA

No presente estudo foi desenvolvida uma pesquisa bibliográfica de natureza qualitativa e descritiva. As referências foram coletadas em livros, artigos acadêmicos, teses e dissertações disponíveis nas bases de dados do Google Scholar, Scielo, Periódicos CAPES, além de livros disponíveis na Biblioteca de Saúde da UFBA. Ao examinar as plataformas supracitadas empregou-se a busca por palavras como: “moqueca”, “moqueca indígena”, “moqueca na folha de bananeira”, “moqueca afro-brasileira”, “moquém indígena”, “saberes e fazeres”, “produtos tradicionais”, “patrimônio cultural”, “gastronomia tradicional”, “turismo gastronômico”, “culinária baiana”.

Segundo Cervo (2007), a pesquisa bibliográfica tem como objetivo explicar um problema com base em referências teóricas disponíveis em documentos publicados. Ela pode ser conduzida de forma independente ou como parte de uma pesquisa descritiva ou experimental. Em ambos os casos, seu propósito é compreender e analisar as contribuições culturais ou científicas do passado relacionadas a um assunto, tema ou problema específico. No contexto abordado, a pesquisa bibliográfica faz parte da pesquisa descritiva. A referida pesquisa visa investigar, registrar e estabelecer correlações entre fatos ou fenômenos variáveis sem manipulá-los (CERVO, 2007).

O estudo apresentou os aspectos históricos e culturais presentes no preparo das moquecas indígenas e afro-brasileiras, assim como, a descrição das diferentes origens da unidade lexical “moqueca”. Ademais, foram abordados pontos como a importância do conhecimento tradicional para a preservação da cultura local, a necessidade dos registros formais como uma medida essencial para a salvaguarda dos saberes tradicionais, além de destacar o turismo gastronômico como um recurso de divulgação das tradições culinárias da região.

4. CARAVELAS, UMA BREVE HISTÓRIA

Caravelas é uma cidade litorânea localizada na zona turística da Costa das Baleias, no extremo sul da Bahia. Segundo Ralile, a localidade foi descoberta no ano 1503 pelo navegador italiano Américo Vespúcio, e elevada à categoria de Vila em 1700 por D. João de Lencastre, nomeada Vila de Santo Antônio do Rio das Pedras. É reconhecida como marco histórico e representativo na construção da narrativa do Brasil. Posteriormente ao período controverso de caça às Baleias, extinta nas décadas de 60-80, a cidade intitulada “Princesa dos Abrolhos” tornou-se o berçário das baleias Jubarte e um dos pontos turísticos conhecidos como porta de entrada para o Parque Nacional Marinho dos Abrolhos (RALILE, 2006).

O município possui uma rica biodiversidade e abriga entidades voltadas para a preservação dos animais marinhos e conservação do meio ambiente, como o Instituto Baleia Jubarte. Sua economia baseia-se na agricultura, na pesca e no turismo. Especialmente no povoado Barra de Caravelas, a rede de arrasto, localmente conhecida como balão, e a mariscagem correspondem à maior parte da fonte de renda da comunidade, incluindo homens e mulheres. Dentre as espécies capturadas, observa-se que os crustáceos e os moluscos se destacam pelo valor de produção (CARVALHO *et al*, 2009).

Por estar situada em uma região litorânea, a gastronomia caravelense é baseada nos frutos do mar, especialmente na comunidade da Barra de Caravelas. A pesca e o consumo de mariscos frescos desempenham um papel significativo na culinária local, influenciando os pratos tradicionais e as técnicas de preparo. Os ingredientes principais da gastronomia caravelense incluem peixes, camarões, caranguejos e mariscos disponíveis na região.

5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

5.1. A MOQUEQUINHA DE CAMARÃO DA BARRA DE CARAVELAS

As marisqueiras da Barra de Caravelas produzem um prato tradicional muito apreciado na comunidade, conhecido como Moquequinha de Camarão. Essa iguaria é um exemplo marcante da culinária local e reflete a riqueza dos ingredientes encontrados na área costeira da região.

Figura 2 – Moquequinha de camarão da Barra de Caravelas



Fonte: Acervo pessoal, 2022

A Moquequinha de Camarão é caracterizada por seu sabor intenso e pela combinação de ingredientes selecionados. É preparada com camarões frescos e secos, que são cozidos em um pirão consistente feito com farinha de mandioca, farinha de camarão – produzida na própria comunidade – e temperos tradicionais como pimenta-de-cheiro, pimenta malagueta, “tempero baiano” seco (mistura de temperos que contém, cominho, pimenta-do-reino, coentro, orégano, alho e sal), além do azeite de dendê e leite de coco, que conferem um sabor único e característico ao prato. As moquequinhas são moldadas em folhas de bananeira e assadas no forno à lenha.

A Moquequinha é um quitute muito apreciado na comunidade, produzido e vendido por marisqueiras locais, representa a riqueza dos ingredientes e a tradição culinária da região, oferecendo uma experiência gastronômica autêntica aos que têm o prazer de degustá-la. As moquequinhas e outras deliciosas preparações da comunidade são destaque na Feira Gastronômica de Mariscos, um evento anual realizado no Centro de Convivência dos Pescadores da Barra de Caravelas, desde 2017, que consiste na comercialização de preparações locais feitas com mariscos.

