

UNIVERSIDADE VILA VELHA - ES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA POLÍTICA

**RELAÇÃO PESCADOR - PESCADO E A REINVENÇÃO DA COMIDA CABOCLA
PÓS ROMPIMENTO DA BARRAGEM DE FUNDÃO (2015): UM ESTUDO DE
CASO SOBRE A CULTURA ALIMENTAR NA VILA DE REGÊNCIA AUGUSTA –
LINHARES (ES)**

CAMILA CLAUDETE TOLEDO ZANETTI

VILA VELHA
JULHO / 2021

UNIVERSIDADE VILA VELHA - ES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA POLÍTICA

**RELAÇÃO PESCADOR - PESCADO E A REINVENÇÃO DA COMIDA CABOCLA
PÓS ROMPIMENTO DA BARRAGEM DE FUNDÃO (2015): UM ESTUDO DE
CASO SOBRE A CULTURA ALIMENTAR NA VILA DE REGÊNCIA AUGUSTA –
LINHARES (ES)**

Dissertação apresentada à Universidade Vila Velha, como pré-requisito do programa de Pós-graduação em Sociologia Política para a obtenção do grau de Mestra em Sociologia Política.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a. Viviane Mozione Rodrigues

CAMILA CLAUDETE TOLEDO ZANETTI

VILA VELHA
JULHO / 2021

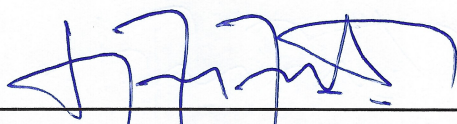
CAMILA CLAUDETE TOLEDO ZANETTI

**RELAÇÃO PESCADOR - PESCADO E A REINVENÇÃO DA COMIDA CABOCLA
PÓS ROMPIMENTO DA BARRAGEM DE FUNDÃO (2015): UM ESTUDO DE
CASO SOBRE A CULTURA ALIMENTAR NA VILA DE REGÊNCIA AUGUSTA –
LINHARES (ES)**

Dissertação apresentada à Universidade Vila Velha, como
pré-requisito do Programa de Pós-graduação em
Sociologia Política para obtenção de Mestra em Sociologia
Política.

Aprovada em 26 de Julho de 2021

Banca Examinadora:



Prof. Pós-Doutor Vitor Amorim de Angelo (UVV)



Prof.ª Doutora Jacqueline Maissiât (IFES)



Prof.ª. Doutora Viviane Mozine Rodrigues (UVV)

Orientadora

Catálogo na publicação elaborada pela Biblioteca Central / UVV-ES

Z28r Zanetti, Camila Claudete Toledo.
Relação pescador-pescado e a reinvenção da comida cabocla
pós rompimento da barragem de Fundão (2015) : um estudo de
caso sobre a cultura alimentar na Vila de Regência Augusta –
Linhares ES / Camila Claudete Toledo Zanetti. – 2021.
105 f. : il.

Orientadora: Viviane Mozine Rodrigues.
Dissertação (mestrado em Sociologia Política) - Universidade
Vila Velha, 2021.
Inclui bibliografias.

1. Educação ambiental. 2. Pesca artesanal. 3. Desastre
ambientais. I. Rodrigues, Viviane Mozine. II. Universidade Vila
Velha. III. Título.

CDD 363.70071

DEDICATÓRIA

Dedico esta dissertação aos povos ribeirinhos da foz do rio Doce que tiveram suas vidas e sua dinâmica social diretamente impactadas pelo “Desastre/Crime” da Samarco que lutam e resistem, na busca por seus direitos de reparação e perpetuação de suas práticas tradicionais.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a minha família, em especial ao meu companheiro Jeremias, pelo apoio incondicional e suporte, por todas as vezes que parou para ouvir minhas angústias, por ler meus textos, pelas críticas, pelas taças de vinho nos dias de cansaço, pelo incentivo diário durante este processo, por me oferecer o sorriso mais lindo e otimista me lembrando sempre que todo o esforço tem sua recompensa. Obrigada, meu amor, por me proporcionar a oportunidade de finalizar este trabalho!

Aos meus filhos, Isaque e Raquel, pela compreensão e companheirismo.

A minha mãe Claudete, pelo exemplo de força e superação e por me ensinar que, com esforço e determinação, tudo é possível.

Agradeço à minha orientadora, professora Viviane Mozine que topou essa “parada” de misturar gastronomia e sociologia dentro de um contexto de entendimento multidisciplinar e me selecionou dentre tantos candidatos para a vaga de bolsista do Programa Redes de Cidadania. Obrigada pelo interesse e confiança no meu trabalho, quando em suas orientações sempre se manteve respeitosa com as minhas limitações e opiniões. Sua contribuição para o meu trabalho e crescimento pessoal foi fundamental.

Agradeço aos professores do Programa de Sociologia Política da UVV que, durante os dois anos de disciplinas cursadas, ampliaram meus horizontes e que, de alguma forma, participaram na estruturação dos meus pensamentos e ideias a respeito da continuidade do trabalho. Cada um de vocês contribuiu para que isso fosse possível.

Aos honoráveis professores que compuseram a banca avaliadora, professora Jaqueline Maissiat e professor Vitor de Angelo, deixo os meus sinceros agradecimentos pelo tempo depreendido na leitura, análise e nas colocações que foram essenciais para um melhor vislumbre do caminho a ser seguido

Agradeço também, aos colegas pesquisadores e demais funcionários do projeto Redes de Cidadania que, mesmo com a pouca convivência forçada pelo contexto de pandemia, se mostraram solícitos e dispostos a auxiliar no que fosse necessário.

E, por fim, carinhosamente, deixo um agradecimento especial aos meus amigos bolsistas do Projeto Redes de Cidadania que embarcaram juntamente comigo

nesta jornada maluca que é o mestrado e que partilharam comigo angústias, momentos de desespero, surtos coletivos, mas partilharam também força, resignação, suas histórias e suas vidas. Foram muitas as conversas, os conselhos e os desabafos. Mesmo sem saber explicitamente, vocês foram parte importante da minha rede de apoio.

Sem cada um de vocês, eu não teria conseguido.

A todos, meu muito obrigado!

EPÍGRAFE:

“Na minha cidade
Se a tristeza vem na consciência
Tá na cara é a saudade
Da minha querida Regência

Quando falo de beleza
Até com misto de prepotência
Não é arrogância com certeza
É que estou pensando em Regência

Quando estou com alegria
Cantando com eloquência
E lembrando das cantorias
Das belas noites em Regência

Quando estou a caminho
Como dói a impaciência
É a vontade de sentir o carinho
Dos meus amigos de Regência

Quando aqui chego
Canto e brinco de quase perder a decência
É a felicidade do aconchego
Que só sinto aqui em Regência”

(Mestre Izael Jorge Souza)¹

¹ Cantiga saudosista e de amor por Regência escrita pelo Mestre Izael Jorge Souza e que está pendurada em uma das lanchonetes no centro da vila.

SUMÁRIO

LISTA DE TABELAS	viii
LISTA DE FIGURAS	viii
RESUMO.....	x
ABSTRACT.....	xi
1. INTRODUÇÃO	11
2. A VILA DE REGÊNCIA: HISTÓRIA VIVENTE	16
<i>2.1. A tradicionalidade da pesca.....</i>	<i>34</i>
<i>2.2. Regência Augusta e as interferências historicamente sofridas a partir da década de 50.....</i>	<i>42</i>
3. A ONDA DE REJEITOS DE MINERAÇÃO QUE MATOU O RIO DOCE	49
<i>3.1. O rompimento da barragem.....</i>	<i>49</i>
<i>3.2. A contaminação do Rio Doce, do pescado e a insegurança alimentar instaurada no pós desastre</i>	<i>51</i>
4. COMIDA, SABORES, SABERES E TEMPEROS DE REGÊNCIA AUGUSTA ..	63
<i>4.1. Comida como cultura.....</i>	<i>63</i>
<i>4.2. A culinária de Regência Augusta.....</i>	<i>67</i>
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	93
6. REFERÊNCIAS.....	96
7. ANEXO A- QUESTIONÁRIO	101

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Tabela plataformas implantadas na bacia do Espírito Santo.	44
Tabela 2. Principais investimentos realizados e os grandes empreendimentos implementados na região entre os anos de 2010 e 2015.....	44
Tabela 3. Ficha técnica do bolinho adaptado pela autora.....	75
Tabela 4. Ficha técnica da moqueca, receita adaptada pela autora.	78
Tabela 5. Ficha técnica do escabeche, receita adaptada pela autora.	81
Tabela 6. Ficha técnica da moqueca de banana da terra, receita adaptada pela autora.	82
Tabela 7. Ficha técnica da torta de guaibira, adaptada pela autora.	84
Tabela 8. Ficha técnica da pescada frita, adaptada pela autora.....	86
Tabela 9. Ficha técnica Camarões Fritos com molho de tamarindo, receita adaptada pela autora.	87
Tabela 10. Ficha técnica da Muma de Siri, receita adaptada pela autora.	89
Tabela 11. Ficha técnica da pizza com massa de fruta-pão adaptada pela autora. .	91

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Primeiros habitantes da região (Botocudos).....	17
Figura 2. Mapa: Localização e acessos à Regência.	18
Figura 3. Fazenda de produção de cacau na rodovia ES-440 com a barcaça semiaberta.....	19
Figura 4. Rodovia ES-440, trajeto não asfaltado que dá acesso à Vila de Regência.	20
Figura 5. Ponto de Entrega de Gás de Linhares (Petrobras) localizado na Rodovia ES-440.	20
Figura 6. Tambores de processamento de petróleo desativados próximos a Regência Augusta.	21
Figura 7. Placa da REBIO de Comboios próxima à entrada de Regência.	22
Figura 8. Casaca na Entrada da Vila.....	23
Figura 9. Píer/ Mirante de Regência Augusta – Local onde é possível avistar o encontro da foz do rio com as águas do mar.	24
Figura 10. Barcos transitando na foz do rio Doce.....	24

Figura 11. Barcos ancorados no píer de Regência	25
Figura 12. Guaiamuns desentocados nas áreas protegidas do entorno do píer de Regência.	25
Figura 13. Centro Ecológico de Regência	26
Figura 14. Antigo farol de Regência.	27
Figura 15. Museu Histórico de Regência.....	28
Figura 16. Igreja de São Benedito - Regência.....	28
Figura 17. Casa do Congo.....	30
Figura 18. Busto do ilustre herói local – Caboclo Bernardo.....	32
Figura 19. Ruas não pavimentadas de Regência.....	32
Figura 20. Redes de pesca penduradas em frente à casa de moradores locais.	35
Figura 21. ASPER-Associação de Pescadores de Regência.	40
Figura 22. Criação de tilápia e camarão em tanques.	40
Figura 23. Barcos abandonados e sendo “comidos pelo tempo” na foz do rio Doce.	58
Figura 24. Crianças pescando bagre na foz do rio.	61
Figura 25. Sementes de urucum.	69
Figura 26. Cartazes educacionais colados na entrada da Associação de Pescadores de Regência.	72
Figura 27. Manjuba.....	74
Figura 28. Bolinho de manjuba, replicado pela autora.	75
Figura 29. Moqueca de robalo e pirão, replicados pela autora.....	78
Figura 30. Escabeche replicado pela autora, utilizando sobras de pescada amarela frita.	80
Figura 31. Moqueca de banana replicada pela autora.	82
Figura 32. Torta de guaibira, replicada pela autora.	84
Figura 33. Filé de pescada amarela empanada e frita, prato replicado pela autora.	85
Figura 34. Camarão Frito com molho de tamarindo, prato replicado pela autora.....	87
Figura 35. Siris	88
Figura 36. Muma de Siri, receita replicada pela autora.	89
Figura 37. Pizza de massa de Fruta-pão recheada com frango, receita replicada pela autora.	91

RESUMO

ZANETTI, Camila Claudete Toledo, M.Sc, Universidade Vila Velha – ES, julho de 2021. **Relação pescador-pescado e a reinvenção da comida cabocla pós rompimento da Barragem de Fundão (2015): um estudo de caso sobre a cultura alimentar na Vila de Regência Augusta – Linhares (ES).** Orientadora: Viviane Mozione Rodrigues

Este trabalho teve como ponto de partida uma reflexão sobre o modo de vida tradicional e a culinária cabocla da comunidade de Regência Augusta em Linhares (ES) que foram profundamente impactados pelo rompimento da barragem de Mariana (MG), ocorrido em 05 de novembro de 2015, sendo este um dos desastres ambientais de maior proporção na história da mineração no Brasil. Diante disto, buscou-se compreender a partir de metodologia qualitativa, com a utilização de entrevistas semiestruturadas e análise de dados já existentes sobre a comunidade, como os múltiplos desdobramentos do desastre ambiental confrangeram e vulnerabilizam este grupo local que dependia inteiramente do meio ambiente e de seu território para a manutenção de suas práticas laborais, culturais e alimentares tradicionais. Revela-se que a comunidade local está vivenciando as transformações e os processos de mudança em sua cultura alimentar que era sobretudo correlacionada aos alimentos provenientes da atividade pesqueira. Tendo em vista que a alimentação é permeada por aspectos simbólicos, que se relacionam com as experiências que os indivíduos adquirem, durante sua existência, criando singularidades de uma cozinha tradicional, originando os gostos coletivos, sendo parte elementar do imaginário social comunitário e parte de seu patrimônio cultural e imaterial. Em conclusão, o advento de um desastre é um determinante de rupturas, e a comunidade pesqueira tradicional tem um modo próprio e particular de dar significado às coisas, esta é impelida a ressignificar a relação homem e meio ambiente, e a realizar uma mudança de paradigma no que diz respeito ao alimento. Pois, se a pesca norteadora dos hábitos alimentares deixa de existir e o rio e o mar deixam de ser agentes de manutenção das provisões alimentares locais e tradicionais, surge a necessidade de re-existir, e de re-inventar a cultura alimentar desta comunidade.

Palavras Chaves: Pesca tradicional. Desastre ambiental. Cultura alimentar. Modo de vida tradicional

ABSTRACT

ZANETTI, Camila Claudete Toledo, M.Sc, University of Vila Velha – ES, July de 2021.
The fisherman-fish relation and the reinvention of the Cabocla food after the rupture of Fundão's reservoir: a case study about the culinary culture in Vila de Regência Augusta – Linhares (ES). Advisor: Viviane Mozingue Rodrigues

This study had, as a starting point, a reflection about the traditional way of living and the cabocla culinary in the village Regência Augusta in Linhares (ES) that was profoundly affected after the rupture of Mariana's barrage in Minas Gerais, occurred in November 5th, 2015. This environmental disaster had one of the greatest proportions in Brazilian's mining history. Thereof the main goal was to comprehend from qualitative methodology, with the use of semi-structured interviews and analysis of existing data about the community, the multiple repercussions from the environmental disaster on the local group that fully depended on the environment and their territory for conservation of their labor practices, as well as their culinary and cultural practices. The local community is experiencing the transformations and changing processes in their culinary culture, since this culture was correlated with the food resulted from the fishing activity. Bearing in mind that the nourishment is permeated with symbolical aspects related to individual experiences acquired along life, creating singularities of a traditional culinary, resulting in collective taste preference. The culinary culture is an elementary part of collective imaginary and a part of cultural and immaterial patrimony. In conclusion, the advent of a disaster is decisive in a rupture, and the traditional fishery community has a particular way to give meaning for their matters. This rupture compels the community to give a new meaning their relation between individual and nature, as well as to make a change in their paradigm concerning their nourishment. Since the artisanal fishery guides the culinary habits and is not a possibility anymore and the river and sea cannot provide or maintain the food supplies for local and traditional culinary is necessary to re-exist and re-invent the local culinary culture.

Keywords: Artisanal fishery. Environmental disaster. Culinary culture. Traditional way of living.

1. INTRODUÇÃO

O interesse em trabalhar a temática da alimentação e da pesca, no contexto das comunidades pesqueiras tradicionais do centro-norte do Espírito Santo, se deu em decorrência da minha formação em gastronomia e da participação como bolsista no projeto Redes de Cidadania em que pude experienciar, por meio de atividades de campo, o discurso dos atores relatando a mudança dos hábitos alimentares imposta às comunidades pós rompimento da barragem de Fundão em Mariana (MG).

Este trabalho tem por objetivo documentar a cultura alimentar na vila de Regência Augusta, analisando, principalmente, a construção da gastronomia local a partir da relação que os indivíduos possuem com o seu território, seu comprometimento com o rio/mar, com a pesca, religiosidade e festividades como a prática do Congo.

Pensando na tradição como um processo de construção histórica mutável, buscamos, além de fontes escritas, conhecer as histórias dos moradores da vila, reconhecendo sempre a importância da transmissão do conhecimento oral para a comunidade, analisando como as histórias individuais se relacionam a outras histórias e constroem a memória coletiva das tradições e práticas culturais.

Para análise dos conceitos de história e memória, nos apropriamos de Halbwachs (2003, p.86) que afirma que “história não é todo o passado e também não é tudo que resta do passado. Ou, por assim dizer, ao lado de uma história escrita há uma história viva que se perpetua ou se renova através do tempo[...]”. Também Le Goff (2013, p.435) nos explana que “memória é um elemento essencial do que se costuma chamar *identidade*, individual ou coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades[...]”

Intento, assim, trazer à reflexão e abordar questões que elucidam os diferentes significados da comida e suas representações no pós desastre. Não somente trabalhando o alimento como fator de manutenção do fisiológico, mas como um instrumento de resistência, cultura e simbolismos.

Os alimentos, e as particularidades de uma cozinha tradicional, são detentores de valor simbólico e são parte constitutiva da identidade de um povo, podendo estar atrelados e inter-relacionados a significados que permeiam as ciências

sociais e que envolvem herança cultural, memória afetiva e momentos de sociabilidade.

Desta forma, a pesca artesanal faz parte do cotidiano de diversas vilas pesqueiras, não só como fonte de alimento, mas também como modo de vida, contribuindo para a formação de identidade destas comunidades. Várias culturas litorâneas ligadas à pesca emergiram da atividade pesqueira no Brasil. São exemplos dessas culturas: o jangadeiro (no litoral nordestino, do Ceará até o sul da Bahia), o caiçara (no litoral entre o Rio de Janeiro e São Paulo) e o açoriano (no litoral de Santa Catarina e Rio Grande do Sul) (DIEGUES, 1995).

Este trabalho se utiliza do arcabouço conceitual de cultura elaborado por Canclini (1983, p.29) delimitando-a:

[...] a produção de fenômenos que contribuem, mediante representação ou reelaboração simbólica das estruturas materiais, para a compreensão, reprodução ou transformação do sistema social, ou seja, a cultura diz respeito a todas as práticas e instituições dedicadas à administração, renovação e reestruturação do sentido”.

Sendo assim, depreendemos que as particularidades da alimentação tradicional, no contexto da pesca, assim como a cultura, são mutáveis e, desta forma, são influenciadas de acordo com as alterações territoriais e acompanham as ressignificações que se dão a partir das percepções que os indivíduos possuem deste território.

A captura do pescado para esta comunidade tradicional, antes da proibição da pesca em fevereiro de 2016, não era apenas uma das principais atividades laborais e econômicas, mas também agente organizadora de diversas dimensões da vida social e de territorialidade, norteador hábitos alimentares, hábitos de lazer, festividades e fator constituinte da formação de identidade coletiva.

Considerando sempre o dinamismo das práticas sociais, o trabalho busca a compreensão a respeito da dimensão das ressignificações, reinvenções, alterações das tradições culinárias ou até mesmo a possibilidade da descontinuidade do modo de vida tradicional na comunidade pós desastre.

Uma vez que, dentro do contexto da pesca, as comunidades possuem um modo próprio de dar significado às coisas, relacionando-se com o meio ambiente, apropriando-se de símbolos e atribuindo sentidos que representem a relação estreita que os atores possuem com o mar, ao se apropriarem do seu território e transitarem

entre os espaços e as instituições sociais, é possível afirmar que a comunidade foi profundamente impactada pelo desastre no que diz respeito às práticas tradicionais, seu modo de vida e à relação dos indivíduos com o seu território.

A incerteza e a insegurança a respeito do consumo do pescado, má qualidade da água, a proibição da pesca e a dissociação do homem de seu território propiciaram uma alteração significativa na relação entre pescador, pescado e a culinária, nesta comunidade estuarina, uma vez que existe uma relação profunda entre a pesca tradicional como provedora da ementa alimentar da comunidade. Desta forma, se faz necessária a manutenção do ecossistema aquático e marinho de onde os atores não só tiram seu sustento, mas também perpetuam suas práticas tradicionais.

Devido à característica da pesquisa, se fez necessário o uso da abordagem qualitativa, utilizando o meio social da vila como fonte direta de coleta de dados. Consideramos tal metodologia pertinente, pois buscamos compreender os processos de transformações ocorridos na comunidade e que modificaram não só seu território, mas seu modo de vida e, conseqüentemente, influenciaram em sua cultura alimentar.

Como buscamos a compreensão múltipla da realidade, tanto dos fenômenos alimentares quanto da dimensão estrutural e histórica, situaremos esta pesquisa como um estudo de caso, pois tal modalidade atende o duplo propósito de:

por um lado, tentar chegar a uma compreensão abrangente do grupo em estudo [...] ao mesmo tempo, o estudo de caso também tenta desenvolver declarações teóricas mais gerais sobre regularidades do processo e estruturas sociais (BECKER, 1999, p 118).

Esta pesquisa foi alicerçada em três etapas que se organizaram da seguinte forma: levantamento bibliográfico; incursões ao campo e entrevistas semiestruturadas e temáticas, aplicadas via contato telefônico no intuito de manter o distanciamento social imposto pela pandemia, bem como assegurar a integridade de todos os envolvidos na pesquisa, e análise dos dados.

A metodologia de documentação indireta se deu a fim de detalhar a dimensão temporal dos fatos sociais, uma vez que “o tempo é um elemento de conhecimento ao mesmo tempo empírico e teórico incontornável” (SAFI, 2015, p. 253), e foi realizada por meio do levantamento de pesquisas acadêmicas, dados históricos e atividades anteriormente realizadas junto à comunidade de pescadores de

Regência, assim como laudos técnicos, dados de toxicidade da água e contaminação do pescado solicitados e disponibilizados pelo Ministério Público Federal.

Na aplicação das entrevistas temáticas, foi utilizada a metodologia bola de neve. Foram realizadas 6 entrevistas, no período de 01/04/2021 a 15/06/2021. Houve também algumas entrevistas realizadas pelo projeto Redes de Cidadania em período anterior à pandemia que foram utilizadas. As entrevistas realizadas, foram gravadas e os entrevistados foram informados que o conteúdo da entrevista seria gravado. O termo de consentimento livre e assistido foi lido para que o entrevistado desse seu consentimento, sendo este informado que poderia não responder as questões ou desistir de respondê-las a qualquer momento durante a entrevista. Também lançamos mão da observação e anotações realizadas em diário de campo durante as incursões ao campo realizados em período anterior a pandemia e durante as interações intermediadas pelo projeto Redes de Cidadania², sendo as percepções da pesquisadora em campo um fator balizador na análise dos dados.

Mesmo com a pouca observação em campo, fato este que se deu em decorrência da Pandemia da COVID-19, pude vivenciar, em algumas ocasiões, o cotidiano da comunidade, o diálogo e conhecimento do dia a dia dos sujeitos envolvidos e as articulações sociais que se constituíram como forma de resistência e manutenção das práticas tradicionais após o desastre / crime da Samarco.

No que tange às dificuldades encontradas na pesquisa de campo em meio a uma pandemia mundial, e na realização de entrevistas por meio telefônico, encontramos bastante resistência da comunidade em conceder tais entrevistas, fato decorrente da situação de vulnerabilidade e do medo de perder benefícios de auxílio alimentação ofertados aos pescadores pelas empresas causadoras dos danos.

A fim de manter o anonimato dos interlocutores desta pesquisa que se dispuseram a participar das entrevistas, estes receberam um codinome, ou seja, cada um destes foi renomeado com o nome de um peixe abundante da região que era tradicionalmente consumido nos pratos preparados na culinária local.

² Este trabalho foi financiado pelo Convênio 5400.0107359.18.4 firmado entre a Petrobras e a UVV-ES para execução do Projeto Redes de Cidadania, regulado pela Nota Técnica CGPEG/DILIC/IBAMA 01 de 2010. O Projeto Redes de Cidadania é uma medida de mitigação exigida no processo de licenciamento ambiental federal, conduzido pelo IBAMA, para os empreendimentos da Petrobras no ES.

Uma vez que nosso objeto de estudo é uma comunidade tradicional, nos utilizamos teoricamente das reflexões de Burke (2008) e Canclini (1983) como suportes teóricos para abordar a questão cultural na análise dos dados, sendo neste momento consideradas também as concepções de Geertz (1997) no que diz respeito à interpretação das culturas.

