

LEOPOLDO GONDIM NETO

TERRITÓRIO E ALIMENTAÇÃO

O festival gastronômico da lagosta
e as identidades dos povos do mar em
Icapuí - CE



TERRITÓRIO E ALIMENTAÇÃO

O festival gastronômico da lagosta
e as identidades dos povos do mar em
Icapuí - CE



Editora	<i>Rejane Andréa Matias Alvares Bay</i>
Conselho editorial	<i>Alessandro Dozena</i> <i>Breno Trajano de Almeida</i> <i>Francisco Fransualdo de Azevedo</i> <i>José Mateus do Nascimento</i> <i>Louize Gabriela Silva de Souza</i> <i>Luzia Guacira dos Santos Silva</i> <i>Maria Aparecida Vieira de Melo</i> <i>Sibele Berenice Castellã Pergher</i> <i>Tânia Maria de Araújo Lima</i> <i>Oscar Federico Bauchwitz</i>
Capa	<i>José Marinho</i>
Projeto Gráfico e Diagramação Eletrônica	<i>Caule de Papiro</i>

TERRITÓRIO E ALIMENTAÇÃO

o festival gastronômico da lagosta
e as identidades dos povos do mar em
Icapuí-CE

LEOPOLDO GONDIM NETO



Natal, 2026

©2026. Leopoldo Gondim Neto. Reservam-se os direitos e responsabilidades do conteúdo desta edição ao autor. A reprodução de pequenos trechos desta publicação pode ser realizada por qualquer meio, sem a prévia autorização do autor, desde que citada a fonte. A violação dos direitos do autor (Lei n. 9610/1998) é crime estabelecido pelo artigo 184 do Código Penal. Depósito legal na Biblioteca Nacional conforme Lei N° 10.994, de 14 de dezembro de 2004.

Catálogo da Publicação na Fonte.
Bibliotecária/Documentarista:
Rosa Milena dos Santos - CRB 15 / 847

G637t Gondim Neto, Leopoldo.

Território e alimentação: o festival gastronômico da lagosta e as identidades dos povos do mar em Icapuí-CE [recurso eletrônico] / Leopoldo Gondim Neto. – Natal: Caule de Papiro, 2026.

172 p. : il.

ISBN 978-65-5477-179-5

DOI

1. Alimentação – Aspectos culturais. 2. Gastronomia – Icapuí. 3. Crustáceos. 4. Lagostas. I. Título.

CDU 641(813.1)

Editora Caule de Papiro
Rua Serra do Mel, 7989, Cidade Satélite
Pitimbu | 59.068-170 | Natal/RN | Brasil
Telefone: (84) 3218 4626
www.cauledepapiro.com.br

*O mar é a maior planície.
E o pescador seu primeiro Geógrafo.*

Diegues, A. C. Pescadores, Camponeses e
Trabalhadores do Mar.



*Dedico a obra à Comunidade Tradicional Pesqueira do
Município de Icapuí, em especial aos amigos da Praia
da Redonda representados nas pessoas do Pescador
Sr. Tião e Dona Deinha, que me acolheram em sua casa
e a Pescadora Sidnéia Lusía, que nos inspira com sua
história.*



Agradecimentos

*Aos Professores que me abriram espaço para pesquisa
e estudos, além de me incentivarem no precioso
percurso.*

*Adryane Gorayeb
Edson Vicente da Silva (Cacau)
José Borzacchiello
Christian Dennys Monteiro
Iara Rafaela Gomes
Jeovah de Andrade Meireles
Eveline de Alencar
Ana Erbenia Mendes
Alessandra Pinheiro
José Arimatéia Bezerra*



Sumário

Prefácio	13
<i>Iara Rafaela Gomes</i>	
Apresentação	17
Capítulo 1	
A pesca da lagosta no Brasil e no Ceará	29
Capítulo 2	
Práticas alimentares, hábitos e costumes locais em Icapuí-CE	65
Capítulo 3	
O festival da lagosta e o seu papel na formação da identidade e do território dos povos do mar de Icapuí: tempos de vida e de festa.....	119
Considerações finais	151
Referências	159
Apêndice A	167



Prefácio

Iara Rafaela Gomes

*Profa. Departamento de Geografia
Universidade Federal do Ceará*

Há livros que nascem apenas da pesquisa. Outros nascem da pesquisa e do encontro. Este é um daqueles trabalhos que resultam da feliz convergência entre o rigor acadêmico, a sensibilidade humana e o compromisso com os sujeitos e territórios estudados.

Conheci Leopoldo ainda em sua trajetória de formação acadêmica e tive a satisfação de acompanhar, como orientadora, o desenvolvimento da pesquisa que deu origem a esta obra. Desde os primeiros diálogos, já era evidente sua inquietação intelectual diante de temas que atravessam a alimentação, a cultura, os modos de vida e as dinâmicas territoriais. Mais do que compreender a comida como necessidade biológica ou produto econômico, Leopoldo buscou entendê-la como linguagem, memória, identidade e expressão de pertencimento.

O resultado desse percurso é o livro que agora chega às mãos dos leitores.

Em um momento histórico em que os estudos sobre alimentação ganham crescente relevância nas ciências humanas e sociais, esta obra oferece uma contribuição singular ao evidenciar as relações profundas entre território, cultura alimentar e identidade. Partindo da realidade de Icapuí, município litorâneo do extremo leste cearense, o autor nos conduz por uma reflexão que ultrapassa os limites da gastronomia e

alcança dimensões fundamentais da vida social, econômica, cultural e simbólica dos chamados povos do mar.

Ao longo das páginas, a lagosta deixa de ser apenas um recurso pesqueiro ou um produto gastronômico. Ela se revela elemento estruturador de práticas sociais, relações de trabalho, saberes tradicionais, estratégias de reprodução da vida e processos de construção identitária. O Festival da Lagosta, por sua vez, emerge não apenas como evento turístico ou gastronômico, mas como expressão territorial capaz de mobilizar memórias, fortalecer pertencimentos e reafirmar a singularidade cultural das comunidades costeiras de Icapuí.

Um dos grandes méritos desta obra reside justamente na capacidade de articular diferentes campos do conhecimento. A Geografia dialoga com os estudos da alimentação, da cultura, do turismo, da pesca artesanal e do desenvolvimento local, produzindo uma leitura interdisciplinar que enriquece a compreensão do fenômeno estudado. O território é apresentado não apenas como suporte físico das atividades humanas, mas como espaço vivido, apropriado, significado e continuamente reconstruído pelas práticas alimentares e pelos modos de vida locais.

A riqueza empírica da pesquisa merece igualmente destaque. O trabalho de campo, as entrevistas, a observação participante e a proximidade construída com os moradores permitiram ao autor captar nuances que dificilmente seriam apreendidas apenas por meio de dados secundários ou análises documentais. O leitor encontrará aqui não apenas números e informações, mas histórias, experiências, narrativas e sentidos compartilhados pelos sujeitos que fazem de Icapuí um território singular.

Também merece reconhecimento a postura ética que orienta toda a investigação. Em vez de falar sobre as comunidades, o autor procura dialogar com elas, valorizando seus conhecimentos, suas

práticas e suas formas próprias de compreender o mundo. Essa escolha metodológica e política confere ao texto sensibilidade e profundidade, além de reforçar a importância de uma ciência comprometida com os territórios e com as populações que os constroem cotidianamente.

Para mim, como orientadora e colega de trajetória acadêmica, é motivo de grande alegria testemunhar a transformação de uma tese de doutorado em livro. Trata-se de um processo que amplia o alcance social do conhecimento produzido na universidade e reafirma a importância da pesquisa como instrumento de compreensão e valorização das realidades locais.

Mais do que um estudo sobre Icapuí, esta obra nos convida a refletir sobre questões amplas e contemporâneas: a relação entre alimentação e identidade, a valorização dos saberes tradicionais, os desafios da sustentabilidade dos recursos pesqueiros, o papel da cultura na produção dos territórios e a força dos vínculos que unem as pessoas aos lugares onde vivem.

Tenho convicção de que este livro interessará não apenas a pesquisadores da Geografia, da Gastronomia e das Ciências Sociais, mas também a estudantes, gestores públicos, profissionais do turismo, lideranças comunitárias e todos aqueles que reconhecem na alimentação uma importante chave de interpretação da sociedade.

Convido, portanto, o leitor a percorrer estas páginas com a mesma curiosidade e sensibilidade que orientaram a pesquisa de Leopoldo. Certamente encontrará aqui uma obra madura, cuidadosamente construída e profundamente comprometida com a compreensão dos territórios, das culturas alimentares e das pessoas que lhes dão vida.

Boa leitura.



Apresentação

A alimentação é uma necessidade vital humana e, por isso, esteve presente em todos os momentos da história do homem. Desde a hora que nasce, o homem precisa de alimentação: gorduras, proteínas, sais e águas que devem ser retirados das diversas fontes para a transformação e a distribuição úteis no nosso corpo (Cascardo, 2004).

Não se tratando apenas de uma atividade de preparo e consumo de alimentos, a alimentação é também um fator social de influência em diversas dimensões historicamente construídas, que envolvem a cultura, a economia, os grupos sociais, as configurações espaciais, os valores religiosos e os simbolismos diversos (Bortnowska, *et al*, 2012).

Os alimentos têm, portanto, um valor cultural que pode representar e caracterizar um povo, uma região, um lugar e assim marcar identidades. As ditas comidas típicas são um exemplo dessa constatação. Algumas comidas só consumimos em determinados lugares, outras apenas em determinadas épocas do ano, e algumas são consumidas apenas por grupos específicos. E assim, muitas outras condições podem determinar os hábitos e a alimentação de um povo.

Os alimentos se apresentam como elementos que também compõem a configuração territorial de um espaço, pela cultura, pelas escolhas e seletividade, pelos atores sociais que compõem essa relação.

Sena (2017) salienta que a história da humanidade pode ser explicada pela permanente busca dos seres humanos por alimento,

ou mesmo, que a alimentação pode ser uma síntese dos modos de vida de um povo. Historicamente, as primeiras cidades do mundo se estabeleceram ao redor de rios, que eram lugares agricultáveis e que, portanto, eram importantes para sobrevivência, onde podia se plantar e colher o que comer. As terras fecundas que beiravam o Rio Nilo fervilhavam de gente há milhares de anos, assim como na Mesopotâmia, com os importantes rios Tigres e Eufrates, que constituíram os primeiros “formigueiros” humanos. Estas foram regiões tão importantes na produção de alimentos (e na configuração de cidades) que não à toa são denominados “Celeiros da Antiguidade” (Castro, 1969).

Tudo isso mostra, então, como a alimentação é ligada com a constituição e configuração de territórios, representando além de espaços de vida e subsistência, mas também espaços de dominação e poder, onde alguém que o detém, tem privilégios em relação a outros que não o possuem.

Sobre tal assertiva, Crateras (1995) acrescenta o fato de que os alimentos são apropriados na sociedade também para outros fins diversos como, por exemplo, para comunicar, iniciar e cultivar relações pessoais, expressar sentimentos como amor e afeto, piedade e devoção, para recompensar ou castigar, para prevenir doenças ou para recuperar, bem como na revelação de artefatos sociais e tantos outros.

Por ser tão plural e possibilitar a relação com tantas outras esferas do conhecimento, a alimentação é também objeto de interesse da Geografia, sendo de evidente relação com as dinâmicas de transformações espaciais, de poder e cultura.

Segundo Claval (1999) o alimentar-se, beber e comer é um terreno de análise fascinante para a Geografia, pois as relações que se estabelecem em terra exprimem diretamente a alimentação: os grãos, os legumes, as frutas, as carnes, os laticínios são frutos de terras

cultivadas, colheita e trabalho que chegam à cozinha e aos pratos, resultando de uma longa cadeia produtiva, econômica e cultural.

Assim, neste estudo, motivamo-nos pela investigação que tem como centro a relação alimentação x território x identidade, buscando desvendar as circunstâncias e influências destes, especialmente os efeitos dessa relação na sociedade. Diante da vasta complexidade do tema, selecionamos conceitos e categorias para embasar o estudo, os quais apresentamos a seguir.

Conceitos e pressupostos

Santos (1999) destaca que o território é o lugar receptor de todas as ações do homem, paixões, poderes, todas as forças e fraquezas que podem ser materializadas ou simbolizadas no espaço terrestre, ou seja, é o lugar onde a complexidade da história do homem se realiza a partir de sua existência. Mas não somente isso, além do conjunto de artefatos naturais e de coisas superpostas, é o território usado, vivenciado, e não apenas o território em si. O território é o chão, o físico, mais as identidades.

Assim, todas as ações do homem são constituintes do território. Ao exercerem poder sobre o espaço físico, o transformam e caracterizam conforme seus modos de vida, formando assim territórios, marcados por cultura e identidades.

A alimentação, por sua vez, é uma característica dos modos de vida, que são particulares de cada povo e organização. Os ingredientes, as formas de colheita, extração, as formas de cocção, os empratamentos, todas são características peculiares e que constituem pratos e culinárias únicas.

Diante da diversidade de abordagens que cabem no tema, e a amplitude de nomenclaturas e conceitos, vale destacar a diferença e singularidades dos termos alimento, comida e culinária, apontados na literatura.

Damatta (1986) destaca que não se pode compreender os termos alimento e comida como sinônimos, pois carregam uma distinção de significados: o alimento é algo levado ao organismo com o objetivo de saciar a fome, para ingerir nutrientes e energia para o corpo, já a comida, essa carrega significados, rituais, memórias, simbologia e confere identificação com quem consome. Conforme o autor, “alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade” (p. 36).

Tem-se na comida, portanto, uma dimensão cultural, social, de significados construídos e reconstruídos a partir das experiências. Faz parte de um contexto e realidade social, é influenciado e formador de uma cultura e, por isso, é fortemente relacionado com a constituição de territórios.

A culinária, por sua vez, pode ser entendida como o conjunto de processos, meios e técnicas que fazem o alimento virar comida. É, então, o meio através do qual o alimento *in natura* é transformado em cultura (Levi-Strauss, 1989). Nesse processo de transformação do alimento em comida, através da cultura, constrói-se um “sistema complexo de identidade”, segundo Matles e Silva (2017), através do qual o sentimento de pertencimento e identidade são construídos.

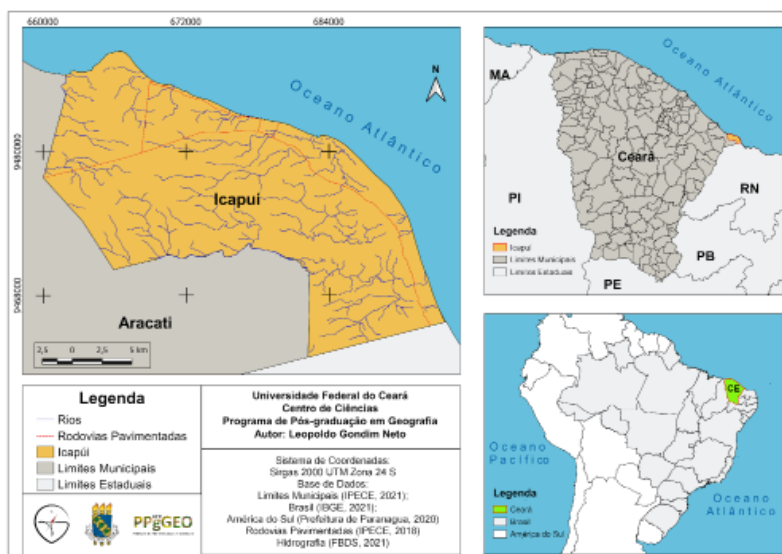
Sobre isso, Montanari (2008) destaca que a qualidade e características da comida (além das quantidades) são compreendidas como uma expressão direta de pertencimento social, sendo o modo de alimentar-se uma derivação e simultânea revelação do pertencimento do indivíduo em relação ao(s) prato(s). Isso, segundo o autor, afere a

comida um valor comunicativo, informativo, demonstrando por meio de tal, uma identidade social.

No estado do Ceará, os municípios litorâneos tendem a aproveitar as condições e belezas naturais para fazer desses locais destinos turísticos, oferecendo além da natureza, serviços gastronômicos e hoteleiros bastante diversificados.

Icapuí é um dos municípios cearenses litorâneos marcados pelas belezas naturais, e que, com isso, constrói uma economia local a partir dos serviços turísticos, gastronomia pesqueira e é composto por diversas comunidades que fazem das atividades de pesca do mar o seu modo de vida e subsistência. Distante cerca de 200 km da capital Fortaleza, é o município (Figura 1) do extremo leste do litoral cearense, fazendo divisa com a cidade de Tibau, no estado do Rio Grande do Norte. Possui uma área territorial 428,688 km² e uma população estimada em 20.183 habitantes (IBGE, 2010).

Mapa 1 – Mapa de localização do município de Icapuí-CE



O município também é fortemente conhecido pela pesca da lagosta, sendo o maior produtor do Ceará, estado que é o maior produtor do crustáceo do Brasil (IBAMA, 2008). A lagosta é, então, um símbolo de Icapuí, movimentando a economia local e o turismo. Diante disso, a partir de uma iniciativa local de diversos grupos, idealizou-se o “Festival da Lagosta de Icapuí”, um evento gastronômico que nasce visando potencializar a atividade turística e de consolidar Icapuí como destino gastronômico.

Objeto de estudo e objetivos

O Festival da Lagosta é um evento gastronômico onde o referido crustáceo é o destaque de todos os preparos ofertados para o público. O evento se apresenta como um *trade* turístico de expressão cultural, turística e gastronômica do município de Icapuí (Lima *et al.*, 2020). Sua proposta foi idealizada pelo Grupo de Desenvolvimento do Turismo

de Icapuí (GDTur) que, juntamente com o SEBRAE/CE, pousadas, restaurantes, hotéis, prefeitura e grupos comunitários, executam a proposta desde o ano de 2004.

Conforme os organizadores, o Festival da Lagosta trata-se de um evento estratégico para agregar valor ao turismo no município, promovendo o aumento do fluxo de turistas, divulgando o artesanato e a cultura local e contribuindo para promover a maior integração entre os empreendedores locais que formam a cadeia produtiva do turismo na região (GDTur, 2014).

Nesse contexto, os pescadores e “povos do mar” são importantes figuras, se não, os principais responsáveis, pelo sucesso da lagosta como prato gastronômico e do festival. Diante da dinâmica social, territorial e econômica apresentada pelo evento, bem como do entendimento da lagosta como importante componente alimentar a consolidar o território dos “povos do mar” e, portanto, motivador da realização de um festival para divulgá-la e conformá-la enquanto tal, surgiu a seguinte questão norteadora da pesquisa: Que efeitos têm o Festival da Lagosta para os povos do mar de Icapuí, considerando as diversas perspectivas, sobretudo relacionadas ao desenvolvimento local e à conformação de suas identidades, enquanto povos do mar, a partir da cultura alimentar? Assim, o objetivo geral da pesquisa é compreender como o Festival da Lagosta dinamiza a configuração do território e a conformação da identidade dos povos do mar em Icapuí, a partir da cultura alimentar. Os objetivos específicos para alcançar tal objetivo foram: I) Analisar a pesca e consumo da lagosta no Brasil, no Ceará e em Icapuí e suas influências econômicas e sociais, bem como a relação com meio ambiente; II) Caracterizar as formas produtivas, práticas alimentares, hábitos e costumes locais das comunidades litorâneas de Icapuí; III) Analisar os festivais da lagosta ocorridos em Icapuí e identificar espaços e tempos vividos

pelos povos do mar que evidenciem transformações coletivas a partir do Festival da Lagosta.

Conforme a experiência empírica na participação e composição do júri no referido festival e as literaturas basilares sobre os temas que circundam o problema, partimos da hipótese de que o Festival da Lagosta tem importância crucial na configuração do território dos povos do mar de Icapuí, tendo forte poder de influência na conformação das identidades dos povos do mar e de seus modos de vida e para o desenvolvimento local.