A Feira Gastronômica de Mariscos é uma realização da Associação dos Moradores e Pescadores da Barra de Caravelas, com apoio da Prefeitura de Caravelas, Suzano S/A, comerciantes locais e Organizações Não-Governamentais (ONGs). O evento ganhou destaque no calendário turístico do município, atraindo turistas, visitantes e caravelenses em busca de degustar os pratos únicos oferecidos, especialmente para promover a farinha de camarão produzida pelas marisqueiras, através do aproveitamento dos resíduos de mariscos (OLIVEIRA, 2020). O cardápio proporciona um requinte gastronômico ao oferecer uma variedade de pratos especiais elaborados a partir de ostra, siri, sururu, caranguejo, camarão, aratu e outros frutos do mar. Todos esses pratos são cuidadosamente preparados e servidos com a base da farinha de resíduos, conferindo um toque especial à experiência gastronômica (LIBERDADE NEWS, 2018).

Figura 3 – Entrada da Feira Gastronômica de Mariscos, Barra de Caravelas – BA, 2022.



Fonte: Prefeitura de Caravelas, 2022

Figura 4 – Barracas, 5ª Feira Gastronômica de Mariscos



Fonte: Bahia ExtremoSul, 2022

Figura 5 – Patinhas de Caranguejo, 5ª Feira Gastronômica de Mariscos



Fonte: Bahia ExtremoSul, 2022

5.2. ORIGEM E DEFINIÇÃO DA UNIDADE LEXICAL “MOQUECA”

Diferentes estudiosos como Beaurepaire-Rohan (1956), Ferreira (1986), Teodoro Sampaio (1987) e Antenor Nascentes (1988) têm perspectivas distintas sobre a origem e significado da palavra “moqueca”. Essas definições reforçam a

riqueza e a diversidade da culinária brasileira, bem como a influência de diferentes culturas na formação dessa preparação.

De acordo com o Dicionário Aurélio (1986), a moqueca é descrita como um prato típico brasileiro, geralmente preparado com peixes ou mariscos, que consiste em um guisado temperado com coentro, especialmente com azeite de dendê, leite de coco e pimenta-de-cheiro. Esses ingredientes são frequentemente associados à moqueca, conferindo-lhe sabores característicos e um toque exótico. O dicionário também menciona que a palavra “moqueca” tem um étimo quimbundo, indicando uma possível influência da cultura africana na origem do termo. Ademais, esse dicionário registra outra palavra relacionada: “moquear”, que descreve o processo de preparar um pescado, envolvendo-o em folha de bananeira, técnica utilizada por nações indígenas brasileiras. Essa definição destaca uma técnica específica de preparação da moqueca, caracterizada pelo uso da folha de bananeira como invólucro para cozinhar o pescado.

Antenor Nascentes (1988) atribui a origem Tupi ao termo “moqueca”, relacionando-a ao significado de “feito embrulho”. Essa interpretação sugere que a moqueca seria uma preparação culinária envolta em folhas de bananeira, mencionado também por Beaurepaire-Rohan (1956).

Conforme Teodoro Sampaio (1987) atribuiu em seu livro, o termo moqueca tem origem na língua Tupi. O autor explica que o assado de peixe guisado, envolto em folhas de bananeira, preparado pelos indígenas, era chamado de *pokeka* na língua Tupi. Com o tempo, essa palavra evoluiu para *moqué* ou *po-ké*, que significa “feito embrulho” ou “envolvido”. A partir dessas variações, surgiu a palavra “moqueca”.

Essas diferentes interpretações destacam a complexidade da etimologia das palavras e as múltiplas influências culturais presentes na formação da culinária brasileira, fornecendo uma perspectiva abrangente sobre a moqueca, incluindo suas características, ingredientes típicos, influências culturais e até mesmo uma técnica específica de preparo. É possível que a palavra “moqueca” tenha evoluído ao longo do tempo, incorporando elementos indígenas, africanos e europeus, resultando em diversas variações regionais e interpretações do prato.

5.3. INFLUÊNCIAS HISTÓRICAS E CULTURAIS NO PREPARO DA MOQUECA

No livro *História da Alimentação no Brasil* de Luís da Câmara Cascudo (2011), é apresentada uma abordagem interessante em relação à moqueca, destacando as influências das culturas indígenas, africanas e portuguesas nos ingredientes e métodos de preparação, bem como nas diversas maneiras de utilizar os frutos do mar. O autor ilustra duas versões do que ele chama de “comidas de peixe”, que apresentam abordagens distintas na sua preparação. A primeira delas é a moqueca, que ao longo do tempo, passou por transformações consideráveis e incorporou constantes acréscimos, tornando-se um “quitute contemporâneo”. A segunda é o peixe ao molho branco, uma preparação europeia que utiliza peixes brasileiros.

A moqueca é definida como um “prato de peixes, mariscos ou camarões, preparado com leite de coco, azeite doce ou de dendê, diversos temperos e uma generosa dose de pimenta, conhecida como “de cheiro”, tradicionalmente utilizada em pratos de frutos do mar”. Em contraste com essas duas abordagens, existe a moqueca mais seca, desprovida de molho, que é envolta em folhas de bananeira e cozida lentamente, seja sobre o fogo brando ou nas cinzas quentes de um fogão a lenha. Esta variedade é conhecida como “moqueca enfolhada” e tem suas raízes nas tradições dos povos indígenas brasileiros (CASCUDO, 2011).