Compactuamos com Martins no que diz respeito à “análise de micro processos através do estudo das ações sociais individuais ou grupais”, juntamente com um “exame intensivo dos dados [...] os métodos qualitativos tratam as unidades sociais investigadas como totalidades que desafiam o pesquisador” (MARTINS, 2004, p. 292).

O trabalho está dividido em três capítulos: o primeiro capítulo “A Vila de Regência: História Vivente” constrói a narrativa histórica da Vila de Regência Augusta e remonta um passado construído por processos de adaptações e interferências de diversas instituições na cultura e no modo de vida da comunidade. O segundo capítulo “A onda de rejeitos de mineração que matou o rio Doce” traz a descrição do desastre e dos impactos ocasionados a esta comunidade em especial. Por fim, o terceiro capítulo “Sabores, saberes e temperos de Regência Augusta” tem enfoque na gastronomia local em receitas tradicionais e nas reinvenções da culinária ocorridas na comunidade no período pós desastre/crime da Samarco.

Compreendemos que, mediante as múltiplas dimensões que foram afetadas e da forma como os processos de construção da cultura e da gastronomia são mutáveis e constantemente reinventados e reconstruídos, muitos são os aspectos da culinária local que podem ser abordados em novos estudos, como a ligação do alimento com a construção da religiosidade e da tradicionalidade da festa de Caboclo Bernardo, ou mesmo um estudo mais aprofundado a respeito das múltiplas interferências do desastre na gastronomia local a longo prazo.

2. A VILA DE REGÊNCIA: HISTÓRIA VIVENTE

Há sempre um saber inscrito no fazer, no caso das comunidades tradicionais, os saberes nascem do manejo direto da natureza (Porto-Gonçalves, 2006)

A ocupação da região de Linhares foi tardia e tal fato teve íntima ligação com o ciclo do ouro, no período em que o metal se configurou como principal atividade econômica na história do País. Como consequência da atividade minerária em Minas Gerais, o rio Doce se tornou rota de contrabandistas de ouro, bem como local de garimpos ilegais, fato que levou a coroa portuguesa a estabelecer um quartel militar próximo à foz do rio, com a finalidade de fiscalização do tráfego e da movimentação fluvial. Até 1800, a ocupação da colônia portuguesa se restringiu a 2 pequenas aldeias, às margens do rio, sendo uma delas a Aldeia de Regência instalada em 1572 na margem sul da boca do rio (HERKENHOFF; PRATES, 2019).

Até o século XIX, a região da foz do rio Doce era composta por densas florestas e ocupada por povos indígenas e por comunidades negras oriundas de fugas da escravidão. Dessa confluência histórica de etnias, nasceriam as comunidades tradicionais da foz do rio Doce - como é o caso de Regência e Povoação (pescadores artesanais); Degredo (quilombola); Areal e Santa Maria (indígena Botocudo); comunidade ribeirinha da margem direita da foz do rio Doce; e Comboios (indígena Tupiniquim) (FERREIRA *et. al.*, 2015)

Fato é que o processo de colonização da região foi tardio e teve como atribuição, em vários trabalhos, à presença dos “ferozes e antropofágicos” índios botocudos (Saint-Hilaire, 1974:86). As atividades colonizadoras foram lentamente desenvolvidas na localidade a partir de 1501 (REIS, 2003), contudo as benfeitorias somente foram realizadas, na região, após as políticas de extermínio dos povos nativos que foram adotadas pelo Ministro do Império, Conde de Linhares, cujo nome foi dado ao município fundado, no ano de 1833, em sua homenagem.

O livro *Caboclo Bernardo: História e Cultura da Barra do Rio Doce* confirma o argumento de que a expansão comercial da rota contribuiu na destribalização indígena da terra. Segundo a autora, “no séc. XVIII, com as minas de ouro esgotadas e objetivando o contínuo progresso das Minas Gerais, foi aberta a navegação do rio Doce, viabilizando alternativas de comércio, o que culminou com o extermínio dos botocudos”. (REIS, 2003, p. 30)

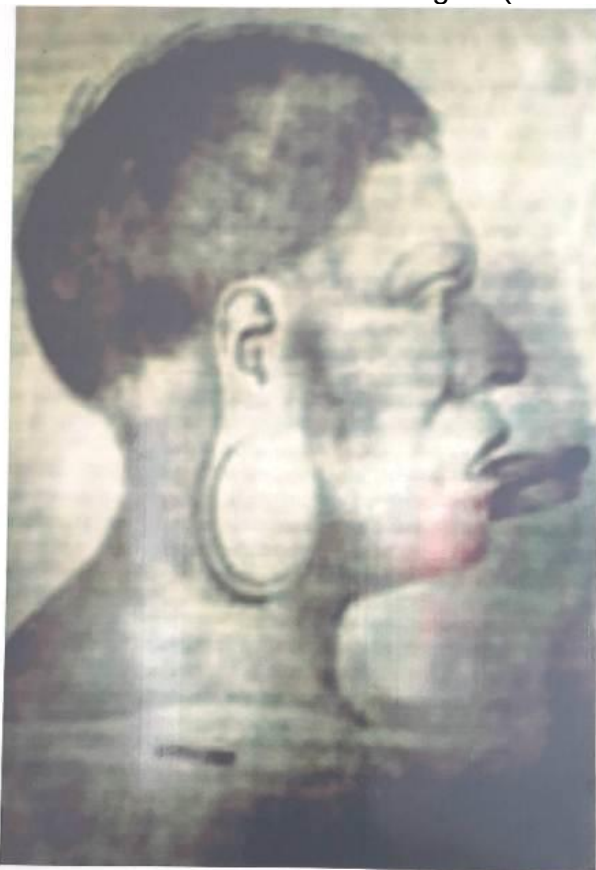
Foram instalados dois quartéis que tiveram importante significado no surgimento de Regência Augusta: “O primeiro foi construído na foz, onde o rio e mar se encontram, este foi chamado de Regência Augusta, em homenagem a D. João, príncipe regente na época. O segundo foi chamado de Coutins que foi o primeiro nome de Linhares” (ZUNTI, 2000, p. 38)

De acordo com a legislação vigente, no inciso I, presente no artigo 3º do decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007, uma Comunidade Tradicional pode ser denominada como:

[...] grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condições para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (BRASIL, 2007)

Devido ao fluxo intenso de navios e à atividade portuária na região, como uma demanda do “progresso”, mais tarde, em 1895, foi construído o farol a fim de propiciar melhoria nas condições de navegação e, conseqüentemente, fomentar o comércio regional, permitindo a fixação de novas populações na região. A esta altura, os índios botocudos estavam aculturados ou domesticados e não seriam mais o problema de outrora (ZUNTI, 1941; FERREIRA *et. al.*, 2015).

Figura 1. Primeiros habitantes da região (Botocudos).

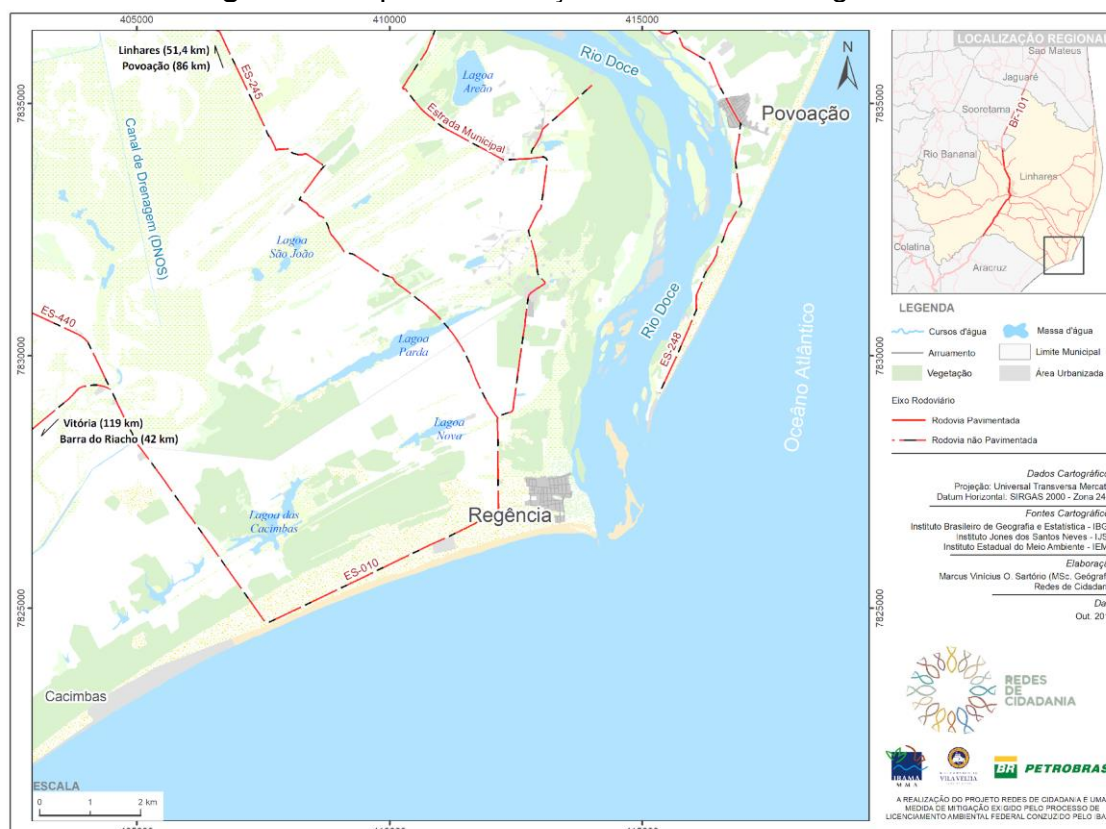


Fonte: Acervo do Museu Histórico de Regência (2019)

Regência Augusta hoje é um distrito do município de Linhares - ES, com 818³ habitantes (IBGE, 2010). Localizada a 70km do centro de Linhares, na foz do rio Doce, a 7 km da Reserva de Comboios e a cerca de 120 km ao Norte de Vitória, capital do Espírito Santo. Localizada, estrategicamente, entre o rio e o oceano Atlântico, a pequena e bucólica vila ocupa uma área aproximada de 40 hectares e, em período anterior ao desastre/crime ambiental da Samarco, tinha a pesca artesanal, a agricultura e o turismo como principais meios de sobrevivência. (BICALHO, 2012; LEONARDO *et al.*, 2017)

O acesso à vila se dá através de dois acessos: um através da BR-101, em sentido sul, deixando a rodovia federal em direção leste, no distrito de Bebedouro, pela rodovia ES-440, apenas dez dos quarenta quilômetros do trajeto são asfaltados; o outro acesso pode ser feito através da Barra do Riacho acessando a Rodovia ES 010, destes 42 km não possuem calçamento ou asfalto. O acesso por Bebedouro segue paralelamente ao rio Doce que corta, ao meio, o município de Linhares.

Figura 2. Mapa: Localização e acessos à Regência.



Fonte: Projeto Redes de Cidadania (2021)

³ Segundo o relatório “Diagnóstico do Turismo, Cultura, Esporte e Lazer — Linhares”, em 2017, no distrito, havia 1.204 habitantes, sendo 51% mulheres e 49% homens; e 85% da população era negra. (VIEIRA, 2019 *Apud* FUTURA, 2017, p.72)

Boa parte do percurso tem, como paisagem, longos pastos rasteiros que são utilizados para a criação de gado de corte. Também é possível ver, durante o trajeto, antigas fazendas com suas barcaças⁴ e as pequenas produções de cacau, plantadas em matas brocadas às margens do rio. O cacau foi introduzido na região no início do século XX, fornecendo impulso econômico necessário para o desenvolvimento local e, principalmente, atraiu famílias italianas, baianas e mineiras que se instalaram na região para trabalhar na lavoura cacaueira que recebia incentivos do Estado (ZUNTI, 1982).

Figura 3. Fazenda de produção de cacau na rodovia ES-440 com a barcaça semiaberta.



Fonte: Acervo da autora (2021)

Seguindo pela estrada de terra vermelha e empoeirada, é possível avistar outras imagens que deixaram suas marcas não só na geografia local, mas marcaram a cultura e o modo de vida desta comunidade, como as comportas do canal Caboclo Bernardo; os "cavalos-de-pau", os gasodutos e os tambores da unidade de processamento de gás natural da Lagoa Parda; e a base do Projeto Tamar⁵, na Reserva Biológica de Comboios.

⁴ Barcaças é um sistema utilizado na secagem das sementes de cacau no qual casas recebem uma estrutura de telhado móvel adaptado para ser aberto ao sol e, assim, realizar a secagem de sementes.

⁵ O Projeto TAMAR é um projeto conservacionista brasileiro, criado em 1980, atua ativamente na preservação de tartarugas marinhas ameaçadas de extinção, e é reconhecido mundialmente como uma das mais bem sucedidas experiências de conservação marinha. A base instalada em Regência é pioneira, sendo considerada a "base mãe" do estado do Espírito Santo. Maiores informações: <http://www.tamar.org.br/base.php?cod=27>

Figura 4. Rodovia ES-440, trajeto não asfaltado que dá acesso à Vila de Regência.



Fonte: Acervo da autora (2021)

Ainda no percurso pela ES-440, em direção a Regência, avistamos, bem próximo à entrada de Regência, uma Instalação da TAG, Ponto de Entrega de Linhares onde é feito o transporte e a distribuição do Gás explorado na região. Esta instalação é operada pela Transpetro.

Figura 5. Ponto de Entrega de Gás de Linhares (Petrobras) localizado na Rodovia ES-440.



Fonte: Acervo da autora (2021)

Dentre estas se destaca um marco visual que é notado a longas distâncias no caminho entre Linhares e Regência. É a Unidade Operacional da Lagoa Parda

onde quatro grandes *tambores* de processamento de petróleo sinalizam a proximidade com a vila. Esta unidade pertence à Unidade de Negócios de Exploração e Produção do Espírito Santo (UN-ES) e os *tambores*, como são chamados pelos nativos, são processadores da UPGN (Unidade de Processamento de Gás Natural). Eles viabilizam a maior parte da produção da Bacia de Gás Natural do Espírito Santo. Dali, o gás é escoado pelos gasodutos⁶ Lagoa Parda-Vitória e Cacimbas-Vitória para atender o mercado consumidor capixaba. Estas instalações estão desativadas, mas se tornaram um marco visual na paisagem de Regência.

Figura 6. Tambores de processamento de petróleo desativados próximos a Regência Augusta.



Fonte: Acervo da autora (2021)

Segundo Veiga (2005), os dutos percorrem por território tupiniquim em todo seu comprimento e margeiam o litoral até seu destino final e são indispensáveis para abastecer o consumo residencial e industrial da capital capixaba.

Continuando nosso percurso de desbravamento até a chegada em Regência, ao sair do bioma de restinga que delineia boa parte da área de preservação ambiental de Comboios, é possível avistar o mar e a base biológica do Projeto Tamar.

⁶ O gasoduto Lagoa Parda-Vitória foi construído pela Petrobras, na década de 80, na gestão do presidente Ernesto Geisel, com a finalidade de abastecer o parque industrial da antiga Aracruz Celulose. “O gasoduto Lagoa Parda-Vitória tem um primeiro trecho de 62 km ligando os dois pontos. O segundo trecho tem 38 km e liga Aracruz a Vitória”. > disponível em: <https://petrobras.com.br/pt/nossas-atividades/principais-operacoes/gasodutos/vitoria-e-lagoa-parda.htm>

Figura 7. Placa da REBIO de Comboios próxima à entrada de Regência.



Fonte: Acervo da autora (2021)

No período de incursão à vila, não foi possível avistar os surfistas e banhistas nas praias, fato decorrente do período de pandemia da COVID-19 e das incertezas a respeito da segurança das águas após o desastre-crime da Samarco.

Chegando à vila, somos recepcionados por uma emblemática casaca de grande tamanho que dá as boas-vindas aos turistas que visitam a vila. Uma Materialização da tradição do Congo e da festa de Caboclo Bernardo tão importante para a comunidade.

Figura 8. Casaca na Entrada da Vila.



Fonte: Acervo da Autora (2021)

A Vila possui uma extensão pequena e com poucos passos podemos percorrer sua totalidade territorial, saindo do estacionamento próximo à placa de boas-vindas, rapidamente chegamos até o píer do porto de Regência, e na área de proteção ambiental com vegetação híbrida, local que possui árvores frondosas e, ao mesmo tempo, vegetação típica de manguezal.

Ao chegar ao píer, é possível avistar pequenas embarcações movidas a motor de popa ancoradas e várias embarcações transitando pela boca da barra do rio. No local, ainda é possível vislumbrar a incomparável beleza da foz do rio, onde ocorre o encontro das águas do oceano Atlântico com o rio caudaloso e barrento que é reconhecido pela força de suas águas. Segundo Patrícia Cau (2019), ao se lançar no mar Atlântico ainda é possível avistar as águas do rio Doce por mais de seis quilômetros mar adentro, devido à força de suas águas lamacentas e contaminadas.

O Píer é um local de encontro dos moradores da vila. De lá, é possível avistar um lindo pôr do sol, ou mesmo praticar a pesca de vara e capturar bagres muito abundantes nas águas do rio Doce.

Figura 9. Píer/ Mirante de Regência Augusta – Local onde é possível avistar o encontro da foz do rio com as águas do mar.



Fonte: Acervo da autora (2021)

O trânsito de barcos é constante e são muitas as embarcações a motor de pequeno porte que adentram a foz do Rio transitando entre as ilhas que se formaram na foz ou fazem a trajetória entre Regência e Povoação que fica na outra margem do Rio. Também é possível avistar embarcações maiores que saem da barra rumo a alto mar, para pesca profissional em outras localidades.

Figura 10. Barcos transitando na foz do rio Doce.



Fonte: Acervo da autora (2021)

Na vila, os barcos ficam amarrados tanto no píer como em outros locais de ancoragem, com o motor de popa acoplado e com os petrechos de pesca, sem

nenhum tipo de equipamento de proteção antifurtos. Segundo os moradores locais, não é comum o furto destes petrechos, e as relações de camaradagem e o senso comunitários são muito valorizadas pela comunidade.

Figura 11. Barcos ancorados no píer de Regência



Fonte: Acervo da autora (2019)

No entorno do porto, uma área de mangue se mantém preservada e dá acesso às instalações do Projeto Tamar através de uma trilha estreita onde é possível avistar "guaiamuns" e caranguejos que se desentocam em abundância.

Figura 12. Guaiamuns desentocados nas áreas protegidas do entorno do píer de Regência.



Fonte: Acervo da autora (2021)

Regência preserva alguns pontos atrativos culturais. Dentre eles, podemos citar: o antigo farol, o Museu Histórico de Regência, uma pequena Igreja Católica, a

Casa do Congo, a praça, o busto de Caboclo Bernardo, o porto, a foz do rio Doce, a praia e o Centro Ecológico do Projeto Tamar criado em 1987 (CAU, 2019).

O Centro Ecológico funciona como um importante atrativo turístico não só pela soltura das tartarugas que pode ser acompanhada pelos visitantes, mas possui também um aquário com algumas espécies de peixes da região, um esqueleto de baleia jubarte e alguns "fósseis" de tartarugas. É um artifício de educação ambiental focado na preservação das tartarugas, onde são descritos os tipos de tartarugas características da Região, a forma como ocorrem as desovas nas praias e o ciclo de vida das tartarugas em especial da tartaruga-de-couro (*Dermochelys coriacea*), também conhecida no Espírito Santo como gigante e careba mole. Esta tartaruga é classificada como criticamente em perigo de extinção e, no Brasil, sua única área de reprodução conhecida situa-se no litoral norte do Espírito Santo próximo à foz do rio Doce (TAMAR, 2021).

Ao lado do Centro Ecológico, está estabelecida uma lojinha do TAMAR, que é uma forma de produção de renda para a comunidade local que realiza a confecção e a venda de produtos com a marca do Projeto TAMAR.

Figura 13. Centro Ecológico de Regência



Acervo pessoal da Autora, 2019

Saindo do Centro Ecológico, podemos avistar a praça, o campo de futebol e, logo mais à frente, o antigo Farol de Regência que foi construído em 1895, no pontal norte da barra do Doce, com o objetivo de facilitar a navegação costeira próxima à foz do rio, sendo substituído em 1988. Este monumento centenário teve sua cúpula montada em frente ao Museu Histórico de Regência e foi restaurado em 2014, no ano centenário da memória do herói Caboclo Bernardo, pelo Governo do Estado do

Espírito Santo, sob a gestão do Governador Casagrande.

Figura 14. Antigo farol de Regência.



Fonte: Acervo da autora (2019)

Em frente ao antigo farol, uma casinha tímida abriga a grandiosa riqueza histórica de Regência Augusta, o Museu Histórico. Atualmente, permanentemente fechado em decorrência da pandemia, o museu contém um acervo rico que remonta a história dos nativos e da colonização não só da vila, mas também do município de Linhares, assim como guarda acervo visual dos feitos de filhos ilustres da vila.

Figura 15. Museu Histórico de Regência.



Fonte: Acervo da autora (2021)

A Vila possui uma linda Igrejinha, a igreja de São Benedito. Desde o ano de 1912, é realizada pela igreja a “Fincada do Mastro” que é uma festa realizada pela Igreja Católica e pelas organizações do Congo em homenagem à Santa Catarina e São Benedito, padroeiro do congo.

Figura 16. Igreja de São Benedito - Regência



Fonte: Acervo da autora (2021)

A casa de congo fica próxima à igreja e, além de ser o local onde são

realizados os ensaios, é um espaço carregado de elementos simbólicos que apresenta um rico acervo a respeito da trajetória histórica das bandas de congo que por ali passaram. Nas paredes, estão expostas imagens das apresentações, letras das músicas e a lista de todos os mestres da banda de congo São Benedito. Pode-se afirmar que esta casa conserva a memória da prática cultural de duzentos anos da história da banda (CAU, 2019).

Além da manutenção da memória coletiva pelos indivíduos anciãos que narram suas histórias e perpetuam as tradições, a casa do congo é um espaço de conservação e perpetuação da cultura e da memória desta comunidade. Segundo Halbwachs (2003, p. 157): “[...] ambiente material traz ao mesmo tempo a nossa marca e a dos outros.”

Na comunidade, o sustentáculo da prática do congo é a prática da pesca e ambas estão intimamente relacionadas ao alimento disponível no território, fato este que é deflagrado na forma como se dá a finalização da festa, com um almoço, onde todos partilham o alimento. É de grande relevância perceber que, apesar das múltiplas dificuldades e tragédias que afligem a comunidade, tanto as conquistas quanto os pescadores resistem às ameaças constantes de rompimento cultural e social que lhes são impostas. Em sua pesquisa Cau (2019), aponta que existem resistências que, na manutenção das tradições, ressignificam e fortalecem a representação simbólica do rio/mar, e o imaginário revivido nas memórias compartilhadas coletivamente, fato este explicitado no trecho citado abaixo:

[...] memórias compartilhadas, cantadas nas festas do Congo ou nas histórias sobre Pescaria, e este é o sentido mútuo de fortalecimento e resistência entre a Pesca e o Congo. O rio\mar vive nas letras do Congo e no bailado de mestre Guimaldo que prefere cantar a vida do que a morte. A escolha do que se pretende lembrar é também uma seleção daquilo que se prefere esquecer (CAU, 2019, p. 93)

A prática do congo na comunidade é muito expressiva, com as suas casacas coloridas e as cantorias, trazendo a alegria de rememorar histórias passadas, reverenciando os grandes feitos de nativos e de membros da comunidade, contando histórias de pescarias e farturas. Podemos, assim, afirmar que é a história cantada da comunidade e uma forma de importante transmissão oral do conhecimento histórico e da cultura local.

Figura 17. Casa do Congo.



Fonte: Acervo da autora (2021)

Outro atrativo à visitação intimamente correlacionado ao congo e às festividades e à memória coletiva da vila é o busto de Caboclo Bernardo que está exposto na praça de Regência Augusta evocando diariamente a lembrança do ato heroico do filho ilustre da comunidade que diz respeito às resistências, lutas e resiliências no contexto político e social, todos são Caboclo Bernardo e “seu monumento é a forma material da história que ele representa” (CAU, 2019, p.28).

Bernardo José dos Santos nasceu na região, em 1859, filho de Carolina e Manoel dos Santos, viveu sempre da pesca e aprendeu, desde criança, o manejo com o rio e o mar. Morador da região, recebeu a alcunha de “Caboclo Bernardo” devido a sua origem. Seu dia de glória adveio em uma noite tempestuosa, no dia 07 de setembro de 1887, quando um navio escola da Marinha, o Imperial Marinheiro que seguia rumo a Abrolhos se chocou num barranco de areia do pontal sul do rio Doce e naufragou (VALIN, 2008).