Caminhos metodológicos

Do ponto de vista metodológico, adotamos a abordagem quanti-qualitativa de caráter exploratório, buscando através de diversas fontes, a obtenção de dados subjetivos e descritivos, coletados através de registros e do contato direto do pesquisador com o objeto de estudo (Neves, 1996; Gil, 2008).

Ressalta-se também, que o trabalho ancorou-se numa perspectiva etnográfica, da qual buscou-se uma análise dos comportamentos, costumes e demais características dos povos do mar, a partir de padrões mais previsíveis das percepções e do modo de vida das comunidades.

A partir dos objetivos propostos, a pesquisa foi desenvolvida em quatro etapas fundamentais: observações preliminares, revisão bibliográfica, levantamento de dados quantitativos secundários e de fontes documentais, e pesquisas de campo com coleta direta, através de entrevistas.

As observações preliminares iniciaram no ano de 2019 com anotações em caderno de campo. É válido mencionar que nossos registros e materiais sobre a temática e o município existem de um

tempo anterior a este período, pois somos frequentadores de Icapuí, bem como atuamos como jurado e convidado do próprio festival gastronômico em algumas de suas versões.

O levantamento bibliográfico que deu base a nossa revisão de literatura foi realizado de modo a permitir o aprofundamento nos temas e construir a bases para as discussões, portanto, considerou artigos científicos, livros, relatórios, dissertações e teses relacionados aos grandes temas centrais: alimentação, Geografia da alimentação, alimentação e território, alimentação e identidade, alimentação em territórios pesqueiros, modos de vida em Icapuí, alimentação e turismo. Tais levantamentos foram realizados nas plataformas *Scientific Eletronic Library Online – Scielo*, Portal de Periódicos da Capes e Google Acadêmico.

O levantamento de dados quantitativos secundários e de fontes documentais consistiu na busca de relatórios e documentos oficiais sobre os quantitativos de pesca no município de Icapuí e sobre os indicativos diversos do Festival da Lagosta. Tal etapa foi realizada através de solicitações às secretarias e setores responsáveis do município, com as solicitações respondidas via e-mail. Esta etapa também abrangeu o levantamento de matérias jornalísticas sobre o tema, que também são documentos que retratam os episódios da lagosta marcados na história cearense.

A etapa seguinte foi dedicada à pesquisa de campo, essencial para o reconhecimento empírico da pesquisa. Foram realizados em 4 (quatro) trabalhos de campo, ocorridos em dezembro de 2019, julho e setembro de 2020 e julho de 2021. Nos campos, realizamos o levantamento relacionado às características da alimentação e modos de vida das comunidades, concomitantemente fazendo registros fotográficos e escritos, como diários de campo. Ressaltamos o quão desafiador foi o trabalho de campo, que foi acometido pelo surgimento

da Covid-19, que de forma pandêmica, trouxe momentos de angústia e preocupação sanitária, afetando a comunidade, bem como as relações de trocas existentes nas entrevistas e conversas informais, tão necessárias à construção do trabalho de tese. Em 2021, as visitas técnicas retornaram com mais assiduidade, com todas as garantias e cuidados que o momento demandava.

A etapa final da pesquisa de campo refere-se às entrevistas semiestruturadas. Optamos por essa técnica de pesquisa por oportunizar aos entrevistados desenvolver o discurso livremente, determinando a direção que considere adequada, de forma a explorar mais amplamente as questões elencadas (Marconi, Lakatos, 1990).

Foram entrevistados 30 (trinta) participantes, sujeitos de diversas categorias relacionados direta ou indiretamente com a pesca e o Festival da Lagosta em Icapuí. Foram estes distribuídos da seguinte forma (Tabela 1)

Tabela 1 – Categorias e quantitativos dos entrevistados

ENTREVISTADOS ENVOLVIDOS COM A PESCA, LAGOSTA E TURISMO EM ICAPUÍ - CE	
Categoria	Quantitativo
Moradores locais	4
Pescadores	4
Representantes sindicais de pescadores	1
Representantes da prefeitura/secretarias	3
Representantes de associações de turismo	2
Proprietários de empreendimentos hoteleiros	4
Proprietários de empreendimentos gastronômicos	5
Trabalhadores de empreendimentos gastronômicos	1
Cozinheiro/chef em restaurante local	6
Total	30

Fonte: elaboração do autor (2021).

Assim, considerou-se a perspectiva dos diversos atores sociais, desde os representantes do poder público, as entidades responsáveis por planejamento e execução, como as organizações, trabalhadores e moradores locais, que são os que vivenciam as experiências da pesca e do turismo. Vale ressaltar que muitos dos entrevistados têm ocupações em mais de uma área, por exemplo: o cozinheiro pode ser pescador, proprietário de pousada pode ser pescador etc.

Desse modo, os escritos da pesquisa serão organizados da seguinte forma: o primeiro capítulo apresenta a introdução, conceitos e pressupostos, objeto de estudo, objetivos e caminhos metodológicos do trabalho de tese; o segundo capítulo, trata da caracterização da atividade de pesca da lagosta no Brasil, no Ceará e em Icapuí, destacando os diversos momentos históricos em que a atividade teve destaque na economia cearense, os problemas da pesca predatória e as perspectivas atuais da atividade na vida dos moradores e na economia local; o terceiro capítulo, contextualiza e evidencia as práticas, insumos e costumes alimentares em Icapuí, fundamentando-se na história da alimentação no Brasil e destacando evidências da tradicionalidade dos povos do mar de Icapuí, através da alimentação, e o quarto capítulo, trata do Festival da Lagosta, sua caracterização enquanto evento gastronômico de destaque ao recurso que é símbolo de Icapuí, e suas consequências para os povos do mar, com vias a evidenciar os seus benefícios para a conformação das identidades, economia local, e assim para a perpetuação do modo de vida tradicional que respeita e conserva os recursos naturais e, em seguida, as considerações finais.

Logo abaixo, tem-se o primeiro capítulo que versa sobre a pesca da lagosta no Brasil, Ceará e Icapuí, fazendo uma abordagem enquanto atividade socioeconômica e cultural de relevância, ressaltando seu histórico, conflitos e relações com o meio ambiente.



A pesca da lagosta no Brasil e no Ceará

Com uma extensão costeira de 10.959 km, o Brasil tem a pesca como uma das atividades econômicas mais relevantes e com um histórico que remete à época colonial. Desse modo, o Estado passa a exercer um controle administrativo pesqueiro, com base em leis, decretos e alguns regulamentos, criando, posteriormente, órgãos voltados para a atividade, a exemplo da Superintendência do Desenvolvimento da Pesca (SUDEPE) na década de 1960, a quem competia elaborar o plano nacional de desenvolvimento da pesca (Giulietti; Assumpção, 1995).

Caracterização da pesca em Icapuí conforme o relatório municipal

O relatório de Pesca e Aquicultura elaborado pela Prefeitura do município de Icapuí, sintetiza os resultados das atividades referentes ao levantamento da cadeia produtiva no ano de 2019 (último ano que o levantamento foi realizado antes da pandemia de COVID-19). A pesca é a atividade mais importante do município. A lagosta e o peixe representam a principal fonte da renda familiar ou ainda, a única

fonte de renda através da comercialização do pescado. A aquicultura desponta grande crescimento, com o aumento da produção de tilápia e camarão. De acordo com este relatório, a produção icapuense atinge o total de 2.153.479,50 toneladas de pescados.

O município de Icapuí tem posição de destaque na pesca marítima do Ceará, sendo, por muitos anos um dos maiores produtores de Lagosta do Brasil. Além desse recurso voltado prioritariamente para a exportação destaca-se também na produção pesqueira marítima a captura de diversas espécies de peixes que é sustentada por uma frota de embarcações em sua maioria artesanais composta por lanchas e botes a motor, jangadas e paquetes a motor e a vela, como já foram caracterizados anteriormente.

Além da pesca marítima embarcada também é realizada de forma tradicional a pesca de curral com 22 estruturas distribuídas do Canal da Barra Grande até a Praia das Placas, sendo esta modalidade responsável por boa parte da produção de pescado consumida no próprio município. Não menos importante, Icapuí também possui centenas de famílias que retiram seu sustento da coleta de mariscos e crustáceos com destaque para ostras, búzios, sururú e caranguejos, sendo esse setor composto em sua maioria por mulheres marisqueiras, na sua grande maioria, já sindicalizadas.

Com relação a aquicultura e maricultura destacam-se as seguintes atividades: carcinicultura, concentrada principalmente nas comunidades de Requenguela, Barra Grande e Salgadinho; piscicultura, com produção de pequena escala principalmente de tilápia; e cultivo de algas marinhas na comunidade da Barrinha destinada a produção de subprodutos como gelatina de algas (ágar ágar) e produtos de higiene pessoal, comercializados localmente. Além das ocupações diretas na pesca e aquicultura ainda temos muitas pessoas

que dependem diretamente de atividades relacionadas como: construtores de embarcações, comerciantes, atravessadores, fabricantes de artes de pesca e outras.

Em termos de organização da categoria, a pesca dispõe das seguintes entidades: Colônia de Pescadores Z17 de Icapuí, Sindicato dos Trabalhadores da Pesca – SINDPAMI (com sede em Redonda) e Associação das Marisqueiras – ALGAMAR e Associação dos Pescadores Curraleiros - APECI. Segundo as entidades de classe do município, Icapuí possui uma frota de 1500 embarcações, sendo 324 licenciadas, 3111 pescadores e 816 marisqueiras cadastrados, sendo que 1620 fazem seguro defeso.

A insuficiência de dados relacionados ao setor pesqueiro, se faz notar, o que fez com que a Secretaria de Desenvolvimento, Trabalho, Agricultura, Meio Ambiente e Pesca (SEDEMA) desse início a um Cadastro dos Trabalhadores da Pesca e Aquicultura em Icapuí, que tem dentre seus objetivos coletar e sistematizar informações sobre todo o setor produtivo e seus atores como forma de subsidiar futuras políticas públicas para o setor. Porém, através de consulta à Diretoria de Pesca da SEDEMA, as seguintes informações foram prestadas no momento da entrevista: quantitativo de pesca e embarcações; políticas públicas de apoio à pesca e conscientização ambiental.

Segundo o diretor de pesca,

“Temos hoje em Icapuí 1.500 embarcações, sendo 324 licenciadas para pesca da lagosta, e 5000 pescadores cadastrados em entidades de classe como a Colônia Z17 e o SINDIPAMI sendo que 1620 fazem seguro defeso gerando um montante de R\$ 8.910.000,00 por ano. É uma atividade voltada, basicamente para o mercado externo e a produção total no ano de 2017 em Icapuí foi de 491.7 toneladas entre lagosta inteira e cauda, gerando um montante de R \$28.309.500,00. Vale salientar que em relação a 2015 houve uma diminuição da produção de mais de 50%”. (Poder Público Municipal, 2020).

“O Departamento de Pesca e Aquicultura vinculada à pasta SEDEMA–Secretaria de Desenvolvimento, Trabalho, Agricultura, Meio Ambiente e Pesca do Governo Municipal de Icapuí tem como missão a Assistência Técnica e Extensão Pesqueira e Aquícola Participativa. Nesse sentido vem trabalhando de forma técnica no fomento das atividades inerentes ao setor e considera que tais práticas são de suma importância no que concerne a produção de pescados para o consumo humano e sua relação econômica está associada à melhoria da qualidade de vida local e no estímulo da sociedade a cultivar e comercializar pescados, tendo como consequência o crescimento da economia local e o desenvolvimento profissional dessa região. O trabalho de conscientização é feito em parceria com o Departamento de Meio Ambiente como também com a AQUASIS. A fiscalização fica por conta do IBAMA e MARINHA DO BRASIL, pois não temos jurisdição da área de atuação de pesca”. (Poder Público Municipal, 2020).

Outro entrevistado foi o diretor de Políticas do Sindicato dos Pescadores e Pescadoras Artesanais e Trabalhadores e Trabalhadoras da Pesca Artesanal e Marisqueiras – SINDPAMI, que prestou as seguintes informações:

“Icapuí pesca anualmente em média de 600 toneladas de lagosta, mas anualmente vem diminuindo. Normalmente a lagosta é comprada pelo Noé (cerca de 60 toneladas), que é um intermediário e vende para a IPESCA. Todo dia o Sindicato (Ponto de Controle) recebe a lagosta diariamente dos pescadores sindicalizados (nem todos são sindicalizados)” (SINDPAMI, 2020).

“Pescadores de Lagosta são 1554 sindicalizados, isso dividido nas praias. De acordo com o último levantamento feito pelo Departamento de Pesca e Aquicultura de Icapuí em 2019, mostra que são no total 3111 pescadores e 816 marisqueiras. Barcos licenciados para a pesca da lagosta são 324.” (SINDPAMI, 2020).

A seguir, tem-se algumas informações e dados sobre a atividade pesqueira no município de Icapuí, com base nos resultados do levantamento do Relatório de Pesca e Aquicultura (2019).

Lagosta espinhosa

A pesca da lagosta espinhosa (Tabela 2) é a atividade pesqueira de significativa importância social e econômica, no município de Icapuí, segundo o relatório municipal (ICAPUÍ, 2019), sendo também a maior fonte geradora de divisas, estimando-se que 15 mil pessoas dela dependam, direta ou indiretamente.

Tabela 2 – Pesca da lagosta espinhosa em Icapuí

INTEIRA (KG)	CAUDA (KG)	PRODUÇÃO TOTAL (KG)	VALOR (R\$)
260.333,50	338.981,00	599.314,50	61.775.682,50

Fonte: Relatório de Pesca e Aquicultura de Icapuí (2019).

Como se observa os dados referentes à lagosta espinhosa, nota-se que a produção da cauda da lagosta é superior à produção da lagosta inteira. Isto acontece devido à facilidade no armazenamento e na comercialização da cauda que, diferentemente da lagosta inteira, ocupa menos espaço e possui um valor comercial maior.

Peixe marinho

A pesca de peixes em Icapuí envolve toda uma organização socioeconômica e cultural. Segundo o governo municipal, através da SEDEMA/Departamento de pesca e aquicultura, este

(...) tem buscado parcerias com o governo do estado e com empresas do setor, para qualificação de mão de obra e fomento a pesca de atum em nossa região, como forma de gerar mais empregos e renda para o município. Graças a esse trabalho, temos hoje duas embarcações de Icapuí, na pesca do atum. (Icapuí, 2019, *on-line*).

No ano de 2019, registrou-se um total de 774.000 quilos de pesca de peixes em Icapuí, segundo o Relatório de Pesca e Aquicultura do município, totalizando um valor de R\$ 10.210.000,00 (dez milhões, duzentos e dez mil reais) comercializados. A pesca do atum se destaca em meio à pesca de peixes marinhos, com uma produção bastante relevante.

Camarão

O *Litopenaeus vannamei* é a espécie de maior destaque, em termos de volumes cultivados. Possui a maior representatividade dentro da carcinicultura mundial e corresponde, por aproximadamente, 50% de toda a produção mundial de crustáceos cultivados. Vejamos os dados da tabela 3.

Tabela 3 – Pesca de camarão

CAMARÃO (KG)	VALOR (R\$)
714.165	13.475.608,50
PÓS LARVAS (KG)	VALOR (R\$)
354.617	3.900.787,00
VALOR TOTAL (R\$)	14.376.395,50

Fonte: Relatório de Pesca e Aquicultura de Icapuí (2019).

Os dados mostram que, no tocante à carcinicultura, o município de Icapuí também possui uma considerável representatividade, tanto na produção de camarão, como na produção de pós-larvas, estágio

anterior ao camarão propriamente dito. Mas, não é unânime em diversos estudos científicos, que a carcinicultura não acarrete prejuízos ambientais e na biodiversidade, sendo esse tema muito discutido na academia, sobretudo, por biólogos, engenheiros de pesca e ecologistas.

Tilápia

A piscicultura cada vez mais assume importância na produção de alimentos. A atividade é uma alternativa agropecuária com excelente perspectiva de desenvolvimento e retorno econômico. O governo municipal através da SEDEMA/Departamento de Pesca e Aquicultura, cumprindo sua função institucional, em parceria com governo estadual e representantes da sociedade civil organizada, participa ativamente do crescimento do setor fomentando através da assistência técnica, políticas públicas favoráveis ao desenvolvimento da atividade de forma sustentável no município. Hoje em Icapuí, além de vários produtores de tilápia em viveiros escavados, existe também sete sistemas de recirculação - RAS, sendo quatro com energia solar produzindo peixe de forma sustentável e inovadora. Vejamos a tabela 4 a seguir.

Tabela 4 – Produção de tilápias em Icapuí

PRODUÇÃO TOTAL (KG)	VALOR (R\$)
66.000	462.000,00

Fonte: Relatório de Pesca e Aquicultura de Icapuí (2019).

A partir dos dados do Relatório de Pesca e Aquicultura de Icapuí, reforça-se a importância da produção de tilápias no referido município, observando sua produção total e seu correspondente valor de produção para o ano de 2019. Logo abaixo, tem-se um panorama da produção total de pesca de Icapuí (Tabela 5), onde se destaca a

lagosta. Ressalta-se que o seguro defeso, valor recebido pelos pescadores durante o período em que a lagosta não é pescada, também é evidenciado na tabela.

Tabela 5 – Produção total de pescados em Icapuí

PESCADO	PRODUÇÃO (KG)	VALOR (R\$)
Lagosta	599.314,50	61.775.682,50
Peixe marinho	774.000	10.210.000,00
Camarão	714.165	13.475.608,50
Pós larvas	354.617.000	3.900.787,00
Tilápia	66.000	462.000,00
Seguro defeso	-	8.360.000,00
TOTAL GERAL	2.153.479,50	98.184.078,00

Fonte: Relatório de Pesca e Aquicultura de Icapuí (2019).

De acordo com último relatório da Prefeitura Municipal de Icapuí, através da Secretaria de Desenvolvimento, Trabalho, Aquicultura, Meio Ambiente e Pesca - SEDEMA/Departamento de Pesca e Aquicultura, que são os órgãos responsáveis por adotar medidas conjuntas para impulsionar e proteger a pesca do município de icapuí, temos os seguintes dados:

Em 2022 o setor de pesca alcançou o total de R\$145.033.277,80, representando R\$2.864.818 Kg de pescados provenientes tanto da pesca extrativista quanto da cultura aquícola. Já em 2023, a produção pesqueira experimentou um notável crescimento, chegando à soma de 3.336.079 Kg representando um aumento de 16% em relação ao ano anterior. No entanto, apesar desse desempenho positivo, a receita caiu cerca de 12% totalizando o valor de R\$129.318.401,00 e isso deu, principalmente, devido a desvalorização do preço da lagosta.

No tocante à pesca da lagosta no Brasil, a atividade é considerada recente, entretanto, possui grande relevância social e econômica,

principalmente para as comunidades pesqueiras litorâneas. Todavia, Santos *et.al.* (2020) ressalta que, armadores e mestres possuem uma condição socioeconômica privilegiada, o que não se estende aos pescadores. A referida atividade começa a se desenvolver ainda no século passado, em meados da década de 1950, quando empresários passaram a adquirir lagostas advindas da pesca artesanal com destino ao beneficiamento industrial e exportação, em especial, o congelamento das caudas de lagosta (Fonteles Filho, 2007). De acordo com Alencar *et.al.* (2020) e o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis – IBAMA (2008), no Brasil, o comércio da lagosta se caracteriza pela captura de cinco espécies distintas, como mostra o quadro 1 abaixo.