Figura 6 – Moquém indígena



Fonte: Blogger, 2010

Manuel Querino, um estudioso da cultura afro-brasileira na Bahia, faz menção à “moqueca de folha” que é consumida no estado. Esse termo tem raízes no vocábulo tupi e significa “envolvido”, embrulho” ou “embrulhado”, pois refere-se ao método de preparo em que o peixe é cuidadosamente enrolado em folhas de bananeira. O autor sugere que esse método de preparo deve ser considerado como um dos mais antigos entre as diferentes formas de moqueca (CASCUDO, 2011). Essa distinção apontada pelos autores sugere variações regionais e influências culturais na preparação da moqueca. É comum que pratos típicos evoluam e se adaptem em diferentes comunidades ao longo do tempo, incorporando elementos de diversas tradições culinárias.

No livro *Bahia bem temperada*, especificamente no capítulo *Receitas e Memórias – Tradição e diversidade da mesa baiana*, Raul Lody (2013) faz referência a Câmara Cascudo ao analisar a origem da palavra “moqueca” e o processo de preparação associado a ela, destacando as variações na forma de preparo. Ele concorda que na Bahia, o verbo “moquear” é realmente utilizado, e conecta esse termo às recordações da grelha indígena feita de paus chamada “moquém”. No entanto, no estado, a palavra “moqueca” é usada para descrever pratos guisados que incorporam pimenta, em algumas regiões com a adição de azeite de dendê, e em outras com leite de coco. O denominador comum entre todas essas preparações é o uso da pimenta. Tradicionalmente, as moquecas são feitas com peixes e mariscos, e incluem azeite de dendê e leite de coco, evidenciando assim a influência da culinária africana (LODY, 2013).

Por outro lado, no livro *A Cozinha Africana da Bahia*, Guilherme Radel argumenta que a inclusão de leite de coco na moqueca de peixe representa uma ruptura com a tradição culinária africana da Bahia. Segundo o autor, no passado, nunca se empregava o leite de coco na preparação da moqueca de peixe, e ele sugere que essa prática seja evitada. Isso se deve à preocupação com problemas gastrointestinais associados ao consumo de leite de coco, muitas vezes equivocadamente atribuídos ao azeite de dendê (RADEL, 2006).

Radel também menciona Câmara Cascudo em seu livro, demonstrando as definições que apresenta sobre o preparo da moqueca e sua origem. O autor cita que de acordo com o parecer de Cascudo, a moqueca é herança indígena. Para chegar a essa conclusão, baseou-se nos estudos de Teodoro Sampaio que,

conforme citado nesta pesquisa, dizia que a moqueca é um vocábulo de origem tupi, apesar de alguns autores o dizerem que é africano (RADEL, 2006).

Dentro do livro *Ensaio sobre o Patrimônio Alimentar Luso-brasileiro*, um capítulo notável é de autoria de Algranti e Asfora, intitulado “Luís da Câmara Cascudo e a ementa portuguesa: a contribuição de Portugal na construção do pensamento sobre a cozinha brasileira”. Este capítulo faz uma reflexão profunda sobre como a herança cultural portuguesa contribuiu para moldar o discurso ainda predominante na maioria das pesquisas acadêmicas sobre a culinária brasileira, destacando a importância dessa intervenção na construção da identidade gastronômica nacional. De acordo com Algranti e Asfora, Luís da Câmara Cascudo afirma que a cozinha brasileira é resultado da fusão de três tradições culturais distintas: a indígena, a africana e, principalmente, a europeia, com ênfase na influência portuguesa.

Em sua obra *História da alimentação no Brasil*, Cascudo (2011) aborda essa convergência através dos capítulos *Ementa Portuguesa*, *Cardápio Indígena* e *Dieta Africana*, dedicando-se a explorar o que ele considera serem as raízes da culinária brasileira. Para Cascudo (2011), a contribuição portuguesa para a culinária brasileira se manifesta de maneira notável em ingredientes específicos, refletindo-se nos nomes associados à comida, na diversidade da fauna terrestre, marinha, fluvial e lacustre, nas plantas que podem ser utilizadas, na ampla gama de utensílios de cozinha, nas provisões essenciais, como farinha, milho, feijão e arroz, nas técnicas culinárias, como assar, cozinhar, guisar, refogar, grelhar e pilar, bem como na maioria dos temperos de origem vegetal. Portugal, para Cascudo, é concebido como o ponto de partida do qual originaram-se os elementos que moldaram a culinária nacional brasileira (CASCUDO, 2011; SOARES *et al*, 2014).

De acordo com Cascudo (2011), conforme citado por Algranti e Asfora (2014), os ingredientes introduzidos pelos portugueses no Brasil dividem-se em dois grupos. O primeiro inclui alimentos parcialmente conhecidos pelas populações locais brasileiras, como arroz branco, bacalhau, sardinha, especiarias e vinhos. O segundo grupo traz alimentos totalmente novos, como trigo, ovos de galinha, azeite de oliva, algumas frutas e sal. Em Portugal, as plantas aromáticas eram chamadas de “cheiros”, termo que também foi adotado no Brasil. Algumas das plantas aromáticas incluíam salsa, endro, funcho, poejo,

hortelã, coentro, manjeriço, alfavaca, alecrim, cebolinha, cebola, alho, louro e erva-doce. Além disso, entre as especiarias mencionadas estão cravo-da-índia, canela, cominho, noz-moscada, gengibre e pimenta malagueta. Segundo as observações de Cascudo, os portugueses apreciavam o sabor da pimenta, mas seu hábito de consumi-la se distingue da maneira como os africanos e indígenas a utilizavam. Enquanto os portugueses adicionavam a pimenta à comida, não a consumindo diretamente durante a refeição, os indígenas e africanos a incorporavam aos alimentos enquanto comiam (CASCUDO, 2011; SOARES *et al*, 2014).