As narrativas contam que, mesmo em meio à tempestade e ao mar revoltado daquela madrugada, Bernardo, em um ímpeto de coragem, se lançou ao mar na tentativa de resgate da tripulação com apenas uma corda amarrada à cintura, lutando contra as grandes ondas da rebentação que impediam a entrada ao mar. Foram quatro tentativas até, finalmente, alcançar o navio. Neste feito heroico, Bernardo conseguiu

salvar 128 dos 142 tripulantes do naufrágio.

A pedido dos resgatados, Bernardo foi homenageado no Rio de Janeiro e condecorado pela Princesa Isabel em um ato solene (REIS, 2003).

Valin (2008) ressalta a importância do caboclo local como modelo de superação e resgata a memória histórica do herói nacional Caboclo Bernardo.

Torna-se então o herói e o modelo de superação da condição adversa proporcionada pelo drama no caso originário o salvamento dos náufragos do navio Imperial Marinheiro e no atual tutelamento da comunidade pelas políticas ambientais e energéticas. Bernardo o morador da Vila que supera a condição dramática do naufrágio convertendo-a em uma situação favorável constitui-se assim como um paradigma de comportamento para a população da Vila que se auto reconhece caboclo (VALIN, 2008, p.58)

Em junho de 1914, Bernardo foi assassinado com um tiro no peito, dentro de sua própria casa, por Lionel Ferreira de Almeida (REIS, 2003). O herói local permaneceu no esquecimento nos cenários estadual e nacional até o fim da década de 40, quando, ao completar 60 anos do feito heroico, o Rotary Clube de Vitória promoveu atos com a finalidade de “resgatar” a memória do herói (BAHIENSE, 1971: 113-129).

Em 1948, foi publicado pelo membro do Instituto Histórico e Geográfico do Espírito Santo - IHGB, Nobertino Bahiense, o livro “O Caboclo Bernardo: O Naufrágio do Imperial Marinheiro e Outros – Rio Doce” (REIS, 2003).

Todavia, Caboclo Bernardo jamais foi esquecido na Vila. Desde o naufrágio, seus feitos heroicos e sua memória são louvados nos cantos e ritos do congo. Hoje, o evento mais importante relacionado a Bernardo é a festa do Caboclo Bernardo que ocorre na primeira semana de Junho (data próxima à morte do herói). Nesta época, bandas de congo de todo o Estado encontram-se na vila para prestar homenagens ao grande herói na capela que leva o seu nome.

Segundo Valin (2008), Caboclo Bernardo é peça fundamental no processo de construção da identidade étnico-religiosa da Vila. Essa identidade é construída a partir das confluências históricas, narrativas e simbologias em que o paradigma central da construção da identidade acontece concomitantemente e está intrinsecamente relacionada ao processo que eleva o herói ao patamar dos santos padroeiros das bandas de congo na região.

Figura 18. Busto do ilustre herói local – Caboclo Bernardo.



Fonte: Acervo da autora (2020)

Mesmo sendo detentora de tantos atrativos culturais e naturais propícios ao turismo, o povoado mantém seu ar bucólico. Não possui ruas asfaltadas nem pavimentadas, possui um posto de gasolina, um pequeno supermercado, posto de saúde, posto do Correios, lan house, bares, mercearia, lanchonete, padaria, uma infinidade de campings, pousadas e alguns restaurantes.

Figura 19. Ruas não pavimentadas de Regência.



Fonte: Acervo da autora (2020)

A vila destoa do município do qual é distrito. Talvez isto se dê em decorrência do visível esquecimento e falta de políticas públicas da municipalidade

que culminam na desigualdade em relação à urbanização e ao desenvolvimento que se faz tão presente no conglomerado central do município de Linhares ou talvez essa sensação de não pertencimento ou de distanciamento seja pelo fato de Linhares possuir o nome do algoz dos ancestrais dos habitantes da região os “bravios indígenas botocudos”. (REIS, 2003)

A história local remonta a memória de um passado sangrento e marcado pela exploração, dominação e supressão dos povos originários que se perpetuou por séculos na faixa costeira do norte capixaba. Desta forma, os povos locais vêm construindo processos de resistências e de manutenção de suas práticas tradicionais.

Um atrativo turístico que movimenta uma importante fatia da economia local é a tradicional prática do surf na comunidade. São muitas as pousadas que se instalaram na região para atender a demanda turística estimulada pela prática do esporte.

A praia de Regência é conhecida mundialmente por suas ondas e as características peculiares da região onde o encontro das águas do rio Doce com o mar faz com que as condições ambientais sejam ainda mais propícias para a prática do esporte.

Segundo o *site* freakmarket⁷, especializado em esportes radicais, Regência está entre os 10 picos de surfe mais legais⁸ do mundo, e as ondas de suas praias são consideradas pelos surfistas brasileiros como uma das melhores do litoral brasileiro, sendo comparadas com praias como as de Floripa, Maresias e Saquarema.

No trabalho de Patrícia Cau (2019), a autora afirma que, em uma mesma praia, se encontram 3 ondas distintas:

[...] perto da boca do rio Doce, são as ondas mais extensas do ES, conhecidas como "primas de Bali". São ótimas para manobras. Ondas lisas- no Point 1 e Point 2, são curtas, quebram na praia e surgem em duas direções: para esquerda e para direita, parecidas com as ondas de Puerto Escondido, no México. Ondas tubulares - no Point 1 e Point 2, surgem em duas direções: para esquerda e para direita, permitindo a emoção de sentir a força da

⁷ Disponível em: <https://freakmarket.com.br/vida/esportes-radicaais/os-10-picos-de-surfe-mais-legais-do-mundo/>

⁸ A foz do rio Doce tempera a água do mar tornando-a mais pesada, fazendo com que diminua a velocidade, enquanto a presença de mais oxigênio gera maior quantidade de espuma, facilitando o fluxo da prancha. Seu pontal se lança oceano adentro, fazendo com que a praia fique em mar aberto.

Retirado do site:

<http://www.viagensmaneiras.com/viagens/regencia.htm#:~:text=%22Altas%20ondas!%22,praia%20fique%20em%20mar%20aberto.>

natureza envolvendo o corpo e a alma (CAU, 2019, p. 20).

As narrativas a respeito da prática do surf na Comunidade datam o início da prática desde a década de 70, quando aos poucos foi se tornando parte da dinâmica do turismo e agente das práticas ecológicas na Vila. Apesar de os surfistas erradicados na região estarem totalmente imersos na dinâmica e vivência da comunidade, estes eram considerados *outsiders*, até que o surf foi sendo assimilado pelas novas gerações por proporcionar proximidade com o mar e com a natureza, além de ser uma prática de lazer.

Segundo Valin (2008), inicialmente, a prática foi alvo de resistência por parte da população local, por dois motivos: a associação do surf com o estigma da utilização de drogas ilícitas e o receio de que as novas gerações passassem a almejar a carreira do surf profissional em detrimento da atividade pesqueira.

A sociabilidade entre surfistas e biólogos (as) do Projeto TAMAR foi sendo fundamentada a partir de uma “*consciência ecológica*” e uma manutenção do meio ambiente intocado, compartilhado pelos surfistas e ambientalistas. Desta forma, o papel dos surfistas se tornou de proteção não só ao ambiente e a suas ondas, mas proteção das tartarugas e a qualquer tipo de predação no local (VALIN, 2008).

Por outro lado, a relação entre surfistas e pescadores era inevitável, e teve a boca do rio como elemento catalisador, pois ambos os grupos partilhavam o mesmo espaço físico e simbólico que se mantinha continuamente ocupado.

O lugar onde quebravam as melhores ondas era o mesmo lugar onde eram pescados os maiores robalos. Quando não eram os surfistas nos dias de boas ondas que a tomavam, eram os pescadores que nos momentos propícios colocavam suas redes de espera (VALIN, 2008, p. 20).

Regência recebe, em suas praias, grandes festivais nacionais e internacionais de surf e bodyboard, fazendo parte de circuitos importantes para a prática do esporte, fomentando o turismo local, o comércio e a visibilidade para as causas ambientais voltadas à preservação dos animais marinhos na região.

2.1. A tradicionalidade da pesca

Regência é um lugar simples com pessoas simples que possuem uma bagagem cultural muito rica e forte. Ela é constituída por ribeirinhos, camponeses e pescadores artesanais e é formada, etnicamente, por caboclos, miscigenação entre

os indígenas Botocudos e Tupiniquim, moradores da barra sul do rio Doce e negros quilombolas vindos de São Mateus. (ZUNTI, 1941; FERREIRA *et. al.*, 2015; BICALHO, 2012; AMBOSS, 2014)

Tais comunidades pesqueiras tradicionais possuem características peculiares e resistem constituindo seu modo de viver fundamentado no diálogo com a natureza farta da foz do rio Doce. A relação estreita dos indivíduos com o meio ambiente e os recursos naturais possibilita a prática de formas comuns de uso e apropriação de seu território (BICALHO, 2012; FERREIRA *et. al.*, 2015).

Pescadores e pequenos agricultores que plantavam e colhiam os alimentos provenientes de seu território, a pesca de rio e mar como principal provedora de proteínas animais, as relações e cadeias de troca de produtos excedentes na comunidade eram as principais formas de manutenção da ementa alimentar desta comunidade.

Figura 20. Redes de pesca penduradas em frente à casa de moradores locais.



Fonte: Acervo da autora (2021)

De acordo com Diegues, apesar do grande conhecimento que essas populações possuem dos ecossistemas e de seu papel na contribuição e conservação desses ecossistemas, as populações de comunidades tradicionais foram cruelmente atingidas.

[...] da mesma forma, os sistemas de apropriação comum dos recursos naturais foram, na maioria dos casos, ignorados e, no processo de

desapropriação, sua qualidade de “posseiros”, sem títulos da terra, colocaram-nos em desvantagem aos grandes proprietários e empresas que anteriormente já haviam se apossado de parte de seus territórios ancestrais (DIEGUES, 1998, p.107-108).

Esses povos vêm por gerações perpetuando seus saberes a respeito da biodiversidade local e da arte pesqueira por meio das gerações graças à tradição e à oralidade. (BICALHO, 2012).

No que diz respeito à alimentação, a transmissão do conhecimento local, as formas de manejo tradicional da natureza que buscam *dialogar com* a dinâmica de vivência da comunidade com a natureza, podemos citar a *Cabruca*⁹ e os saberes locais a respeito da fertilização das terras após as cheias do rio Doce. As roças de milho e feijão são feitas nessas terras argilosas, em alguns casos, outras técnicas são utilizadas para preservar os cultivos frente às cheias do rio, como é o caso das hortas feitas em canteiros suspensos. Nos terrenos arenosos, são cultivados: mandioca, abóbora, melancia e cana-de-açúcar (FERREIRA *et. al.*, 2015).

Em tempos passados, a caça de pequenos animais e a pesca eram fundamentais para a manutenção e subsistência da comunidade. A pesca era realizada no rio Doce, no mar e nas diversas lagoas que ocupam as planícies que circundam a Vila como: Cacimba, Parda, Dourada, Redonda, Terra Alta, Sete Lagoas e Lagoa das Poças.

Tais lagoas eram locais propícios à caça da *Capivara* e da *Paca*, enquanto os ambientes secos e na mata eram próprios para a captura de *Preá*, *Cágado*, *Jabuti*, *Tatu* e de outros animais de pequeno porte que abundavam nas matas e nas margens do rio Doce (FERREIRA *et. al.*, 2015).

A pesca artesanal era rudimentar e realizada na região estuarina,¹⁰ no rio, no mar e nas lagoas. As modalidades de pesca realizadas na localidade eram: pesca de rede de espera com barco ou sem barco, realizada tanto no rio como no mar; caceio realizada no rio; espinhel realizada no mar; arrasto de camarão realizado no mar; tarrafa com barco ou sem barco, realizada tanto no rio quanto no mar; linha de mão realizada tanto no rio quanto no mar (BICALHO, 2012).

⁹ A Cabruca é um sistema agroflorestal de produção de cacau, onde a planta é cultivada sob a sombra de espécies nativas da floresta local. Esse sistema permite a manutenção da biodiversidade ao evitar o desmatamento e retiradas de árvores da Mata Atlântica.

¹⁰ Ambiente aquático de transição entre um rio e o mar, são áreas de extrema importância ecológica, pois abrigam uma grande diversidade de espécies.

Na arte da pesca, a comunidade utilizava as técnicas herdadas dos povos indígenas, capturando o pescado em canoas com redes confeccionadas em linha de barbante e bóias de madeira, gruzeiras¹¹, mijuadas¹², tarrafas e linha de mão feita de tucum¹³. Outros apetrechos utilizados eram o quitandu¹⁴, a camboa¹⁵ e o jequiá¹⁶ utilizado na pesca de rio do camarão pitu e lagosta. (BICALHO, 2012)

O território abundante e cheio de riquezas naturais fornecia grande diversidade de peixes: pescadinha, sarda, bagre, caçari, dorminhoco, curvina, guaibira, carapeba, manjubinha, tainha, baiacu, curumatá, acará, piaba, traíra, morobá, tucunaré, jundiá, cumbaca, sarapô, cascudo, peixe-agulha, camboatá ou Cambuti, sairu, robalo (só no rio), dourado (só no rio), camarão pitu (só no rio), jacaré miúdo (só nas lagoas), lagosta (no rio), siri (no rio), guaiamum (no manguezal). (BICALHO, 2012; FERREIRA *et. al.*, 2015).

Assim, podemos compreender que o modo de vida da comunidade está diretamente relacionado aos recursos naturais e aos alimentos disponíveis na região onde se situa, dependendo do ecossistema aquático para execução das práticas profissionais, culturais e para prover seu sustento. Todavia, as práticas sociais são dinâmicas e passíveis de constantes reinvenções. Portanto, se o ambiente se torna inadequado para reprodução e sobrevivência dos peixes, tal modo de vida tende a ser alterado, ou seja, torna-se alvo de ressignificações ou passa a ser até mesmo extinto (BICALHO, 2012). A narrativa de um pescador da região, citada abaixo valida a afirmação de Bicalho e reafirma que os impactos vão além do indenizável.

Então eu digo pra (*sic*) você, foi o maior crime ambiental cara, maior crime ambiental que teve. Então cara eu digo pra (*sic*) você o seguinte, hoje pra gente viver (*sic*) aqui de cartão, coisa mais triste do mundo, como indenizado por danos morais, lucro cessante essas coisas tudo, mais num (*sic*) é... nosso lazer acabou cara, acabou o nosso lazer, num (*sic*) é aquilo que era antes, entendeu? Nossa tradição cabou (*sic*), eu tô (*sic*) com um barco parado ali no porto que os anos tá (*sic*) comendo, eu tô (*sic*) com o motor em cima, mandei dar uma revisão e deixei lá, porque eu não vou pescar. Eu vô (*sic*) fazer um investimento numa coisa que vai ficar parado (*sic*) ali? Não tem como, tendeu (*sic*)? Regência, a lama engoliu, cara. Não tem como não (CAÇÃO ESPADA, 2019 - Entrevista Redes de Cidadania)

¹¹ Corda esticada de uma vara a outra, com anzóis presos a linhas de mais ou menos meio metro, pendentes nessa corda e enfileirados em distância regular.

¹² Hoje chamada de rede de espera.

¹³ Espécie de palmeira de onde eram retiradas fibras;

¹⁴ Armadilha afunilada;

¹⁵ Cercado de madeira onde o peixe entrava na maré cheia e ficava preso na maré baixa;

¹⁶ Confeccionado em taquara.

Regência faz parte da colônia de Pescadores Z-6 Caboclo Bernardo que possui sede no município de Linhares. Segundo Patricia Cau (2019), os pescadores da comunidade são autossuficientes tanto na produção de seus petrechos quanto na manutenção de seus equipamentos.

Dessa forma, quando um pescador não está no mar, ele está na lida (palavra utilizada por eles para representar as tarefas), arrumando seu objeto de trabalho para a próxima pescaria. Além do fator econômico, a pesca em Regência Augusta é uma expressão cultural da comunidade (CAU, 2019, p. 37).

Podemos assim captar, nesses processos diários de vivência da pesca e manutenção das práticas de saberes da pesca, uma relação muito estreita entre cultura e natureza, entre um saber fazer que nasce naturalmente dentro da tradicionalidade entremeado pelas relações sociais e a relação dos indivíduos com seu território e meio ambiente.

Regência possui uma Associação de Pescadores, a Associação de Pescadores de Regência- Pescador Sabino Bispo de Oliveira - ASPER, localizada na Rua Rio Preto S/N, criada a partir da articulação dos pescadores locais e formalizada em Julho de 1998, a associação recebeu o nome de seu idealizador Sabino Bispo de Oliveira. Atualmente (2021), a presidência da associação é ocupada pelo Sr. Leônidas Carlos. A associação possuía, em 2019, um total de 114¹⁷ pescadores associados e conta com o apoio da Prefeitura Municipal de Linhares, do governo federal e de algumas empresas privadas, como é o caso da Petrobras. Ela tem como objetivo representar os pescadores defendendo interesses e direitos da comunidade a fim de promover o desenvolvimento socioeconômico local. De acordo com Patrícia Cau (2019), a associação não interfere no processo primitivo original da prática da pesca já que o trabalho e a produção são individuais, isto é, cada associado é responsável pelo seu pescado.

A associação mantém relação direta com algumas empresas, tendo por contramão as interferências impostas por estas instituições ao meio ambiente a melhoria na estrutura da associação que tem como patrimônio uma unidade de beneficiamento de pescado equipada dentro dos padrões normativos da vigilância Sanitária, onde são produzidos filés e bolinhos de pescado que, segundo o presidente

¹⁷ Dado fornecido ao Redes de Cidadania pelo presidente da colônia em entrevista realizada em 2019.

da associação, é fruto de medidas de compensação ambiental realizadas pela Petrobras (PCAP Sismica 4D).

Eu tô (sic) com isso aqui, eu tinha 10 freezer aqui, perdi tudo, cara! Eu tinha quatro máquina (sic) de moer o peixe, fazer o bolinho, perdi tudo. Cê (sic) tá (sic) vendo isso reformado aqui? Mas não foi a Renova não, isso aqui foi a Petrobras. Entendeu? Que tá (sic) botando tudo aqui de novo pra fazer, nós (sic) temo, nós (sic) voltamos a atividade de peixe de rio e mar para o peixe de cativeiro, nós (sic) temo um criatório de peixe aqui, é isso que sustenta. Eu tenho hoje 114 pescadores cadastrados aqui dentro da associação Então cara, é complicado, eu tenho só 12 família ali, envolvida no peixe, na tilápia, entendeu? Então eu digo a você, é complicado cara! É muito triste, é muito triste! (LEÔNIDAS CARLOS, 2019).

Também possui uma fábrica de gelo, uma loja de artigos de pesca fruto também de um PCAP da Petrobras (PCAP Camarupim).

[...] Que hoje eu tô (sic) aqui né (sic) porque eu quero não, é o pessoal que quer, isso aqui era uma casinha velha, uma barça de cacau, eu entrei e fiz isso aqui. Tem uma loja de material de pesca, tem beneficiamento de pescado, temos ali uma horta comunitária, tudo que nós tiramos dali, doamos pra (sic) creche, pra (sic) escola, tendeu (sic)? Através da pesca, é assim que a gente trabalha, cê (sic) trabalha com honestidade aí cê (sic) tem parceria se não trabalha com honestidade, ninguém apoia você não. Então esse é o meu trabalho (LEÔNIDAS CARLOS, 2019).

Cabe ressaltar que, embora o número de pescadores cadastrados na associação seja significativa, há um número considerável de pessoas que pescam independentemente de serem regularizadas, cadastradas ou associadas a colônias, sindicatos ou associações, pois a pesca mesmo não profissionalizada faz parte da cultura e tradição desta comunidade.

Figura 21. ASPER-Associação de Pescadores de Regência.



Fonte: Acervo da autora (2019)

A criação de tilápias e camarão em caixa d'água com instalação sustentável utiliza energia solar e recirculação de água que irriga uma horta comunitária, tanto a criação de tilápias quanto a horta foram viabilizadas a partir de investimento da Fundação Renova a fim de minimizar os impactos da proibição da pesca no pós desastre. Todos os empreendimentos são anexos ao imóvel sede da Associação.

Figura 22. Criação de tilápia e camarão em tanques.



Fonte: Acervo da autora (2019)

Essa organização evidencia uma articulação social na busca de um

processo de resistência e construção do futuro a partir da mobilização social, norteados por um passado em comum, compartilhado pelo grupo que possui interesses em comum e memórias partilhadas de uma vida de lutas e interação com o território, e com a natureza. Isto diverge do discurso muitas vezes reproduzido por atores sociais e pelas instituições privadas que estigmatizam os indivíduos que subsistem por meio da pesca e se embasam no paradigma de que o “pescador é desarticulado”, é “preguiçoso” ou “despolitizado”.

É fato que estigmas sempre foram, ao longo da história da humanidade, fatores de manipulação de identidades e de separação entre grupos sociais, propiciando privilégios para culturas dominantes que se enquadram na lógica hegemônica em detrimento da marginalização e invisibilização de grupos ou minorias que não se encaixam em tais padrões culturais dominantes.

Diegues ainda explicita como as comunidades tradicionais possuem uma relação particular, íntima e de dependência de seu território e dos recursos naturais para a manutenção de sua identidade e sua própria existência:

[...] as culturas tradicionais estão associadas a modos de produção pré-capitalistas, próprios de sociedades em que o trabalho ainda não se tornou mercadoria, onde há grande dependência dos recursos naturais e dos ciclos da natureza, em que a dependência do mercado já existe, mas não é total. Essas sociedades desenvolveram formas particulares de manejo dos recursos naturais que não visam diretamente o lucro, mas a reprodução social e cultural; e, percepções e representações em relação ao mundo natural marcadas pela ideia de associação com a natureza e dependência de seus ciclos (DIEGUES, 2008, p. 84)

Tal estigma, segundo a definição de Erving Goffman (2004, p.4), seria “a situação do indivíduo que está inabilitado para aceitação social plena” e, para esta comunidade em especial, foi utilizado como artifício das instituições detentoras do poder hegemônico desde a colonização para realização de barbáries e, hoje, se perpetua na busca da invisibilização e designação do pescador como desqualificado ou menos valorizado socialmente tendo em vista seus traços culturais, padrões laborais diferenciados ou características étnicas.

Existe um projeto ainda não executado na ASPER que foi mencionado em entrevista pelo presidente da associação. Pretende-se criar uma escola de carpintaria naval anexa à Associação para atender as demandas da pesca profissional realizada em outras localidades.

Hoje pra (sic) você ter uma ideia nós estamos com um projeto pra gente fazer uma rampa com subida e descida de barco aqui nos fundos, catraca com

guincho com tudo, botá (*sic*) energia solar tudo certinho e atrás fazer uma sala muito grande, pro filho do pescador quando ele sair da escola, saber como é que prega uma tauba (*sic*) num barco, como é que bota uma caverna, como é que bota uma cola. Tempo que ele sai da escola, e vai pra (*sic*) rua, ele vem aqui aprender serviço de carpinteiro naval. Porque a coisa que tá (*sic*) mais difícil hoje é um carpinteiro naval, tendeu (*sic*)? (LEÔNIDAS CARLOS, 2021)

Tal fato exposto demonstra a intenção de dar manutenção à prática da pesca, transmitindo para outras gerações os saberes que são pertinentes a esta arte. Mesmo com todos os estigmas e as imposições de padrões sociais hegemônicos, o homem do mar não segue os padrões de horários, regras sociais e de etiqueta impostos socialmente. Ele se guia pelas luas, pelas cheias e vazantes dos rios, pelas marés e pelos ventos.

2.2. Regência Augusta e as interferências historicamente sofridas a partir da década de 50.

Cabe ressaltar que a vila de Regência Augusta não passou ilesa pelo desenvolvimento instaurado no norte do Estado do Espírito Santo nas últimas décadas. Este modo de vida tradicional e a culinária da comunidade resistem, e mesmo em todo contexto de resiliência, foram diretamente impactados por projetos desenvolvimentistas implantados na região costeira do Espírito Santo a partir da década de 50.

Regência está situada ao leste do município de Linhares em uma planície costeira, no nível do mar, na região do baixo rio Doce, em um lugar estratégico para o escoamento de mercadorias e riquezas que eram, desde a colonização, retiradas do Estado de Minas Gerais e do Espírito Santo.

O início da produção e a descoberta de petróleo na bacia norte do Espírito Santo se deu na década de 60, sendo registradas importantes descobertas (PETROBRAS).

Segundo Leonardo (2014), entre as décadas de 1950 a 1970, tinham destaque, na região, a exploração predatória de madeira nativa e a expansão de atividades agrícolas, com o predomínio de unidades rurais de pequeno porte, com destaque para o trabalho e a gestão familiar.