Quadro 1 – Principais espécies de lagostas no Brasil

TIPOS	INFORMAÇÕES E CARACTERÍSTICAS
Lagosta vermelha (<i>Panulirus meripurpuratus</i>)	Tamanho mínimo de 13cm de cauda, vive em recifes entre rochas, esponjas ou outras coisas que lhe ofereçam proteção. São encontradas em grupos. Possuem carapaças fortes, espinhos longitudinais e supra-orbitais grandes, compridos e curvados para cima.
Lagosta verde (<i>Panulirus laevis-cauda</i>)	Tamanho mínimo de 11cm de cauda, vive em recifes entre rochas, esponjas ou outras coisas que lhe ofereçam proteção. Espécie gregária, vivendo em grupos. Possui menos espinhos do que a vermelha.
Lagosta pintada (<i>Panulirus echinatus</i>)	Habita preferencialmente as cavidades dos recifes de corais e substratos rochosos, que vão desde as regiões mais costeiras até 35 m, porém preferencialmente menos que 25m de profundidade.
Sapateira (<i>Scyllarides brasiliensis</i>) e Sapateira (<i>Scyllarides delfosi</i>)	Apresentam hábitos semelhantes, podendo ser consideradas fauna acompanhante das duas espécies-alvo da pescaria, a lagosta vermelha e a lagosta verde.

Fonte: Elaboração do autor a partir de Alencar *et.al.* (2020) e Ibama (2008).

No quadro acima, tem-se as espécies mais encontradas no Brasil, a exemplo da lagosta vermelha (*P. meripurpuratus*) e da lagosta verde (*P. laevicauda*), que são as que possuem maior valor comercial na exportação. As espécies vermelhas e verdes podem ser encontradas em grandes profundidades (Silva *et al.*, 2003), e sua pesca, como já mencionada, iniciou-se na década de 1950 (Paiva, 1965).

Todavia, outras espécies com menor valor econômico também são capturadas e chegam ao mercado, como a lagosta pintada (*P. echinatus*) e outras espécies da família Scyllaridae (*Scyllarides brasiliensis*, *Scyllarides delfosi*). Cruz *et al.* (2013) salienta que não há registros formais de desembarque das três últimas espécies citadas, não sendo regulamentadas e, logo, pouco pesquisadas.

Entrevistando pescadores de Icapuí, foi questionado como as lagostas são denominadas popularmente nas comunidades de pesca, assim como seus tamanhos para comercialização. Vejamos os relatos obtidos:

“As lagostas mais pescadas aqui em Icapuí, são: lagosta vermelha: cauda acima de 13cm. lagosta vermelha inteira: 7,5cm de cabeça (dando ela inteira acima de 21cm); lagosta cabo verde ou somanga: 11cm de cauda e inteira tem que ter 5,5cm de cabeça; lagosta pintada (muito rara): igual a cabo verde (Somanga)” (Pescador da Praia de Redonda).

“Na minha experiência e no que aprendi com meu pai, que era pescador e foi quem me ensinou tudo, no Icapuí o que aparece é a lagosta vermelha, a samango (tamanho menor), a lagosta Fernando (azul, pintadinha de branco) e a peba (cascuda, também chamada de cavaquinho)” (Pescadora da Praia de Redonda).

No tocante à Região Nordeste, Fortaleza-CE e Recife-CE assumiram posição pioneira e de expansão da atividade pesqueira, confirmando a viabilidade econômica da exportação, devido à grande

procura pela compra da produção artesanal, o que aumentou o preço, ao mesmo tempo que acarretou alguns problemas com a quantidade da pesca artesanal, que não acompanhava o desenvolvimento desse mercado consumidor. Diante disso, tornou-se necessária um maior avanço da indústria como um todo, com a utilização de uma frota motorizada que, por sua vez, passaria mais tempo no mar, trazendo uma maior quantidade de lagosta (Paiva, 1997).

Conforme Silva e Fonteles Filho (2011), com a evolução espaço-temporal da pesca e produção de lagostas no Brasil, tornou-se necessária a divisão de subáreas de pesca bem definidas, disponíveis no quadro 2 a seguir.

Quadro 2 – Brasil: subáreas de pesca

SUBÁREAS	CARACTERÍSTICAS
Subárea I (Ceará a Pernambuco)	Possui uma plataforma de largura mediana, e com substrato predominante de algas calcárias em sua parte setentrional (CE – RN setentrional) e de recifes de coral em sua parte oriental (RN oriental - PE).
Subárea II (Pará ao Piauí)	Caracterizada por ter uma ampla plataforma continental, que recebe enorme influência do aporte fluvial da bacia amazônica, o que contribui para afastar as zonas de pesca de lagostas até a sua parte externa, de maior profundidade, para evitar águas de baixa salinidade.
Subárea III (Alagoas a Bahia)	Possui problemas com salinidade e a plataforma não facilita o desenvolvimento do crustáceo, por isso, a pesca está praticamente desativada, pois são bastante escassas as informações oficiais sobre essa atividade.

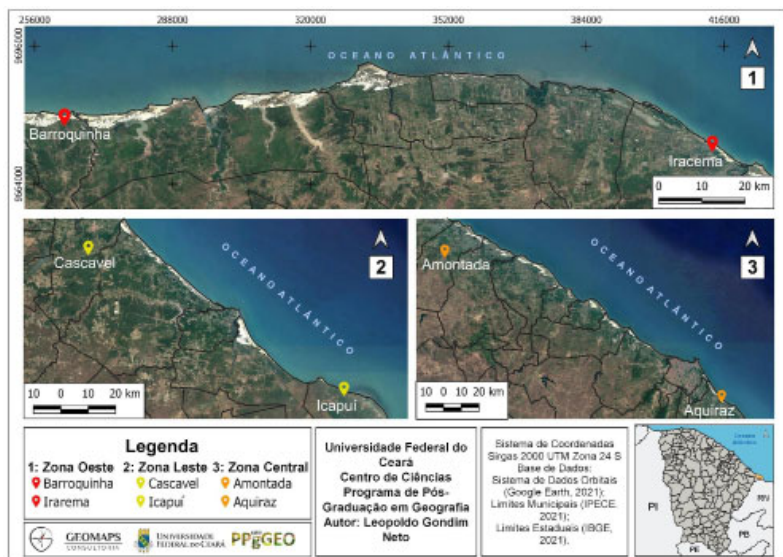
Fonte: Silva e Fonteles Filho (2011).

No que se refere à Região Nordeste, Coutinho e Morais (1970) acrescentam que a plataforma continental da referida região possui uma considerável extensão, com características planas e com profundidade de 50m e terminando com declive abrupto, bem como

notaram-se a ocorrência de recifes e extensos leitos de algas calcárias, que aparecem com significativo tamanho do Ceará ao Rio Grande do Norte, o que possibilita um *habitat* perfeito para a vida e desenvolvimento das lagostas (Fonteles-Filho, 2007; Ivo *et al.*, 2013).

No Ceará, a atividade pesqueira assume um relevante protagonismo, visto que o referido estado é reconhecido como “celeiro” nacional da produção do crustáceo. Com aproximadamente 573 km de extensão, o litoral cearense abrange um total de 20 municípios que se destacam na atividade da pesca bem como na sua comercialização. São eles: Icapuí, Aracati, Fortim, Beberibe, Cascavel, Aquiraz, Fortaleza, Caucaia, S. G. Amarante, Paracuru, Paraipaba, Trairi, Itapipoca, Amontada, Itarema, Acaraú, Cruz, Jijoca, Camocim, Barroquinha. Dessa forma, faz-se necessária uma divisão das zonas administrativas pesqueiras, como podemos observar no Mapa 2, a seguir, que ocorrem da seguinte forma: a zona oeste, que vai do município de Barroquinha até o município de Itarema; uma zona central, que vai do município de Amontada ao município de Aquiraz; e, por último, a zona leste, que vai do município de Cascavel até o município de Icapuí, nossa área de pesquisa, sendo esta a zona com maior número de lagostas desembarcadas (Neves, 2014).

Mapa 2 – Mapa de localização das Zonas Administrativas Pesqueiras (ZAP) cearenses



O referido estado continua sendo um polo receptor da produção das regiões Norte-Nordeste, visto que é possuidor de notável infraestrutura, bem como da grande atuação de sua frota que vai do Pará a Bahia. No que se refere à produção, dentro do contexto nacional, o Ceará reafirma-se como líder na produção da lagosta, em razão das condições ambientais adequadas para a sobrevivência desse recurso. A arrecadação de impostos por pesca e exportação contribui com parcela significativa para o desenvolvimento econômico do estado, gerando uma série de benefícios sociais, trazendo a oportunidade de muitos empregos diretos e indiretos nas diferentes atividades ligadas ao setor (Silva e Fonteles Filho, 2011).

Nos anos de 1950, a pesca artesanal da lagosta era forma como o crustáceo chegava ao mercado e as mesas cearenses. Além disso, importante ressaltar a utilização da lagosta como isca na pesca

de peixes de maior valor comercial, entre eles o Pargo (*Lutjanus purpureus*), que é encontrado nas áreas costeiras de mares tropicais e subtropicais (Menezes e Figueiredo, 1980) e que até hoje faz parte dos melhores cardápios, sejam comerciais ou domiciliares. Tal fato, inclusive, despertou o interesse de estrangeiros que residiam no Ceará, visto que nos mercados exteriores a valorização da lagosta é bastante significativa. Com isso o mercado industrial começa a se desenvolver de forma rápida, principalmente com a fabricação de equipamentos destinados à pesca, produção, armazenamento e venda (Fonteles Filho, 1994).

Cabe destacar que a pesca industrial não foi a causa do aparcimento da pesca artesanal. Esta surgiu bem antes, na década de 1950, e antes mesmo do século XX. Mas o sucesso comercial da pesca industrial despertou nos pescadores artesanais o desejo de sair da pesca voltada apenas à subsistência (Paiva, 1973).

Com o despertar do interesse de mais pessoas nesse mercado, a partir dos anos 1970, a industrialização desponta como meio mais viável para o desenvolvimento comercial, surgindo, nesse momento, empresas ligadas ao setor de pesca e de exportação da lagosta, gerando, ao mesmo tempo, empregos formais e um produto com maior padrão de qualidade, assim como o aumento da frota de barcos pesqueiros com o apoio financeiro governamental, que beneficiava bem mais o setor industrial do que o artesanal. Continuando a discussão desse processo de industrialização, Carvalho *et.al.* (1996), ressalta que durante toda a década de 1980, havia a predominância da indústria da pesca, caracterizada por embarcações de casco de ferro de grande extensão e que utilizavam grandes quantidades de *manzuás*, armadilhas cuja estrutura é de madeira e coberta com malha de polietileno.

Ainda relacionando ao processo de industrialização, Silva e Fonteles Filho (2011) entendem que

A cadeia produtiva é o resultado direto da atuação dos fatores de produção sobre um determinado recurso pesqueiro, considerando-se seus constituintes principais: barco, pescador e aparelho de pesca. O manejo do produto envolve a subcadeia de comercialização, que começa com a chegada do produto à empresa e pode ter várias denominações de acordo com o grau de organização, mas tem objetivos semelhantes: estocagem, processamento, frigorificação e exportação. O sucesso da cadeia produtiva depende dos seguintes aspectos: (a) quantidade do produto; (b) qualidade do produto – tamanho, forma de consumo, preço e (c) relação custo/benefício (...) A qualidade do produto tem uma relação direta com a duração da pescaria e com a forma de conservação a bordo: resfriamento com gelo, frigorificação em túnel de congelamento ou em blocos e transporte de lagosta viva (Silva e Fonteles, 2011, p. 40).

A conservação mais tradicional ainda é feita em gelo, nos barcos de pequeno e médio porte, que são a maioria da frota pesqueira brasileira, e este tipo de conservação, dependendo dos dias que o barco fica no mar, pode ser insuficiente para se trazer uma lagosta com boa qualidade, em razão de uma conservação não adequada. Com sistemas frigoríficos, os barcos de grande porte, mesmo com dias de pesca bem maiores que os barcos de pequeno porte, fazem um congelamento rápido e eficiente, o problema é que, a lagosta que chega congelada, precisa ser descongelada para que a cauda seja retirada e, nesse processo, perde-se a qualidade do produto.

Fatores como falta de padrão sanitário, conservação inadequada, falta de qualidade nos equipamentos e materiais utilizados desde a pesca, armazenamento e desembarque, assim como problemas de carros frigoríficos das transportadoras, trazem prejuízos ao produto, que sofre na avaliação de preço para a venda e exportação (Silva e Fonteles, 2011). A seguir, tem-se a discussão da exportação da lagosta brasileira.

Exportação da lagosta brasileira

Nos anos de 1990, a atividade da pesca da lagosta chega ao ápice na balança comercial do Ceará, ocupando um dos primeiros lugares entre os produtos exportados. O referido estado é líder na captura, produção e exportação, e representou, nos anos entre 2001 e 2006, 28,4% dos desembarques nacionais, e 44,96% e 35,95% das exportações nacionais de lagostas, em termos de valor, nos anos de 2006 e 2007, respectivamente. As lagostas vermelha e verde, de fato são as espécies mais pescadas e que representaram capturas de 11,5% na plataforma continental cearense, com maior valor comercial em 2006, de acordo com os dados do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA). Ainda sobre a exportação da lagosta, Aragão (2010) ressalta que, historicamente, a venda para o mercado externo e as exportações anuais giram em torno de 2.500 toneladas de cauda, e por conta do seu alto valor no comércio, o produto domina o setor de exportações de pescados do Brasil. Dessa forma, tem-se um controle da pesca pelos órgãos governamentais, inclusive com diversas restrições legais de captura regulamentadas.

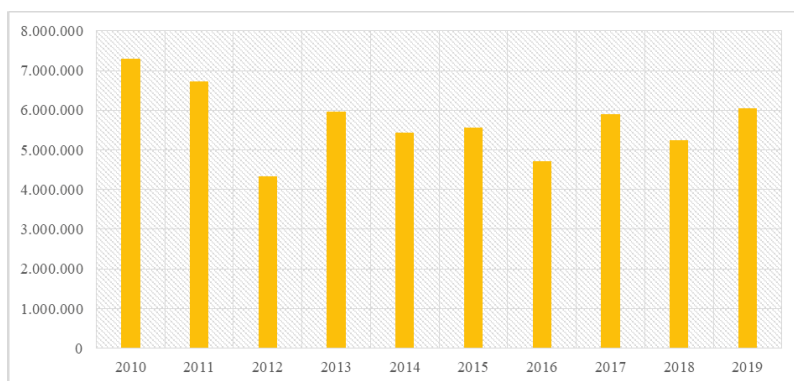
Dados recentes, fruto de pesquisa realizada no site ComexStat, portal de acesso gratuito às estatísticas de comércio exterior do Brasil, mostram as exportações de lagostas brasileiras no espaço temporal de 2010 a 2019. Tal fato é melhor evidenciado na tabela 6 e no gráfico 1 a seguir.

Tabela 6 - Exportações de lagostas brasileiras
(2010-2019), por tipo, volume e valor (FOB)

ANO	CAUDAS CONGE- LADAS (KG)	VALOR (US\$)	INTEIRAS CONGE- LADAS (KG)	VALOR (US\$)	VIVAS, FRES- CAS OU RE- FRIGE- RADAS (KG)	VALOR (US\$)	TOTAL (KG)	TOTAL (US\$)
2010	7.289.190	84.670.630	-	-	-	-	7.289.190	84.670.630
2011	6.735.012	76.654.184	-	-	-	-	6.375.012	76.654.184
2012	4.095.576	45.046.505	238.675	3.906.219	-	-	4.334.251	48.952.724
2013	5.659.479	61.893.028	312.810	5.290.734	-	-	5.972.289	67.183.762
2014	5.169.525	59.714.186	257.120	5.520.592	-	-	5.426.645	65.234.778
2015	5.341.773	60.658.854	222.662	4.792.195	-	-	5.564.435	65.451.049
2016	3.457.131	36.187.203	1.255.261	23.755.020	2.616	38.140	4.715.008	59.980.363
2017	4.621.878	51.149.082	1.270.088	22.705.812	17.000	271.757	5.908.966	74.126.651
2018	4.286.886	52.481.331	884.568	16.841.032	65.038	1.574.100	5.236.492	70.896.463
2019	4.625.388	64.229.933	1.273.486	24.581.267	155.136	3.649.520	6.054.010	92.460.720

Fonte: ComexStat, 2021.

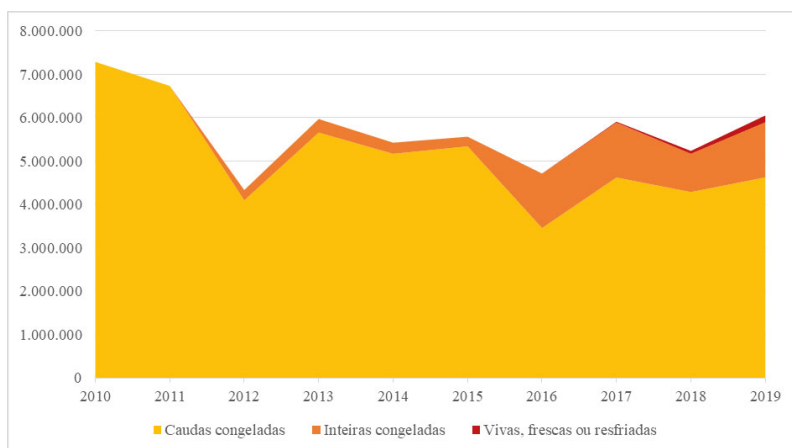
Gráfico 1 – Volume total exportado (kg)
de lagostas brasileiras (2010 a 2019)



Fonte: ComexStat, 2021.

Como se pode observar, tanto na tabela quanto no gráfico, as exportações do crustáceo ultrapassaram os 5 milhões de toneladas ao ano, com volumes anuais acima de 70 milhões, destacando-se o período de 2019, onde foi apresentado o maior valor de exportação, movimentando mais de 92 milhões de dólares. Mesmo com uma menor produção, nota-se que, a partir de 2016, as lagostas vivas, frescas ou refrigeradas, passaram a ser exportadas em decorrência da demanda internacional, levando em conta a utilização destas em restaurantes e outros comércios do crustáceo que buscam cada vez mais a questão da qualidade, mesmo que seja um produto com valor mais elevado. Em consonância ao que foi exposto, o gráfico 2, a seguir, reforça os dados relacionados às exportações por tipo de produto.

Gráfico 2 – Exportações por tipos de produto (2010-2019)



Fonte: ComexStat, 2021.

Tabela 7 – Principais países importadores da lagosta brasileira (2019)

PAÍS	TIPO DE PRODUTO (LAGOSTA)						TOTAL	
	CAUDA CONGELADA		INTEIRA CONGELADA		INTEIRA VIVA/ FRESCA			
	KG	%	KG	%	KG	%	KG	%
Aus-trália	427.935	9,25	38.947	3,05	-	-	466.882	7,71
China	37.917	0,82	825.183	64,82	17.718	11,43	880.818	14,55
Cinga-pura	3.294	0,07	28.535	2,23	20	0,01	31.849	0,53
Estas-dos Unidos	3.913.956	84,62	11.710	0,91	36.605	88,05	4.062.271	67,10
Japão	113.376	2,45	95.950	7,51	-	-	209.026	3,45
Taiwan	13.062	0,28	272.751	21,41	300	0,19	285.933	4,72
Nova Zelân-dia	109.584	2,37	-	-	-	-	109.584	1,81
Outros	6.264	0,14	890	0,07	493	0,32	7.647	0,13
Total	4.625.388	100,00	1.273.486	100,00	155.136	100,00	6.054.010	100,00

Fonte: ComexStat, 2021.

Como observado na tabela acima, Estados Unidos é o principal destino da lagosta brasileira. A novidade é o despontar da China como mais relevante importador do mercado asiático, com a preferência pela lagosta inteira congelada, ultrapassando os números dos Estados Unidos. Outros países surgem como importadores do crustáceo brasileiro, destacando-se o Japão, Cingapura e Taiwan, e na Oceania, a Austrália e a Nova Zelândia.