A leitura da obra destaca que, para além dos ingredientes, são as técnicas culinárias e modos de preparo que tiveram um impacto profundo na culinária brasileira. Algumas dessas técnicas, como o assar na grelha ou no forno, são consideradas contribuições distintamente portuguesas, incluindo a introdução de fornos fechados em forma de abóbada e fornos horizontais com chapas de ferro contendo múltiplos orifícios para panelas, que foram trazidos para o Brasil pelos portugueses (SOARES *et al*, 2014).

5.3.1. PIRÃO, “O LEGÍTIMO PREPARO BRASILIENSE”

Dentro do livro *História da Alimentação no Brasil*, especificamente no capítulo Mingau e Pirão, Luís da Câmara Cascudo (2011) apresenta uma narrativa sobre a origem do **pirão**, enfatizando sua importância na culinária brasileira.

O autor faz referência a relatos históricos que remontam a antes de 1618, quando o termo “mingau” era usado para descrever uma preparação feita a partir da farinha de carimã, que era misturada com caldo de galinha ou peixe, bem como açúcar, resultando em uma iguaria apreciada tanto pelo seu sabor quanto seu valor nutricional. Frei Vicente do Salvador, em 1627, também menciona as “papas” feitas para os doentes, usando caldo de peixe, carne ou mesmo água, como um antídoto eficaz (CASCUDO, 2011).

Marcgrave (1942), em seus registros, descreve como a carimã era consumida com água fervente e diversos ingredientes, incluindo pimenta (*quiia*), ervas, lagostins, peixe ou carne, sendo chamada de *minguipitinga*. Quando a

goma de mandioca substituía a carimã, a preparação era conhecida como *mingaupomonga*. Jean de Lery (1945), menciona em suas anotações no Rio de Janeiro, que essas farinhas eram usadas para criar papas chamadas de “mingau” pelos indígenas, e quando dissolvidas em caldo gordo, tornavam-se granuladas como o arroz e extremamente saborosas. Cascudo (2011) argumenta que essas preparações à base de farinha em caldo gordo, como o *mingaupomonga*, de textura pegajosa e viscosa, são claramente precursoras do que conhecemos hoje como **pirões** na culinária brasileira. A bebida era apresentada em cuias, conforme notado por Hans Staden (1930). De acordo com suas observações, o líquido era extraído, transformando-o em uma sopa leve denominada mingau, a qual era consumida em cascas de purungas (cabaças) utilizadas como recipientes (CASCUDO, 2011).

Foi somente muito tempo depois, com a influência e colaboração das mulheres portuguesas na culinária colonial, que nomes específicos para utensílios de serviço alimentar foram estabelecidos. Cascudo (2011) mencionou que Ferdinand Denis (1955), ao traduzir as anotações de Ivo d'Evreux (1929), caracterizou o mingau como um caldo espesso feito com farinha de mandioca. Esse foi o ponto de partida. A incorporação de diferentes féculas para a produção de mingau ocorreu mais tarde, embora os europeus já tenham encontrado uma diversidade de elementos utilizáveis nessa preparação desde o início (CASCUDO, 2011).

O pirão é intrinsecamente ligado à alimentação brasileira, sendo essencial para a subsistência. Um provérbio ilustra isso de forma convincente: “Farinha pouca, meu pirão primeiro. Pirão pouco, meu bocado grande”. “Quem come do meu pirão leva do meu cinturão”. Embora o provérbio tenha origem portuguesa, com pão substituindo o pirão e bordão substituindo o cinturão, foi necessário que o pirão se tornasse parte da culinária brasileira para se nacionalizar. Ele representa um pagamento, uma retribuição essencial e um prêmio merecido. Como dizem, “Sem pirão, não vai não!”. Segundo Câmara Cascudo (2011), existem dois tipos clássicos de pirão: o escaldado e o cozido ou mexido. O primeiro consiste na adição de caldo de peixe ou carne à farinha seca. Esse é o método nativo, que precede o período de 1500. Já o segundo exige uma técnica culinária mais refinada, em que a farinha é gradualmente adicionada ao caldo fervente até atingir a consistência desejada, que deve permanecer firme nos

dentes de um garfo ou ser moldada em uma colher sem desmanchar (CASCUDO, 2011).

A origem da palavra “pirão” remonta ao *pirô*, da Língua geral amazônica Nheengatu, dos Tupinambás, que significa “papa grossa” ou “crosta”, conforme mencionado por Teodoro Sampaio (1928). Inicialmente, referia-se ao simples “escaldado”, onde o caldo quente era derramado sobre a farinha, uma prática mencionada pelos cronistas nos primeiros dias do Brasil. Esse “pirão escaldado”, “o legítimo brasileiro” e pré-colombiano, era mais prevalente nas áreas rurais e litorais, pois demandava habilidade para misturar o caldo quente à farinha sem queimar os dedos, que atuavam como talheres naturais (CASCUDO, 2011).