Na década seguinte, o município e a região, em especial, passaram por um processo de recessão e estagnação econômica ocasionados por um período de crise

no setor agrícola do município e o fim do ciclo de exploração da madeira. (PREFEITURA DE LINHARES, 2007; LEONARDO, 2014)

O trecho de entrevista abaixo relata como as madeiras provenientes do desmatamento da região eram levadas de navio para o Rio de Janeiro:

Então cara, hoje eu... meu pai quando ele chegou pra (sic) aqui logo ele foi trabalhar na jangada, logo quando ele chegou de pra (sic) aqui, de Colatina pra (sic) aqui ele vinha carregado de tora, encostava aqui na boca do rio Preto, navio entrava na curva aí na barra encostava aqui no rio Preto aqui ó (sic) quando tinha, o navio carregava cheio de tora e ia embora pro Rio (Cação Espada, 2019).

A primeira produção de óleo em águas rasas pela Petrobras teve início em 1978, com o campo Cação. Na parte marítima, com grande potencial de óleo leve e gás, estão os campos Camarupim, Canapu e Peroá. A produção de gás teve grande importância para o fornecimento no mercado nacional. (PETROBRAS)

Na década de 1990, ocorre uma rápida industrialização em Linhares que passa de, predominantemente, agrícola a um município industrializado, “com a ampliação de indústrias e agroindústrias já existentes, instalação de novos empreendimentos e a partir da descoberta e exploração de grandes jazidas de gás natural” (PREFEITURA LINHARES, 2007, p. 26).

É no fim dos anos 1990 que são descobertas importantes jazidas de petróleo e gás na região norte do estado, como Fazenda Alegre, Inhambu, Cancã e Jacutinga.

Um ponto importante a ser salientado é a integração do município à Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE¹⁸), no ano de 1998, o que contribuiu para a ampliação do polo moveleiro na região e do setor da agroindústria, além da instalação de indústrias metalmecânicas (PREFEITURA DE LINHARES, 2007).

Em 2002, é descoberto o campo de Golfinhos em águas profundas, com a extração de óleo leve e gás associados. (Petrobras). A bacia do Espírito Santo, no ano de 2021, conta com os seguintes campos e plataformas:

¹⁸ Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste, criada pela Lei nº 3.692, de 15 de dezembro de 1959. Maiores informações: <https://dados.gov.br/organization/about/superintendencia-do-desenvolvimento-do-nordeste-sudene>

Tabela 1. Tabela plataformas implantadas na bacia do Espírito Santo.

PLATAFORMA	CAMPOS	TIPO	UF
FPSO Cidade de Vitória	Golfinho/Canapu	Flutuante	ES
Plataforma de Cação 1, 2 e 3 (PCA-1, PCA-2 PCA-3)	Cação	Fixa	ES – Está em fase de descomissionamento desde 2010.
Plataforma de Peroá (PPER)	Peroá	Fixa	ES

Fonte: Tabela feita pela autora com informações da PETROBRAS, 2021¹⁹

Leonardo (2014) traz destaque ao fato de que as atividades de exploração de jazidas de gás natural se instalaram, principalmente, na região costeira do baixo rio Doce, principalmente, nas proximidades da comunidade tradicional da pesca em questão, e *lôcus* empírico escolhido, que sofreu profundamente com as atividades desenvolvimentistas visto que, nestas áreas, predominavam as atividades em pequenas lavouras e a pesca. Conforme as palavras da autora:

[...] Assim, diante de um cenário privilegiado para a atividade pesqueira, a mesma obteve destaque na região, constituindo-se em uma das principais atividades e tornando-se um elemento fundamental para a obtenção de renda e alimento para as famílias desta localidade.

É esta atividade que, nas últimas décadas, vem sofrendo um intenso processo de transformação. Por um lado, identificamos a emergência de ações desenvolvimentistas, como é o caso das atividades referentes à indústria petrolífera e de gás na região, como um dos fatores propulsores de mudanças e impactos. Esta atividade teve início na localidade a partir da década de 1970, período no qual também houve um intenso processo de desmatamento na região (LEONARDO, 2014, p.15)

Foram vários os investimentos que se instalaram no norte do Espírito Santo, entre os anos de 2010 e 2015, que impactam, direta ou indiretamente, a comunidade objeto deste estudo. Fato este que podemos acessar no relatório final de investimentos anunciados 2010-2015 realizado pelo instituto Jones dos Santos Neves, organizados abaixo, na forma de tabela:

Tabela 2. Principais investimentos realizados e os grandes empreendimentos implementados na região entre os anos de 2010 e 2015.

PROJETO	SETOR	DESCRIÇÃO
Petrobras e outras empresas - Exploração na bacia do Espírito Santo e no norte da bacia de Campos	Energia	Exploração na bacia do Espírito Santo e no norte da bacia de Campos.

¹⁹ Disponível em: <https://petrobras.com.br/pt/nossas-atividades/principais-operacoes/bacias/bacia-do-espirito-santo.shtml>

Petrobras - Complexo Gás - Químico	Indústria	Implantação de um complexo gás-químico que utiliza o gás natural como combustível.
Bertin Energia - Usinas termelétricas	Energia	Implantação de 4 usinas termelétricas a gás natural: UTE Cacimbas, UTE Escolha, UTE Joinville e UTE João Neiva, totalizando 1.243 MW.
Petrobras - Unidade de Tratamento de Gás de Cacimbas (UTGC) Fase III	Energia	UTGC fase III - Instalação de 2 UPNG e 2 unidades de processamento de condensado (UPCGN).
Petrobras - Gasoduto Sul - Norte Capixaba	Energia	Construção de um Gasoduto Marítimo de 183 km ligando o Parque das Baleias ao Pólo Cacimbas, no norte do Estado.

Fonte: Tabela adaptada pela autora, com informações do Instituto Jones Santos Neves, 2011

Tais dados reafirmam a pesquisa de Leonardo (2014) que não só enfatiza os diversos impactos decorrentes da inserção das atividades da indústria petrolífera, apontando as transformações, no âmbito imobiliário por meio de ocupação de terras que eram usadas para cultivo de mandioca e para a produção de farinha bem como do ambiente marinho devido à chegada das plataformas e circulação de embarcações petrolíferas, assim como o aumento de tráfego de navios e as sísmicas que contribuíram para a dificuldade da chegada dos peixes à costa e o afastamento dos cardumes característicos da região. Ela também menciona, em seu trabalho, a abertura do canal Caboclo Bernardo, em 2002, projeto de transposição do rio Doce para uso de sua água pela Fibria, como um dos fatores de assoreamento do rio e dificultante da tradicional pesca de rio, tão comum à comunidade.

Por outro lado, as ações de cunho preservacionista também foram importantes transformadoras das atividades pesqueiras e dos hábitos alimentares na localidade, “ações que se intensificaram, sobretudo a partir da década de 1980, com a criação da Reserva Biológica de Comboios e a instalação de uma base do Projeto Tamar, em 1982 – Programa Brasileiro de Conservação das Tartarugas Marinhas” (LEONARDO, 2014, p.15).

Na região do rio Doce, antes desse agente chegar, era comum a prática da careba²⁰ pelos carebeiros, uma técnica de coleta das tartarugas que subiam

²⁰ Careba: termo pelo qual são conhecidas as tartarugas na barra do rio Doce, e carebeiro se refere aos nativos que caçavam as tartarugas. Atualmente, devido à resignificação da relação com as tartarugas, não mais como alimento, mas como produto de exploração turística, carebeiros são tanto os funcionários do TAMAR quanto os nativos que realizam as varreduras na praia em busca dos ninhos auxiliando os técnicos do TAMAR (FONTINELI, 2016).

às praias para desovar. Eram utilizados: a carne, as vísceras, o casco, o óleo e praticamente todo o animal (FONTINELLI, 2016, p.91)

Insta dizer que, mesmo em meio a conflitos e entraves que se desenrolaram em decorrência da disputa pelo território e apropriação do meio ambiente por diversos atores e instituições, e das relações assimétricas de poder, a comunidade demonstrou um cenário de resistência, dando manutenção às práticas tradicionais tanto da pesca quanto da alimentação tradicional da comunidade.

Tal fato foi identificado por Bicalho (2012), ressaltando a importância da pesca, que se institui como agente organizadora das demais dimensões da vida social e de territorialidade em Regência, norteando os hábitos alimentares, festividades, formas de solidariedade e negociação.

Concomitante ao “boom” de desenvolvimento na região, na década de 70, os debates internacionais e movimentos ambientalistas fomentaram e discutiram amplamente a necessidade de adoção de nova racionalidade em relação à utilização do meio ambiente com o objetivo de permitir a manutenção sustentável dos recursos naturais para as próximas gerações. Tais movimentos são pautados em uma visão de manutenção dos “recursos naturais”, dentro da perspectiva de continuidade da exploração destes recursos e não com visão pura e simplesmente preservacionista do meio ambiente.

No contexto brasileiro, segundo Lima (2011), esses movimentos ocasionaram políticas de institucionalização e regulação ambiental que se iniciaram, principalmente, a partir da percepção da crise ambiental que começou a afetar o sistema econômico em virtude da escassez de energia, de matérias primas, dentre outros itens necessários para a manutenção e reprodução do sistema capitalista.

Todavia, nesta perspectiva de utilização desenfreada do meio ambiente como *Commodities*²¹, e sem que haja a formação de uma nova racionalidade ambiental pautada em uma sustentabilidade ecológica (LEFF, 2014), perpetuam-se “os problemas ambientais que são internacionais e evidenciam um grande desafio social e político de conjugar crescimento econômico”, geração de empregos, saúde e educação com melhoria de qualidade de vida no sentido amplo do termo, em que o

²¹ Segundo o Dicionário de Economia Paulo Sandroni (1999) o termo “commoditie” significa, literalmente, “mercadoria” em inglês. Nas relações comerciais internacionais, o termo designa um tipo particular de mercadoria em estado bruto ou produto primário de importância comercial. No trabalho em questão, foi utilizado a fim de ilustrar a coisificação e transformação do meio ambiente em recursos naturais ou mercadorias.

ambiente, a biodiversidade e os recursos naturais apareçam como atores-chave da promoção de justiça social.

[...] a sustentabilidade ecológica aparece assim como um critério normativo para a reconstrução da ordem econômica, como uma condição para a sobrevivência humana e para um desenvolvimento durável; ela problematiza as formas de conhecimento, os valores sociais e as próprias bases de produção, abrindo uma nova visão do processo civilizatório da humanidade (LEFF, 2014, p 133)

A escassez dos recursos naturais e os impactos ambientais ocasionados pelo discurso teórico-político do crescimento econômico e de negação da natureza agravaram profundamente as questões socioambientais.

Essa dinâmica manifestada pelo perfil de desenvolvimento brasileiro supõe a acentuação das desigualdades relativas à distribuição das vantagens econômicas, impactos e riscos ambientais decorrentes dessa modalidade de organização do capital. Nesse sentido, a “polarização da riqueza” se faz pari passu à reprodução das injustiças ambientais e ao acirramento dos conflitos resultantes. (ZHOURY; OLIVEIRA, 2007, p. 131)

A forma como se dão os processos regulatórios das questões ambientais por grupos dominantes e detentores do poder na busca por seus interesses viabiliza a implantação de grandes empreendimentos por meio de licenciamentos ambientais que impactam diretamente territórios de populações tradicionais, ocasionando um cenário de injustiça ambiental e imposição da distribuição desigual dos impactos ambientais.

E os sujeitos copresentes dos conflitos ambientais são, com frequência, aqueles que denunciam a desigualdade ambiental, ou seja, a exposição desproporcional dos socialmente mais desprovidos aos riscos das redes técnico-produtivas da riqueza ou sua despossessão ambiental pela concentração dos benefícios do desenvolvimento em poucas mãos. A poluição não é, nessa perspectiva, necessariamente “democrática”, podendo afetar de forma variável os diferentes grupos sociais (ACSELRAD, 2010, p. 109)

Em concordância, Leonardo (2014), Zunti, (2000), Valin (2008) Bicalho (2012;2014), Ferreira *et. al.* (2015), Ferreira (2015) e Ferreira (2016), Leonardo *et al* (2017), e Martins (2018), em seus trabalhos, evidenciam impactos, injustiças ambientais e modificações sofridas por essa comunidade nas últimas décadas em decorrência do desenvolvimento do município de Linhares.

A partir disto, utilizamos Leff (2014b), para aclarar, por meio de uma percepção crítica da ecologia política, como os problemas ambientais, essencialmente, são problemas sociais e de assimetria de poder, criados pelo sistema capitalista em sua lógica seletiva e geradora de injustiça ambiental. Injustiça esta que é materializada na prática da distribuição desigual dos danos ambientais ocasionados

pelo processo exploratório, no intento de acumulação de capital e acumulação de riquezas. Danos que atingem e impactam as classes menos favorecidas e vulneráveis.

Neste cenário contraditório entre sustentabilidade e exploração desenfreada dos recursos ambientais, é que se instalaram indústrias ecocidas de vários segmentos, como as mineradoras, que são geradoras de inúmeros impactos socioambientais os quais assolam as comunidades endêmicas de toda a região da bacia do rio Doce. Isto se deu por meio de processos regulatórios deficientes que, segundo a perspectiva do estudo de Lima (2011), entendem que os problemas ambientais não são problemas da natureza, mas são problemas sociais que refletem na natureza. Assim, se enuncia uma incapacidade do Estado em gerir os recursos ambientais, descentralizando as políticas ambientais com sobreposições de agentes que regulamentam tais políticas, dando ênfase às pautas voltadas para o desenvolvimento econômico, priorizando a produção em detrimento do desenvolvimento e manutenção ambiental.

O neoextrativismo e exploração apreendidos dentro da cadeia de produção global do minério de ferro no Brasil é um importante maximizador da invisibilização das comunidades tradicionais endêmicas da bacia do rio Doce e é, neste cenário de conflitos pelas apropriações de territórios, que ocorre um desastre de enormes proporções responsável por uma brusca ruptura sociocultural destes atores com o seu território.

Desta forma, a partir do momento em que ocorrem a ruptura e a ressignificação entre homem e meio ambiente, entre pescador e pescado e entre indivíduo e alimento, quando o rio e o mar deixaram de fazer parte dos ciclos de manutenção das provisões alimentares tradicionais, pode ser que ocorram não só as transformações de hábitos e culturas alimentares, mas é possível que ocorram ressignificações ou reinvenções gastronômicas e de sua realidade social.

3. A ONDA DE REJEITOS DE MINERAÇÃO QUE MATOU O RIO DOCE

“A relação entre a lama da Samarco e a imagem da morte foi (e ainda é) acionada pelos moradores em Regência” (Leonardo e Izoton, 2018 p.163)

3.1. O rompimento da barragem

Em 5 de novembro de 2015, aproximadamente, às 16h20, aconteceu um dos maiores desastres tecnológicos²², com múltiplos desdobramentos socioambientais, já ocorrido com barragens²³ no Brasil. O IBAMA, em laudo técnico preliminar, conceituou “desastre” como:

O resultado de eventos adversos, naturais ou provocados pelo homem, sobre um ecossistema, causando danos humanos, materiais e/ou ambientais e consequentes prejuízos econômicos e sociais e afirma que a intensidade de um desastre depende da interação entre a magnitude do evento e o grau de vulnerabilidade do sistema receptor afetado” (IBAMA, 2015 *apud* CASTRO, 1990).

Todavia, enquadrámos o mesmo na categoria de “desastre tecnológico” visto que seu fato deflagrador se deu embasado em falhas humanas e científicas que resultaram em um colapso estrutural e posterior rompimento e extravasamento do conteúdo da barragem de Fundão no meio ambiente. Esta barragem era utilizada para deposição de rejeitos de mineração de ferro e estava alocada no complexo minerário de Germano, operado pela empresa Samarco Minerações S/A²⁴ e seus acionistas (Vale²⁵ e a anglo-australiana BHP Billinton²⁶). Pode-se entender que tais desastres admitem uma condição crônica que, neste caso em especial, se materializou na poluição de cursos hídricos em condições prolongadas. (KROLL-SMITH *et. al.*, 1987; SOLIMAN, 1996; GRAMLIN, KROGMAN, 1997)

²² Desastre atribuído em parte ou no todo a uma intenção humana, erro, negligência, ou envolvendo uma falha de um sistema humano, resultando em danos (ou ferimentos) significativos ou mortes. (Zoury *et. al.*, 2016)

²³ Embora tenham sido encontradas evidências pela Polícia Federal para tipificar o evento como crime ambiental (G1, 2016), não obstante, utilizaremos a categoria “desastre” a fim de dialogar com os diversos estudos das Ciências Sociais que foram utilizados para embasamento teórico e compreensão dos acontecimentos relatados neste trabalho. Isto de forma alguma elimina a caracterização do mesmo como crime.

²⁴ Maiores informações disponíveis no site: <https://www.samarco.com/>

²⁵ Maiores informações disponíveis no site: <http://www.vale.com/brasil/pt/paginas/default.aspx>

²⁶ Maiores informações disponíveis no site: <https://www.bhp.com/>

O complexo está situado no entorno da mina Alegria, em uma região de cabeceira da bacia hídrica do rio Doce, na cidade de Mariana, no estado de Minas Gerais. Com o fendimento dos taludes, foi liberado um volume estimado de 45 milhões de metros cúbicos de rejeitos de mineração de ferro, água e materiais utilizados em sua construção. (IBAMA, 2015; ICMBio, 2015; POEMAS, 2015; CHAVES; AMARANTE; NACIF, 2016; FELIPPE *et. al.*, 2016; SEGURA *et. al.*, 2016; SILVA *et. al.*, 2016; VARGAS *et. al.*, 2016; LEONARDO *et. al.*, 2017; MAIA, 2017; SARTORI *et. al.*, 2017; LATEC, 2018)

Uma onda colossal de lama, com alto potencial destrutivo em decorrência de seu enorme volume e velocidade, atingiu e devastou os córregos de Fundão e Santarém, componentes da bacia do rio Gualaxo do Norte, soterrando e destruindo totalmente o subdistrito de Bento Rodrigues que ficava a aproximadamente 3km da jusante da barragem rompida.

Após adentrar no curso do rio Gualaxo do Norte, os rejeitos percorreram 55km e desaguaram no rio Carmo onde percorreram mais 22km, deixando um rastro de desolação e destruição nas comunidades de Paracatu de Baixo, Camargos, Águas Claras, Pedras, Ponte do Gama, Gesteira, além dos municípios de Barra Longa/MG, Rio Doce/MG e Santa Cruz do Escalvado/MG. A enxurrada chegou à calha do rio Doce, em 06/11/2015, e percorreu seu leito por 17 dias, transitando ao todo 663,2 km de corpos de água até desaguar no oceano Atlântico, no dia 21/11/2015, no distrito de Regência, município de Linhares – ES. (IBAMA, 2015; ICMBio, 2015; POEMAS, 2015; CHAVES; AMARANTE; NACIF, 2016; FELIPPE *et. al.*, 2016; SEGURA *et. al.*, 2016; SILVA *et. al.*, 2016; LEONARDO *et. al.*, 2017; MAIA, 2017; SARTORI *et. al.*, 2017;).

Em decorrência da subitaneidade e violência do evento, somada ao agravante da falta do plano contingencial de emergência, ocorreram 19 óbitos e várias famílias ficaram desalojadas, entre estes, funcionários (Samarco e de empresas terceirizadas) e moradores das cidades vizinhas que foram vítimas da falta de informação a respeito de potenciais riscos decorrentes da proximidade com o empreendimento. (IBAMA, 2015; BRASIL, 2015)

O desastre pode ser classificado como de nível IV²⁷ ou “de muito grande porte, cujos danos diretos e indiretos são muito importantes e os prejuízos muito vultosos e consideráveis” e destaca os incalculáveis danos ambientais, sociais e materiais sem precedentes na história da mineração brasileira, subdividindo os impactos em: impactos a áreas de preservação permanente, impactos à fauna, impactos socioeconômicos, impactos à qualidade da água e impactos à ictiofauna²⁸. (IBAMA,2015)

Outrossim, o nível de impacto foi de tal profundidade e perversidade que é impossível estimar um prazo para recuperação dos estragos causados ao ecossistema da bacia do rio Doce e prever o retorno da fauna local (IBAMA,2015). Igualmente, vários estudos (POEMAS, 2015; FELIPPE *et al.*, 2016; FERNANDES *et al.*, 2016; LATEC, 2018) afirmam que a recuperação das áreas afetadas será lenta, podendo variar de décadas a séculos, pois o vasto período de permanência do solo sob os rejeitos e o vasto tempo de permanência e ação dos elementos e substâncias potencialmente tóxicos (ESPTS) liberados pela tragédia sobre os ecossistemas poderão ocasionar a perda da “memória ecológica”.

Sendo tal fato o resultado da relação de exploração intensa do meio ambiente pelas mineradoras na bacia do rio Doce em busca de lucro e acumulação de capital, a partir da “comoditização” dos recursos ambientais, se faz assim a categorização deste dentro do termo ecocídio, que descreve tanto os danos ecológicos, assim como o extermínio de todo um ecossistema, afetando significativamente a fauna, a flora e as populações atingidas, causando incalculáveis impactos ambientais, sociais e econômicos.

3.2. A contaminação do Rio Doce, do pescado e a insegurança alimentar instaurada no pós desastre

Apesar de as empresas envolvidas se utilizarem do discurso de que,

²⁷ Os desastres classificam-se quanto à intensidade, evolução e origem, o desastre em análise, quanto à intensidade, classifica-se como Desastre de nível IV. “Desastre de Grande Porte”, conforme Classificação da Defesa Civil (Política Nacional de Defesa civil,2000)

²⁸Ictiofauna é o conjunto de peixes ou de espécies de peixes pertencentes a uma determinada região ou ambiente, cabe aqui a ressalva de que não é nosso propósito adentrar profundamente e especificamente em conteúdo da biologia, sendo assim, fica o esclarecimento que nosso intuito é detalhar a forma como o impacto ao conjunto de espécies de peixes existentes na Ecozona estuarina do rio Doce e da Costa norte do Estado do Espírito Santo impactou socioeconomicamente a comunidade pesqueira tradicional da Vila de Regência Augusta

historicamente, o rio Doce já recebia os mais diversos tipos de poluentes, das mais diversas naturezas tais como: atividades minerárias, industriais e descargas *in natura* de esgotos domésticos (INSTITUTO LATEC, 2018, *apud* INSTITUTO LATEC 2017b, item 4.4 ecotoxicologia, dados não publicados), é inegável que, mesmo que o conteúdo liberado no meio ambiente não apresentasse toxicidade, fato este já descartado a partir dos estudos apresentados por (ORGANON, 2015; CHAVES; AMARANTE; NACIF, 2016; ICMBio, 2016; GIAIA, 2016; SEGURA *et al.*, 2016; 2017; MAIA, 2017; LATEC, 2018), a violência da passagem das plumas de rejeitos revolveu os leitos dos corpos de água, colocando em suspensão sedimentos e outros elementos carregados ao longo do rio Doce, causando a morte de muitas espécies de peixes, muitas delas endêmicas. (BRANDT, 2016). Também foram registradas mortalidades, em período inferior a 24h, de outros animais domésticos e silvestres que beberam a água do rio contaminado (IBAMA, 2015; ICMBio, 2015; POEMAS, 2015; LEONARDO *et al.*, 2017).

A empresa Samarco publicou uma nota informativa, em 2016, para esclarecer sobre a qualidade da água do rio Doce e do mar, onde informa que o rejeito proveniente da barragem de Fundão era composto basicamente por óxido de silício (areia), de ferro e de alumínio. Tal nota se baseou em testes de periculosidade realizados pela fundação Gorcceix, em parceria com a escola de minas da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), que classificou os sedimentos do complexo de Germano, segundo a ABNT NBR: 2001- 10.004, como rejeito de classe IIB (resíduo não perigoso e Inerte), eles seriam não inertes apenas para Mn e Fe, segundo a norma da NBR²⁹. Desta forma, a empresa afirmava que estes não apresentavam riscos às pessoas e ao meio ambiente.

Divergindo do que foi afirmado pela Samarco, o estudo realizado, em 2003, por PIRES *et al* dos rejeitos da região do complexo de Germano, identificou a presença de altos níveis de Goetita e chama atenção para a classificação dos resíduos para resíduo de classe III (Inerte), uma vez que os testes mostraram a elevada capacidade de complexação, absorção e retenção de metais pesados e cromo.