Tabela 8 – Exportações da lagosta por unidades da federação (2018-2019)

UNIDADE DA FEDERAÇÃO	2018		2019	
	Volume exportado (kg)	%	Volume exportado (kg)	%
Ceará	3.098.724	59,18	3.881.304	64,11
São Paulo	1.091.140	20,84	165.950	2,74
Piauí	284.295	5,43	319.209	5,27
Rio Grande do Norte	197.702	3,78	277.525	4,58
Pernambuco	189.100	3,61	-	-
Bahia	168.512	3,22	338.046	5,58
Paraíba	129.822	2,48	177.828	2,94
Rio Grande do Sul	-	-	327.155	5,40
Pará	-	-	274.512	4,53
Rio de Janeiro	-	-	223.063	3,68
Outros	77.197	1,47	69.418	1,15
Total	5.236.492	100,0	6.054.010	100,00

Fonte: ComexStat, 2021.

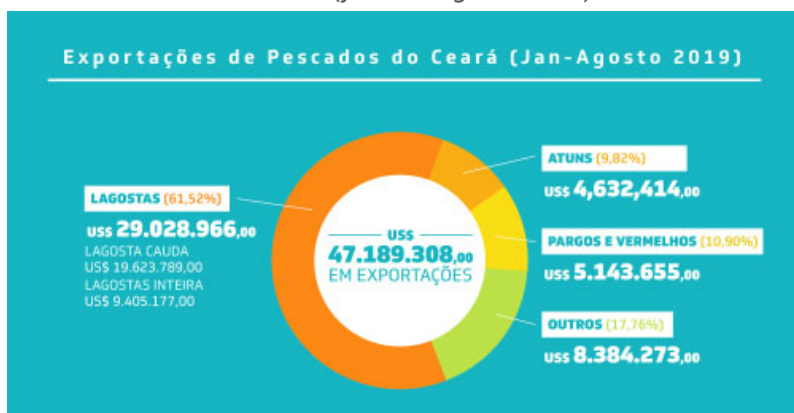
Nota-se, na tabela acima, que o Ceará se destaca confirmando sua posição de maior exportador de lagostas do Brasil. De 2018 para 2019, houve um considerável aumento na exportação do crustáceo nesse estado. Além disso, verifica-se que alguns pontos de alteração entre os estados exportadores, a exemplo de São Paulo que em 2018 ficou na segunda colocação mesmo não sendo um estado produtor de lagostas, nem possuindo muitos estabelecimentos que beneficiam o produto.

Já em 2019, esse volume de exportação pelo estado de São Paulo diminuiu de forma drástica, devido às exportações realizadas pelos estados da Bahia e do Rio Grande do Sul. Infere-se que existe um processo de desconcentração no tocante às exportações da lagosta, no sudeste e sul do país, em decorrência de incentivos fiscais, impostos

mais baixos e subsídios oferecidos pelos governos estaduais para que o beneficiamento seja realizado na própria unidade da federação, que pode também usar do artifício de não ter um controle ambiental de fiscalização na indústria, e conseqüentemente, exportar produtos fora do padrão legal.

De modo mais específico, a Figura 1 retrata as exportações de pescados do Ceará, nos meses de janeiro a agosto de 2019, mostrando, neste caso, que a lagosta é a “rainha dos mares cearenses”.

Figura 1 – Exportações de pescados do Ceará (janeiro-agosto 2019)



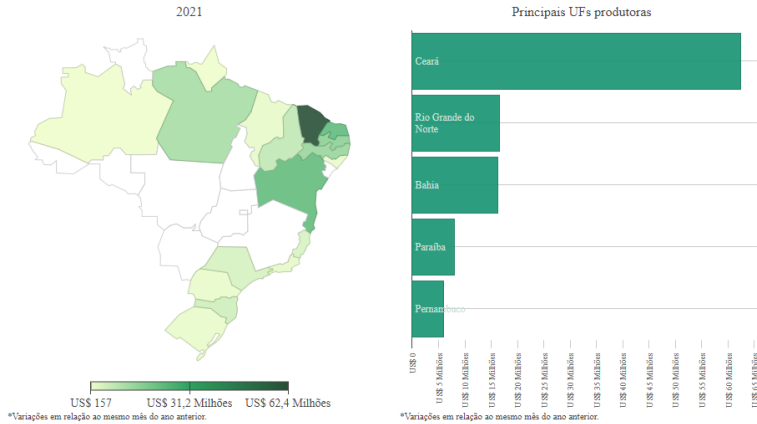
Fonte: Agência de Desenvolvimento do estado do Ceará – ADECE, 2019.

De acordo com a figura, para o ano de 2019, a exportação de lagosta no estado do Ceará, tanto cauda quanto inteira, atingiu um percentual de 61,52%, representando o valor de US\$ 29.028.966,00 em exportações. Nessa perspectiva, nota-se a evidência comercial da lagosta para o estado do Ceará, alcançando o mercado internacional devido ao alto valor, assim como à elevada quantidade de espécies do crustáceo, tanto referente à lagosta vermelha (*Panuliris argus*) quanto à lagosta verde (*Panuliris laevicauda*), ambas encontradas

na plataforma continental em razão das condições favoráveis ao seu desenvolvimento (Fonteles Filho, 1994).

Conforme já retratado anteriormente na figura 22, para o ano de 2019, o estado do Ceará ainda se mantém em destaque no volume da produção e das exportações, dentro da classificação “Crustáceos, moluscos e invertebrados aquáticos congelados, refrigerados ou frescos, secos, salgados, em salmoura ou preparados comestíveis” do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços, como demonstram as figuras (2 e 3) a seguir.

Figura 2 – EXPORTAÇÃO: Crustáceos, moluscos e invertebrados aquáticos congelados, refrigerados ou frescos, secos, salgados, em salmoura ou preparados comestíveis (2021)

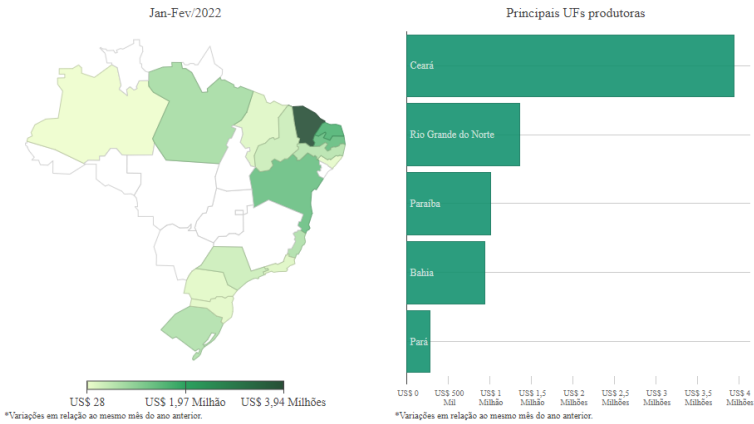


Fonte: ComexVis, 2021.

Conforme os dados do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços, o estado do Ceará no ano de 2021 atingiu um valor de produção (FOB) de US\$ 62,4 milhões, ficando em primeiro lugar dentre as principais unidades federativas produtoras, e com percentual de participação nas exportações de 53,3%, o que é bastante

significativo, pois representa mais da metade do total de exportações da atividade.

Figura 3 – EXPORTAÇÃO: Crustáceos, moluscos e invertebrados aquáticos congelados, refrigerados ou frescos, secos, salgados, em salmoura ou preparados comestíveis (janeiro a fevereiro de 2022)



Fonte: ComexVis, 2022.

Nos primeiros meses de 2022, janeiro e fevereiro, observa-se que o Ceará mantém a liderança na exportação de crustáceos (Figura 3). Em dois meses, o valor de produção (FOB) já alcança um número expressivo de US\$ 3,94 milhões, e com percentual de 47,7% de participação nas exportações, reforçando o protagonismo no setor econômico.

Os limites da produção e do consumo: a pesca predatória da lagosta

Com o passar do tempo, segundo Muniz (2005) devido a problemas decorrentes da pesca predatória, redução de cardumes, aumento

na frota pesqueira etc., inicia-se um longo período de declínio da pesca da lagosta, o que perdura até os dias atuais. Sobre isso, Carvalho *et al.* (1996) ressalta que, em razão da queda da produtividade da pesca e, conseqüentemente, à baixa rentabilidade, os barcos industriais foram aos poucos sendo substituídos por barcos basicamente de madeira, denominados de *lanchas* pelo tamanho mais reduzido, bem como por embarcações de pequeno porte a motor e, como vemos hoje, também por muitas embarcações à vela.

Sobre isso, é interessante evidenciar que ao longo do desenvolvimento da pesca da lagosta, a frota foi historicamente constituída de jangadas, botes a vela e canoas, no que se refere à pesca artesanal, passando para barcos motorizados que, por sua vez, podem ficar mais tempo no mar, devido à sua autonomia proveniente de aparelhos de localização e monitoramento da pesca e da navegação. Atualmente, o total de barcos continua bastante relevante, com barcos sindicalizados, autorizados pelos órgãos oficiais, assim como os informais, da pesca artesanal (Vasconcelos *et al.*, 1994; Fonteles Filho, 2007).

Dentro dessa discussão, o Centro Nacional de Pesquisa e Conservação da Biodiversidade Marinha do Nordeste (CEPENE) destaca que, no que diz respeito à atividade pesqueira, esta é feita a partir de três categorias de embarcações são elas: a artesanal, em maior número, compostas de barcos à vela ou remo, a exemplo das canoas, paquetes, botes e jangadas, atuando em pequeno raio de ação, mas é capaz de abarcar mais de 50% do total da pesca (CEPENE, 2006). A pesca e a comercialização são feitas diretamente na comunidade ou levadas para comunidades vizinhas (Barroso, 2011).

Sobre esse assunto, Barroso (2011) acrescenta:

A atividade de média escala é feita em embarcações motorizadas (lanchas e botes, geleiros, geralmente com cabine no convés), com raio de ação intermediário. Sua produção costuma ser diretamente

entregue às empresas de pesca das quais são fornecedoras. A terceira categoria é a de grande escala ou industrial, que emprega barcos próprios (lanchas industriais) com sistema de frigorífico a bordo. Muitas vezes a pesca é realizada fora do território estadual, embora frequentemente seja comercializada e beneficiada por empresas cearenses (Barroso, 2011, p. 108).

Voltando à questão da pesca predatória, Braga (2008) afirma que, devido a uma maior quantidade da pesca da lagosta, assim como a valorização comercial através do preço internacionalmente elevado, acontece a “corrida da lagosta”, agravada mediante as irregularidades na forma de pescar, assim como pelos desrespeitos ao período de defeso e ao volume de pesca ilegal, afetando a sustentabilidade na manutenção da espécie, visto que não atende ao tamanho mínimo da captura do animal, bem como faz uso de equipamentos extremamente prejudiciais ao desenvolvimento do crustáceo e conservação do *habitat*.

Levando em consideração o recorte espacial da pesquisa, isto é, o município de Icapuí, Brasil (2011)

Há duas maneiras de pescar lagostas. Uma limpa, legal e sustentável, usando manzuás, e outra que polui, é ilegal e predatória que se faz com marambaias, compressores e redes. Esses dois tipos de pesca acabaram por dividir o litoral de Icapuí em dois grupos com métodos e ideologias diferentes. Os pescadores das praias de Retiro Grande, Redonda e Peroba pescam artesanalmente utilizando manzuás, e os das praias de Barrinha, Barreira, Tremembé, Icapuí e Melancias, que usam marambaias, caçoeiras ou redes de arrasto e compressores de ar para mergulhar. Estes grupos estão vivendo uma verdadeira guerra na terra e no mar (Brasil, 2011, p. 02).

Complementando a discussão anterior, consubstanciado em aporte teórico, Salles (2011), ressalta que os aparelhos de pesca comuns utilizados na captura de lagostas são assim caracterizados: a cangalha que se assemelha ao manzuá, possui um formato aproximado de um

retângulo (100 x 25 x 67 cm), sendo utilizadas, na sua confecção, as madeiras do marmeleiro, da peroba ou do pau d'arco, e tela de náilon, sendo utilizada com mais frequência pelos pescadores artesanais, nos botes à vela. As iscas utilizadas, na maioria das vezes, são peixes de baixo valor comercial ou cabeças de peixes diversos, como por exemplo, o bagre, e lançadas nos mares com profundidades entre 5 e 20m. A colheita da produção é feita diariamente, em horários pré-determinados, onde se procede a retirada da lagosta e a colocação de novas iscas. Muitas vezes, se faz necessário a transferência dos manzuás para áreas distintas; e retirados do mar, são colocados novamente nos barcos e levados aos seus novos destinos. Com o passar dos meses e a produção ficando escassa, os pescadores visitam as armadilhas de dois ou três dias.

O covo/manzuá, possui um formato hexagonal irregular, com estrutura de madeira revestido com tela de arame, mas hoje também substituída pela linha náilon. Com apenas uma abertura, possui aproximadamente as seguintes medidas: 80 x 75 x 45 x 45cm. Uma embarcação, a depender do tamanho, pode levar de 100 a 500 instrumentos. Após capturadas, as lagostas são acondicionadas em surrões de palha e posteriormente, passadas para tambores de plástico com gelo.

Outro instrumento bastante utilizado é a marambaia, que pode ser feita de tambor de ferro de 200 litros, amarrados lateralmente, ou de capôs de carros que são colocados em “dupla” e unidos com arame. Essas armadilhas ilegais são dispostas, com as devidas iscas e distribuídas com bom espaço entre uma e outra, e sua posição é monitorada por GPS. As lanchas que levam as marambaias são movidas a motor e levam um compressor de ar que é utilizado na pesca predatória. Dependendo do interesse e da época de pesca, a atividade pode levar de 5 a 30 dias, incluindo a despesca. Neste momento, da captura propriamente dita, cada mergulhador visita

até 15 marambaias, correndo o risco de vida, visto que a técnica desaconselha esse número de investidas. Quando existe um maior número de lagosta na armadilha, o pescador usa uma rede semelhante à tarrafa e quando em pequenas quantidades, ele utiliza um cabo com uma lança na extremidade com o qual espeta lagosta por lagosta (silva e Fonteles Filho, 2011).

Com a avaliação econômica dos sistemas de pesca da captura da lagosta, Salles (2011) concluiu que se torna inviável a pesca feita em barcos motorizados onde se utiliza a rede caçoeira ou manzuá, pois ela representa gastos consideráveis e quando do retorno da pescaria o lucro não é tão garantido. De forma diferente, quando o barco é movido à vela, mesmo usando armadilhas como as cangalhas, o resultado é viável no que se diz respeito à economia de pesca e venda do crustáceo. Já as marambaias, trazem lucro, porém enganoso, pois interfere diretamente na biodiversidade, trazendo prejuízos futuro, bem como a escassez de espécies.

Segundo Brandini (2020), os recursos pesqueiros seguem a regra da tragédia do bem comum. Pescadores não se preocupam com a própria sustentabilidade enquanto houver peixe. Nesse sentido, Braga (2008) afirma que um dos problemas da pesca artesanal é o uso da *caçoeira*, uma espécie de rede que, muitas vezes arrasta de uma só vez a lagosta grande e a lagosta miúda, afetando de forma considerável toda a fauna marinha. Apesar de ilegais, outras artes de pesca têm sido utilizadas pelos usuários do recurso para assegurarem maior produção pesqueira. Sobre a *caçoeira*, Paiva *et al.* (1973), reafirma que a técnica apresenta desvantagem, e que ela tem sido utilizada desde a década de 1970, também recebendo a denominação de “rede de espera de fundo”, nomenclatura pouco difundida nas comunidades pesqueiras do Ceará.

A *marambaia*, sendo uma armadilha artificial lançada ao mar para atrair o crustáceo é, sem dúvidas, o mais prejudicial instrumento de pesca predatória utilizado. Juntamente à *marambaia* tem-se a utilização do compressor, que também é proibido na pesca artesanal. Trata-se de um equipamento rústico ligado a um motor e botijão de gás que leva ar aos pescadores, e que pode causar sérios danos de saúde por ignorância de uma regra básica do mergulho: a descompressão. Associado a isso, os problemas também podem ser visualizados no armazenamento da lagosta capturada: a substituição dos tradicionais samburás por sacos plásticos (Braga, 2008).

Em Icapuí-CE, depoimentos corroboram com a questão apresentada anteriormente:

“A pesca predatória ainda existe sim. Hoje são as marambaias (tambores de ferro, capôs de carro, madeiras) que são meio de captura, mas que traz muita lagosta pequena”. (Pescadora da praia de Redonda).

“Hoje pescam muito de marambaia, que pode ser de capô de carro, camburão, madeira, mas não é permitido não, mas fazem. Existe uma luta contra a pesca com compressor, que acaba com a lagosta, pois arrasta, suga tudo nas marambaias em águas mais fundas”. (Pescador da praia de Redonda).

“O grande problema do compressor é que ele acaba com a lagosta miúda, fazendo com que a pesca fique pouca”. (Pescador da praia de Tremembé).

Do mesmo modo Muniz (2005) enfatiza que

Em Icapuí o número de pescadores que utilizam o compressor na pesca vêm aumentando gradativamente (é bastante significativa e lucrativa nos dias atuais). Voltando ao uso do compressor: é nessa atividade que se vê mais claramente como o capital maltrata e subjuga, além do pescador, o trabalhador-mergulhador na indústria

da pesca. O equipamento, geralmente é tosco, cheio de “gambiar-ras”, no dizer popular. Além de se submeter aos riscos naturais do mergulho (encontro com tubarões, rompimento da mangueira, pressão submarina, etc.), o pescador tem um suprimento de ar de pouca ou nenhuma qualidade”. (Muniz, 2005, p. 37).

Já Brasil (2011) enfatiza que, mesmo sendo predatória e trazendo destruição e morte, a pesca irregular traz lucros mais significativos do que a pesca artesanal. Em Icapuí com a chegada da industrialização da pesca, essa forma predatória acarretou valores antiecológicos que abalaram a identidade e romperam com fatores culturais dos habitantes das comunidades pesqueiras. Nesse mesmo contexto, Brasil (2011) afirma que:

Outra questão relacionada à pesca de lagosta no Brasil é o período de defeso. O defeso ou paradeiro, como muitos pescadores preferem chamar, é uma parada da pesca para fins de proteção da lagosta, no período da sua reprodução e foi instituído por ato normativo do IBAMA, fundamental para a proteção do crustáceo. Neste período o pescador ganha 1 salário-mínimo, segundo o Ministério da Pesca. Para o Ministério, o defeso é uma política estratégica que protege as espécies e garante renda aos pescadores. Todo pescador profissional que exerce suas atividades de forma individual ou em regime de economia familiar fica impedido de pescar durante a reprodução das espécies. O calendário do defeso não é fixo, muda de acordo com a necessidade da reprodução do crustáceo. Esse período vem aumentando no decorrer do tempo, por causa da diminuição do estoque de lagostas, mas esse calendário nunca é debatido com os pescadores (Brasil, 2011, p. 7).

Ainda com relação ao defeso, a visão de Cavalcante *et al.* (2011), acrescenta que, nos dias de hoje, o regulamento legislativo sobre o período de proteção vai de dezembro a maio, perfazendo um total de 180 dias, no qual se proíbem a pesca, o uso de redes de emalhar, o mergulho com fins comerciais em abrigos naturais e artificiais.

Entretanto, de uma forma global, a lei brasileira é insuficiente, não sendo exequível, tendo lapsos no tocante à execução e fiscalização do controle da pesca (CRUZ *et al.*, 2013).

Sobre essa questão, os depoimentos ressaltam que

“Mesmo no período de defeso, sempre aparece alguém que pesca a lagosta mesmo em pequena quantidade, o que é prejudicial para a nossa sobrevivência, pesca quase sem querer”. (Pescadora da praia de Redonda).

“O período de defeso, de dezembro até o final de abril, é importante e deve ser respeitado por todos”. (Pescador da praia de Tremembé).

“Quando não tinha o período do defeso, a lagosta ficou ainda mais difícil”. (Pescador da praia de Redonda).

No que diz respeito ao sistema de gestão da pesca, este abarca três pontos fundamentais: aprovação da licença de pesca pela Secretaria de Aquicultura e Pesca, fiscalização da atividade pesqueira pelo IBAMA e acompanhamento do beneficiamento artesanal ou industrial da lagosta pelo setor privado. O poder público é constituído pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), responsável por fiscalizar a estrutura e condições do processo de beneficiamento da lagosta (Neves, 2014).