Por outro lado, o “pirão cozido”, que envolve o uso de garfos ou colheres, tem raízes etnográficas diferentes da tradição indígena. Essa versão do pirão é uma evolução natural das papas, açordas e caldos espessados com cereais, amplamente presentes na alimentação camponesa europeia. Os portugueses trouxeram essa técnica ao Brasil, utilizando a farinha local e cozinhando-a diretamente no fogo. O pirão não se encontra na culinária das Américas do Norte, Central ou do Sul, pois cada região desenvolveu suas próprias preparações, como angu, tortilha, atole e polenta, a partir do milho (CASCUDO, 2011).

Cascudo (2011, pág. 105) afirma que o pirão “legítimo é de farinha de mandioca e só se come no Brasil”. A presença desse preparo é particularmente forte na costa atlântica, onde, inicialmente, era servido com peixe, em contraste com a carne. Posteriormente, expandiu-se para o interior, sendo adaptado às carnes cozidas e aos escaldados, sem a inclusão de vegetais e temperos, ao estilo português, conforme descrito por Gil Vicente em 1512, no “Velho da Horta”. Conforme o autor, o pirão assumiu diferentes papéis no Brasil, como acompanhamento para carnes e peixes, não sendo mais uma preparação autônoma, como o mingau ou o angu africano (originalmente preparado como uma “papa” feita com inhame, no Brasil, foi substituído pelo fubá). O pirão, fruto da técnica culinária portuguesa aliada aos ingredientes brasileiros, representa uma obra-prima culinária nacional e uma colaboração afetuosa e eficaz na tradição alimentar do Brasil (CASCUDO, 2011).

5.4. TRANSMISSÃO DE SABERES E FAZERES DE UMA CULTURA LOCAL

Davenport (1998, p.159) afirma que a maior parte das informações existentes no mundo permanecem apenas na memória dos homens, tornando-as suscetíveis ao esquecimento, uma vez que não foram registradas em algum suporte material. Essa argumentação destaca a importância da preservação e documentação adequada das informações para evitar a perda de conhecimento ao longo do tempo. As populações tradicionais possuem conhecimentos valiosos sobre seu ambiente natural, técnicas de sobrevivência, práticas culturais, medicina tradicional, entre outros aspectos. No entanto, quando as informações estão apenas na memória das pessoas e não são registradas em algum suporte material, elas se tornam vulneráveis ao esquecimento.

Siena e Menezes (2007) alegam que “o conhecimento tradicional é o conhecimento oriundo do saber-fazer das populações tradicionais e que não possui um processo universalizado de levantamento e registro”. Refere-se aos saberes das comunidades e culturas tradicionais que está enraizado nas práticas, crenças, valores e experiências adquiridas ao longo de gerações.

Uma característica importante do conhecimento tradicional é que ele não possui um processo universalizado de levantamento e registro. Isso significa que esse tipo de conhecimento é frequentemente transmitido de forma informal e não é sistematicamente documentado. No entanto, é imprescindível lembrar que a falta de registros formais e de um processo universalizado de levantamento e documentação dificulta a preservação e transmissão desse conhecimento de maneira efetiva. Sem um esforço consciente para valorizar e proteger o conhecimento tradicional, as práticas, técnicas e saberes acumulados ao longo das gerações correm o risco de serem perdidos (MÜLLER, 2012).

As mudanças culturais e sociais, muitas vezes impulsionadas pelo avanço da globalização e pela influência de outras culturas, podem levar à diminuição da prática e transmissão do conhecimento tradicional (MÜLLER, 2012). Os jovens podem se distanciar das tradições ancestrais em busca de oportunidades modernas ou por não reconhecerem o valor desse conhecimento para suas

vidas. Essas pressões externas podem levar ao enfraquecimento e até mesmo à extinção de práticas e saberes tradicionais valiosos.

Portanto, torna-se primordial enfatizar a importância do conhecimento tradicional, promover sua valorização e incentivar a transmissão intergeracional. O reconhecimento e respeito a esse conhecimento são fundamentais para a preservação da diversidade cultural e para a promoção da sustentabilidade e da coexistência harmoniosa entre diferentes formas de conhecimento.

Segundo Freitas (1997, apud MÜLLER, 2012), a comida regional é resultado de uma fusão cultural que ocorre através de processos históricos, como formação de identidades, colonização e evolução sociocultural. Ela se caracteriza pelo uso predominante de ingredientes locais, produzidos na região em questão.

A Gastronomia Tradicional é o produto da aplicação de conhecimentos transmitidos ao longo de várias gerações, representando a combinação de práticas para a formação de uma identidade específica ou distintiva de uma região (PERASSI, 2002). Dessa forma, a gastronomia regional reflete a diversidade de sabores, técnicas culinárias e ingredientes que se desenvolveram ao longo do tempo. Essa culinária é influenciada pelas tradições, hábitos alimentares, recursos naturais disponíveis e interações culturais que moldaram a identidade gastronômica da região.

Uma característica marcante da gastronomia de Caravelas é a valorização dos sabores naturais dos frutos do mar, muitas vezes realçados com temperos e ervas locais. A gastronomia caravelense é uma expressão da cultura local, refletindo a relação íntima das pessoas com o mar e os recursos naturais disponíveis. Ela atrai tanto moradores quanto visitantes que desejam apreciar os sabores autênticos da região litorânea e experimentar pratos tradicionais baseados em frutos do mar frescos e deliciosos.