Logo após a passagem da onda de lama, diferentes estudos têm mostrado evidente a presença de metais e semimetais nos rios e corpos de água atingidos, tanto

²⁹ Abreviação adotada pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) para o termo Norma Técnica Brasileira (Normas e diretrizes técnicas cuja função é padronizar procedimentos ou processos aprovados pela ABNT)

em amostras de água como em sedimentos e solo (ORGANON, 2015; CHAVES; AMARANTE; NACIF, 2016; ICMBio, 2016; GIAIA, 2016; SAMARCO, 2016; SEGURA *et al.*, 2016; 2017; MAIA, 2017; LATEC, 2018). As análises de água indicaram que as concentrações de vários EPTs³⁰ ultrapassaram os limites normativos e, até mesmo, médias históricas descritas para o rio Doce (CHAVES, AMARANTE, NACIF, 2016; SAMARCO, 2016; LATEC, 2018).

Relatório emitido pelo Instituto Gaia dá relevância à periculosidade da exposição em excesso aos metais-traço e afirma que não se deve subestimar o potencial de elementos químicos que são classificados como “metais pesados”, (por exemplo: ferro e manganês, presentes em teores alterados no rio Doce), pois mesmo que estejam disponíveis naturalmente no meio biológico em baixa concentração, a exposição em excesso a estes elementos pode desencadear efeitos indesejados no ambiente ou na população humana, podendo causar diversos efeitos tóxicos, principalmente em exposições crônicas (GAIA, 2016)

No que diz respeito ao rio Doce, um estudo efetuado por CARVALHO *et al* (2017) avaliou a concentração de EPTs em suas águas, buscando determinar as concentrações destes após o rompimento da barragem, sendo assim verificados, através de análises amostrais, os teores de chumbo (Pb), arsênio (As), níquel (Ni), cobre (Cu), alumínio (Al) e manganês (Mn) por espectrofotometria³¹. Desta forma, foi verificado que as concentrações deles, nos pontos amostrais investigados, se apresentam elevadas, ultrapassando os valores máximos permitidos pela legislação brasileira vigente³².

Em decorrência da incerteza a respeito dos potenciais riscos à saúde dos seres humanos decorrentes da prática do consumo dos pescados, somada à necessidade de proteger a biodiversidade aquática, a fim de favorecer a renovação dos estoques pesqueiros dos *habitats* aquáticos e marinhos atingidos pelo desastre, o Ministério Público Federal do Espírito Santo ajuizou a ação civil pública nº 0002571-13.2016.4.02.5004 proibindo / interditando a pesca de qualquer natureza, ressalvada aquela destinada à pesquisa científica, a partir do dia 22 de fevereiro de 2016, desde

³⁰ EPTs - Elementos Potencialmente Tóxicos

³¹ Método de análise óptico, quantitativo e muito utilizado em análises biológicas e físico-químicas que utiliza um espectrofotômetro a fim de quantificar substâncias em determinada solução através da absorção de luz.

³² Resolução CONAMA nº 357/2005 para águas de classe 1: águas destinadas ao consumo humano, após tratamento simplificado.

a primeira hora do dia, e por tempo indeterminado, passível de revisão quando dos resultados das análises técnicas oficiais, na área compreendida entre a região de Barra do Riacho, em Aracruz/ES, até Degredo/Ipiranguinha, em Linhares/ES, dentro dos 25 (vinte e cinco) metros de profundidade, abrangendo estas coordenadas geográficas: 19° 17'S 39° 41'O, no limite norte, e 19° 49'50"S 40° 3'28", no limite sul;

Em parecer técnico sobre os aspectos ecotoxicológicos da bacia do rio Doce solicitado pelo Ministério Público a LATEC, 2018, o instituto confirmou, por meio de amplo estudo, a mobilização e contribuição da pluma de rejeitos na contaminação das águas e biota local por metais e semimetais, seja de forma direta ou indiretamente associada à atividade de mineração. Além de esclarecer que, mesmo que o material possa não ter sido liberado pelo rompimento da barragem, é evidente a possibilidade de ter sido ressuspenso e disponibilizado na coluna d'água em decorrência da passagem da onda de rejeitos, desencadeando alterações significativas na qualidade da água, biogeoquímica de sedimentos, bioacumulação e efeitos de toxicidade para a biota e para a população humana. Ressaltando ainda a importância da realização de monitoramento e estudos ecotoxicológicos para identificar os níveis de contaminação dos organismos e sua relação entre elementos inorgânicos (especificamente metais e metalóides) encontrados nos diferentes organismos e a pluma de lama de rejeitos para, somente *a posteriori*, determinar se os mesmos podem ou não ser utilizados para consumo humano.

Passados mais cinco anos após o desastre, a pesca ainda se mantém em proibição e se faz necessário o monitoramento constante da qualidade da água e dos organismos da fauna aquática das localidades diretamente afetadas. A proibição da pesca se faz necessária, segundo Lactec (2019), pois a atividade pesqueira é potencializadora de danos estruturais às comunidades aquáticas e marinhas afetadas pelo desastre, sendo que estas apresentam redução, tanto no número de espécies quanto no número de indivíduos de cada uma das espécies, em ambiente continental ou estuarino-marinho. Ressaltando, neste parecer técnico, a importância da manutenção e da ampliação da área de proibição da pesca, uma vez que análise amostral efetuada para acurar o nível de contaminação dos peixes evidenciou que mesmo organismos capturados fora da área previamente estabelecida para proibição da pesca apresentaram elevadas concentrações de EPTs (LACTEC, 2019).

Assim como os dados levantados pelo instituto Lactec, outros estudos corroboram com as informações até o momento constatadas de que há a ocorrência

de elevados níveis de EPTs em pescados provenientes de toda a região afetada pelo desastre (FAURG, 2016; UFVJM, 2017, BRASIL, 2018 *apud* LACTEC, 2019, LACTEC,2019).

Cabe ressaltar que a ingestão de alimentos com EPTs é a principal forma de contaminação para populações expostas de forma não ocupacional. Sendo o pescado a fonte mais significativa de ingestão de As (arsênico) por seres humanos, de modo a gerar incertezas a respeito do risco do consumo de tais alimentos. (RAMOS, 2005; DENOBILE, 2007; FERNANDES *et al.*, 2016)

A ANVISA, na NOTA TÉCNICA (nº 8/2019/SEI/GEARE/GGALI/DIRE2/ANVISA), apresentou um parecer sobre o impacto à saúde humana em decorrência do consumo de pescado proveniente das áreas impactadas pela pluma de rejeitos. Para tanto, foram compilados um total de 11 mil resultados analíticos de amostras de pescado coletadas pela Fundação Renova na porção continental da bacia do rio Doce e pela Universidade Federal do Rio Grande (FURG) nas porções estuarina-marinha (de Guarapari/ES até Abrolhos/BA). Neste total, foram analisadas 76 espécies de peixes, quatro de crustáceos (camarões) e uma espécie de molusco (lagosta), sendo ao todo 9808 amostras de peixes e 1192 amostras de outros pescados. (BRASIL, 2018 *apud* LACTEC, 2019)

Baseado, tanto nas análises de avaliação de risco realizadas pela ANVISA quanto nos resultados das análises de determinação de concentração de EPTs realizadas pelo LACTEC, fica claro que o pescado coletado, tanto na porção continental quanto estuarina-marinha apresentou elevadas concentrações dos elementos avaliados e, conseqüentemente, risco à saúde se o mesmo for consumido com frequência. Entre os elementos mais preocupantes quanto aos efeitos sobre a saúde humana, segundo a ANVISA, estão o mercúrio (Hg) e o chumbo (Pb), que foram encontrados nas amostras avaliadas por aquela agência regulamentadora. Nos resultados apresentados pelo Lactec, os elementos arsênio (As) e Hg foram os que apresentaram as maiores concentrações, especialmente nos organismos capturados nas porções estuarina-marinha. No entanto, se comparado aos estudos de linha base, os elementos cromo (Cr), cobre (Cu), ferro (Fe), manganês (Mn) e zinco (Zn) estão com concentrações bastante elevadas, na porção continental, e os elementos cádmio (Cd), Cr, Cu, Fe, Mn e Pb, na porção estuarina-marinha". (LACTEC, 2019, p.3-4)

Por conseguinte, tal órgão assegura que a ingestão de pequenas quantidades diárias do pescado não é prejudicial à saúde humana, porém o mesmo alerta para o risco do consumo de porções superiores a 200g para adultos e 50g para crianças. (BRASIL, 2018 *apud* LACTEC, 2019)

Tal posicionamento da ANVISA, na avaliação de risco, considerou dados conservadores quanto ao consumo diário de tal alimento pela população, uma vez que

não foram consideradas as particularidades dos hábitos alimentares das comunidades locais que, em grande maioria, se utilizam da pesca como forma de manutenção alimentar e subsistência. (LACTEC, 2019)

Segundo dados levantados, no ano de 2017, pelo Grupo de Estudos em Populações Pesqueiras e Desenvolvimento no Espírito Santo (GEPPEDS), em Regência, pesquisa efetuada através da aplicação de 190 questionários, foi identificado que 98% dos entrevistados afirmaram ser o peixe (ou marisco) parte relevante da dieta da sua família. Destes, 53,4% afirmaram que o pescado era consumido de uma a três vezes por semana e 20% dessas pessoas afirmaram que se alimentavam do peixe diariamente. Sobre as formas de aquisição do pescado, mais de 66% responderam que eles próprios o pescavam, enquanto 15% têm parentes como provedores do pescado e para 14% o pescado era adquirido através de vizinhos. (LEONARDO *et al.*, 2017)

Todavia, ainda existe uma profunda incerteza da real potencialidade da ingestão do pescado com EPTs provenientes da região afetada pelo desastre e regiões adjacentes, uma vez que os estudos nem sempre contemplam todas as variáveis e alguns danos só poderão ser quantificados futuramente. A exemplo disto, podemos citar que o estudo desenvolvido pelo Lactec, para o parecer técnico nº 24 de 2019, considerou o risco à saúde humana baseado apenas nos dados de acúmulo de EPTs em peixes, não considerando outras fontes (outros pescados, água, verduras, leite etc.) nem outras vias (por exemplo, inalatória e cutânea) ou outras formas de exposição. Desta forma, não é possível precisar os efeitos que ulteriormente serão desencadeados pela sinergia entre esses elementos. (LACTEC, 2019)

Então eu incentivo o pescador: não pesque! Porque pra você pescar os técnico (*sic*), eles tem que tirar a análise do peixe, e dizendo assim, seu fulano na foz do rio Doce você pode pescar. Mas enquanto não sair essa análise cara, você não pode fazer isso. O negócio é tão grave que os técnico (*sic*) chega aí, tira análise vai fazer (*sic*) três ano (*sic*) que até hoje não saiu, entendeu? A análise do peixe dizendo que você pode pescar [...], porque ele não vai botar a cara na frente dizendo assim: O senhor, você pode pescar. Não é ele falar pra (*sic*) mim não! É que isso aí, ele tem que botar no Diário Oficial, no jornal e na Gazeta dizendo isso. Por quê? Porque pra (*sic*) amanhã ou depois o pescador, o comprador vir aqui comprar seu peixe e levar lá pra (*sic*) fora pra vende (*sic*), porque saiu a análise do peixe que você pode pescar comer e vender. Você vai ter sua vida mais tranquila, ir lá pescar que (*sic*) quando cê (*sic*) chegar saber que cê (*sic*) tem pra (*sic*) quem cê (*sic*) vender o peixe. Hoje você não tem cara, hoje você não tem (CAÇÃO ESPADA, 2019)³³

³³ Entrevista realizada em Regência pela Rede de Conhecimento do Projeto Redes de Cidadania.

Ainda, o estudo do GEPEDES de 2017 evidencia as profundas mudanças alimentares e na rotina comunitária devido à chegada da lama de rejeito. Dentre os múltiplos desdobramentos do desastre e das modificações que se deram na rotina diária, nas atividades laborais, atividades de lazer, podemos destacar a vulnerabilização desta comunidade em decorrência da insegurança alimentar e insegurança hídrica³⁴ à qual esta foi sujeitada.

Mas eu digo pra (sic) você o seguinte: que Regência hoje não é aquela Regência mais (sic) que era. Que olha o rio e Regência igual era a fartura de peixe... não tem mais cara, não tem mais... Por que hoje, o peixe que você pegar no rio, se eu como pescador profissional não posso pegar um peixe hoje sem eu tê (sic) análise de peixe aqui pra vender pra você, por quê? Eu sei que o peixe tá (sic) contaminado, eu vô (sic) pega (sic) esse peixe, eu vô (sic) vende (sic) pra você, você come esse peixe, você passa mal, você vai num médico, o médico vai falar é o peixe que você comeu. Você pode abrir um processo contra mim. Porque eu sabia que o peixe tava (sic) contaminado e fui vender pra você. Pode abrir um processo contra mim e eu perder tudo o que eu tenho, cara (CAÇÃO ESPADA, 2019)³⁵

A fim de entender o conceito de segurança alimentar, podemos utilizar o art.3º - Lei nº 11.346.

Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006)

Tornou-se perceptível, em Regência, o aumento dos gastos familiares com água e alimentação. Quanto aos gastos com a água isso é resultado da necessidade da compra de água mineral para consumo, o que constata a incerteza dos mesmos a respeito da qualidade da água potável fornecida pelo SAAE³⁶. No que diz respeito à avultação dos gastos com alimentação, é um indicativo da centralidade do peixe na ementa alimentar da comunidade e da mudança alimentar posterior ao desastre, derivada da inclusão de novas fontes protéicas, assim como o comprometimento das lavouras e da criação de animais para consumo alimentar, ocasionando a necessidade da aquisição destes itens alimentares em estabelecimentos comerciais

³⁴“Segurança hídrica corresponde à capacidade de uma população para assegurar o acesso sustentável a quantidades adequadas de água de qualidade aceitável, para sustentar os meios de subsistência, o bem-estar humano e o desenvolvimento socioeconômico; para garantir a proteção contra tanto a poluição quanto os desastres relacionados com a água; e para preservar os ecossistemas, num clima de paz e estabilidade política”. (SAITO, 2018, p. 97)

³⁵ Entrevista realizada em Regência pela Rede de Conhecimento do Projeto Redes de Cidadania.

³⁶ SAAE – Serviço Autônomo de Água e Esgoto, prestador do serviço de abastecimento da água na cidade de Linhares;

de fora da comunidade (GEPEDES, 2017).

Nossa tradição cabou (*sic*), eu tô (*sic*) com um barco parado ali no porto que os anos tá (*sic*) comendo, eu tô (*sic*) com o motor em cima, mandei dar uma revisão e deixei lá, porque eu não vou pescar. Eu vô fazer um investimento numa coisa que vai ficar parado (*sic*) ali? Não tem como, tendeu (*sic*)? Regência, a lama engoliu, cara. Não tem como não (CAÇÃO ESPADA, 2019).

Figura 23. Barcos abandonados e sendo “comidos pelo tempo” na foz do rio Doce.



Fonte: Acervo da autora 2021

Os impactos da deposição dos rejeitos na calha principal do rio Doce se desdobraram em prejuízos para as pequenas propriedades familiares e produtores rurais nos municípios da circunvizinhança do rio Doce, pois estes encontram dificuldades para manter a produção agrícola e pecuária, atividades estas que são totalmente dependentes da abundância de água e de água de qualidade (TORRES *et al.*, 2017).

No trecho citado abaixo, o pescador faz menção ao auxílio financeiro emergencial destinado pela fundação Renova³⁷ às populações impactadas que tiveram sua renda comprometida devido à interrupção brusca de suas atividades produtivas e econômicas em decorrência do desastre. Dentre estas se encaixa a comunidade de Regência.

Então eu digo pra (*sic*) você hoje, é a maior covardia do mundo hoje, a crise que tá (*sic*) hoje então para o pescador. Então, eu digo pra (*sic*) você hoje, Regência hoje acabo (*sic*), cara! Acabo (*sic*). Porque todo movimento que

³⁷A Fundação Renova é a entidade responsável pela mobilização para a reparação dos danos causados pelo rompimento da barragem de Fundão em Mariana (MG). Trata-se de uma organização sem fins lucrativos, resultado do compromisso jurídico chamado Termo de Transação e Ajustamento de Conduta (TTAC). Maiores informações disponíveis em: <https://www.fundacaorenova.org/a-fundacao/>

tinha aqui era pesca cara, todo movimento que tinha aqui era pesca. Eu digo que eu sô (*sic*) criado, nascido e criado aqui ... eu fico até emocionado! E hoje é a maior tristeza do mundo, o pescador hoje, ele tá (*sic*) aqui vivendo hoje de um cartão, eu tenho uma maior tristeza do mundo. O pescador hoje ele tá (*sic*) aqui vivendo hoje de um cartão. Eu tinha uma renda de cinco mil reais que eu pagava o pescador, entendeu? Pagava o pescador sobrava livre pra (*sic*) mim cinco mil reais. Eu tinha uma vida tranquila, hoje eu tô (*sic*) vivo de um cartão de mil e oitocentos reais, vivo melhorzinho por que sô (*sic*) aposentado, entendeu? E os outros que não são? É muito triste cara! [...] Hoje, os supermercado (*sic*) hoje tá vivendo hoje, porque? As custa (*sic*) dos pescador, por que tem uma rendazinha (*sic*), esse dinheirinho, que tá gastando dentro do supermercado, entendeu? (CAÇÃO ESPADA, 2019)³⁸

Este é um fato identificado na narrativa de todos os interlocutores desta pesquisa: a insatisfação com o valor disponibilizado pela Fundação Renova. Eles externam ser o montante insuficiente para a manutenção alimentar familiar, ou não equivalente ao valor da renda anterior, proveniente da atividade produtiva da pesca realizada anterior ao desastre/crime. Abaixo transcrição de dois trechos de entrevistas:

Ajuda, mas não é suficiente, porque a gente quando estava nas nossas funções a gente ganhava muito mais, dava pra (*sic*) tirar uma renda melhor (GUAIBIRA, 2021).

É, a gente tá (*sic*) levando né, com ele mesmo. Mais (*sic*) na época de antes do rompimento a gente tinha mais renda né, a gente trabalhava, limpava peixes, pescava, aí tinha a festa pra (*sic*) gente tá (*sic*) trabalhando em barraca, hoje em dia a gente não tem nada disso, é só aquilo mesmo e cabo (*sic*). Tem mais nada (CARAPEBA, 2021)

Desta forma, cabe aqui salientar a situação de insegurança alimentar, entendendo que a fome é insegurança alimentar e, neste caso, não está relacionada somente com a falta de disponibilidade, quantidade ou privação de alimento, mas está intimamente relacionada com a ausência de qualidade nutricional, possíveis riscos de contaminação, modificação forçada de hábitos alimentares e diversificação alimentar com a inserção de produtos exógenos, industrializados e de pouco valor nutricional.

A fim de entender o conceito de Segurança alimentar, podemos utilizar o art.3º - Lei n. 11.346.

Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

Tendo em vista o artigo citado, compreendemos que a falta de informação

³⁸ Entrevista realizada em Regência pela Rede de Conhecimento do Projeto Redes de Cidadania.

e a indução de práticas alimentares que afetem a saúde dos indivíduos, que não respeitem sua diversidade cultural e que levem ao distanciamento de seus hábitos tradicionais alimentares ferem o direito à soberania alimentar desta população, esta imposição de novas escolhas alimentares é explicitada na narrativa abaixo:

Mudou bastante, por que antigamente nós (sic) comia muito (sic) moqueca né? Nós (sic) sobrevivia mais é de moqueca, hoje não pode muito mais, né? Pra nós (sic) comer um peixe hoje é muito difícil né? Na realidade da minha casa e na maioria do povo de Regência, a gente tem que comer ou linguiça, ou salsicha ou ovo, e vez em quando (sic) uma carne, lá é difícil carne, né? (PESCADINHA, 2021)

A ruptura entre indivíduos e o território causada pelo desastre/crime se materializa no medo não só de consumir os alimentos provenientes de rio e mar, mas também em outras formas de apropriação do território, como o lazer.

Eu gostaria de falar que se voltasse a como era antigamente era (sic) bem melhor, porque antigamente meus filhos podiam ir no rio tomar banho, meus familiares nós (sic) íamos na praia, num (sic) têm? Hoje nós (sic) num (sic) tem. Num (sic) pode ir na praia tomar banho, não pode sair com nossos filhos, nem com meu neto, num (sic) tem? É muito difícil tomar banho no rio, antigamente nois (sic) podia tomar banho no rio, pescar no rio, ir pra (sic) ilha, hoje nós (sic) tem que ficar mais pra dentro de casa". (PESCADINHA, 2021)

Dentre os interlocutores deste estudo, apenas um dos entrevistados afirmou dar continuidade ao consumo dos pescados oriundos da região da foz do rio sem nenhum tipo de restrição. Fato este, segundo o relato do mesmo, ocasionado pela falta de um parecer definitivo a respeito da qualidade ou da contaminação de tais alimentos.

Eu pesco, mas a minha pescaria hoje não é dentro do rio Doce, a minha pescaria é mais lá fora, porque depois que saiu essa proibição é muito arriscado você pescar aqui dentro, aí tem Ibama, esse negócio de... porque não foi nada provado, aqui em Regência não teve nada provado se tá (sic) é... poluído, se não tá (sic), entendeu?

Eu consumo porque, já foi (sic) feitas várias pesquisa (sic) mas não chega aqui um diagnóstico, uma (sic) nada concreto aqui em Regência. Se chega, fica pra lá eles escondem pra lá. Entendeu?

Se tiver o peixe que eu gosto e que eu quero, eu vô (sic) comer ele independente se tá poluído ou não, que eu não sei... num (sic) tem laudo nenhum até agora. Aí por exemplo, assim, eu falo com minha família, ó por mim não... se vocês quiser (sic) comer seis (sic) come [...] meus filhos, minha esposa, come o peixe também até hoje... efeito colateral nenhum (SARDINHA, 2021).

Uma situação apontada nas entrevistas é o fato de que todos os entrevistados que afirmaram não consumir o pescado local, afirmaram acreditar na contaminação do rio, mas não têm certeza da veracidade das informações repassadas

tanto pelos órgãos governamentais, quanto pelas instituições que fiscalizam ou estudam o pós desastre/crime. E, em decorrência da falta de um parecer definitivo a este respeito, conhecem várias pessoas na comunidade que consomem os pescados normalmente, sem nenhum tipo de restrição.

Figura 24. Crianças pescando bagre na foz do rio.



Fonte: Acervo pessoal da autora (2019)

Uma vez que, no cerne das relações materiais do homem com a natureza, aparece uma parte ideal, não material, onde se exercem e se entrelaçam as três funções do conhecimento: representar, organizar e legitimar as relações dos homens entre si e deles com a natureza, torna-se, assim, necessário analisar o sistema de representações que indivíduos e grupos fazem de seu ambiente, pois é com base nelas que eles agem sobre ele (DIEGUES, 2008).

Dentro deste enquadramento, Diegues (2008) ainda afirma que as culturas tradicionais possuem uma significável dependência do meio ambiente e dos recursos naturais para manutenção de sua estrutura e de sua cultura, desenvolvendo conhecimentos a respeito dos ciclos da natureza e saberes a respeito de manejo dos recursos naturais, sem que haja a visão do trabalho como mercadoria, sendo assim associadas a modos de produção pré-capitalistas.

[...] Essas sociedades desenvolveram formas particulares de manejo dos recursos naturais não visando diretamente o lucro, mas a reprodução e

manutenção social e cultural; e percepções e representações em relação ao mundo natural marcadas por uma relação simbiótica com a natureza e dependência de seus ciclos (DIEGUES, 2008, p.84).

É relevante ressaltar que tal desastre ocasionou a morte simbólica do ambiente e a desfiguração da estrutura sociocultural tradicional da comunidade estuarina de Regência, provocando uma drástica alteração da visão que os agentes têm de si mesmos em relação ao seu território e ao pescado. (LEONARDO *et al*, 2017)

Cabe aqui pontuar que a situação de vulnerabilidade imposta a esta comunidade, pelo fim da atividade produtiva da pesca, teve um importante agravante em decorrência da pandemia da COVID-19 que prejudicou profundamente o turismo na região e impossibilitou a realização das festas tradicionais que aqueciam a economia local, com a venda de comidas típicas em barracquinhas montadas pelos nativos.

4. COMIDA, SABORES, SABERES E TEMPEROS DE REGÊNCIA AUGUSTA

4.1. Comida como cultura

Correlacionando cultura e identidade, pode-se afirmar que o conceito sociológico de identidade é multifacetado, dinâmico e de amplas abordagens e está diretamente relacionado com os entendimentos que as pessoas têm acerca de quem são e o que é importante para elas. Desta forma, a partir de uma inspiração teórica baseada em Bourdieu, é que se faz profícuo no entendimento da construção da identidade e do simbólico no contexto da pesca, pois se utiliza em seu trabalho do “*constructivist structuralism ou de structuralist constructivism*” dando à palavra “estruturalismo” um sentido daquele que lhe é dado pela tradição saussuriana e lévi-straussiana.