Segundo Neves (2014), a captura e a comercialização do crustáceo se iniciam, como já mencionado anteriormente, pela pesca, na qual se utilizam diferentes instrumentos e embarcações de diversos tipos e tamanhos; a comércio do produto tem uma série de peculiaridades que leva à desvalorização dele. Quando o pescador é o dono da embarcação e da produção da pesca, o processo de negociação da lagosta se inicia na relação com intermediário, também chamado de “atravessador”, que compra por um valor mais baixo, e vende

para terceiros nas regiões próximas e para indústria, por um preço bem maior. O pescador artesanal, nessa relação comercial, perde consideravelmente o valor do seu trabalho, visto que sua produção poderia ser vendida diretamente à indústria, dispensando o papel do atravessador.

A desova da lagosta se dá aproximadamente entre os meses de dezembro, janeiro até maio, em águas com a profundidade de 50 (cinquenta) metros. Nessa perspectiva, Diniz e Arraes (2001) citam a “Tragédia dos Comuns” como uma possibilidade da quebra do equilíbrio ecológico, com diferença entre o percentual de exploração e a idade em que a lagosta é capturada, prejudicando, muitas vezes, a renovação da espécie. A relação entre a quantidade de pesca e o estoque populacional, proporcionado pelo período de defeso, deve ser considerado por todos, seja a pesca artesanal ou industrial.

Sobre o conceito da “Tragédia dos Comuns”, Hardin (1968) considera

Uma situação em que indivíduos com livre usufruto de um bem comum acabam por utilizá-lo demasiadamente, levando-o a sua degradação. Em outras palavras, a Tragédia dos Comuns mostra como recursos comuns tendem a gerar excesso de demanda, acima do nível ótimo de sustentabilidade (Hardin, 1968, p. 1243).

O episódio que mais marcou o cenário da pesca predatória no município de Icapuí ficou conhecido como “A guerra da lagosta”, que ocorreu a partir de julho do ano de 2009, durante a grande temporada da pesca do crustáceo. O conflito se desenvolveu na praia de Redonda, quando os pescadores que trabalhavam de forma artesanal foram contrários aos pescadores que utilizavam armadilhas e compressores ilegais e que traziam prejuízos para a pesca na mesma comunidade pesqueira. A pesca com o manzuá é legal e propicia uma atividade adequada e farta, diferentemente da pesca com o compressor, que é

ilegal e que arrasta colônias inteiras do crustáceo e, isto ocasiona, a curto prazo, a diminuição da produtividade artesanal do manzuá. Pesquisadores afirmam que a pesca com compressor é o motivo do “sumiço” da lagosta nas praias do litoral cearense. Na época, a praia de Redonda era um dos últimos redutos de resistência a esta prática predatória (Figura 4).

Figura 4 – Barco apreendido na praia de Redonda e pintado com palavras de resistência



Fonte: *Blog Mar do Ceará*, 2010.

No conflito, foram colocadas barreiras nas estradas para o controle de entrada e de saída, e fogo em embarcações à vela e a motor, bem como apreendidos outros barcos que, depredados, foram colocados à beira mar. Todos utilizavam os compressores como método de pesca. Com toda a repercussão do caso, inclusive noticiado em jornais, o IBAMA, com uma logística de barcos e lanchas rápidas, realizou ações de fiscalização e repressão à pesca ilegal. Além disso, houve a participação do corpo de bombeiros que fez a coleta de provas, assim como efetuou a prisão dos ilegais mesmo em flagrante, embaixo d'água (*Blog Mar do Ceará*, 2010).

Nesse contexto de conflitos, importante considerar e citar o episódio que ficou conhecido como “A guerra da lagosta”, envolvendo o Brasil e a França. O problema foi provocado pela posição contrária do governo brasileiro na permissão da pesca ou captura da lagosta pelos franceses no litoral do Nordeste, mais especificamente na faixa Recife e Fortaleza. Os barcos lagosteiros franceses foram inúmeras vezes apreendidos pela marinha do Brasil o que ocasionou o envio de navios da França para garantir os interesses comerciais. Foi uma “guerra que não houve”, uma vez que o conflito foi resolvido de forma diplomática pelo Itamaraty e o Ministério das Relações Exteriores da França (Mar Sem Fim, Estadão, 2021). A seguir, trataremos sobre a identidade e território no que diz respeito à atividade pesqueira e sua localização geográfica.

Identidade, território e a cultura pesqueira

A atividade pesqueira está inserida no processo de Globalização, trazendo vantagens e desvantagens na questão da cultura pesqueira. Com base nisso, nessa seção, tem-se o objetivo de realizar reflexões a respeito da identidade da pesca, da própria atividade e sua configuração territorial. Conforme Silva *et al.* (2009), a pesca tem como características identitárias tanto a questão da resistência da atividade quanto a manutenção das particularidades de uma arte representativa desde os primórdios, onde o homem pescava, necessariamente, para garantir sua sobrevivência. Sobre isso, os autores advertem

Mas a pesca artesanal é representativa do ponto de vista de absorção de mão-de-obra e de sua representação cultural. Nesse contexto, um fator tem sido importante nestas comunidades pesqueiras – o significado cultural e a identidade que o pescador e a comunidade local têm da pesca. As práticas socioculturais da “gente do oceano/mar” dão às comunidades pesqueiras características identitárias e

culturais, pois passam a ser uma das dimensões da vida social dos pescadores, um espaço de crenças, mitos e utopias, e adquirem valor simbólico e material para a reprodução da condição humana dos pescadores (SILVA *et al.*, 2009, p. 2).

Nesse sentido, é importante considerar que, para além da identidade dos “povos do mar”, discussão esta que será desenvolvida posteriormente, tem-se a identidade que também é do território pesqueiro, do local onde a atividade acontece, desde a captura até a comercialização. Buscando analisar o universo cultural da atividade que proporciona trabalho e sustento, também se observa os aspectos negativos que vão desde a negligência com o meio ambiente e a sustentabilidade, que tem uma identidade comum do ponto de vista global. Isso envolve também a falta de um cuidado com o monitoramento da pesca, da quantidade capturada, da ausência de avanço tecnológico e da infraestrutura deficitária que, dentro do fator econômico, tanto da subsistência do pescador artesanal quanto da indústria, se reflete de forma negativa no processo de identidade, levando em conta a própria cultura da referida atividade pesqueira (Silva *et al.*, 2009).

O contemporâneo existe porque o tradicional já havia se consolidado. As características contemporâneas da pesca trazem transformações que ocorreram durante o desenvolvimento tecnológico, pessoal, bem como do ambiente, o que, muitas vezes, traz uma crise de valores e sentidos, descaracterizando a identidade do território da pesca (leia-se o mar, os rios, o mangue). A cultura é manifestada espacialmente e os significados mais diversos podem ser refletir em mapas que incluem representações de uma comunidade como um todo ou de uma atividade desenvolvida por parte desta comunidade, neste caso, a pesca. Tais valores podem ser manifestar de forma material ou imaterial, real ou desejado, do todo ou da parte (Cosgrove, 2000).

A questão identitária que se exprime nessa seção, busca formas que traduzam a identificação social, visto que esta é expressa através do território, seja no campo das ideias e da realidade concreta ou simbólica. No ambiente pesqueiro essas relações se mostram de uma maneira negativa. Conforme Penha (1992, p. 167) “as marcas da identidade não estão inscritas no real, embora os elementos sobre os quais as representações de identidade são construídas sejam dele selecionados”.

Sobre a identidade territorial, esta

se exprime pelo conjunto conectado de representações que dão uma certa homogeneidade ao espaço a que se refere, ou reconhece nele essa homogeneidade, atribuindo coesão e força (simbólica) ao grupo que ali vive e que ali se identifica (Haesbaert, 1999, p. 50).

Em Icapuí, a atividade de pesca artesanal se espacializa da Praia de Ponta Grossa/Retiro Grande até a Praia de Tremembé, e o território de pesca marinha também tem relação com as atividades socioculturais, pois destas, advém o cuidado com o meio ambiente. A atividade pesqueira envolve um número elevado de pessoas, desde pescadores, atravessadores, donos de restaurantes e pousadas, e traz dentro de si, características de identidade de todos esses sujeitos, mas tem na própria atividade e local de abrangência elementos particulares que, muitas vezes, não coadunam com a identidade da comunidade pesqueira. Segundo Diegues (1995, p. 30) a atividade de pesca se dá em um território marinho “ecologicamente distinto do “continental”; é um elemento fundamental ainda que não necessariamente de toda uma cultura marítima.”

Os pescadores atuam em um território mar/oceano, imensamente distinto da terra enquanto local de trabalho e vivência social, se apropriando do meio marinho, em busca de uma sobrevivência

ou mesmo de uma pesca mais comercial, dentro da perspectiva capitalista (Diegues, 1995).

Os profissionais da pesca, ao longo do tempo, criam trajetórias e identidades diversas. A pescaria artesanal é tida como uma prática cultural de determinada comunidade, trazendo diferentes características identitárias, sejam dos povos, sejam dos locais e ambientes de pesca, fatores que vão se diferenciar entre si (Romero, 2014). No caso de Icapuí, conforme a autora, entende-se que o território foi formado e apropriado, sendo ressignificado a partir da disputa de diferentes atores sociais, em um jogo de vida e sobrevivência.

Fixação dos povos do mar, resistência e luta, fazem parte da identidade e da questão territorial e das relações de poder, estando associados na vida das comunidades tradicionais, independente da sua função social. Cordell (1982 *apud* Diegues; Arruda, 2001, p. 25) afirma que “para as sociedades de pescadores artesanais, o território é muito mais vasto que para os terrestres, e sua ‘posse’ é muito fluida”. Esta condição fluida, está relacionada ao território marítimo citado anteriormente, correspondendo ao local e ambiente ocupado pelo pescador (Maldonado, 2000). O território pesqueiro, no entanto, pode ser entendido para além da fluidez, visto que não compreende apenas os mares, rios e mangues, mas também corresponde ao conjunto das vivências e trocas culturais.

Vê-se, nesse panorama, o papel da lagosta para além de um importantíssimo vetor na economia local, sendo inclusive, a maior em produção e a com maior retorno financeiro. Ela, alimenta e conforma identidades. Na alimentação, hábitos e costumes, nota-se que a identidade percorre toda a história do desenvolvimento da cozinha e suas particularidades, o que veremos a seguir.

Práticas alimentares, hábitos e costumes locais em Icapuí-CE

A alimentação é uma construção histórica, fruto de heranças e tradições de antepassados que vão se reproduzindo, perpetuando e se adaptando ao longo do tempo. Assim, como destacam Flandrin e Montenari (1998) não é por acaso que a maneira de preparar os alimentos se difere de um povo para outro; mas em função de diferentes condições tecnológicas, econômicas, sociais, e todas outras condições que se constroem coletivamente. Para um exemplo disso, tem-se os cereais, que são utilizados e processados de forma particular ao redor do mundo. Ainda de acordo com os autores

Na África Negra Tradicional, onde tantas coisas que fazem coletivamente, é de forma individual que as mulheres os descascam e os pilam, dedicando a isso a maior parte do seu tempo. Em seguida, uma vez que não dispõem de forno e tão pouco de moinhos, elas os consomem em geral sobre forma de papas ou polenta. No ocidente medieval, ao contrário, o moinho e o forno senhoriais, que poupam bastante tempo à dona de casa, permitem que o senhor controle seus subordinados mais de perto e que o pão seja predominantemente em sua alimentação. Certamente ele também predomina no mundo muçulmano, onde fornos e moinhos ora são domésticos ora estão

no mundo dos artesões que trabalham para o público. Mas trata-se de pães bem diferentes, menores, mais chatos, de consumo mais imediato. Aí não se encontram em parte alguma os grandes pães que podem ser guardados por longo tempo, característicos dos campos europeus da idade média e da época moderna. (Flandrin, Montenari, 1998, p. 17).

A alimentação tem sido temática importante nas análises geográficas. Sobre isso, Santos (2014, p. 2) define que a Geografia da Alimentação é o “ramo da ciência que busca uma análise sistematizada dos alimentos e sua relação com a produção e transformação do espaço. Neste sentido, o alimento em seu processo de transformação, movimenta o mundo e a sociedade. Vivemos para produzir, consumir e transformar”. Ferramentas, papéis sociais, instrumentos, utensílios, formas de preparo etc., todos os povos construíram suas culinárias de maneira única e particular, formando comportamentos alimentares característicos e, assim, regionalizados.

Sobre esse ponto, Cascudo (2004) destaca que “a escolha dos nossos alimentos diários está intimamente ligada a um complexo cultural inflexível” (p. 22). Isso porque dadas as raízes históricas da alimentação, transformá-las ou modificá-las é um processo de ajustamento especial de condições, com o recebimento de novos hábitos alimentares e o abandono de antigos, um processo que é lento e com múltiplas influências.

Porém, algumas transformações desse gênero são dificilmente assimiláveis, principalmente de uma cultura para outra. O boi, por exemplo, para o europeu e seus descendentes na América, é indispensável na mesa; já para a cultura hindu é respeitado como um ente sagrado, que jamais pode ser comido. Como também as larvas, rãs, lagartos, ratos, que têm altos índices de vitaminas, calorias, dirigibilidade, mas possuem um aspecto “asqueroso” para a nossa

tradição gustativa. O nosso *menu* está, portanto, sujeito a fronteiras intransponíveis, marcadas pelo costume de milênios (Cascudo, 2004). Os mais variados sistemas simbólicos se articulam para materializar o sistema culinário nacional e a partir desta dessa premissa Dória (2014) ressalta que:

O poder político reconhece-se numa língua, delimita um território, identifica hábitos e costumes da população, funda uma historiografia e assim por diante. Nessa trajetória, surgem os desejos de se ter uma literatura, pintura, uma música ou uma culinária, e eles funcionam como diretrizes do trabalho criativo dos nacionais; a eles se dedicam especialmente os intelectuais, peneirando o que se entende como cultura de um povo (Dória, 2014, p. 27).

Essa simbologia e significados do nosso sistema culinário nacional é respaldada também quando Claude Fischler (2001, p. 20) diz que: “o homem nutre-se também do imaginário e de significados, partilhando representações coletivas. Só é possível avaliar o valor nutritivo dos alimentos, um combustível a ser liberado como energia e sustentar o corpo, quando o ato de alimentar implica em um valor simbólico, o que complexifica a questão, pois requer um outro tipo de abordagem.” Essa abordagem busca valores culturais e históricos do desenvolvimento de determinado povo ou nação, e busca também, apresentar um símbolo de identidade e de pertencimento.

Ainda dentro dessa ideia de simbologia, identidade, pertencimento e valores culturais, e ressaltando o tamanho do Brasil com suas peculiaridades geográficas e populacionais, Maria Eunice Maciel (2001) ressalta:

A comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado à rede de significados. Podemos assim falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial”, associadas a uma nação, território ou região, tal como a “cozinha chinesa”, a “cozinha baiana” ou a “cozinha mediterrânea”, indicando locais

de ocorrência de sistemas alimentares delimitados (Maciel, 2001, p. 151).

Por toda historicidade que a alimentação envolve, salienta-se a importância de conhecer e destacar as influências que formam e compõem a história do nosso Brasil, e perpetua-se no Ceará e em Icapuí, investigando os rastros históricos da nossa formação enquanto nação, identidade culinária e povo, o que será destacado a seguir.

História da alimentação no Brasil e influências

Existe uma ideia muito divulgada de que a formação da cozinha brasileira e do nosso patrimônio gastronômico se deu diante de variadas interferências e contribuições proporcionadas pelos povos dominadores, negros escravizados e indígenas. Essa ideia tornou-se, de forma muito clara e de fácil assimilação, um verdadeiro dogma, quase uma verdade absoluta. As mais diversas publicações literárias voltadas para o assunto tendem a simplificar essa tese, o que de fato, veio colaborar para a unificação da cozinha (gosto) brasileiro que, muitas vezes, não condiz com a realidade (Dória, 2014).

Gilberto Freyre em “Casa Grande e Senzala” (1933), trouxe de forma convincente o conceito simples de miscigenação, e esse conceito tornou-se popular nas escolas e estudos de formação do povo brasileiro. Freyre colocou em outro patamar a questão da formação da sociedade brasileira, ele justificou a mestiçagem do brasileiro pela relação que se iniciou nas grandes propriedades rurais, onde misturaram o branco, o negro e o índio (Dória, 2014).

Essa popularizada miscigenação, respalda as contribuições e participação de povos, gerando influência na formação da nossa cozinha nacional. Dória (2014), ressalta que essa miscigenação não

se deu de forma simples como se refere Freyre, mas sim com uma complexidade de culturas, e peculiaridades apresentadas pelas diversas etnias, origens e raças dos três pilares de formação da cozinha brasileira. Vejamos o que o escritor e pesquisador diz:

Nos últimos quinhentos anos travou-se, no território brasileiro, uma enorme encontro de culturas - centenas de etnias indígenas; dezenas de etnias africanas transplantadas para cá; portuguesas e europeus de outros países -, cujo resultado está longe de ser uniforme e linear. A ideia de miscigenação pode ser muito confortável, mas é um conceito carente de poder explicativo. Marcas da origem disparada de nossa culinária são visíveis em largas porções do território, ao passo que poucas coisas que realmente a expressam puderam ganhar corpo e se fixar numa síntese (Dória, 2014. p. 21).

Já Cavalcanti (2007), de uma forma clara, constata que, a “família tradicional brasileira”, digamos aquela antiga mesmo, tão enaltecida pelos paulistas como de quatrocentos anos, hoje de quinhentos, tem uma grande mistura no sangue e no gosto

Não há família brasileira de longa data que não tenha, pelo menos, uma vó no mato e outra na África. Não há prato tipicamente nacional que não seja um arranjo, uma adaptação, uma mistura criativa de ingredientes africanos, indígenas e europeus, com intervenções do médio e do extremo oriente. E, quanto mais nacional for o prato, maior a mistura (Cavalcanti, 2007, p. 15).

Assim, Cascudo (2004) ao trazer o clássico livro “História da alimentação no Brasil” destaca as marcas dessa história pelo cardápio indígena, dieta africana e ementa portuguesa, dando uma luz, de forma específica e respeitando algumas peculiaridades. Os indígenas, povo primeiro dessa terra, tiveram documentados os primeiros registros sobre sua alimentação através de carta de Pero Vaz de Caminha, diretamente de Porto Seguro - Bahia, datada de primeiro de maio de 1500. Disseram haver camarão, casca de berbigões (conchas de

molusco marinho), muito inhame e sementes, e nenhum registro sobre bebida alguma. As formas de organização indígena também foram registradas

Eles não lavram, nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária, que acostumada seja ao viver dos homens. Nem comem se não desse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legume comemos. Não foram esses vistos trabalhando, colhendo, plantando, mas dançando, folgando, permutando, ajudando aguada, imitando cerimonial litúrgico, mastigando a vianda de Portugal dentro das naus balouçantes (Cascudo, 2004, p. 75).

O que Cascudo (2004) chama de “cozinha brasileira”, Dória (2014) chama de “gosto nacional”, e esse gosto nacional vai se formar de maneira muito complexa, e vai trazer de forma clara, uma troca Brasil / Europa, através de vários insumos aqui descobertos e de várias formas de cozinhar e comer de povos como os franceses, portugueses, árabes, que, de fato, tiveram influência na formação do gosto do brasileiro à mesa, formando assim desta forma, uma indiscutível mistura de sabores e técnicas de cocção e modos de servir dos alimentos.

De acordo com Dória (2014), todo povo dominado e colocado forçadamente em um processo de civilização, mesmo que tenha uma sociedade desenvolvida e cheia de diferentes aspectos, passa a ser controlado por esse dominador. A antropologia evolucionista nos ensina que através dessa dominação o processo de interação dos povos vai sempre privilegiar aqueles que detêm maiores recursos tecnológicos e que irão dirigir da forma que lhe é conveniente o desenvolvimento dessa sociedade, fruto de uma integração dos povos.