Preservar e valorizar a comida regional é importante para a manutenção da diversidade culinária e da identidade cultural de um lugar. Além disso, as especialidades de uma localidade podem se tornar um atrativo turístico, promovendo o desenvolvimento econômico local e o turismo gastronômico.

A gastronomia de um determinado local desempenha um papel significativo na oferta turística e pode ser considerada como um produto agregado ao turismo cultural. Conforme apontado por Antonini (2003), a gastronomia vai além de ser

apenas uma forma de arte culinária, tornando-se um veículo importante da cultura popular e uma expressão do modo de vida dos habitantes de cada região em um determinado período. Quando os turistas visitam uma determinada região, eles têm a oportunidade de experimentar os pratos e sabores únicos que refletem a tradição culinária e os ingredientes locais disponíveis. A comida é uma maneira tangível de conhecer a cultura, a história e as tradições de um lugar, proporcionando uma experiência sensorial e imersiva para os visitantes (ANTONINI, 2003).

A pesquisa deparou-se com desafios na busca por registros escritos e autores que tratam do tema, há uma escassez muito grande de documentação a respeito. A carência de registros sobre a Moquequinha de Camarão dentro da própria comunidade da Barra de Caravelas acentua essa situação, visto que a ausência de um conhecimento formalmente documentado dificulta a obtenção de informações cruciais para o desenvolvimento do estudo. Isso tornou complexa a tarefa de traçar um panorama completo e preciso sobre a história da preparação, o que demonstra a necessidade de empenho na preservação e registro dos saberes da comunidade.

Segundo Freitas (1997, apud MÜLLER, 2012) a gastronomia regional é o resultado da fusão cultural moldada pela história de formação, colonização e evolução da região, incorporando em sua essência principalmente ingredientes locais, cultivados na área.

Ao analisar as influências históricas e culturais que moldaram a origem da moqueca e do pirão, torna-se evidente que a Moquequinha de Camarão da Barra de Caravelas, seria originalmente uma preparação indígena que passou por transformações ao longo do tempo devido às intervenções africanas e portuguesas. Essas influências são claramente visíveis na incorporação de ingredientes de origens africanas, como a pimenta-malagueta e o azeite de dendê, bem como de elementos portugueses, como o coentro, a cebola e o alho na receita. Além disso, a técnica empregada no preparo do pirão é resultado da influência das “papas” e “açordas”, que constituíam a base da alimentação camponesa na Europa.

Como mencionou Câmara Cascudo (2011), os colonizadores portugueses transportaram suas habilidades culinárias para o Brasil, ajustando-se ao uso da farinha local e cozinhando em fogo a lenha. Dessa forma, eles continuaram a

tradição culinária, incorporando ingredientes brasileiros na preparação dos pratos portugueses. Cascudo sustenta a visão de que a influência culinária portuguesa é mais significativa na formação da cozinha brasileira do que as contribuições de outras culturas que também influenciaram o país.

Para Montanari (2013) a cozinha transmitida exclusivamente por meio da tradição, ao longo do tempo, tende a não deixar vestígios duradouros. De acordo com esse autor, a criação de uma memória registrada, um arquivo da culinária, possibilita o desenvolvimento contínuo de conhecimento.

Dessa forma, torna-se crucial documentar e preservar o conhecimento tradicional para garantir sua continuidade e compartilhamento com as gerações futuras. A falta de um processo universalizado de levantamento e registro desse conhecimento pode ser problemática, levando ao desaparecimento de práticas e saberes relevantes. Portanto, é importante valorizar e preservar o conhecimento das populações tradicionais, buscando formas de registrar e documentar esses saberes, seja por meio de projetos de pesquisa, programas de salvaguarda cultural ou outras iniciativas que reconheçam a relevância desses conhecimentos e sua contribuição para a diversidade cultural e a sustentabilidade.

A preservação do conhecimento tradicional requer uma abordagem holística, envolvendo a valorização das comunidades tradicionais, o registro formal desse conhecimento e a implementação de medidas de proteção legal. Essas ações corroboram para que esse valioso patrimônio cultural seja transmitido e preservado para as futuras gerações (MÜLLER, 2012).

Ao explorar os produtos da culinária tradicional da região, o turismo gastronômico pode servir como uma oportunidade de descobrir novas culturas e hábitos alimentares, ao mesmo tempo em que desempenha um papel crucial na redescoberta de elementos culturais esquecidos, contribuindo para a valorização da herança cultural (FAGLIARI, 2005). Dessa maneira, o turismo gastronômico desempenha um papel fundamental na disseminação das tradições culinárias da região de Caravelas, especialmente no caso da famosa Moquequinha de Camarão da Barra de Caravelas. Ao promover esse prato tradicional, a comunidade possibilita aos visitantes a oportunidade de conhecer, apreciar e se envolver com a cultura e a gastronomia local.

A gastronomia tradicional desempenha um papel fundamental na promoção da cultura regional, na preservação da herança culinária das famílias e contribui para o fortalecimento da economia, beneficiando tanto a indústria quanto o comércio local (FLANDRIN; MONTANARI, 2020).

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A moquequinha de camarão da Barra de Caravelas representa muito mais do que um simples quitute. Sua preparação vai além da combinação de ingredientes e técnicas culinárias; trata-se de uma manifestação cultural que reflete a identidade e a tradição da comunidade. Neste contexto, enfatizar a importância da preparação da moquequinha implica a compreensão do papel fundamental que essa prática desempenha na preservação da cultura local e no fortalecimento dos laços comunitários.