Por estruturalismo ou estruturalista, quero dizer que existem, no próprio mundo social e não apenas nos sistemas simbólicos - linguagem, mito etc. -, estruturas objetivas, independentes da consciência e da vontade dos agentes, as quais são capazes de orientar ou coagir suas práticas e representações. Por construtivismo, quero dizer que há, de um lado, uma gênese social dos esquemas de percepção, pensamento e ação que são constitutivos do que chamo de *habitus* e, de outro, das estruturas sociais, em particular do que chamo de campos e grupos, e particularmente do que se costuma chamar de classes sociais (BOURDIEU, 1990. p. 149).

Sendo assim, segundo o autor, existem sistemas simbólicos estruturados que exercem um poder estruturante da realidade, e estas estruturas estruturantes são constantemente reestruturadas. Este seria o “Poder Simbólico” que tende a estabelecer uma ordem *Gnosiológica: o sentido imediato do mundo (e em particular do mundo Social)* (BOURDIEU, 1989).

O pensamento Eliasiano, por sua vez, tem a cultura como interna ao indivíduo (artístico, literário, intelectual), evidenciando diagnósticos de que o mundo social é consentido pela forma que os indivíduos conferem sentido a suas práticas e estes sentidos se dão por meio da formação de uma identidade singular, própria de um povo (ELIAS, 2001)

A alimentação, assim como a pesca, é permeada por aspectos simbólicos relacionados às experiências que os indivíduos incorporam no decorrer de sua existência e, a partir destas experiências, se formam gostos e particularidades da cozinha, como elemento constitutivo do imaginário social. As formas como os indivíduos se identificam na sua comunidade estão intimamente relacionadas aos

hábitos alimentares. Merlo afirma que “[...] cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias. Por isso, o comportamento alimentar liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social.” (MERLO, 2011, p. 29).

De acordo com Carneiro, “alimentação é assim um fato da cultura material, da infraestrutura da sociedade; um fato da troca e do comércio, da história econômica e social, ou seja, parte da estrutura produtiva da sociedade” (CARNEIRO, 2003, p.122). Ainda, segundo o autor, “... é um fato ideológico, das representações da sociedade - religiosas, artísticas e morais - ou seja, um objeto histórico complexo, para o qual a abordagem científica deve ser multifacetada.” (CARNEIRO, 2003, p.122).

Comer e constituir uma cozinha não é um ato instintivo do ser humano, ou algo puramente de sua fisiologia ou natureza animal, “a ideia de comida remete de bom grado à natureza, mas o nexo é ambíguo e fundamentalmente inadequado” (MONTANARI, 2008. p. 15).

O autor ainda argumenta que todos os processos envolvendo comida – coleta, cultivo, preparação e consumo – são culturais, uma vez que a alimentação de uma determinada comunidade é baseada em escolhas e combinações de condições sejam estas climáticas, geográficas, políticas, religiosas e sociais, dentre outras. (MONTANARI, 2008).

Neste sentido, “o comer” é um ato tanto social quanto político e envolve costumes, diálogos, usos, sabores, odores e até mesmo as etiquetas, que correspondem às maneiras de comer, que são aprendidas no próprio processo de comensalidade que se dá nos grupos (LIMA *et al*, 2015, p. 515).

Trazendo o conceito de cozinha tradicional e cultura culinária, DaMatta afirma que alimentação não é somente o ato fisiológico de ingestão de alimento, mas tem uma perspectiva simbólica, é possível “apreender os significados de um conjunto de técnicas, hábitos, objetos materiais, produtos, comportamentos inerentes a tal sistema que transforma o alimento e o ato de se alimentar em comida inserida em um sistema culinário” (DAMATTA, 1986, p.56)

Para Elias (2011), cultura e civilização são opostas, dimensões distintas. Mas essas dimensões estão em contato nas relações táticas e empíricas, podemos assim exemplificar como os modelos de Estados e cidades que são instituídos sob certos valores e símbolos que são comunitários, capturados de costumes que são inerentes a uma vida comunitária, onde grupos diferentes, em suas singularidades e

particularidades, se ajustam ao comunitário. Ou seja, é como se houvesse movimentos constantes de tensão, conflito, complementação e massificação entre cultura e civilização e somente a partir daí se dá a construção da vida social moderna.

A cozinha e a comida são aspectos da existência humana profundamente conectados com a sobrevivência básica, porém, ao mesmo tempo, são elementos sociais simbolicamente construídos. Assim, é a dimensão da vida social humana que melhor incorpora processos contraditórios do cotidiano, a partir da tomada de decisão. E o ponto de partida desta discussão é exatamente como são incorporados e acomodados o “*habitus*” e escolhas alimentares que se formam a partir de conflitos implícitos entre o biologicamente necessário, o socialmente desejado, o ecologicamente possível e o historicamente assimilado.

DaMatta, em seus estudos sobre comida brasileira, afirma que toda e qualquer substância que possui valor nutricional é alimento, porém nem todo alimento é comida. O alimento, segundo o autor, é o que é ingerido para a manutenção da vida, já a comida, por sua vez, traz definições da identidade de um grupo, classe ou pessoa. “Temos o alimento e temos a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (Damatta, 1986, p. 56).

Reafirmando o argumento do autor, Woortmann (1985) traz a ideia de comida como elemento oposto ao mantimento, mesmo que derive dele, pois a comida é a transformação do alimento através da culinária.

Desta forma, podemos afirmar que a comida é o alimento que sofre transformações ocasionadas pelas representações sociais e culturais.

Montanari (2008), por sua vez, afirma que, diferente de outras espécies de animais, o homem não se utiliza apenas dos alimentos que estão na natureza, ele cria sua comida, transformando o alimento pelo uso do fogo e se apropriando de práticas desenvolvidas na cozinha. “Os valores de base do sistema alimentar se definem como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação e a reinterpretação da natureza” (Montanari, 2008 p. 15).

Uma outra característica peculiar ao ser humano é a escolha do que comer baseada em variados critérios sejam de ordem econômica, nutricional, política, disponibilidade de alimento ou preferências, mas também na escolha baseada em

simbologias que são atribuídas ao alimento que será transformado em comida. Desta forma, “a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la” (Montanari, 2008 p. 16).

Podemos, por assim dizer, que a natureza é a produtora do alimento, mas é a cultura que faz a comida, criando códigos que norteiam as diferentes opções de preparos, cardápios, receitas, hábitos e gostos que são culturalmente partilhados e intimamente relacionados ao prazer da degustação.

A partir da apropriação do território e da relação do indivíduo com o ambiente em que está inserido, é possível refletir a respeito da alimentação e seu simbolismo não só como substância alimentar, mas como parte do contexto da tradicionalidade, como afirma DaMatta:

Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere e assim, na perspectiva de sistema simbólico é possível apreender os significados de um conjunto de técnicas, hábitos, objetos materiais, produtos, comportamentos inerentes a tal sistema que transforma o alimento e o ato de se alimentar em comida inserida em um sistema culinário (DAMATTA, 1986, p. 56)

Logo, podemos identificar que tanto a pesca quanto a culinária tradicional se entremeiam no âmago destas comunidades de tal forma que podem ser consideradas não somente parte do seu cotidiano, mas parte de sua identidade, concebendo um conjunto de símbolos coletivos e sentidos sociais.

Esse cotidiano é tecido então com os fios da vivência, do trabalho, do lazer, do suor e das lágrimas. As mãos tornam-se meios para essa realização, são artefatos naturalizados, representam o corpo em conexão com o meio, a expansão do humano... E é isso o que permite a união entre o natural e o cultural (BICALHO *et al.*, 2014, p. 8)

De acordo com Carneiro, “a alimentação é, assim, um fato da cultura material, da infraestrutura da sociedade; um fato da troca e do comércio, da história econômica e social, ou seja, parte da estrutura produtiva da sociedade” (CARNEIRO, 2003, p.122). Ainda segundo o autor, “[...] é um fato ideológico, das representações da sociedade - religiosas, artísticas e morais - ou seja, um objeto histórico complexo, para o qual a abordagem científica deve ser multifacetada.” (CARNEIRO, 2003, p.122).

Nós nos apropriamos do conceito de culinária utilizado por Montanari, para explicar como esta, no campo dos simbolismos, está intimamente relacionada com os conceitos de tradição, cultura e identidade. O autor afirma que:

As tradições [...] são sensíveis às mudanças, à imitação e às influências externas. Cada tradição é o fruto – sempre provisório – de uma série de inovações e das adaptações que estas provocaram na cultura que a acolheu” assim como a linguagem [...] a cozinha contém e exprime a cultura de quem a prática, é depositária das tradições e da identidade de grupo (MONTANARI, 2009. p. 11).

Ainda tratando de símbolos e de cultura, Geertz (2008) afirma que cultura é uma teia produzida pelas relações sociais entre os homens, tendo esta que ser compreendida tanto em seu caráter imaterial quanto em sua expressão material. Assim, podemos dar relevância à análise de atos que possuem sentido simbólico atribuído pelas comunidades como a relação com a pesca, saberes tradicionais, dança, religião, artes, relações cotidianas e suas múltiplas formas de relacionamento, hábitos alimentares e práticas culinárias que também estão inseridos no campo da cultura.

Muller, por sua vez, define gastronomia tradicional como “conjunto de produções gastronômicas elaboradas em conformidade com valores simbólicos, tradicionais e históricos, construídos dentro de um espaço-tempo determinado e passados de geração para geração” Müller (2012, p. 29).

Nas comunidades tradicionais, esses conhecimentos são transmitidos e perpetuados pela oralidade e têm lugar de importância na constituição da identidade coletiva comunitária, sendo a transmissão dos saberes e fazeres tradicionais formas de perpetuação de seus modos de vida no transcorrer dos anos.

4.2. A culinária de Regência Augusta

É nítido na culinária local o traço da personalidade mestiça deste povo. Uma culinária que mistura várias formas de saber fazer o alimento, em porções fartas, próprias para serem compartilhadas e substanciais. Utilizam técnicas simples e efetivas de preparos deliciosos que são transmitidas entre as gerações por meio da oralidade. Esta gastronomia é baseada em conhecimentos adquiridos na lida diária, com os ingredientes tradicionalmente disponíveis no território.

A culinária de Regência traz uma forte influência indígena, fato identificado na utilização de caças, da mandioca e de seus múltiplos derivados, também o uso de temperos e condimentos como o urucum é notável nesta comunidade. Podemos identificar também a influência ibérica em técnicas de conservação utilizadas sobretudo nas salgas do pescado, assim como os conhecimentos a respeito do cultivo

de lavouras adquiridos pelos povos que se instalaram ali em busca de refúgio da escravização.

A abundância de peixes na foz do rio Doce favoreceu o predomínio alimentar do pescado tanto de água doce quanto de água salgada, assim como o consumo de outros frutos do mar. Sendo estes, a principal fonte de proteína animal consumida pela comunidade. Usam como acompanhamentos variados ingredientes locais, oriundos de pequenas plantações familiares, ricos em carboidratos e promotores de saciedade, como a farinha, mandioca, biju, feijão, cará, milho e derivados.

A mandioca e a farinha são alimentos basilares da alimentação brasileira e são amplamente consumidos e preparados em Regência e nas casas de farinha, sendo muito comuns no norte do Estado do Espírito Santo. Seu consumo remonta aos tempos anteriores à colonização do Brasil e, segundo o historiador Câmara Cascudo em “A História da Alimentação no Brasil” (2011), “a mandioca, se não fixou o indígena, fê-lo demorar-se ao redor das plantações porque a farinha não era colheita, mas preparo, demandando tempo e conhecimentos de processos indispensáveis à fabricação, conservação e transporte” (p. 94)

Os derivados da mandioca, como os vários tipos de farinha, a goma, a puba, os beijus, as féculas e os polvilhos, são amplamente consumidos na localidade e trazem consigo os saberes oriundos dos brasileiros ameríndios que foram passados de geração em geração. “A mandioca - base da dieta do caboclo de várias regiões - consome enorme quantidade de trabalhos, tanto no plantio como na preparação das farinhas” (DÓRIA, 2014)

O feijão é outro alimento elementar na cozinha regional da comunidade que, ainda segundo Cascudo (2011), forma o binômio perfeito com a farinha, sendo a “sustância” que dá saciedade na alimentação do popular, graças à rápida produção e à facilidade de adaptação do feijoeiro que foi disseminado por todo o Brasil nas mais diversas variedades. “É importante notar, contudo, que a história ensina que o feijão, a farinha e a carne seca se tornaram a dieta brasileira básica nas classes populares, muito antes daquela associação urbana do arroz com feijão” (Dória, 2014)

A comunidade plantava grande parte do que comia, tendo seu território como principal provedor do sustento.

É, antes do desastre a gente tinha uma vida mais tranquila, tendeu (*sic*)? Porque a gente comia do bom e do melhor, tudo fresco, sem contaminação, sem produto tóxico, sem nada. A gente plantava e a gente colhia sem botar produto tóxico, sem nada. Comia um peixe salgado, você chegava na casa de um pescador você via um monte de peixe salgado (BAGRE, 2021)

No pós desastre, ouvimos relatos de que a agricultura local foi prejudicada pelos rejeitos de mineração e que, em alguns lugares, as lavouras não existem mais devido à sobreposição dos rejeitos sobre a terra causando sua improdutividade.

Plantava muito urucum, que é o colorau pra (*sic*) gente botar na comida, melancia, abóbora. Hoje não tem mais, não tem mais e mata. O Ibama chegou aí e proibiu tudo [...]. Nas ilhas, o pessoal plantava muito cacau, milho, feijão, e depois disso aí, depois que a lama passou por cima, cabou (*sic*)... porque aquela lama que veio, veio acabando com tudo, tendeu(*sic*)? Não tem produto nenhum que você planta, que você colhe. Então, ficou difícil (BAGRE, 2021)

O Urucum, fruto do urucunzeiro, tem múltiplas aplicabilidades. É amplamente utilizado pelos povos ameríndios originários da região da foz do rio como ingrediente da pintura corporal vermelha, como medicamento fitoterápico e como ingrediente culinário agregando cor e sabor aos alimentos. É um ingrediente popular da culinária capixaba e indispensável à moqueca capixaba, pois é ele que lhe confere a cor avermelhada, juntamente com os tomates.

Figura 25. Sementes de urucum.



Fonte: Acervo pessoal da Autora, 2021

Relatos do fim das plantações de ingredientes tradicionais na região, bem como o medo em relação à qualidade da comida consumida atualmente é explicitado pelos locais, colocando em questão a obrigatoriedade da compra de produtos em supermercados. Produtos contaminados por agrotóxicos ou outros tipos de aditivos químicos não naturais.

[...] comia comida saudável, hoje nós não temos, hoje não é mais saudável. Tudo que cê (sic) come hoje aí, até as frutas tá (sic) tudo envenenado, você tá estragando a sua natureza, o seu modo de viver. Antigamente cê (sic) plantava um pé de mandioca, enterrava ele aqui e a natureza que dava, não tinha botado produto químico, produto tóxico pra (sic) crescer não, ali a natureza. Cê (sic) comia aquilo saudável, cê (sic) colhia uma banana saudável, sem produto tóxico, cê (sic) via o sabor da banana, hoje se você come uma banana, cê (sic) não sente sabor, sente sabor de produto tóxico. A carne de boi bota no pasto, bota um produto no capim pra ele comê (sic), crescê (sic) e engordá (sic), não é a natureza (CAÇÃ ESPADA, 2021)

Interessante citar que os interlocutores destacaram como saber tradicional a utilização de alguns alimentos com finalidades medicamentosas como é o caso da “cana de macaco ou cana do brejo” (*Costus spicatus Swartz*) que, segundo o exposto por nativos da região, não nasceu mais depois do desastre. Esta planta era utilizada na comunidade em infusões e chás para tratamentos de problemas renais.

Aqui tinha um mato que a gente chamava cana de macaco, aonde a lama passo (sic) matô (sic) tudo, você não encontra um pra (sic) remédio, era um grande remédio, na foz do rio era o que mais tinha, matô (sic) tudo! [...] Cê (sic) sofria dor no rim, a queimação no rim, cê (sic) ia lá cortava aquela cana de macaco, conzinhava (sic) e bebia a água. Dava sede, invés de se bebê (sic) água não, cê (sic) bebia aquele remédio. Passava tudo e hoje você não encontra um pra (sic) remédio, matô (sic) tudo (CAÇÃ ESPADA, 2021)

Outro consumo alimentar que foi associado a uso medicinal foi o da tartaruga e de seus derivados que também era habitual na comunidade antes da implantação do projeto Tamar em seu território. Falar sobre isso para os moradores da Vila ainda é um tabu, pois foram muitos os conflitos entre os atores sociais e as instituições envolvidas na implantação do projeto que ocorreram na comunidade até que houvesse a resignificação da tartaruga como alimento, para o consumo deste animal como objeto do turismo. Hoje, os carebeiros, que antes eram os caçadores de tartaruga, que detinham o saber de como encontrar os ninhos, são os funcionários do Projeto Tamar que encontram os ninhos para a sua preservação (FONTINELLI, 2011).

Dentre os entrevistados, apenas três afirmaram já ter consumido a carne de tartaruga em tempos passados, antes da proibição. E um, dentre estes, afirmou ainda consumir ocasionalmente quando o animal acidentalmente morre preso nas redes de espera.

Agora é muito difícil... a gente fazia ela tipo uma moqueca, tipo um ensopado. Agora a gente tenta preservar, se ela tiver (sic) morta não tem como você soltar ela. Vai bater na praia, vai poluir outra coisa entendeu? Mas se ela tiver viva, a gente tenta preservar ela. Se ela morre, pra (sic) gente não jogar a carne fora, a gente pode dar pra (sic) uma pessoa, a gente mesmo pode fazer um tira-gosto, entendeu? Aí, a gente traz, mas é tudo no sigilo. E agora eu praticamente, eu não trago mais, se eu pegar lá morta lá, pode ser do tamanho que for, grande ou pequena. Que eles não entendem, eles querem colocar a lei deles lá...que eu não botei pra (sic) pegar ela... eu não boto rede pra pegar golfinho, eu não boto rede pra pegar tartaruga, entendeu? (SARDINHA, 2021)

Abaixo relato de um pescador a respeito da qualidade da carne da tartaruga, da forma como elas eram capturadas, do aproveitamento do animal por inteiro, e inclusive destaque para uso medicinal realizado na comunidade, a partir da banha que dela era extraída.

Eu sou nascido e criado aqui, tô (sic) com 74 anos de idade, comia ovo de tartaruga, comia gemada, comia a carne, a gente tinha ela salgada em casa, tendeu (sic)? A carne de tartaruga é uma carne muito excelente, hoje tá proibido (sic) né? Mas antigamente quando o rio enchia, você via na boca da barra igual boto boiando. A pescaria nossa, pra nós (sic) pegar uma, cê (sic) sabe comê (sic) que nós (sic) fazia pra nós (sic) comer? Nós (sic) botava (sic) um monte de anzol amarrado na linha, botava preso na boca da barra pra (sic) elas passar e o anzol enfiar debaixo do braço delas, nós (sic) puxava pra ferrar e trazer pra terra pra nós (sic) abrir ela, tirar os cortes e levar pra casa, limpar pra gente comer. Comia a carne, comia o ovo, comia gemada, e o óleo, a banha dela nós (sic) ainda fazia o óleo pra (sic) quê? Pra (sic) botar no coró de cangalha de animal pra (sic) conservar. A banha dela derretia. E é bom a banha dela pra (sic) quê? Pra (sic) puxamento, quem sofre puxamento tomava aquilo, uma dosezinha (sic) [...] puxamento é uma doença, asma... aquilo é um grande remédio. E é muito difícil se tê (sic) uma banha daquela guardada hoje. E hoje você não pode comer nem uma gemada, nem um ovo, se souber (sic) que você comeu um ovo de tartaruga cê (sic) vai preso. Hoje eu digo pra você o seguinte, eles tão preservando mais as tartaruga (sic) que o pescador (CAÇÃO ESPADA, 2021)

Com a proibição e criminalização da pesca e do consumo do animal na década de 80, devido à implantação do Projeto TAMAR, alguns dos entrevistados até evitaram falar a respeito da prática que era realizada antigamente e afirmam ter ciência de que é crime consumir a tartaruga. Guaibira alega ter consumido quando criança porque não era ainda protegida por lei.

Hoje em dia não existe porque tão (sic) protegido por lei, antigamente quando eu tinha meus 9, 10 anos não era ainda (GUAIBIRA, 2021).

Abaixo imagens de placas que estão colocadas na entrada da associação de pescadores de Regência, orientando aos pescadores como agir ao encontrar uma tartaruga desmaiada ou ao pegar, acidentalmente, uma tartaruga.

Figura 26. Cartazes educacionais colados na entrada da Associação de Pescadores de Regência.



Fonte: Acervo pessoal da Autora, 2021

Além do consumo da tartaruga e dos desdobramentos da proibição, outro ponto mencionado nas entrevistas foi o consumo de carnes exóticas provenientes da caça de animais da região. Fato que, segundo os entrevistados, se tornou pontual devido ao escasseamento dos animais silvestres na região no pós desastre, e da intensificação das fiscalizações realizadas pelo IBAMA. Carapeba, nativa de Regência, afirma que sua família não consome mais a carne de caças, porém consumia no passado quando ela ainda era criança : “[...] a gente já comeu tatu, assim, e bem criança. Fazia um ensopado dele assim com os tempero (*sic*)”. (CARAPEBA, 2021)

Ainda falando da utilização de carnes exóticas, consumidas na região, a pescadora PESCADINHA explica, em detalhes, o modo de preparar dois tipos de caça que sua família consumia e ensina técnicas de preparo com a finalidade de retirar o cheiro forte característico de tais carnes antes da cocção, utilizando as folhas da mandioca em fervuras. Essas técnicas são conhecimentos riquíssimos adquiridos na vivência diária e transmitidos pela oralidade. Conhecimento passados pelos mais velhos para as novas gerações.

Aqui em Regência, nós (*sic*), eu... minha família comia muita capivara. Assim, capivara e gambá. É, o preparo da capivara é que tem que tirar o cheiro dela,

tem que ferventar ela (*sic*) com mandioca, folha de mandioca, e botar pra (*sic*) ferventar e depois preparar ela pra (*sic*) comer. Cozinhá (*sic*) e depois fritar, num (*sic*) tem? Pra (*sic*) ficar bem molinha. E o gambá também, tem que pelá (*sic*) ele, tirá (*sic*) aquele pelo dele, depois passar bastante limão, cozinha (*sic*) e depois frita na panela de pressão (PESCADINHA, 2021)

Identificamos, também na comunidade, uma técnica primitiva de conservação do pescado, muito comum e que é utilizada em substituição da refrigeração e do congelamento. O processo de salga nada mais é que salgar o peixe após eviscerado e colocar para secar ao sol. Este processo foi citado em várias entrevistas como forma de manter apto para o consumo humano os pescados excedentes de boas pescarias.

A salga das carnes é uma técnica de conservação realizada desde a Roma antiga e, possivelmente, uma herança deixada pelos colonizadores na implantação do quartel de Regência que movimentava o comércio local no início do império. Entretanto esta técnica é utilizada em vários locais do Brasil desde a colonização, não somente executada em peixes, mas nas carnes bovinas e suínas. (CASCUDO, 2005)

Nesta comunidade, em especial, relatos de anciãos afirmam que, em decorrência do isolamento e dificuldade de acesso à vila, a gastronomia local se constituiu a partir da fartura de peixes disponíveis na foz do rio Doce, da caça e da agricultura familiar, enfatizando também as relações de troca com outras comunidades tradicionais das redondezas. Trecho da entrevista registrado abaixo apresenta o peixe salgado excedente das pescarias fartas, como moeda de troca de produtos com outras comunidades indígenas e quilombolas que se localizam no entorno da Vila.

Peixe a gente trocava um robalo de dois, três quilo (*sic*), a gente trocava por sal, pra (*sic*) salgar os outros, porque não tinha pra (*sic*) quem vendê (*sic*) [...] salgava peixe, hoje em dia cê (*sic*) vai na casa dum (*sic*) pescador você não vê um peixe salgado, antigamente cê (*sic*) via muito peixe salgado. Esse pessoal de Comboios, os índios debaixo vinham pra Regência com o cavalo cheio de farinha, abobra (*sic*) e melancia pra trocar com peixe salgado com a gente, tendeu? Hoje não tem mais, vai na casa do pescador hoje cê (*sic*) num (*sic*) vê um peixe salgado (PESCADOR CAÇÃO ESPADA, 2019)³⁹

A transmissão do conhecimento da salga do peixe foi passada durante gerações e se manteve em utilização até o rompimento da barragem. Era feita como beneficiamento de pescados com fins comerciais utilizando principalmente a manjuba na associação de pescadores local.