Diante dessa ideia, o cientista social e político Darcy Ribeiro (1970) em sua publicação “Os índios e a civilização”, nos mostra que mesmo os portugueses exploradores que aqui chegaram tendo utilizado de técnicas indígenas de plantio e de cocção, como a coivara, que queimava ramagens nos roçados para limpar e adubá-los com cinzas, assim como o moqué, como método de cocção, onde, através de grades de paus sob fogo baixo, se secava peixes, isso só foi relativizado através de pesquisas arqueológicas e etnográficas, que de forma recente na história, mostrou a forma inteligente e complexa do modo de vida social dos nossos povos originários antes da chegada dos “descobridores”.

Ainda na questão indígena, e da variedade de práticas culinárias e plantio, Dória (2014) ressalta

Imaginemos por um instante a dieta original de um povo tribal brasileiro. Ela será composta necessariamente de mandioca ou milho, batata-doce, eventualmente amendoim ou feijões. Além de peixes, caças e, talvez, insetos ou larvas. Haverá também formas diferentes de preparar a farinha de mandioca ou de milho. E existirá uma série de preparações culinárias a partir desses ingredientes naturais diferenciando a tribo brasileira de outros grupos (Dória, 2014, p. 185).

A forma de viver do indígena surpreendia o português, que tinha nas criações uma tradição alimentar. Ainda, sobre os insumos e formas de preparo dos alimentos, destaca

Devem comer crustáceos, ostras que são deparadas já fendidas, moluscos, peixe e carne. Os arcos garantem a caça e os marinheiros notam aves, algumas maiores que as comuns em Portugal. Não aludem aos condimentos, sabor insosso ou salgado, cru, assado ou cozido na alimentação normal dos tupiniquins acolhedores. (Cascudo, 2004, p. 75).

Evidencia-se que os temperos e condimentos não são uma marca da cultura indígena que nos deixou heranças. Eles detinham maior concentração nas formas de preparo do que nos condimentos, onde privilegiavam os cozidos e assados. Porém, um que estava presente era a pimenta. “Comiam-na verdes ou maduras, com o pescado e com os legumes e o gentio come-a inteira misturada com farinha [...]” (Cascudo, 2004, p. 119). Além desta, o sal e o “coentro-de-pasto”, que já tinha presença registrada nas terras baianas, eram os condimentos constantes (Cascudo, 2004).

De insumos, o inhame e o palmito foram notados como marcantes na culinária indígena, mas a “rainha do Brasil” era a mandioca. Era o principal mantimento e de maior substância, estava nos principais elementos da alimentação indígena: a farinha e os beijus. A farinha constituía o conduto essencial e principal, que acompanhava todas as coisas comíveis, carnes e frutas; e o segundo era a “primeira matalotagem de jornada, de guerra, caça, pesca, permuta, oferenda, aos amigos” (Cascudo, 2004, p. 92). O autor nos diz ainda que da mandioca viria também a tapioca, provinda da goma, retirada por decantação da primeira operação com a mandioca ralada. E há quase cinco séculos continua no gosto popular, sendo marcante no prato do brasileiro em diversos preparos. O pirão e farofa são alguns deles.

Pela facilidade de preparo e necessidade de poucos recursos, o pirão apresentou-se inevitável no litoral atlântico, e teria começado justamente acompanhando o peixe, adaptando-se depois às carnes “aferventadas”.

Do encontro com os portugueses, estes trouxeram de lá muitos insumos e hábitos que eram grandes revelações. Chegaram com suas bagagens repletas do que mais apreciavam em suas terras, e ao se fixar aqui foram recriando um pouco do ambiente familiar que viviam: trouxeram bois, vacas, touros, ovelhas, cabras, porcos, carneiros,

patos, gansos, galinhas, colocando-os em seus quintais e formando currais. Também plantavam uma diversidade de frutas, legumes, verduras, cereais e temperos (Macedo, 2007)

Alguns alimentos trazidos pelo português para o Brasil foram: figo, laranja, limão, melão, uva, cenoura, pepino, agrião, espinafre, chichória, mostarda, coentro, trigo, hortelã, cebolinha, manjerição, alho, alfavaca, gengibre, arroz e cana-de-açúcar (Macedo, 2007, p. 71).

Cascudo (2004), ressalta que os descobridores, mesmo na primeira viagem já oferecem aos nativos, uma série de novidades gastronômicas, que a seu ver poderia agrada-los. Senão vejamos

Pedro Alvares Cabral oferecera ao tupiniquins de Porto Seguro, fartés, bolo folhado, mel, lacão cozido . “Carne de vaca” e “riso” era a norma ascética do arcebispo de Braga, Bartolomeu dos Mártires, carne cozida, carneiro assado. “Espetadas” de caça miúda, com entremeio de toucinho fino, polvilhado de sal. Cabrito, porco, hortas invadiram de verduras as cozinhas e, nos campos, acordasse papas, caldos verdes e sopas enchiam malgas e tigelas bojudas, acoguladas de hortaliças rescendentes. (Cascudo, 2004, p. 236).

Também implementaram costumes, como o de comer um doce após as refeições, as sobremesas. Foi através dos portugueses que os índios conheceram o açúcar e as sobremesas. Eram preparos associados mais a ideia de prazer e passatempo do que à ideia de suprimento de energia e sustento diário, conhecida até então (Macedo, 2007). Segundo a autora

Muitas dessas sobremesas nasceram aqui mesmo, com o açúcar fácil dos engenhos e os produtos oferecidos pela colônia. Os simples mingaus dos índios e negros, por exemplo, ganharam maior valorização, recebendo açúcar e mel. O cará se transformou em manjar e o beiju recebeu um tratamento mais requintado, sendo preparado com a goma de mandioca e regado com leite, em lugar de farinha com água. A goma passou a substituir a farinha de trigo vinda da

Europa, pois era mais clara e melhor para trabalhar, fazendo surgir os primeiros bolos brasileiros (Macedo, 2007, p. 78).

Cavalcanti (2007), afirma que

para se compreender o nordestino e sua formação cultural, tem que se compreender o açúcar, os dois têm uma ligação muito forte, seja o produto fruto dos canaviais, branco, mascavo, bruto ou de rapadura. São atores principais no desenvolvimento da civilização brasileira, “brotaram juntos do mesmo solo escuro de massapê, na Zona da Mata de Pernambuco. É o doce sem limites dos canaviais (Cavalcanti, 2007, p. 69).

Surgiam assim, com a farinha e o açúcar, não somente o ‘bolo brasileiro’, mas uma diversidade de preparos com os ingredientes que eram fartos nas terras brasileiras, como os amendoins, as castanhas de caju, a banana-da-terra e as frutas tropicais, tudo em preparações identitárias ou quando se misturavam e resultavam em doces que perduram ainda nos dias de hoje, se não vejamos o que diz Macedo (2007)

Com os amendoins e castanhas dos cajus, as portuguesas faziam praticamente todos os doces ou conservas que em Portugal se preparavam com amêndoas ou pinhões, tendo resultados surpreendentes. Os cajus e as bananas-da-terra também deram doces deliciosos, sendo cozidos com açúcar e canela ou, então, secos ao sol. As massas de frutas, originalmente preparadas com os marmelos, passaram a ser produzidas com frutas tropicais, sendo genericamente denominadas marmeladas. Assim, tornaram-se comuns as marmeladas de caju, de banana, abacaxi, araçá, goiaba, oiti e curuinha, as quais eram sempre enviadas de presente aos amigos e parentes que deixaram em terras distantes (Macedo, 2007, p. 78).

Assim, se misturavam as técnicas da culinária portuguesa com os múltiplos ingredientes brasileiros, fazendo surgir diversos preparos tipicamente brasileiros, mesmo que com influência europeia.

O trigo, a farinha do reino, muitas vezes foi substituído pela farinha de mandioca, que tinha cor parecida e quando fina uma textura mais adaptável. Dória (2014), destaca que

A farinha de mandioca, desenvolvida pelos indígenas, que as preparavam de várias formas, foi relatada na crônica colonial e na historiografia como o equivalente ao pão europeu, de fato, muitas vezes ocupou o papel da farinha de trigo em elaborações de bolos, biscoitos e pães – além de ter sido empregada para fazer beiju, à maneira que os portugueses faziam os filhoses. Segundo algumas interpretações, por ser branca e mais semelhante ao trigo, a farinha de mandioca foi preferida à farinha de milho, planta que, durante muito tempo, esteve associada à alimentação de animais domésticos e do próprio “bugre” (Dória, 2014, p. 122).

Teve razão CASCUDO (2004), ao denominar a mandioca, como a “Rainha do Brasil”, visto que mesmo com nosso tamanho de país continental, ela era encontrada de norte a sul do Brasil, em diversos tipos e qualidade e rendendo farinhas de diferentes espécies, grossas, finas, assadas, cruas, claras, escuras ou amareladas. E é importante reafirmar que a soberana dos roçados, trouxe o insumo que até hoje compõem a mesa do brasileiro, em especial o nordestino, e sempre foi usada para dar um incremento na sustância das refeições, onde mesmo com pouca carne ou peixe, se pode fazer um pirão ou farofa com o caldo.

A banana, por sua vez, ganhou popularidade e foi uma das mais significativas contribuições dos africanos à nossa alimentação, segundo Macedo (2007)

Não havia povoado ou oca indígena que não tivesse uma bananeira. Seu fruto era, talvez, o mais apreciado pelos negros, sendo indicado para qualquer idade, inclusive para os doentes. Comiam a banana pura, com mel de cana ou de abelha, com açúcar mascavo ou farinha (Macedo, 2007, p. 75).

Para CASCUDO (2004), a banana é a fruta mais popular do Brasil, e pode ser consumida crua, assada, (as pacovas ou banana da terra) com açúcar, tão farto no Brasil, com canela, especiaria trazidas da Índia, doce em calda, e a bananada, compacta, que pode ser assada com queijo, tortas, etc.

Ainda se referindo à banana e sua importância no desenvolvimento do gosto brasileiro, ressaltando que é utilizada do “Oiapoque ao Chuí”, Lopes (2014), acrescenta ainda mais preparações culinárias e formas de comer

Pode ser comida crua, cozida, frita ou assada. Na culinária brasileira, participa de uma infinidade de receitas. Serve para mingau, farofa, farinha, sopa, salada de frutas, licor, sorvete, doce em calda ou de tacho, passa, pão, assada, cobertura de bolos e cartola (banana frita com queijo assada, açúcar e canela). Preparada à milanesa, harmoniza com a feijoada, o picadinho carioca e o rodízio gaúcho. Frita na manteiga entra na composição do medalhão de pirarucu amazonense e na cobertura da chatasca(charque desfiado, ovo picado e ferinha de mandioca) da fronteira do Rio Grande do Sul com o Uruguai (Lopes, 2014, p. 10).

Quanto às heranças alimentares africanas que podemos notar no Brasil, estas foram fruto do momento histórico do famigerado tráfico de negros para escravidão. Vários dos alimentos consumidos no Brasil pelos portugueses tinham sido trazidos da África, “dentre as diversas plantas, quiabo, erva-doce, gengibre, açafrão, gergelim, amendoim africano, melancia, banana e coco” (Macedo, 2007, p. 75). E nossa cozinha assimilou e incorporou a utilização desses insumos nas mais diversas regiões e nos mais diversos pratos, sejam tradicionais ou mesmo mais contemporâneos.

Apesar, da diversidade de etnias e tribos africanas que aqui aportaram forçadamente, segundo CASCUDO (2004), pode-se tirar uma média regular

A média-das-médias na culinária africana do poente o bolo, massa de inhame, milho, arroz ou farinha de mandioca, molhado no molho, comido com alguma carne, mas constituindo refeição presumível. Corresponde ao beijú indígena do Brasil. De permeio, pratos saborosos mesmo para o paladar europeu, laboriosamente elaborados durante dois e três dias, esparregados com moluscos, crustáceos, carnes de várias espécies, temperos de ervas aromáticas, cocção e fogo lento e demorado, numa ciência cautelosa denunciando a consciência do tempo (Cascudo, 2004, p. 176).

O cuscuz também foi uma influência africana. Prato típico na África, o cuscuz mais comum e que se tornou o tipicamente brasileiro é o da massa preparada com farinha de milho, temperada com sal e cozida no vapor. É um preparo que podia ser regado com leite de coco, receber açúcar ou não, e passível de ser misturado a uma diversidade de acompanhamentos como crustáceos, peixes, legumes, o que não se tornou tão habitual no nosso país, com exceção do cuscuz paulista, bastante consumido ainda nos dias atuais (Macedo, 2007).

Observando as considerações de Cascudo (2004), sobre a origem do cuscuz, vemos que a nossa tradição de consumo hoje em dia, tem origem também na forma como era consumido pelos africanos em especial os mouros. A respeito disso

O cuscuz, kuz-kuz, alcuzcuz, é prato nacional dos mouros na África Setentrional, do Egito ao Marrocos. Inicialmente feiro com arroz, farinha de trigo, milheto, sorgo, passou a ser de milho americano quando o *Zea mayz* irradiou-se pelo mundo ao correr do século XVI. Servem-no de milho e mel mas possui muitas formas: com caldo de carne, e legumes, molhado na manteiga, com leite e açúcar (Cascudo, 2004, p. 187).

O “pão de milho” é bastante presente no nordeste do Brasil. O nome mais popular ainda do cuscuz advém da tradição de comê-lo no lugar do pão de farinha de trigo, isto, devido às dificuldades

de compras nos locais mais distantes de comércio reduzido, não existindo padarias.

Veio da África também a palmeira do dendê, com um fruto que dava um azeite para incrementar a cor, o gosto e o aroma especial aos alimentos. Muito presente na comida dos negros, o seu uso acabou chegando também à cozinha dos brancos, levado pelas mãos das africanas que trabalhavam em suas cozinhas. E assim, se espalhou pelo país, estando presente em todos os lugares com forte presença dos negros (Macedo, 2007).

Para Dória (2014), elementos como o dendê e outros, se adaptaram e foram tão bem incorporados à nossa cozinha que muitas vezes não despertamos ou lembrando de sua origem. Sobre isso

(...) peneirados pelo já nem retemos à memória de sua origem, todos eles parecem brasileiros desde sempre. Curiosamente, porém, não nos esqueçamos jamais da origem de alguns que vieram da África – como o quiabo e o dendê- porque neles assentamos também o discurso sobre a identidade afro-brasileira (Dória, 2014, p. 5).

Essa identidade africana é ressaltada na cozinha das religiões de matrizes africanas, e esta característica veio viabilizar mais ainda a propagação do insumo no Brasil, onde o azeite de dendê é utilizado na cozinha doméstica, bem como, nas oferendas aos deuses de África, como destaca Lody (1992)

Na realidade, é na preparação dos quitutes das mesas dos deuses africanos que constatamos a necessária utilização do dendê, juntamente com as favas e frutos de origem africana, importantes na realização dos alimentos rituais, garantindo assim sua eficácia e destinação cultural (Lody, 1992, p. 61).

Na cozinha brasileira não se pode esquecer do coco, tão farto nas mais diversas regiões e que, dentro das particularidades, faz parte

do nossa cultura, seja praieira ou mesmo interiorana, que apesar de ter sido trazido ainda no século XVI para a Bahia, advindo do Cabo Verde, teve, com o passar do tempo, as mais diversas utilizações. Entre os produtos derivados do coco destingiu-se o leite de coco, que segundo Cascudo (2004), é um dos mais populares condimentos do Brasil, notadamente pelo Nordeste e Norte, excluindo relativamente o Pará-Amazonas e suas áreas de influência, onde domina o leite de castanha-do-Pará. O leite de coco, assim como o óleo é utilizado nas mais diversas preparações, principalmente nas regiões praieiras, sendo ingredientes muito importante na preparação de peixes e frutos do mar.

Lody (2011) nos fala da importância do coco para as grandes navegações devido ao fator conservação, o coco era provisão, corroborando a tese de sua chegada, trazido pelos portugueses

Certamente, o lusitanos, graças a seus muitos contatos com os povos orientais, aprenderam a se servir do coco, especialmente como provisão para suas embarcações. Cabe destaque, então, para a água do coco e sua capacidade de conservação por longos períodos (Lody, 2011, p. 19).

No entanto, frente às múltiplas influências na culinária brasileira, é simplista, segundo Doria (2021), dizer que ela é uma mistura de tudo. Conforme o autor, “a ideia dessa miscigenação culinária, ou mistura entre ingredientes e técnicas de diferentes procedências, que se materializaria num cardápio partilhado pelos brasileiros, é uma abordagem simplista para uma realidade tão complexa” (p.25), sendo, portanto, necessário analisá-lo como tal e entendê-la como parte de um momento da história.

Herdamos, assim, diante dessa complexa mistura, muitos dos hábitos, costumes e modos de preparo de todos esses povos que trouxeram sua cultura e ajudaram nessa formação. Tão amplo territorialmente como é o Brasil, que tais influências também se

especializam de modo particular: em alguns lugares predominando-se mais uma raiz, e em outros, diversas outras riquezas culinárias. Por isso, buscou-se identificar e destacar tais influências em Icapuí, litoral cearense; contudo, antes disso, vale destacar seus aspectos históricos e formação socioespacial, que também ditam consideravelmente sobre como se desenhou sua cultura alimentar ao longo do tempo, o que será evidenciado a seguir.

Formação socioespacial de Icapuí

Caracristi e Albuquerque (2015) destacaram que foi em terras alencarinas que o Brasil foi “descoberto”, muito antes de Cabral. Isso devido a uma expedição não oficial do navegador espanhol, Vicente Pinzón, que desembarcou no Brasil nessas terras, e justamente na porção entre Aracati e o oeste do Rio Grande do Norte. Assim, como não se tratava de uma viagem oficial, a visita não foi aceita como um “descobrimento”. Pinzón teria ainda batizado o lugar de Cabo de Santa Maria de La Consolación, dois meses antes de Cabral chegar a Porto Seguro, na Bahia.

Sobre essa proposição de reconto da história do Ceará e do Brasil, as autoras salientam

[...] Raimundo Girão acha que a Proto-História Cearense, de Tomás Pompeu Sobrinho, convence pela verdade de sua proposição: um autêntico e sério revisionismo deste ponto de vista da história brasileira. [...] Um detalhe a acrescentar é que Pompeu e Girão apontam não apenas uma, mas duas expedições espanholas chegadas ao Brasil antes de Pedro Álvares Cabral. A primeira foi a frota chefiada por Vicente Yanes Pinzón, que aportou no Ceará e desembarcou duas vezes em fevereiro de 1500. Após mais de dois meses da viagem iniciada em porto de Palos. A segunda expedição pré-cabralina foi a de Diogo de Lepe, que saiu do mesmo porto de Palos um mês

depois de Vicente Pinzón, com duas caravelas. Ele (Lepe) aportou nas águas do Rio Grande do Norte, seguindo, depois, até a ponta do calcanhar. Posteriormente, seguiu na direção norte, onde foi encontrar a cruz fincada por Pinzón. Diogo de Lepe denominou de *Rostro Hermoso* o local, referência a Santa Verônica, homenageada neste dia pelo calendário. Era exatamente a ponta do Mucuripe, local do segundo desembarque de Pinzón para onde viera após a chegada à Ponta Grossa, cuja terra achara “árida, e os índios, hostis” (Jornal do Brasil, RJ, edição de 24.11.1968.). Segundo Pompeu Sobrinho, Vicente Pinzón fez duas paradas ou estações nas costas cearenses. A primeira, no cabo de Santa Maria - na Ponta Grossa ou da Jabarana - no litoral do município de Aracati, e a segunda no Rostro Hermoso - o Mucuripe- em Fortaleza, no início de fevereiro de 1500, um pouco mais de dois meses, portanto, antes de Cabral chegar à Bahia. (Caracristi, Albuquerque, 2015, p. 114 - 115).