Essa preparação retrata histórias, memórias e saberes transmitidos ao longo das gerações. A maneira como os ingredientes são selecionados, combinados e preparados reflete uma narrativa viva da comunidade. A elaboração desse prato destaca-se pelo uso da farinha de camarão, uma produção artesanal das marisqueiras barrenses, originada a partir do reaproveitamento dos resíduos dos mariscos coletados na região. Além de agregar sabor e textura à moquequinha, essa farinha também representa um exemplo valioso de sustentabilidade, promovendo o aproveitamento inteligente de resíduos. Ao transformar subprodutos dos mariscos em um ingrediente fundamental, possibilita-se a redução do desperdício, ao mesmo tempo em que oferece uma fonte adicional de renda para as marisqueiras. Esse processo fortalece a economia local e contribui para a preservação do ambiente, evitando o descarte inadequado desses resíduos.

Dessa forma, a incorporação da farinha de camarão nas preparações da comunidade vai além do aspecto gastronômico. Ela exemplifica o aproveitamento de recursos, demonstrando que é possível aperfeiçoar os produtos locais, conferindo aromas e sabores a partir do que muitas vezes seria considerado descartável. Essa abordagem não apenas enaltece as habilidades das marisqueiras, mas também ressalta a relevância de práticas sustentáveis na preservação dos recursos naturais e na promoção de uma comunidade economicamente viável e ecologicamente consciente.

Considerando a importância de uma documentação adequada do conhecimento das populações tradicionais para garantir sua continuidade e compartilhamento com as gerações futuras, essa pesquisa desempenha um

papel fundamental na preservação dos saberes e fazeres da produção da Moquequinha de Camarão da Barra de Caravelas, contribuindo para a conscientização da necessidade de resguardar essa prática cultural para que não seja esquecida ao longo do tempo e continue sendo desenvolvida. Dessa forma, o estudo sugere a elaboração de um registro documentado e acessível para as futuras gerações, bem como para aqueles interessados em conhecer e preservar a cultura gastronômica local. Ao documentar e estudar os métodos tradicionais de preparo da Moquequinha de Camarão, pretende-se garantir a continuidade dessa tradição gastronômica regional.

Portanto, a continuidade desta pesquisa é fundamental para assegurar a preservação dos registros que legitimam a propriedade da Moquequinha de Camarão pela comunidade, evitando assim que outras pessoas descubram e reivindiquem autoria ou patentes indevidas. Faz-se necessário expandir esses conhecimentos para promover uma maior compreensão e ressignificação das tradições gastronômicas da comunidade da Barra de Caravelas, elevando sua visibilidade e reconhecimento como um elemento intrínseco à história e cultura local.

Uma possível abordagem para a resolução disso é incentivar a realização de pesquisas mais abrangentes que ultrapassem as receitas tradicionais. Entrevistas com membros da comunidade, especialmente os mais experientes e detentores do conhecimento ancestral sobre o prato, podem proporcionar percepções valiosas. Essas conversas são necessárias para enriquecer a compreensão do processo de preparo da moquequinha, além de destacar os valores culturais intrínsecos à prática. A importância dessa preparação transcende o aspecto alimentar, transformando-se em um elo entre passado e presente, um símbolo de identidade que conecta as pessoas à sua história e tradição.

Ao explorar a moquequinha de camarão como um exemplo, é possível observar que esta preparação pode ser um ponto de partida para diversas outras produções e pesquisas na comunidade. A moquequinha está além de simplesmente satisfazer o paladar de quem a aprecia, ela também enriquece a cultura da comunidade da Barra de Caravelas, tornando-se uma fonte inesgotável de inspiração para projetos culturais, eventos gastronômicos e iniciativas educativas na cidade e região.

Assim, defender a importância da preparação da moquequinha não se resume apenas a exaltar um prato saboroso, trata-se também de preservar a história, manter viva a tradição e promover o senso de comunidade. A moquequinha de camarão da Barra de Caravelas revela-se como um tesouro cultural que merece ser estudado, apreciado e compartilhado, abrindo portas para inúmeras possibilidades de enriquecimento cultural e social.

REFERÊNCIAS

Abrolhos – Costa das Baleias. Disponível em: <https://www.abrolhos.net/abrolhos/cidades.htm>. Acesso em: 16 nov. 2023.

ANTONINI, Bianca Oliveira. **A gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina: Um elemento de importância para o Turismo Cultural**. Balneário Camboriú, SC, 2003.

Bahia ExtremoSul. Disponível em: <https://bahiaextremosul.com.br/expectativas-superadas-na-5-feira-gastronomica-de-mariscos-da-barra-de-caravelas>. Acesso em: 16 nov. 2023.

BARROCO, Lize Maria Soares. **A Importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural, no Turismo Baiano**. Tese de doutorado, Universidade Federal de Santa Cruz - UESC. Publicado na Revista Turydes, Vol. 1, Nº 2, em março de 2008.

Blogger. Disponível em: <https://moqueio.blogspot.com/2010/08/>. Acesso em: 16 nov. 2023.