Eu já salguei manjuba, que eu trabalhei na manjuba, né? Quando deu muita manjuba em Regência, eu trabalhei lá na associação de pescadores,

³⁹ Entrevista realizada em Regência pela Rede de Conhecimento do Projeto Redes de Cidadania.

salgando muita manjuba, foi (*sic*) mais de dez mil quilos de manjuba, e salgamos já também o bagre (PESCADINHA, 2021).

A manjuba era um peixe abundante na foz do rio Doce no mês de maio, tendo até uma festa destinada a ela, na comunidade de povoação que fica localizada na outra margem do Rio. Nos meses de maior abundância e de pescas fartas, além de beneficiada e salgada tanto nas casas dos pescadores, quanto na Associação dos Pescadores, ela era preparada na forma de bolinhos para ser comercializada. Daí, surgiu o tradicional bolinho de manjuba de Regência que, posteriormente, passou a ser feito com outros tipos de peixe excedentes. Em especial, após o desastre, é preparado com a tilápia criada em cativeiro.

Figura 27. Manjuba.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2021

A cozinheira e moradora da Vila, Garoupa, que já trabalhou na fabricação destes bolinhos, gentilmente, compartilhou o modo de fazer do tradicional bolinho de peixe da comunidade:

Você pega a manjuba, limpa bem limpinho (*sic*), aí você mói a manjuba, faz aquele negócio bem moidinho, aí depois você coloca farinha e tempera com os temperinho (*sic*) que você quiser, com alho, com cebola, pimenta do reino, o tempero ao seu gosto aí depois você coloca farinha de rosca, bota também ovos. Bate uns ovos pra (*sic*) jogar na massa, e põe farinha de rosca até dar uma liga. Você enrola, passa no ovo, passa na farinha de rosca e depois você frita. A mesma coisa que você fazer (*sic*) com um bolinho de aipim, você faz com a pescadinha, com o robalo, fica uma delícia o bolinho. [...] você pode fritar ele e depois fazer um molho com salsinha, cebola, pimentão, camarão e jogar por cima assim e comer, é muito bom... encheu de água a minha boca (GAROUPA, 2021).

Figura 28. Bolinho de manjuba, replicado pela autora.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2021

Tabela 3. Ficha técnica do bolinho adaptado pela autora.

PRATO:				Bolinho de Manjuba		
Categoria		Entrada / Aperitivo		Rendimento:		12 unid.
INGREDIENTE		QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES		
Manjuba limpa		350	g	Espalmada		
Ovo		2	unidades			
Trigo		30	g			
Cebola		1/2	unidade	pequena		
Alho		1	dente			
Sal		1	pitada	a gosto		
Pimenta do reino		1	pitada	a gosto		
Farinha de Rosca		75	g	para a massa		
Farinha de Rosca		200	g	para empanar		
Óleo vegetal		quanto baste		para fritar		
MODO DE PREPARO						

- 1 - Moer a manjuba bem moída (eu utilizei um processador de alimentos), acrescentar a cebola picada, o alho picado, 1 de ovo, sal, pimenta do reino, trigo e a farinha de rosca para a massa.
- 2-Misturar bem até ficar uma massa que possa ser modelada com as mãos. Caso seja necessário, acrescente um pouquinho mais de farinha de rosca.
- 3- Modelar os bolinhos com, aproximadamente, 40g cada
- 4- Empanar o bolinho passando no ovo batido e, depois, na farinha de rosca para empanamento.
- 5 - Fritar em óleo quente - 180º

Além da manjuba, muitos outros peixes foram mencionados nas narrativas dos interlocutores. Sendo assim o pescado a principal fonte de alimento comunitário. Sua carne possui grande versatilidade nos tipos de preparos, não dependendo de técnicas muito complexas, tendo sido relatado, na coleta de dados da comunidade, seu consumo de várias maneiras como: peixe frito, moqueca, peixe assado, bolinho de peixe, escabeche, dentre outros.

As moquecas são um exemplo disto. Todos os entrevistados externaram, em suas narrativas, preparar moquecas. A moqueca é um prato que faz parte da tradição não só desta comunidade, mas é um símbolo da gastronomia capixaba, um prato de grande apelo publicitário e turístico.

Na análise da tradicionalidade, ela figura como um elemento interessante que oferece embasamento para reflexões importantes a respeito de sua origem. Cabe ressaltar que o preparo desta iguaria, tradicionalmente, é feito em panela de barro e, no Brasil, a panela de barro de Goiabeiras (ES) foi tombada em 2020, sendo o primeiro artesanato com indicação geográfica nacional, é considerado um bem imaterial com registro e proteção no IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico nacional.

A moqueca foi instituída como “comida típica do estado do Espírito Santo” pela Lei Estadual nº. 7.567/2003, que também confere a este modo de saber e fazer tradicional da culinária do estado, a Moqueca Capixaba “a distinção de símbolo do Estado do Espírito Santo, de sua gente e de sua cultura”.

Parágrafo único. Para os efeitos desta Lei, entende-se por Moqueca Capixaba o fruto do mar e/ou o peixe em postas preparado em panela de barro produzida manualmente pelas panelleiras de Goiabeiras, com o barro extraído na região do Vale do Mulembá, situado no bairro Joana D’Arc, na ilha de Vitória, com os temperos específicos: tintura de urucum (extrato de semente de urucum em óleo vegetal), tomate e cebola em rodela, coentro verde, alho, gotas de limão galego, azeite de oliva e sal, sem adição de água ou caldo de peixe (ESPÍRITO SANTO, 2003).

As panelas de barro são utensílios de origem indígena. Elas são confeccionadas artesanalmente, modeladas a mão, sem o uso de tornos, alisadas com pedaços de madeira, secadas no fogo e tingidas com um preparo feito com as cascas de árvores do manguezal. Esse processo de tingimento tem o nome de “açoite”, pois a peça é açoitada com um feixe de galhos de arbustos.

Importante aclarar que o saber fazer tanto da moqueca quanto das panelas é disseminado por todo o Estado. Encontramos panelas de barro sem o DOP em outras regiões do Espírito Santo. Essa patrimonialização das panelas de barro de Goiabeiras não descaracteriza de maneira alguma a tradição de outras comunidades que não sejam protegidas pela denominação de origem.

A moqueca é, basicamente, um guisado de peixe que, eventualmente, pode ser acrescido de outros frutos do mar, ao qual se adicionam diferentes temperos, de acordo com a regionalidade desta moqueca. Câmara Cascudo associa o preparo à Bahia, mas no Espírito Santo também se prepara moqueca, porém com características distintas, sem a adição de pimentões, azeite de dendê e do leite de coco. A receita tradicional capixaba, que é a preparada na comunidade de Regência, é feita com azeite de oliva, tomates, cebola, urucum, coentro, peixe ou outros frutos do mar.

Existem controvérsias a respeito da origem da moqueca, alguns historiadores afirmam que ela é uma derivação do moquém indígena. Há estudiosos também que defendem que o prato é originário da África devido à similaridade com a mukeka, prato angolano que tem como base o guisado de peixe e fatias de pão torrado (HAMILTON, 2005)

Por sua vez, Canecchio (2001) afirma que a moqueca é derivada de um preparo indígena, o moquiá, onde o peixe era acondicionado em panelas de barro e salgado para ser conservado e, posteriormente, durante o período de colonização, teve novos ingredientes incorporados até que se chega ao prato que conhecemos atualmente.

Figura 29. Moqueca de robalo e pirão, replicados pela autora.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2021

Tabela 4. Ficha técnica da moqueca, receita adaptada pela autora.

PRATO:					Moqueca Capixaba		
Categoria		Prato principal		Rendimento:		2 porções	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES				
Peixe em posta	600	g	Robalo ou Badejo				
Suco de limão	50	ml	Galego				
Azeite de urucum	50	ml					
Cebola	1	unidade	picada				
Alho	30	g	picado				
Sal	1	pitada	a gosto				
Pimenta do reino	1	pitada	a gosto				
Coentro	1	maço					
Azeite		quanto baste				para finalizar	
MODO DE PREPARO							
1. Tempere as postas de peixe com sal, limão e pimenta do reino (somente na hora do preparo). 2. Aqueça ao fogo a panela de barro, com o azeite de urucum. Doure o alho, junte uma parte da cebola, do tomate picado e os talos do coentro picado. Arrume as postas do peixe sem sobrepor, repita as camadas de tomate e cebola e coentro. 3. Feche a panela e deixe cozinhar por 15 minutos ou até que o peixe esteja cozido.							

- | |
|---|
| 4. Ajustar o sal no caldo da moqueca e finalizar com um fio de azeite, gotas de limão e o restante das folhas de coentro. |
|---|

Os acompanhamentos da moqueca no Estado do Espírito Santo também são tradicionais: arroz branco e pirão bem mole. Entretanto, em Regência, os entrevistados alegam que consumiam a moqueca com farinha, com pirão ou com outros tipos de acompanhamentos disponíveis. “Nóis (*sic*) prepara a moqueca, o feijão, a gente... é, faz a polenta, faz a carne também né?”(CARAPEBA, 2021)

Na comunidade, é evidente a tradição do consumo do pirão e tal fato está destacado em várias entrevistas. “É a comida que a gente comia antigamente, farinha, caldo... pirão de peixe. Se ia pescar, lá tratava o peixe fresquinho, na hora ali, e fazia a moqueca”. (CAÇÃO ESPADA, 2021)

O pirão, normalmente, é feito utilizando o caldo da moqueca, acrescido de farinha e cozido na panela de barro. Em alguns locais, é feito a partir de moqueca preparada com as cabeças dos peixes que serão utilizados na moqueca principal e, após o preparo das cabeças, as carnes são desfiadas e os ossos descartados restando somente o caldo da moqueca e as carnes desfiadas das cabeças, sendo acrescidos a esse caldo rico a farinha até atingir a consistência de um pirão mole.

O pirão provém da herança indígena e, segundo Cascudo (2005), “Pirão é sinônimo da própria alimentação brasileira”. Para o autor, o pirão é um alimento completo, era utilizado inclusive em situações de convalescença a fim de melhorar a vitalidade de quem estava enfermo. Desta forma, se tornou um alimento popular e tradicional que deu origem a vários ditos populares.

Dá subsistência total. O adágio é convincente. Está na hora do pirão. Serrar os pirões. Ganhar p'ros pirões. Achar o pirão feito. Farinha pouca, meu pirão primeiro. Pirão pouco, meu bocado grande [...] (CASCUDO, 2005, p. 103)

No pós desastre, a comunidade foi amplamente impactada no que diz respeito ao consumo do pirão e da moqueca, sendo esta apontada, ainda na atualidade, como alimento da preferência dos atores. Antes do desastre, era preparada com vários tipos de peixes e também com outros tipos de frutos do mar como camarões e siris. Atualmente, é preparada, esporadicamente, e com peixes provenientes de outras localidades.

A pescadinha podia ser frita, fritava e depois fazia escabeche e servia na panela de barro, fazia moqueca num (sic) tem? O robalo era mais vendido, nós (sic) vendia muito robalo também, num (sic) tem? Todos peixe (sic) era bem vendido né, mais nós (sic) fazia muita moqueca também, moqueca também de siri. [...] Mudou bastante, por que antigamente nós (sic) comia muito moqueca né? Nós (sic) sobrevivia mais e de moqueca, hoje não pode muito mais, né? Pra nós (sic) comer um peixe hoje é muito difícil né? (PESCADINHA, 2021)

O escabeche citado na entrevista acima, apesar de utilizar o nome de uma técnica de conservação utilizada não só em peixes, mas em outros alimentos, difere do preparo que originalmente é uma forma de conserva em um molho à base de vinagre e temperos como cebola e pimenta que aumentam a durabilidade do alimento que seria basicamente um pickles normalmente servido frio e acompanhado de pães. Em outras regiões do Brasil, é muito comum o escabeche de sardinha com tomates, de berinjela, dentre outros. Sendo este preparo uma forte característica da influência dos povos colonizadores. Entretanto, na comunidade de Regência, o nome é dado a um preparo diferente, uma derivação da moqueca, onde o peixe é frito e depois recebe um molho, normalmente, preparado como uma forma de aproveitamento de sobras de peixe frito de refeições anteriores.

Figura 30. Escabeche replicado pela autora, utilizando sobras de pescada amarela frita.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2021

Tabela 5. Ficha técnica do escabeche, receita adaptada pela autora.

Tabela 37. Ficha técnica do Escabeche, receita adaptada pela autora.				
PRATO:		Escabeche de pescada frita		
Categoria		Prato principal		Rendimento: 3 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES	
Pescada frita e empanada	600	g	ver receita pescada frita	
Suco de limão	50	ml	galego	
Azeite de urucum	50	ml		
Cebola	1	unidade	picada	
Alho	30	g	picado	
Sal	1	pitada	a gosto	
Pimenta do reino	1	pitada	a gosto	
Coentro	1	maço	p	
Salsinha e cebolinha	30	g	a gosto	
Azeite	quanto baste		para finalizar	
MODO DE PREPARO				
1. Preparar a pescada frita, conforme receita.				
2. Aquecer em uma panela o azeite de urucum, acrescentar o alho, a cebola e refogar por alguns minutos, agregar os tomates e metade do coentro, da salsinha e cebolinha. Deixar cozinhar por alguns minutos até ter um molho rústico.				
3. Ajustar o sal e pimenta do reino a gosto, misturar os pedaços de peixe frito envolvendo todos delicadamente no molho.				
4. Finalizar com um fio de azeite, gotas de limão e o restante das folhas de coentro, salsinha e cebolinha picadas.				

Um diferencial da moqueca tradicional de Regência era a qualidade do principal ingrediente: a possibilidade do consumo do peixe fresco, sem ser submetido a processos de congelamento e de conservação que mudam o sabor e a qualidade da carne delicada do pescado.

Com a dificuldade de acesso ao peixe fresco, e com a insegurança em relação ao consumo do peixe da localidade, a comunidade reinventou a moqueca, atribuindo ao modo de preparo tradicional ingredientes inusitados. Destas reinvenções, surgiram: moqueca de ovo, moqueca de banana e a moqueca de caju.

[...] aí depois dessa lama a gente vai tentando inventar algumas coisas, as outras pessoas eu não sei como que tá (*sic*) sendo feito agora, mas assim eu sempre tô (*sic*) batendo na tecla de moqueca de carne de caju na verdade. [...] (GUAIBIRA,2021)

Figura 31. Moqueca de banana replicada pela autora.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2021

Tabela 6. Ficha técnica da moqueca de banana da terra, receita adaptada pela autora.

PRATO:	Moqueca de banana da terra		
Categoria	Prato principal		Rendimento: 2 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Banana da Terra	500	g	Bananas firmes
Suco de limão	50	ml	Galego
Azeite de urucum	50	ml	
Cebola	1	unidade	picada
Alho	30	g	picado
Sal	1	pitada	a gosto
Pimenta do reino	1	pitada	a gosto
Coentro	1	maço	picado
Azeite	quanto baste		para finalizar.
MODO DE PREPARO			
1. Aqueça ao fogo a panela de barro, com o azeite de urucum. Doure o alho, junte uma parte da cebola, do tomate picado e os talos do coentro picado. Arrume as bananas partidas ao meio sem sobrepor, repita as camadas de tomate, cebola e coentro. 2. Feche a panela e deixe cozinhar por 15 minutos ou até que as bananas estejam macias. 3. Finalize com um fio de azeite, gotas de limão e o restante das folhas de coentro.			

Segundo o historiador Câmara Cascudo (2005), a banana não é um ingrediente autóctone do Brasil, ela foi introduzida em nosso território com a chegada dos colonizadores e é originária da África. Apenas uma variedade de banana é nativamente brasileira, a “pacova”, que é a banana da terra. O prato replicado acima foi preparado com esta banana que é a que a comunidade tem utilizado para o preparo da moqueca.

Guaibira, uma pescadora e marisqueira da comunidade, gentilmente, compartilhou o modo de preparo de sua receita de moqueca de caju.

A moqueca de caju, eu faço todo aquele processo de limpeza dele, lavo tudo certinho, depois o que eu vou fazer? Eu vou pegar, e vou espremer todo aquele sumo dele, aquele suco né (*sic*) que ele tem, tiro todo espremo bem, aí depois dele espremidinho (*sic*) eu coloco ele (*sic*) num pouquinho de limão, né? Hum, dependendo da quantidade assim, de 1 kg eu coloco meio copo, e menos de 1 kg eu coloco umas 50ml, pra (*sic*) menos, tá (*sic*) de sumo de limão e deixo agir ali por uns 10 minutinhos, depois eu tiro espremo de novo, corto né (*sic*). Eu posso cortar ele (*sic*) no meio ou eu posso cortar em quatro pedaços, aí faço no processozinho de moqueca, que é cebola de cabeça, cebolinha verde, coentro, tomatinho, né? (*sic*) Isso aí, aí deixo ele(*sic*) cozinhar uns 10, 15 minutos, e é isso aí! Pronto tá (*sic*) ótimo (GUAIBIRA, 2021)

Um outro preparo característico da região, e que foi apontado como tradicional, é a torta de guaibira. A guaibira ou guaivira é um peixe muito abundante na região e não possui valor comercial. Tem um sabor forte que não agrada a todos os paladares e possui uma carne mais rosada. Por ser um peixe de couro, demanda um pouco de trabalho para ser limpo e não é muito apreciado. Era amplamente consumido e salgado devido a sua abundância, sendo também apreciado na forma de filés, assado diretamente na churrasqueira, ou em escabeche. Um fato interessante a respeito deste peixe é que a salga modifica o seu sabor, deixando o mesmo mais suave e também facilita a limpeza, pois após o processo a carne se solta do couro com mais facilidade. O modo de preparo da torta de guaibira é muito similar ao da tradicional torta capixaba e foi, gentilmente, compartilhado por integrantes da comunidade.

Essa Guaibira é um peixe de couro. Aí a gente abre ela (*sic*) no meio, aí (*sic*) limpa tudo certinho passa sal, salga ela (*sic*) e deixa ela (*sic*) no sol pra secar também o mesmo processinho (*sic*) assim como se fosse bacalhau, né (*sic*) deixamos ela (*sic*) secar. Depois de seca, a gente (*sic*) vai fazer aquele processo de tirar o sal dela, a gente coloca pra ferver pra tirar o sal, aí (*sic*) tirou o sal, a gente vai tirar toda a carne do couro, tendeu? (*sic*) E desfia e faz

o processinho de torta, o mesmo processo que a gente faz uma torta de bacalhau, o seu tempero a gosto (GUAIBIRA, 2021)

Figura 32. Torta de guaibira, replicada pela autora.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2021

Tabela 7. Ficha técnica da torta de guaibira, adaptada pela autora.

Torta de Guaibira			
PRATO:			
Categoria	Entrada / Aperitivo		Rendimento: 12 unid.
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Carne de guaibira salgada	500	g	desfiada e sem o couro
Repolho ou palmito	1	kg	picado
Ovo	6	unidades	
Cebola	1	unidade	picada e em rodela
Alho	2	dente	amassado
Sal	1	pitada	a gosto
Colorau	1	pitada	a gosto
Cheiro verde	30	g	
Tomate	2	unidade	picado
Azeitonas	100	g	para enfeitar
Azeite	30	ml	
MODO DE PREPARO			
1- Dessalgar a carne da guaibira, na geladeira por 24 horas, trocando a água a cada 6 horas. 2- Em uma panela, colocar o azeite e o colorau, refogar o alho e a cebola picada, acrescentar a carne da guaibira, os tomates e o palmito (ou repolho). 3- Deixar cozinhar até secar os líquidos. 4- Acrescentar o cheiro verde 5- Esperar esfriar um pouco e acrescentar 4 ovos batidos, incorporando bem na massa. 6- Colocar em um refratário e levar ao forno a 180° por 10 minutos.			

- 7- Bater 2 claras em neve, acrescentar a gema e uma pitada de sal, espalhar de forma uniforme sobre a torta, enfeitar com as rodela de cebola e azeitonas e levar ao forno para assar por mais 30 minutos.

Esta receita ainda é comum na comunidade, porém sem o uso do ingrediente original. Hoje, para o preparo, é utilizado o bacalhau ou peixe “tipo bacalhau” ou outro peixe salgado comprado em supermercado.

As frituras também eram muito presentes na culinária local, tendo como destaque o peixe frito e o camarão frito. Nestas receitas, tradicionalmente, o ingrediente é empanado em algum tipo de farinha, como a de milho, “fubá”, ou de trigo e frito em óleo vegetal. Segundo Cascudo, é uma técnica culinária herdada dos portugueses, visto que não era parte nem da cultura dos africanos, nem tão pouco dos indígenas a utilização de gordura para a cocção dos alimentos. “[...] Indígenas e africanos não conheciam esse processo antes da presença dos portugueses, que o teria recebido dos árabes, como indispensável azeite ou óleo de oliva” (Cascudo, 2005, p. 522)

Figura 33. Filé de pescada amarela empanada e frita, prato replicado pela autora.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2021

Tabela 8. Ficha técnica da pescada frita, adaptada pela autora.

Tabela 31 Ficha técnica da pescada frita, adaptada pela autora.				
PRATO:		Pescada Amarela Frita		
Categoria		Entrada / Aperitivo		Rendimento: 12 unid.
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES	
Filé de pescada amarela	500	g	Cortado em pedaços	
Ovo	2	unidades		
Farinha de Trigo	150	g		
Água	30	ml		
Limão	1	unidade		
Pimenta do reino	1	pitada		
Sal	1	pitada	a gosto	
Óleo vegetal		quanto baste		para fritar.
MODO DE PREPARO				
1- Temperar os pedaços de peixe com sal, limão e pimenta do reino; 2- Bater o ovo com um garfo e acrescentar a água; 3- Passar o peixe no ovo e na farinha de trigo; 4- Fritar por imersão em óleo a 180°.				
Sugestão de Molho para acompanhar:				
Suco de 1 limão, ½ cebola bem picadinha, 1 pimenta dedo de moça picada sem semente, 1 dente de alho picado, 1 colher de coentro picado, sal a gosto e 3 colheres de azeite.				

O camarão é outro fruto do mar muito abundante na região, sendo a foz do rio Doce um dos principais locais onde predominava a pesca de arrasto do camarão que abastecia o Estado do Espírito Santo, a comunidade local tinha amplo acesso e preparava o ingrediente das mais distintas formas. Hoje, a pesca de arrasto está proibida na região, exatamente no local de maior abundância do crustáceo. Tal fato tem ocasionado conflitos não só com os pescadores locais, mas com camaroeiros da região da Praia do Suá, em Vitória, que realizavam suas atividades laborais nesta região.

Figura 34. Camarão Frito com molho de tamarindo, prato replicado pela autora.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2019

Tabela 9. Ficha técnica Camarões Fritos com molho de tamarindo, receita adaptada pela autora.

PRATO:		Camarões fritos com molho de tamarindo		
Categoria	Entrada / Aperitivo		Rendimento:	12 unid.
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES	
Camarões Grandes	500	g	limpos e sem casca	
Ovo	1	unidade		
Farinha de trigo	150	g		
Alho	2	dentes	amassados	
Sal	1	pitada	a gosto	
Pimenta do reino	1	pitada	a gosto	
Cebolinha verde	1	maço	picada	
Limão	1	unidade		
Polpa de tamarindo	100	g	1 pacotinho	
Gengibre fresco	20	g	descascado e picado	
Açúcar mascavo	25	g	(2 colheres de sopa)	
Molho de soja	30	g	(2 colheres)	
Molho de ostra	15	g	(1 colher)	
Azeite	30	ml	(um fio)	
Água	30	ml		
Óleo vegetal	quanto baste		para fritar.	
MODO DE PREPARO				
Para o molho:				

Em uma panela, colocar o azeite e o alho amassado até dourar. Acrescentar a parte branca da cebolinha e fritar por alguns minutos. Acrescentar os demais ingredientes e deixar ferver para reduzir e ficar um molho encorpado. Equilibrar os sabores doce, ácido e salgado.

Para o Camarão:

- 1- Temperar os camarões com sal, limão, e pimenta do reino.
- 2- Bater o ovo com um garfo e acrescentar a água, passar os camarões no ovo e depois no trigo.
- 3- Fritar os camarões em óleo abundante a 180°.
- 4- Servir os camarões com cebolinha picada e com o molho de tamarindo à parte.

No território de Regência, os crustáceos são abundantes, como caranguejos, lagostas, guaiamuns e, dentre estes, daremos destaque ao siri. Foram os indígenas que deram o nome ao animal e, por ser de simples captura, era amplamente consumido no território da Vila, sendo considerado pelos nativos uma alternativa saborosa e acessível para suprir a alimentação local. Nas últimas décadas, era uma opção para suprir a suspensão da pesca no período de defeso.