As autoras destacam que a primeira parada de Vicente Pizón, Ponta Grossa, seria o que hoje é Praia de Ponta Grossa de Icapuí, sendo lá, portanto, as primeiras terras conhecidas pelos europeus no Brasil. Tal enredo, ganha força pela forte presença de uma comunidade com biotipo físico distinto dos nativos, estes com fortes características indígenas, que povoam a região. Com olhos claros e cabelos loiros, os galegos – como chamados pela população local – seriam, portanto, descendentes de espanhóis ou holandeses, frutos dessa história multicultural (Caracristi, Albuquerque, 2015).

Porém, em sua história mais recente, sabemos que Icapuí constituiu-se de uma pequena vila vinculada ao município de Aracati – Ceará, chamada à época de Caiçara. O nome significa cerca de galhos, que “protegia as tribos dos índios”. Em 1943, passou a se chamar Icapuí, como uma derivação da palavra Igarapuí, que significa “coisa ligeira”. (IBGE, *on-line*).

Com o processo de ampliação e aumento da população local, através de Orlando Rebouças e Marcondes de Oliveira, em 1957,

teve-se a primeira tentativa de tornar Icapuí um município, um processo que, por determinadas forças políticas, não foi concluído. Em 22 de janeiro de 1984, “vinte e sete anos após a primeira tentativa, um grupo de icapuienses sob a liderança de José Aírton Félix Cirilo da Silva e com o apoio da comunidade, conseguiu tornar Icapuí, município, desmembrando-o política e administrativamente de Aracati”. (IBGE, *on-line*).

Coriolano e Pereira (2018) destacam que a luta política de Icapuí, desde as primeiras organizações sociais para a primeira tentativa de emancipação, produziram uma história marcada pela luta das comunidades pela defesa e garantia de direitos, tanto para a qualidade de vida da sua população quanto relacionada a preocupações ambientais. Sobre a perspectiva ambiental, os autores destacam o conflito ambiental da década de 1980, quando Icapuí passa por um período de acentuado desmatamento do mangue para ampliação de salinas (para aumentar a produção de sal), que ponham em risco a saúde do ecossistema local e a sustentabilidade. Frente a isso, a comunidade preocupada com a situação, organiza-se e cria a Associação de Moradores de Requenguela, que nasce com intuito de lutar pela conservação ambiental do lugar.

Logo depois, as associações e organizações sociais multiplicaram-se no município, o que evidencia uma forte inclinação das comunidades para a organização popular, participando quase sempre de associações e grupos comunitários. (IBGE, *on-line*). As famílias icapuienses são formadas, em média, por 6 pessoas, e predominantemente têm homens pescadores e mulheres artesãs. As moradias são tradicionalmente simples, onde muitas ainda são de taipa (paredes de barro sustentada por estacas) e apresentam em sua maioria alpendres (Figura 5), que eram construídos no passado para abrigar retirantes e viajantes que passavam pelo município (IBGE, *on-line*).

Figura 5 – Edificações / casas de alpendre em Icapuí



Fonte: Meireles et al. (2016).

O turismo começa a se desenvolver na região em 1979, quando surgiam as primeiras unidades comerciais, diante do crescente número de veranistas, predominantemente de Mossoró, município do estado do Rio Grande do Norte. Em 1993, têm-se o marco de construção da Pousada Tremembé que marca a discussão do turismo comunitário sustentável na região. A iniciativa foi ligada a um grupo de italianos, representantes da ONG Tremembé Onlus, que visitaram, se instalaram e iniciaram projetos de turismo sustentável (Coriolano, Pereira, 2018). A pousada é administrada pela Associação Caiçara de Promoção Humana e faz parte da Rede Cearense de Turismo Comunitário (TUCUM), contudo, não contava com grande envolvimento comunitário, onde os residentes de Tremembé acabavam por não participar da proposta nem execução dos serviços do empreendimento. Os

atores destacam, ainda assim, a importância e os benefícios dessa participação para o do turismo e o desenvolvimento local em Icapuí

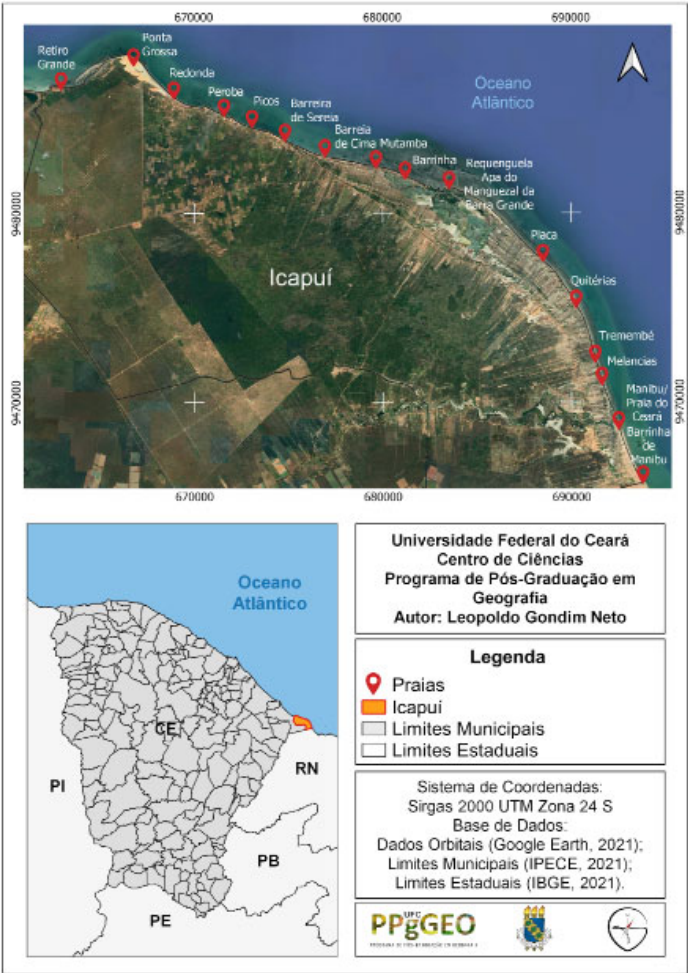
O turismo, em Icapuí, com o envolvimento de residentes das comunidades, fortalece as atividades socioeconômicas, culturais e ambientais do lugar, ao tempo em que o turista, harmonicamente, desfruta dos atrativos naturais, culturais, ambientais e históricos da cadeia produtiva do turismo constituída por elos interligados formando o negócio turístico. Lugar e atrativos são elos naturais e culturais. Transportes são elos responsáveis pelos fluxos, e meios de hospedagem são da ocupação; a alimentação é elo que pega pela boca; serviços de apoio aproximam turistas de residentes na utilização da infraestrutura urbana e a comercialização é elo da consolidação da mercadoria – do pacote turístico. (Coriolano, Pereira, 2018, p. 94)

Consideramos fundamental, destacar o papel e a força dos povos do mar na conformação do espaço litorâneo icapuiense. Estes povos têm uma história que será apresentada a seguir, e que inclusive é bastante relevante para potencialização do município como núcleo do turismo sustentável. Portanto, na sequência, destacamos a caracterização e disposição geográfica dos povos do mar de Icapuí.

Os povos do mar de Icapuí

Por ser um município com longa costa marítima, Icapuí possui várias comunidades que se constituíram à beira mar. De Tremembé, Melancias, passando por Picos Barreiras, Peroba, Redonda, até Ponta Grossa, todas conformaram também, concomitante à sua permanência na linha litorânea, uma forma tradicional de vida e existência, com práticas sustentáveis e reverentes à natureza. Os povos e comunidades do mar em Icapuí dispõem-se ao longo de toda costa, conforme a localização geográfica ilustrada no Mapa 3 a seguir.

Mapa 3 – Mapa das comunidades litorâneas de Icapuí-CE



Esses povos têm seus modos de vida hiper-relacionados com a natureza, com o mar e os ecossistemas desse conjunto. Vivem do extrativismo das diversas espécies disponíveis em seus territórios, respeitando a coletividade e ciclicidade dos recursos naturais, para mantê-los e conservá-los.

Lima (2006) traz o apontamento sobre o conceito de comunidades pesqueiras, identificando características importantes como: um processo de trabalho artesanal que se dá no mar (o extrativismo do peixe, arraia, lagosta, etc.), uma hierarquia, ferramentas artesanais (bordados, labirintos, rendas, fabricação e reparos dos artefatos de pesca) e atividades manuais (plantios de subsistência, extração vegetal, etc.). Isso tudo, acrescido de relações marcadas pela coletividade, afetividade, parentesco e apadrinhamento, religiosidade e misticidade. Em síntese, para a autora, “há vínculos e referenciais construídos a partir da relação sociedade-natureza, da produção de meios de vida, de relações sociais), do uso do espaço social, da temporalidade cíclica (mas, também, sob a influência da temporalidade linear) e da experiência pesqueira na zona costeira” (p. 40).

Segundo Mota (2020), herdeiros de longa tradição, os povos do mar têm sido instrumentos na conservação dos *hábitats* litorâneos, que manejam com cuidado e respeito, pois deles dependem desde tempos imemoriais. Continua o autor

A variedade que faz parte do conhecimento praticado pelos povos do mar constitui um verdadeiro patrimônio epistemológico que está em constante interação com os processos geográficos do desenvolvimento de outras atividades não pesqueiras. Atividades essas que traduzem outros modos de vida e que, em última análise, disputam territórios (Mota, 2020, p. 17).

Assim, os povos do mar de Icapuí identificam-se em gênero e grau com as características mencionadas. São povos que adotam modelos tradicionais, reproduzidos socialmente e que, baseados nos princípios da conservação da natureza, realizam suas atividades econômicas.

São atividades de pesca, mariscagem, agricultura, cultivo de algas, criação de camarão e extrativismos, que representam distintas

formas de apropriação comunitária que, conforme Meireles *et al.* (2016), estão vinculadas a uma soberania territorial, sustentada nas relações sociais, culturais e simbólicas que se estabelecem ali. A diversidade natural presente no território é integrada ao modo de vida comunitário, que é o meio para proporcionar o necessário com qualidade de vida para os seus moradores.

De forma poética e objetiva, Mota (2020) reforça a dinâmica praieira de forma mais generalizada, mas que se aplica perfeitamente ao litoral de Icapuí

A diversidade de litorais no Brasil e a dinâmica marinha da costa atlântica criam o belo espetáculo de paisagens esculpidas pelas forças da natureza em constante embate entre terra, céu e mar. Ventos, tempestades, ondas e marés enfrentam a resistência dos tipos de litorais, desenhando a paisagem com os elementos componentes dessa interface continente-mar. Construindo conjuntamente identidade, cultura e território nesses ambientes. Vivem os povos que ali vão buscar alimento (Mota, 2020, p. 21).

Assim, a diversidade de paisagens e componentes naturais da costa litorânea de Icapuí configuram, segundo Souza (2016), três setores com características particulares e semelhantes, ilustrados na Figura 3, que mostra as comunidades litorâneas de Icapuí. O primeiro, setor oeste da costa, é o setor marcado por falésias, dunas fixas e móveis, faixa de praia com flechas de areia, praias arenosas e rochosas. O segundo, setor central, é marcado por um delta de maré, que no encontro de um pequeno rio com mar, forma uma região de mangue. Além disso, é um setor de algas marinhas, lagoas e paleofalésias. O terceiro, setor leste, é uma região de geração de dunas, lagoas interdunares, praias arenosas e paleofalésias. Estas características setoriais fazem também surgir atividades, além da pesca, que também caracterizam modos de subsistência particulares nas comunidades.

A comunidade de Barra Grande tem no seu manguezal o porto de Icapuí, a maior parte de barcos de alto mar e lagosteiros, que serão melhor apresentados posteriormente. Nesse setor, o banco de algas dos Cajuais, como é chamado, representa um ecossistema de elevada importância para as comunidades, sendo cotidianamente utilizado para a mariscagem, pesca, e atividades de lazer, e, conforme Meireles *et al.* (2016) para cultivo das algas para a produção de alimentos, cosméticos e para auxiliar na renda familiar¹. Ainda sobre esse assunto, mais recentemente, Meireles *et al.* (2020) ressalta que

O ecossistema manguezal e o banco de algas estão entre os maiores produtores de biodiversidade do planeta e, em Icapuí, estão ao alcance das 32 comunidades litorâneas e camponesas distribuídas ao longo do litoral e das bacias hidrográficas, vinculadas diretamente à disponibilidade de alimentos, água, terra e mar para as práticas ancestrais de uso e ocupação da terra e do mar (Meireles, 2020, p. 25)

A figura 6, a seguir, mostra um pouco desta realidade.

¹ A região abriga várias espécies de algas: rodofíceas (algas vermelhas), clorofíceas (algas verdes) e feofíceas (algas pardas); e além destas, encontra-se também uma planta marinha popularmente conhecida como "capim agulha", que é alimento do peixe-boi marinho. O banco de algas é, assim, um berçário da vida marinha, e devido a sua importância na cadeia alimentar, e frente à extração que estava acontecendo de forma indiscriminada, organizou-se localmente para realizar o cultivo dessas espécies, como uma estratégia de sustentabilidade e conservação dessa biodiversidade marinha (MEIRELES *et al.*, 2016), podendo, assim, cultivar e beneficiar-se do recurso de forma responsável.

Figura 6 – Cultivo, beneficiamento e cosméticos (sabonete líquido) derivados das algas



Fonte: Meireles *et al.* (2016).

A mariscagem também é uma atividade local fortemente desenvolvida, principalmente pela atuação feminina. Nogueira (2012, p.64) ao pesquisar sobre essa atividade em Icapuí, destacou a existência de uma forma eminentemente feminina de mariscar, “sobre a qual foram desenvolvidos conhecimentos tradicionais ao longo dos anos, sendo resultado de práticas e vivências tradicionais e apreendidas através de gerações anteriores de pescadoras”, e se perpetua tanto pela necessidade de ter uma fonte de renda, como para a própria alimentação.

Ostra, búzio e sururu são os principais mariscos pescados. E sua extração tradicional envolve instrumentais simples e fácil acesso. Para o búzio, os instrumentos utilizados são: vassourão, colher, garfo, ciscador e as mãos. Para o sururu, faca, gancho, cabo

de colher e espátula são os instrumentos necessários, e para a ostra, são utilizadas faca e espátula, como é mostrado na figura 7 a seguir.

Figura 7 – Extração dos moluscos pelas marisqueiras de Icapuí: utilização de garfo e colher para extração do búzio (foto 1 e 2) e objetos pontiagudos (facas/ganchos) para extração de sururus e ostras (fotos 3 e 4)



Fonte: Nogueira. (2012).

A atividade da mariscagem desenvolvida nas comunidades de Icapuí está amplamente vinculada com as percepções, aprendizados e conhecimentos construídos através da vivência, implicando na definição de estratégias e técnicas de coleta acessíveis e que se aperfeiçoam garantindo o sucesso na catação e respeitando os recursos naturais (Nogueira, 2012). Ressalta-se que todo cuidado com os impactos causados pelo extrativismo, pesca etc. deve ser redobrado nos tempos atuais. Tanto a diversidade marinha como um todo, assim como a

pesca artesanal sofrem com a ação desenfreada em busca de ganhos econômicos. Segundo Brandini (2020), assim como a caça terrestre, a pesca é, por natureza, não sustentável. A história natural está repleta de relatos de extinção da fauna marinha e declínio generalizado de estoques pesqueiros. Essa situação se agravou após o invento das redes de arrasto e com barcos motorizados pelos ingleses em meados do século XIX, que aumentou a captura com menor esforço. Este assunto será discutido mais a frente quando falarmos sobre sustentabilidade e pesca predatória.

Além destas, outras atividades econômicas predominam em Icapuí (além da pesca): o extrativismo de coco, a agricultura de subsistência, o beneficiamento da castanha de caju, carcinicultura e a indústria salineira. Estas duas últimas, predominantemente realizadas por não moradores das comunidades locais, envolvem situações de conflito social e ambiental nos territórios (Meireles, *et al.*, 2016; Nogueira, 2012).

As comunidades do mar de Icapuí caracterizam-se, assim, como comunidades tradicionais, que se enquadram na definição proposta pelo Decreto Federal nº 6.040/ 2007, que institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, onde define-se como povos e comunidades tradicionais

(...) 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 condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (Brasil, 2007).

Assim, os modos, costumes e insumos da alimentação dessas comunidades são uma das marcas dos seus modos de vida e identidade. Os povos do mar buscam constantemente em uma luta diária e

recorrente, garantir o reconhecimento de seus direitos diferenciados, pois são povos tradicionais e desta maneira têm que ser respeitados em seu fazer, criar e viver, conforme garante a Constituição Federal de 1988. Como destaca Bronz (2020, p. 79) em seu artigo *Identities e territórios tradicionais da pesca no Brasil*, “a identidade de pescadores e pescadoras se soma a outras múltiplas identidades associadas aos modos de vida específicos de suas comunidades”.

Atividades e expressões culturais decorrentes da pesca artesanal são partes importantes na constituição do patrimônio material e imaterial brasileiro, com cuidados com a sustentabilidade e preservação. Respeito pessoal, valorização humana, do meio ambiente e características culturais são passados de geração em geração e possibilitam um conhecimento sólido que pode perdurar bastante. Borges (2020, p. 143), muito diligente e atual, frisa que “embora se baseie no passado, ele aponta para o futuro, por estar em consonância com a compreensão contemporânea e respeito das várias dimensões do desenvolvimento sustentável”. Por isso, destacaremos a seguir apontamentos sobre a constituição e influências que marcam a cultura alimentar nas comunidades de Icapuí, fontes inesgotáveis de diferenças, identidade e pertencimento de um povo.

Insumos e hábitos alimentares em Icapuí

Por constituírem povos tradicionais do mar, as comunidades litorâneas de Icapuí têm nessa natureza marítima a sua principal fonte de subsistência, do lazer, de vida e do alimento. O mar faz parte do modo como se veem, como se manifestam e como contribuem ao mundo, com sua maneira tradicional e sustentável de viver.

A pesca é o principal meio do extrativismo local, e o principal meio pelo qual os alimentos chegam à mesa e ao comércio dos

moradores. Já os insumos secos e outras mercadorias como arroz, macarrão, óleo, sardinha em lata, galinha congelada ou fresca, carnes bovina, suína e caprina, são vendidos em pequenos comércios nas comunidades, bodegas² e até mesmo vendida de porta em porta, por mascates que vêm da sede do município de Icapuí ou mesmo na compra de pescados pode ser feita direto nos paquetes, jangadas, barcos ou nos “barracões” para onde a maioria dos peixes que chegam são destinados. A partir de entrevistas realizadas, tivemos os seguintes depoimentos:

“Verduras e legumes para a barraca no mercado do Tremembé, mas vai sempre à Icapuí para comprar o que falta”. (Moradora da praia de Tremembé)

“As compras são feitas no comércio local, para o dinheiro circular, isso é importante. Quando falta alguma coisa, compram em Icapuí, nos mercados. Compram também no Projeto de Agricultura da Fundação Brasil Cidadão, na comunidade do Córrego do Sal, que é aqui perto e tem muita verdura e legumes”. (Moradora da praia de Requenguela)

“Pouca coisa vem de Icapuí (sede), muita coisa do quintal produtivo, cheiro verde, pimentão e plantas medicinais”. (Morador da praia de Ponta Grossa).

“Frutas, verduras e alguns secos, adquire em Icapuí para movimentar a economia do município. Coisas mais específicas, queijos etc., adquire em grandes mercados atacadistas”. (Morador da praia da Redonda).

“Compramos nas bodegas de Redonda. A compra para o dia a dia é feita e paga com dinheiro que ganhamos na pesca. A compra para os dias de pesca, para levar no barco, chama-se rancho, e é composto

2 Pequenas vendas de seco e molhados, bastante encontradas nas áreas litorâneas e sertões nordestinos.

de pão, rapadura, farinha, cheiro verde, banana etc.” (Moradora da praia de Redonda).