CARVALHO, Roberto Cláudio de A.; BEZERRA, Samuel Nelio; CAVALCANTE, Shelly J.; LIMA, Úrsula Beatriz P. **Perfil Socioeconômico dos Pescadores e Ribeirinhos de Caravelas-Ba**. Bol. Téc. Cient. CEPENE, Tamandaré - PE - v. 17, n. 1, p. 97-113, 2009.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Global, 2011.

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica**. 6ª ed. São Paulo, SP: Pearson: Prentice Hall, c2007. XII, 159p.

DAVENPORT, Thomas H. **Ecologia da informação: por que só a tecnologia não basta para o sucesso na era da informação**. São Paulo: Futura, 1998.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação: Análises introdutórias**. Editora Roca, São Paulo, 2005. 199p.

FERREIRA, A. B. H. **Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa**. 2ª ed. rev. e aument. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **A história da alimentação**. 10ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2020. 888p.

FUNDAÇÃO PROFESSOR RALILE. **Caravelas (A História)**. Disponível em: https://www.fundacaoralile.blogspot.com/p/caravelas_17.html. Acesso em: 05 mai. 2023.

FUNDAÇÃO PROFESSOR RALILE. **O Município (a história)**. Revelando a história de Caravelas. Disponível em:

<https://www.fundacaoralile.blogspot.com/p/municipio.html>. Acesso em: 20 jul. 2023.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Caravelas**. v4.6.30. 2017. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/caravelas/historico>. Acesso em: 05 mai. 2023.

LIBERDADE NEWS. **II feira gastronômica de mariscos em Caravelas**. Teixeira de Freitas, BA. 09 jan. 2018. Disponível em: <https://liberdadeneews.com.br/eventos/22033-ii-feira-gastronomica-de-mariscos-em-caravelas>. Acesso em: 15 nov. 2023.

LIMA, Telma Cristiane Sasso de; MIOTO, Regina Célia Tamasso. **Procedimentos metodológicos na construção do conhecimento científico: a pesquisa bibliográfica**. Florianópolis, 2007. Rev. Katál. v. 10 n. esp. p. 37-45.

LODY, Raul. (Org.). **Águas de comer. Peixes, mariscos e crustáceos da Bahia**. São Paulo: Senac, 2016. 208p.

LODY, Raul. **Bahia bem temperada: Cultura gastronômica e receitas tradicionais**. São Paulo: Senac, 2013. 153p.

MARCGRAVE, Jorge. **História Natural do Brasil**. Trad. Mons. João Procópio de Magalhães. São Paulo, 1942.

MONTANARI, M. **Comida como Cultura**. 2ª Ed. São Paulo. Editora SENAC, 2013.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico [tese]: Identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais**. Florianópolis, SC, 2012. 288 p.

OLIVEIRA, Siara. **Feira Gastronômica de Mariscos movimentará o turismo em Caravelas**. SulBahia News. Teixeira de Freitas, BA. 14 jan. 2020. Disponível em: <https://www.sulbahianews.com.br/feira-gastronomica-de-mariscos-movimentara-o-turismo-em-caravelas/>. Acesso em: 15 nov. 2023.

PERASSI, R. **Cultura, intangibilidade e branding**. In: VI Encontro Nacional de Turismo com Base Local, 2002, Campo Grande. Anais do VI Encontro Nacional de Turismo com Base Local. Campo Grande: UFMS, 2002. v. 1. p. 658-663.

PIRES DE OLIVEIRA, Ana Maria Pinto. **Brasileirismos e regionalismos**. Alfa, São Paulo, 42 (n. esp.): 109-120. 1998.

Prefeitura de Caravelas (@prefeituradecaravelas). Disponível em: https://www.instagram.com/p/CZSRTkKJFH_/?utm_source=ig_web_copy_link&igshid=ODhhZWM5NmlwOQ==. Acesso em: 22 nov. 2022.

RALILE, Benedito Pereira, 1921 - 1984. **Relatos históricos de Caravelas: (desde o século XVI)**. Caravelas - BA: Fundação Professor Benedito Ralile, 2006. 191p.: il.; 28cm.

RONCHETTI, Anita de Gusmão. **Instrumentos de Captura, Sistematização e Disseminação de Conhecimento Tradicional e sua aplicabilidade em Gastronomia**. Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico. Florianópolis – SC, 2015.

SOARES, Carmem; MACEDO, Irene Coutinho de. **Ensaio sobre Patrimônio Alimentar Luso-Brasileiro**. In: ALGRANTI, Leila Mezan; ASFORA, Wanessa. Luís da Câmara Cascudo e a ementa portuguesa: a contribuição de Portugal na construção do pensamento sobre a cozinha brasileira. Imprensa da Universidade de Coimbra. Editora Annablume, 2014. p. 253-273.

ANEXOS

Figura 1 – Localização da cidade de Caravelas



Fonte: Abrolhos.net

Figura 2 – Moquequinha de camarão da Barra de Caravelas



Fonte: Acervo pessoal, 2022

Figura 3 – Entrada da Feira Gastronômica de Mariscos, Barra de Caravelas – BA



Fonte: Prefeitura de Caravelas, 2022

Figura 4 – Barracas, 5ª Feira Gastronômica de Mariscos



Fonte: Bahia ExtremoSul, 2022

Figura 5 – Patinhas de Caranguejo, 5ª Feira Gastronômica de Mariscos



Fonte: Bahia ExtremoSul, 2022

Figura 6 – Moquém indígena



Fonte: Blogger, 2010