Figura 35. Siris



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2021

Este ingrediente local abundante era muito apreciado em vários tipos de preparos como: moqueca de siri, frigideira de siri catado, casquinha de siri e, em especial, a muma de siri.

Existem variações diversas da muma de siri. É um prato de preparo simples que utiliza ingredientes acessíveis como a farinha de mandioca. Uma invenção das populações litorâneas do Espírito Santo, este prato é característico da gastronomia capixaba e é, basicamente, uma moqueca de siri limpo e partido ao meio misturado aos demais ingredientes, cujo caldo saboroso é acrescido de farinha de mandioca, sendo transformado quase em um pirão rico que contém as metades de siris e uma variedade de temperos e de sabores.

Figura 36. Muma de Siri, receita replicada pela autora.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2021

Tabela 10. Ficha técnica da Muma de Siri, receita adaptada pela autora.

PRATO:		Muma de Siri		
Categoria	Prato principal	Rendimento:	6 porções	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES	

Siri limpo	1	kg	Com casco e partido ao meio
Alho	40	gramas	amassado
Tomate médio	6	unidades	picado
Cebola grande	2	unidades	picada
Coentro	2	maços	picado
Sal	1	pitada	a gosto
limão	3	unidades	
Urucum ou colorau	1	Colher sopa	
Farinha de mandioca	45	g	
Azeite	2	Colheres	
MODO DE PREPARO			
1- Temperar os siris com sal e o suco dos dois limões. 2- Aquecer a panela de barro, colocar o azeite e o colorau, acrescentar o alho amassado, quando estiver dourado agregar cebola picada, tomates e os talos do coentro (picados). 3- Colocar os siris e deixar cozinhar por 15 minutos. 4- Misturar a farinha de mandioca mexendo para não empelotar e deixar na fervura por alguns minutos. 5- Salpicar as folhas de coentro.			
Sugestão de acompanhamento: Arroz Branco e um bom molho de pimenta.			

A comunidade vem se reinventando e criando pratos que atendam não só às demandas alimentares domésticas, mas também à demanda gerada pelo turismo no mercado local, criando receitas que sejam bem aceitas pelo paladar dos turistas. Entretanto são valorizados ingredientes locais e abundantes, como é o caso da pizza de massa de fruta-pão que é vendida congelada na lanchonete da Domingas que fica na pracinha da Vila. Garoupa, gentilmente, me cedeu a receita:

Você cozinha o fruta-pão bem cozidinho (*sic*), você bate no liquidificador, aí (*sic*) depois você bota fermento de pão, deixa ele crescer um pouquinho com um pouquinho de trigo, depois bota mais trigo... ele não fica solto da mão não. Fruta-pão não fica solto, aí (*sic*) você amassa até soltar um pouquinho da mão, aí (*sic*) você faz aquela massa todinha. Você pode colocar orégano, pimenta do reino, ao seu gosto, uma pitadinha de sal, ao seu gosto. Aí (*sic*) você deixa crescer depois cê (*sic*) bota na mesa... abre assim, bota na forma e bota pra(*sic*) pré-cozinhar, depois você bota o recheio (GAROUPA, 2021)

Figura 37. Pizza de massa de Fruta-pão recheada com frango, receita replicada pela autora.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2021

Tabela 11. Ficha técnica da pizza com massa de fruta-pão adaptada pela autora.

PRATO:			
Pizza de Fruta-pão			
Categoria	Lanche		Rendimento: 10 unid.
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Fruta-pão	500	g	Cozido e processado
Ovo	1	unidade	
Farinha de Trigo	350	g	
Fermento biológico seco	10	g	
Sal	10	g	a gosto
MODO DE PREPARO			
1- Cozinhar e processar (ou amassar) o fruta-pão, reservar e esperar esfriar. 2- Misturar 250g de trigo com o fermento e incorporar à massa de fruta-pão. 3- Acrescentar o ovo e amassar com as mãos, acrescentar o restante do trigo aos poucos e sovar até desgrudar das mãos. 4- Deixar a massa descansar por 30 minutos; 5- Fazer bolinhas de 65g (para pizza brotinho). Deixar descansar por mais 15 minutos; 6- Abrir as bolinhas de massa até formar o disco de 15 cm de diâmetro. 7- Furar os discos com um garfo e levar para pré-assar por 10 minutos em forno a 180°; 8- Colocar o recheio desejado e levar para assar.			

9- Sugestões de recheio: molho de tomate, muçarela, frango desfiado, orégano e milho verde.

O consumo do frango tem sido amplamente difundido, atualmente, na alimentação da comunidade, assim como outros produtos da gastronomia hegemônica como: industrializados, embutidos e produtos ultraprocessados. “O que tem hoje pra (*sic*) você comê (*sic*) é a carne e a galinha, um ovo. Tudo que cê (*sic*) come hoje, se compra nesse supermercado em qualquer lugar” (CAÇÃO ESPADA, 2021).

Mesmo assim, a culinária local mantém seus traços tradicionais com pratos que remontam a uma história de resistências e apropriação do território.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Uma vez que essa comunidade tem um modo próprio de dar significado às coisas e a alimentação é uma forma de linguagem social em que os indivíduos atribuem símbolos e sentidos aos alimentos, ao seu território e às relações sociais que se formam neste contexto, é inegável que a comunidade de Regência Augusta, por décadas, resistiu às pressões de diversas instituições e órgãos governamentais, e, neste processo de disputas territoriais, invisibilização, vulnerabilização social, e adaptações constantes ao cânone do desenvolvimento, as pessoas se mantiveram na busca da perpetuação de seu modo de vida tradicional, o que abrange sua alimentação e cozinha tradicional.

A fartura de peixes e a abundância de alimentos produzidos na região, rica e fértil em decorrência das águas do rio Doce, favoreceram a fixação desta comunidade no local e propiciaram a manutenção das práticas tradicionais, tanto na pesca quanto na alimentação. Não podemos deixar de mencionar a localização geográfica de difícil acesso que dificultou a inserção de ingredientes exógenos a esta culinária.

Com o advento do desastre e a brusca ruptura entre homem e meio ambiente, entre pescador e mar, os interlocutores foram confrangidos a uma mudança drástica não só na paisagem de seu território, como tiveram seu modo de vida tradicional, suas práticas laborais e a sua culinária modificados.

Tendo em vista que os processos de formação da cultura, identidade e da culinária não são estáticos, estão em constantes transformações, por mais que estes resistam, são impelidos a se reinventar, criar novas tradições, criar novas identidades, performar novos papéis na figuração social em que estão inseridos.

De maneira alguma, isso diminui o caráter da tradicionalidade da comunidade, ou oculta sua origem e formação étnica, minimizando a importância das construções históricas e heranças culturais riquíssimas que ainda são encontradas na região, como é o caso da culinária, que foi extremamente impactada, pela falta de acesso aos ingredientes locais, mas que foi reinventada em algumas de suas receitas, ou teve novas receitas criadas desde as dificuldades impostas.

Na narrativa dos entrevistados mais idosos, é possível entender as

transformações que foram ocorrendo no território nas últimas décadas e como eles foram se adaptando, resistindo e mantendo a prática da pesca, mesmo com dificuldades, tanto em acessar os locais de pesca quanto em obter quantidades abundantes de peixes como era num passado, não tão distante, cerca de meio século atrás.

O desastre da Samarco foi uma brusca ruptura, sendo um marco do antes e depois desta comunidade que é constituída de pessoas simples que vêm, desde então, sendo importunadas por diversas instituições, grupos de pesquisa, mídias, Ongs, dentre outros. Fato este que dificultou muito a minha aproximação com a comunidade. As pessoas se dizem cansadas de responder a pesquisas, participar de pesquisas e não ter retorno a respeito. A pandemia também foi outra dificultante, pois criar metodologias que atendam aos propósitos científicos, mas mantendo o distanciamento social é ainda mais complicado. E as entrevistas aplicadas por telefone geram dados complexos de serem analisados, visto que não se tem o olho no olho nem a linguagem corporal que são captados no contexto de aplicação de entrevista presencial.

Entretanto os que aceitaram participar se mostraram muito atenciosos, solícitos e interessados em contar suas histórias e narrativas sobre a culinária local. Um traço importante percebido na transmissão das ricas receitas que consegui levantar na comunidade foi a capacidade de transmissão oral, sem que houvesse, a profissionalização de medidas exatas, pesos corretos, quantidades específicas, as receitas são tradicionais, mas cada um as tem e as faz conforme sua percepção pessoal e como obteve os ensinamentos de seus antepassados.

Outro fator profundamente evidenciado nas narrativas dos interlocutores é a profunda tristeza da comunidade em não poder perpetuar as suas práticas, dar manutenção ao seu lazer de rio, comer a sua moqueca de peixe fresquinho com ingredientes oriundos dos quintais, como dizem, comida de verdade, feita do jeito tradicional.

Mesmo que existam discursos contraditórios e interesses econômicos escusos tanto das empresas envolvidas no desastre quanto de membros da comunidade que buscam apenas interesses individuais, existe também espaço para falas de esperança de um futuro melhor, da adoção de uma racionalidade ambiental em que os impactados possam retomar a pesca e perpetuar o seu modo de viver se

apropriando do seu território, perpetuando os seus saberes. Sabemos que existe uma profunda incerteza a respeito da possibilidade de retornar ao seu modo de viver de antes do desastre, mesmo assim eles afirmam que esperam que o rio volte a ser como era antes.

Este trabalho atingiu seu objetivo principal de conhecer e documentar as narrativas dos pescadores e habitantes da Vila de Regência Augusta, que na vivência de uma coletividade cultural, constroem uma memória coletiva e partilham não só receitas tradicionais, mas lutas e resistências na manutenção de suas práticas tradicionais.

Todavia, é notável uma eminente necessidade de agendas de estudos que voltem o olhar da gastronomia para esta comunidade, que acompanhem a longo prazo os múltiplos desdobramentos do desastre no que diz respeito à segurança alimentar, à qualidade da alimentação e às reinvenções que ainda estão por vir, nas próximas gerações de Regência Augusta.

Sendo assim, tendo em vista a fluidez que a cultura, a alimentação e a tradição compreendem, posso afirmar que este trabalho não está acabado, e nunca estará. Sempre haverá novos estudos a serem propostos, novos paradigmas a serem compreendidos, novas comidas a serem provadas. Assim, como sempre haverá os guardiões das tradições que sempre buscarão remontar aos antepassados da memória gustativa, da comida afetiva de seus pais, comida esta que remete ao aconchego do passado, do território e do lar.

6. REFERÊNCIAS

ACSELRAD, H. Ambientalização das lutas sociais - O caso do movimento por justiça ambiental. **Estudos Avancados**, v. 24, n. 68, p. 103–119, 2010.

BAHIENSE, N. **O Caboclo Bernardo**: O Naufrágio do Imperial Marinheiro e Outros – Rio Doce. 2ª ed. Rio de Janeiro: Ed. Cruzeiro, 1971

BECKER, H. S. **Métodos de Pesquisa em Ciências Sociais**. 4. ed. São Paulo: HUCITEC, 1999.

BICALHO, C. S. Além da superfície: **um estudo sobre os impactos do desenvolvimento na pesca artesanal de Regência Augusta** – ES. Dissertação (Mestrado em Administração). Universidade Federal do Espírito Santo-UFES, Vitória, 2012.

BICALHO, C.S. *et al.* Movimento das Águas Caboclas: Narrativa visual, cotidiano e ruptura na comunidade pesqueira de Regência Augusta. **Caderno Eletrônico de Ciências Sociais**, v. 2, n.1, p. 19, 2014.

BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.

BOURDIEU, P. **Coisas ditas**. São Paulo: Brasiliense, 1990.

BRANDT MEIO AMBIENTE - SAMARCO. **Relatório do resgate de carcaças de peixes ao longo do rio Doce**. Mariana, MG: Brandt, 2016. 47p.

BRASIL. **Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007**. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília, 2007. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2006. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm>.

BURKE, P. **O que é História Cultural?** 2ª ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora. 2008.

CASCUDO, L. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. 7ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro, Rocco. 1986.

DIEGUES, A. C. S. **Povos e mares: Leituras em sócio-antropologia marítima**. São Paulo: NUPAUP-USP, 1995.

DIEGUES, A. C. S. **O Mito moderno da natureza intocada**. 6 ed. São Paulo: NUPAUP-USP, 2008.

CHAVES, B. R. N.; AMARANTE, M. C.; NACIF, W. F. **Relatório Técnico nº 11/2016**. Mortandade de peixes na Bacia do Rio Doce após rompimento da barragem da Samarco no distrito de Bento Rodrigues (Mariana/MG), em 05/11/2015. Belo Horizonte: Governo do Estado de Minas Gerais, 2016.

ELIAS, N. **O Processo Civilizador**: Uma história dos Costumes, vol.1, 2ª ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2011.

FELIPPE, M. F.; COSTA, A.; FRANCO, R.; MATOS, R. A Tragédia Do Rio Doce: A Lama, Povo e a Água. Relatório de campo e Interpretações preliminares sobre as consequências do rompimento da Barragem de Rejeitos de Fundão (Samarco/Vale/BHP). **Geografias** - Edição Especial - Vale do Rio Doce: formação geo-histórica e questões atuais, p. 63-94, 2016.

FERNANDES, G. W.; *et. al.* Deep into the mud: ecological and socio-economic impacts of the dam breach in Mariana, Brazil. **Natureza e Conservação**, v. 14, p. 35-45, 2016.

FERREIRA, A. A.. Crise Estrutural do Capital e Experiências Populares de Resistência. **Revista Estudos do Trabalho (RRET)**. Ano IX- Número 17- 2015.

FERREIRA, S. R. B. Marcas da colonialidade do poder no conflito entre a mineradora Samarco, os povos originários e comunidades tradicionais do Rio Doce. *In*: MILANEZ, B.; p. 267. Desastre da Samarco/Vale/BHP no Vale do Rio Doce: aspectos econômicos, políticos e socio ambientais. **Cienc. Cult.** [online]. 2016, vol.68, n.3, pp. 30-35. ISSN 2317-6660. <http://dx.doi.org/10.21800/2317-66602016000300011>.

FERREIRA, S. R. B., *et. al.* A relevância da extensão para a produção do conhecimento e atuação junto a comunidades em situação de conflito territorial. **Boletim DataLuta**, n. 91, jul. 2015.

FONTINELLI, D. E. **Santa Tartaruga! Inversões e mudanças ontológicas no litoral norte do Espírito Santo**. 2016. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal do Espírito Santo-UFES, Vitória, 2016.

GEERTZ, C. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GRAMLING, R.; KROGMAN, N. Communities, policy and chronic technological disasters. **Current Sociology/La Sociologie Contemporaine**, v. 45, n. 3. p.41-57, 1997.

GRUPO INDEPENDENTE PARA AVALIAÇÃO DE IMPACTO AMBIENTAL (GIAIA). **Relatório-Técnico de determinação de metais na bacia do rio Doce (Período: dezembro-2015 a abril- 2016)**. 2016. 71p.

HALL, S. **A Identidade Cultural na Pós-Modernidade**. Rio de Janeiro: Lamparina, 2014.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. 2. ed. São Paulo: Centauro, 2003.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo**

demográfico 2010. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. Disponível em: <<https://censo2010.ibge.gov.br>>. Acesso em: 15 nov. 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS (IBAMA). **Lauda Técnico Preliminar dos impactos ambientais decorrentes do desastre envolvendo o rompimento da barragem de Fundão, em Mariana,** Minas Gerais. 2015. Disponível em: http://www.ibama.gov.br/phocadownload/noticias_ambientais/laudo_tecnico_preliminar.pdf. Acesso em: 14 out 2019.

INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE (ICMBio). **Nota técnica nº 24/2015/CEPTA/DIBIO/ICMBIO.** Consequências parciais na biodiversidade aquática da bacia do rio Doce, provocadas pelo rompimento da barragem de rejeitos de mineração da SAMARCO Mineradora S.A. no município de Mariana, MG. Ministério do Meio Ambiente. Pirassununga, SP, 2015.

INSTITUTOS LACTEC. **Parecer técnico sobre os aspectos eco toxicológicos da Bacia do rio Doce,** Curitiba, Paraná, Brasil. Setembro, 2018. 57p.

INSTITUTOS LACTEC. **Parecer técnico contaminação e comprometimento dos estoques pesqueiros,** Curitiba, Paraná, Brasil. Agosto, 2019. 81p.

KROLL-SMITH, J.S.; COUCH, S.R. A chronic technical disaster and the irrelevance of religious meaning: The case of Centralia, Pennsylvania. **Journal for the Scientific Study of Religion**, v. 26, n. 1, p. 25-37, 1987.

LEFF, E. **Ecologia, Capital e Cultura:** a territorialização da racionalidade ambiental. 2 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.

LEFF, E. **Racionalidade Ambiental e reapropriação social da natureza.** 2. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014b.

LE GOFF, Jaques. **História & Memória.** 7ª ed. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2013.

LEONARDO, Fl. A. M. **Entre o Desenvolvimento Econômico e a Preservação Ambiental:** O Caso da Pesca Artesanal e a Configuração de um Cenário de Injustiça Ambiental em Regência Augusta – ES. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2017.

LEONARDO, F.; *et. al.* Rompimento da barragem de Fundão (SAMARCO/VALE/BHP BILLITON) e os efeitos do desastre na foz do Rio Doce, distritos de Regência e Povoação, Linhares (ES). **Relatório de pesquisa.** Vitória: GEPEDES. 2017.

LIMA, R. de S.; FERREIRA NETO, J. A.; FARIAS, R. de C. P. Alimentação, Comida e Cultura: O Exercício Da Comensalidade. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 507–522, 2015.

LIMA, G. F. da C. A institucionalização das políticas e da gestão ambiental. **Desenvolvimento e meio ambiente**, n. 23, p. 121-132, jan./jun., 2011.

MAIA, F. F. **Elementos traços em sedimentos e qualidade da água de rios afetados pelo rompimento da barragem de Fundão, em Mariana, MG.** Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-graduação em Solos e Nutrição de Plantas da Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2017.

MARTINS, A. N. **Histórias Vividas, Histórias Contadas: Refazendo o Território após o Crime Ambiental da Samarco no Rio Doce.** 2018. Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2018.

MARTINS, H.T. de S. Metodologia Qualitativa de pesquisa. **Educação e Pesquisa**, v. 30, n. 2, p.289-300, maio/ago. 2004.

MERLO, P. Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local. **Interseções: Revista de Estudos Interdisciplinares**, Rio de Janeiro, v.13, n.1, p. 26-39, 2011.

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha. História, identidade, trocas.** São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009.

MONTANARI, M. **Comida Como Cultura.** São Paulo: Editora Senac, 2008.

MÜLLER, S. G. **Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais.** Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Centro de Ciência e Tecnologia, Universidade Federal de Santa Catarina, Santa Catarina, 2012.

PARIZOT, I. A pesquisa por questionário. In: PAUGAM, S. (Org.). **A Pesqui. Sociológica.** Petropolis, RJ: 2015. p. 85–101.

POEMAS - Grupo Política, Economia, Mineração, Ambiente e Sociedade. Antes fosse mais leve a carga: avaliação dos aspectos econômicos, políticos e sociais do desastre da Samarco/Vale/BHP em Mariana (MG). **Relatório Final.** 2015. 103p.

PROJETO TAMAR. **Tartaruga-de-couro ou Tartaruga-gigante.** Disponível em: <https://www.tamar.org.br/tartaruga.php?cod=22> Acessado em 27/06/2021

REIS, Regina Lúcia Paiva Rabelo. **Caboclo Bernardo: história cultural na Barra do Rio Doce.** Linhares, ES: Unilinhares, 2003.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa Social: Métodos e técnicas.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

SAFI, M. A Dimensão temporal dos Fatos sociais: a pesquisa longitudinal. In: PAUGAM, S. (Org.). **A Pesqui. Sociológica.** Petrópolis, RJ: 2015, p. 253–269.

SAINT-HILAIRE, A. **Viagem ao Espírito Santo e Rio Doce**, vol.6. Belo Horizonte: Editora: Universidade de São Paulo: Livraria Itatiaia editora Ltda, 1974.

SAMARCO. **Esclarecimentos sobre a água do rio Doce e do mar, bioacumulação em peixes e diálogo.** 2016. 9p. Disponível em http://samarco.com/wp-content/uploads/2016/06/Paper_Agua_23-06.pdf. Acesso em: 25 de out. 2019.

SARTORI, É.; *et. al.* Comparação entre matrizes ambientais (água e sedimento) como fonte de contaminação por metais para peixes. In: XXI Encontro Latino-Americano de Iniciação Científica, XVII Encontro Latino-Americano de Pós-Graduação e VII Encontro de Iniciação à Docência, Universidade do Vale do Paraíba, **Anais...**, São José dos Campos, Brasil, p. 1-6, 2017.

SEGURA, F. R.; *et. al.* Potential risks of the residue from Samarco's mine dam burst (Bento Rodrigues, Brazil). **Environmental Pollution**, v. 218, p. 813-825, 2016.

SILVA, A. C.; *et. al.* Características químicas, mineralógicas e físicas do material acumulado em terraços fluviais, originado do fluxo de lama proveniente do rompimento de barragem de rejeitos de mineração de ferro em Bento Rodrigues, Minas Gerais, Brasil. **Revista Espinhaço**, v. 5, n. 2, p. 44-53. 2016.

SOLIMAN, H. H. Community responses to chronic technological disaster: The case of the Pigeon River. **Journal of Social Service Research**, v. 22, n. 1/2. p.89-108. 1996

TSUWATÉ, V. T.; LEÃO, M. F. Descrição do preparo do corante e das diversas utilizações do urucum pelo povo Xavante. **Revista Destaques Acadêmicos**, [S.l.], v. 9, n. 4, dez. 2017. Disponível em: <<http://univates.br/revistas/index.php/destaques/article/view/1652/1255>>. Acesso em: 20 jun. 2021.

VALIM, H. S. **Religião E Etnicidade: O Herói Caboclo Bernardo E A Construção Da Identidade Étnica Na Vila De Regência Augusta – ES.** Dissertação (Mestrado) – Universidade Metodista de São Paulo, Faculdade de Filosofia e Ciências da Religião, São Bernardo do Campo, 2008.

VIEIRA, O. V. **Relatório Anual de Atividades: 2019.** São Paulo: FGV, 2019.

ZHOURI, A.; OLIVEIRA, R. Desenvolvimento, conflitos sociais e violência no Brasil rural: O caso das hidrelétricas. **Ambiente & Sociedade**. Campinas, v. x, n. 2, p. 119-135, 2007.

ZUNTI, M. L. G. **Panorama Histórico de Linhares.** 2ªed. Linhares: Pousada das Letras, 2000.

WOORTMANN, K. **A comida, a família e a construção de gênero.** Brasília: UNB; 1985. 43 p. Série Antropologia.

7. ANEXO A- QUESTIONÁRIO

QUESTIONÁRIO - ENTREVISTAS PLICADAS POR MEIO DE CONTATO TELEFONICO

Dissertação de Mestrado – Camila Claudete Toledo Zanetti

Objetivo: Compreender a dimensão das transformações que ocorreram na culinária da comunidade de Regencia Augusta pós desastre/crime da Samarco (Rompimentoda barragem de Fundão- Mariana-MG)

QUESTÕES NORTEADORAS:

1 Dados dos entrevistados:

Nome:

Idade:

Gênero:

2. Como você se identifica ou se considera?

- ☐ Negro
- ☐ Pardo
- ☐ Branco
- ☐ Indígena
- ☐ Caboclo
- ☐ Outros

3. Você nasceu em Regência? Em caso negativo, reside a quanto tempo?

4. Você ou alguém da sua família pesca ou já pescou?

5. Você poderia me contar um pouco sobre a comida tradicional da comunidade antes do desastre/crime da Samarco? O que mudou depois de tal fato?

6. Você já comeu carne de caça ou consumiu a Tartaruga e seus derivados?

7. Caso resposta acima seja positiva, poderia me passar uma receita de preparo destas carnes exóticas?

8. Você conhece ou já utilizou algum método de conservação de alimentosusado antigamente? (exemplo: salga do peixe)

9. A sua alimentação mudou depois do desastre/crime da Samarco? Quais as maiores mudanças?
10. Você consome os peixes de rio e mar pescados na região de Regência?
11. Você acredita que a água do rio Doce e os pescados estão contaminados?
- 13) Você recebe o cartão de auxílio financeiro disponibilizado pelas empresas envolvidas para os atingidos pelo desastre? Em caso positivo, ele é suficiente para manutenção alimentar de sua família?
- 14) Com a Pandemia de COVID- 19, como está sendo mantida a alimentação de sua família? A pesca é necessária para manter a quantidade necessária de alimentos?
- 15) Você teria alguma receita tradicional da Comunidade para compartilhar comigo?