“Ovos, mortadela, linguiça, carne de boi, galinha morta, mas tem no peixe a principal refeição, gosto muito, por ser mais sadio e fresco. Verduras e frutas aqui na Redonda eu compro no carro das frutas, eu não planto nada de verdura e legumes aqui, preciso comprar. Mas lá no morro (parte de cima da Redonda) tem plantação de cheiro verde. No INCRA (assentamento do INCRA) tem tomate, cheiro verde, pimentão, pimenta de cheiro e, muitas vezes, compro de lá também”. (Moradora da praia de Redonda).

Com base nos depoimentos acima, ressalta-se a preocupação existente no que diz respeito à Soberania Alimentar e à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos povos do mar das comunidades de Icapuí, uma vez que, nota-se a introdução na dieta de elementos externos à tradição alimentar desses povos. O direito a uma alimentação nutritiva, adequada e regular é, muitas vezes, retirado, como decorrência da degradação ambiental, dificuldades socioeconômicas, agravadas cada vez mais pela situação atual em que se encontra o Brasil e sua Soberania Alimentar que, segundo o Foro Mundial de Soberania Alimentar, realizado em 2001 na cidade de Havana, esta consiste no direito dos países definirem suas próprias políticas e estratégias de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam a alimentação para toda a população, respeitando as múltiplas características culturais dos povos.

Sobre a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), constata-se a não adequação das comunidades ao que preconiza o relatório final da II Conferência Nacional de SAN, que teve como tema “A construção da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional”, o qual define a SAN como a 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 social, econômica e ambientalmente sustentáveis (II CNSAN, 2004).

Os moradores das comunidades pesqueiras de Icapuí consomem lagosta, dependendo para isso, da fartura e do “bom dia” de pesca. No capítulo 4 discorreremos sobre este costume em específico. Para a captura do crustáceo são utilizados diversos instrumentos, tratados no próximo tópico.

Formas e instrumentos da pesca

Os instrumentos e formas de pesca são caracteristicamente tradicionais, aprendidos no saber popular com os pais, avós e parentes que têm/tiveram nessa atividade, há muitas gerações, a sua principal forma de viver e existir. As técnicas, estratégias de navegação e geolocalização e todos os conhecimentos necessários para a atividade são passados de geração em geração, incluindo a construção dos instrumentais como os barcos e ferramentas da pesca (Figura 8).

Figura 8 – Construção/reparação de barcos
na Praia de Ponta Grossa – Icapuí



Fonte: acervo do autor (2019) / Robson Mota (2020).

Conforme os dias em alto mar, varia-se o tipo das embarcações que fazem possível a travessia marítima. Para pescarias de longo período, 7 a 20 dias, necessita-se de embarcações mais robustas (Figura 9), maiores e com mais partições de apoio para guardar os alimentos, para dormir e para guardar as ferragens e os resultados da pesca.

Figura 9 – Embarcações de pescas longas em Icapuí



Fonte: Robson Mota (2020).

Utilizam-se também, e com grande frequência, embarcações de menor porte (Figura 10) para pescas de curta duração e para menores distâncias, normalmente utilizadas para a pesca da própria subsistência ou pequenos comércios.

Figura 10 – Embarcações de pescas de curta duração em Icapuí



Fonte: Robson Mota (2020).

Além da pesca marítima embarcada, também é realizada de forma tradicional a pesca de curral (Figura 11). Conforme o Relatório Municipal da Pesca (ICAPUÍ, 2019) tem-se 22 estruturas distribuídas do Canal da Barra Grande até a Praia das Placas sendo esta modalidade responsável por boa parte da produção de pescado consumida localmente.

Figura 11 – Estrutura de pescas de curral em Icapuí



Fonte: Meireles *et al.* (2016).

Para a pesca da lagosta, utilizam-se de instrumentos específicos, como os manzuás (Figura 12) que são estruturas gradeadas confeccionadas artesanalmente de madeira e telas, que, conforme Brasil (2011), fazem parte da forma limpa, legal e sustentável de realizar a pesca do recurso.

Figura 12 – Utilização de manzuás na pesca da lagosta em Icapuí

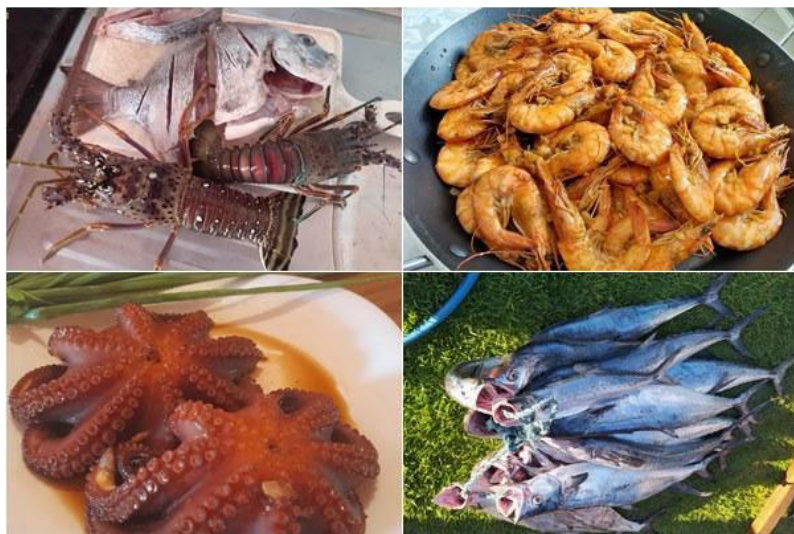


Fonte: Robson Mota (2020) / Acervo do autor (2019).

Vale ressaltar que nem todas as comunidades utilizam-se do instrumento. Há também a pesca ilegal e predatória, realizadas através de marambaias, compressores e redes, o que faz com que, segundo Brasil (2011) haja um conflito na terra e no mar entre algumas comunidades. Ainda no que diz respeito aos instrumentos de pesca, Vasconcelos *et al.*, (1994); Fonteles Filho (2007) reafirmam que, a pesca da lagosta no Nordeste, na atualidade, é feita utilizando-se três tipos de instrumentos de pesca: armadilha (covo/manzuá), rede de espera (caçoeira, a popular “rede de pesca”), e o mergulho (livre, esporadicamente encontrado em Icapuí, e de compressor, a forma ilegal mais utilizada). Historicamente, constata-se que a utilização desses instrumentos está ligada à forma gregária de como as lagostas vivem, bem como a sua maneira de fazer as migrações de caráter reprodutivo.

Tem-se em Icapuí uma grande diversidade de pescados, que vão dos diversos tipos de peixes marinhos, ao polvo, camarão e lagosta (Figura 13).

Figura 13 – Diversidade dos pescados de Icapuí: lagosta, camarão, polvo e peixes



Fonte: acervo do autor (2019).

Vejamos o que dizem os entrevistados sobre os instrumentos de pesca

“A grande maioria pesca com manzuás, uma forma bem melhor de pescar as lagostas grandes. Os barcos legalizados continuam na luta pela pesca artesanal e responsável, pesca como tem que ser”. (Pescadora da praia de Redonda).

“Aqui na Redonda se usa a cangalha que é feita com duas bocas para pegar a lagosta, é diferente do manzuá e também da rede. Pescam também no mergulho, mas é pouca coisa”. (Pescador da praia de Redonda).

“Pescamos com manzuás, é uma boa forma de pesca e, no período, dá muita lagosta”. (Pescador da praia de Tremembé).

No tocante às embarcações, destacam-se os seguintes tipos: **canoa**, embarcação a remo ou a vela, podendo ter meio convés, confeccionada em madeira com caverna e comprimento variando entre 3 e 9 metros; **paquete**, embarcação movida à vela, com casco de madeira, podendo ter na constituição do casco isopor revestido de madeira, sem quilha e sem porão, com comprimento de até 5,90m; **jangada** (figura 14), embarcação movida à vela, sem quilha, fundo chato, confeccionada de madeira, possuindo urna para acondicionar o material de pesca, com comprimento superior a 5,90 metros; **bote a vela**, embarcação movida à vela, com casco de madeira e quilha, convés fechado, sem casaria (cabine), com comprimento geralmente inferior a 11 metros, também conhecida como baitera.

Figura 14 – Jangada voltando do mar



Fonte: acervo do autor (2019).

Especificamente voltado à captura da lagosta, tem-se, a seguir, um quadro-síntese (Quadro 3) da frota lagosteira frequentemente utilizada no Ceará, aplicando-se também para o município de Icapuí-CE.

Quadro 3 – Frota lagosteira utilizada no Ceará

PESCARIAS	FROTA MOTORIZADA
Lancha (covo, caçoeira, mergulho)	
Bote (covo, caçoeira, mergulho)	
Jangada (caçoeira, mergulho)	
Paquete (covo, caçoeira, mergulho)	A VELEIRA
Bote (covo, caçoeira, mergulho)	
Jangada (caçoeira, mergulho)	
Paquete (covo, caçoeira, mergulho)	

Fonte: elaboração do autor (2022).

Sobre a frota pesqueira do município de Icapuí, de acordo com Tobias Soares da Silva, diretor de políticas do “Sindicato dos Pescadores e Pescadoras Artesanais, Trabalhadores e Trabalhadoras da Pesca Artesanal e Marisqueiras” – SINDPAMI, o total de barcos licenciados para a pesca da lagosta é de 324 embarcações, sendo que há 1.554 pescadores de lagostas sindicalizados, divididos nas praias. De acordo com o último levantamento feito pelo Departamento de Pesca e Aquicultura de Icapuí em 2019, há um total de 3.111 pescadores e 816 marisqueiras. É grande a fauna marinha de Icapuí, vejamos a seguir.

Tipos de peixes de Icapuí

Nas entrevistas e conversas informais com pescadores e outros moradores das comunidades pesqueiras de Icapuí, principalmente Redonda, Peroba, Barreiras e Tremembé, ficou claro o grande interesse e preferência pelos peixes na sua alimentação diária e para o comércio de subsistência. Vejamos alguns depoimentos, e em seguida, um quadro-síntese das principais espécies de peixes, com base nas informações do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), coadunando com os relatos dos entrevistados:

“O peixe robalo é muito valorizado, principalmente pelo público externo; o morador das comunidades não valoriza tanto, gosta mais de cavala, serra, arraia, etc.” (Morador da praia de Ponta Grossa).

“Pescamos também peixes: guarajuba, cioba, bicuda, espada (muito saborosa)”. (Pescador da praia de Tremembé).

“Outros alimentos são muito utilizados: os peixes Galo do Alto (compra fora), bejulpirá, arraia, também o polvo, búzios e o camarão rosa (de época)”. (Morador da praia de Redonda).

“Se pesca cavala, serra, espada, robalo de vez em quando”.
(Pescadora da praia de Redonda).

“Peixe batata, cação, cavala, arraia, serra, espada é muito pescada pelos barcos, mas tem que sair para o mar, se ficar em casa, não tem peixe”. (Pescadora da praia de Redonda).

No quadro-síntese abaixo (Quadro 4), temos a união de algumas das características das espécies de peixes com base nas informações do ICMBio com os depoimentos dos entrevistados no tocante às particularidades apresentadas.

Quadro 4 – Principais tipos de peixes e características

TIPOS DE PEIXES	CARACTERÍSTICAS
Cavala	Tem um corpo achatado e com pequenas escamas, podendo pesar até 30 quilos. É um peixe conhecido por seu comportamento agitado. Carne muito saborosa, sendo consumida frita ou cozidas em postas.
Serra	Tem um corpo achatado e com pequenas escamas, podendo chegar a medir 70 cm e pesar de 1 à 12 quilos. Considerada “irmã pobre da cavala” que tem maior valor comercial, a serra tem também um sabor agradável e é muito consumida.
Robalo/ Camurim	É um dos peixes de água salgada mais conhecidos pelos pescadores. Os mais pescados são os médios de 3 quilos aproximadamente, mas existem até de 8 quilos. Muito valorizado pelos visitantes, mas a comunidade mesmo não consome com frequência.
Pescadilha	É um peixe muito apreciado na culinária. O peixe sobe à superfície à noite nesse período para caçar outros peixes menores. Durante o dia também podem ser capturados mais ao fundo.
Espadinha	Abundante nas águas de Icapuí, especialmente próximo as baías (Redonda), tem esse nome por ser um peixe esguio, comprido e prateado, sendo parecido com uma espada. Ultimamente tem sido muito farta a sua pesca.
Arraia	Muito encontrada nos mares de Icapuí, mas distribui-se em todos os oceanos temperados e tropicais, encontrada, geralmente em profundidade, podendo ser vista também em mares mais rasos. Em Icapuí ela é valorizada e muito apreciada.
Guarajuba	Peixes mais novos (menores) ficam nas áreas costeiras entre algas e em estuários, os mais velhos são encontrados principalmente em recifes de corais e fundos de pedra, geralmente, solitários ou em pequenos grupos. Muito apreciada em Icapuí.

Camurim/ Robalo	Espécie costeira encontrada em fundos rochosos, recifes de coral, geralmente, em grandes cardumes. Pescado com frequência em Icapuí.
Ariocó	Encontrado esporadicamente em Icapuí, não possui alto valor econômico, devido ao seu pequeno porte, mas sua carne é de excelente qualidade, sendo encontrada, com muita frequência, no comércio de pescados.
Beijupirá	Pescado em determinadas épocas nos mares de Icapuí, sendo sua carne de excelente qualidade e alto valor comercial. Muito utilizada nas peixadas cearenses.
Pescada- branca	Carne branca, leve e de bom sabor, possui valor comercial elevado e é muito apreciada nas comunidades costeiras de Icapuí, e em determinadas épocas é muito pescada.
Sirigado/ Badejo	Raro no comércio de pescados das comunidades de Icapuí, apesar de sua carne ser de excelente qualidade e ser considerado um dos peixes mais nobres do Ceará.

Fonte: elaboração do autor com base nas informações do ICMBio e entrevistas realizadas.

Na próxima secção, fazendo uma relação com o que foi exposto anteriormente, trataremos sobre as comidas dos icapuienses, ressaltando os principais hábitos alimentares das comunidades.

Comidas dos Icapuienses

As entrevistas com pescadores e moradores locais oportunizou entender melhor sobre como se dá, do mar à mesa, a alimentação dos icapuienses e o que é servido nos restaurantes e pousadas da região. A maior parte das famílias consome todos os tipos de pescados, inclusive a lagosta, que é um dos mais caros, como relatado nas falas

“Minha família consome bastante lagosta, na maioria das vezes faz assada na brasa com alho, mas também faz cozida. A gente compra nos barracões do sindicato, ou nas próprias jangadas dos pescadores, na hora que chegam da pesca. É só saber o horário que eles chegam e ir esperar.” (Moradora do assentamento do INCRA).

“A gente come ovo, mortadela, linguiça, carne de boi, mas tem no peixe a principal refeição. Gosto muito, por ser mais sadio e fresco.”
(Moradora da praia de Peroba).

Observou-se que os diversos pescados, inclusive os de maior valor comercial, fazem parte do dia a dia e que oferecem a sensação de bem-estar e satisfação em poder comê-los, sinalizando-os, inclusive, como sinônimo de saúde. Mesmo alimentando-se de outros insumos, normalmente os mais baratos e fortemente influenciados pela indústria alimentar (como a mortadela e a linguiça), os icapuienses trazem os pescados para a mesa, diversificando os preparos, como podemos perceber no caso da lagosta e suas diversas formas de preparação, ilustrado na figura 15.

Figura 15 – Modos de preparo da lagosta: grelhada, no bafo, cozida e acompanhada do tradicional pirão



Fonte: acervo do autor (2019).

Contudo, os depoimentos dos entrevistados também destacam que nem sempre é possível consumir esse alimento durante todo o

ano, devido às questões de preservação dos recursos e pelo poder de compra

“Hoje em dia a gente compra alimentação no mercado (galinha, sardinha em lata, arroz, macarrão...mas come peixe, nos tempos de peixe [quando o mar está bom pra peixe]” (Pescador da praia de Tremembé).

“A lagosta a gente consome no período de junho a dezembro, porque tem 6 meses paradoiro, que é o período de defeso, e depois 6 meses de pesca (Pescador da praia de Tremembé).

“Sim, minha família consome lagosta, é um costume nosso. A lagosta faz parte da nossa mesa aqui em Barreiras. Em casa, peixe e lagosta é comum. Mas agora, com a parada da pesca, o defeso, fica difícil... mas quando começa, a fartura volta” (Proprietária de barraca na praia de Barreiras).

“[Sobre a lagosta] Se tivesse, comia todo dia, pois a família toda gosta e são acostumados. Hoje tem pouca, mas há dez anos atrás tinha muito mais lagosta. As pequenas eram até dadas para os vizinhos e até pro povo que estava passeando (Moradora da praia de Redonda).

Pôde-se evidenciar nas falas o apreço pelo recurso, como também o respeito ao período do ciclo da natureza, de reprodução da lagosta. Fato que, inclusive, altera a comida que está no prato do icapuiense, para respeitar e conservar a biodiversidade marinha.

Assim, mesmo diante da grande diversidade de moluscos e mariscos, um prato bastante consumido no cotidiano do icapuiense é o baião de dois com peixe frito (Figura 16). De rápido e simples preparo, a fritura dos peixes é também uma saborosa forma de cocção; acompanhada de baião de dois, tradicional preparo cearense, que também não exige muita preparação e recursos, utilizando apenas o arroz e o feijão, tem-se o prato mais presente.

Figura 16 – Comida do dia-a-dia em Icapuí



Fonte: acervo Denise Costa (2020).

Os condimentos e principais ingredientes são prioritariamente comprados localmente e alguns produzidos pelos próprios moradores

“No INCRA [assentamento] tem tomate, cheiro verde, pimentão, pimenta de cheiro; e muitas vezes eu compro lá. No meu quintal tem batata doce, banana e mamão. E também crio minhas galinhas.” (Moradora da praia de Redonda).

“A gente compra verduras e legumes para a barraca no mercado de Tremembé, e vai pra Icapuí [centro da cidade] para comprar só o que falta.” (Proprietária de barraca na praia de Tremembé).

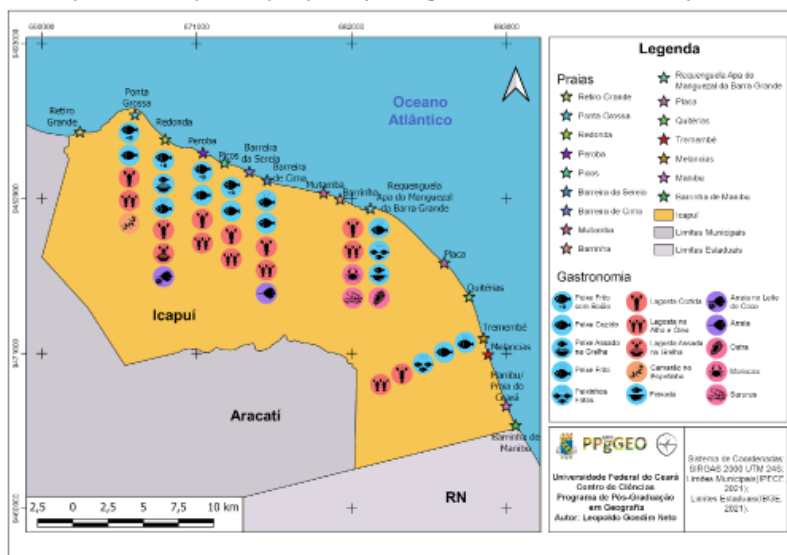
“As compras para a barraca são feitas no comércio local, para o dinheiro circular aqui, isso é importante. Quando falta alguma coisa aí compramos nos mercados em Icapuí [centro] Compramos também no projeto de agricultura da Fundação Brasil Cidadão, na comunidade do Córrego do Sal, que é aqui perto e tem muita verdura e legume.” (Proprietário de barraca na praia de Requenguela).

Tal fato faz destacar a economia solidária que se constrói na comunidade. A preocupação em comprar dos moradores locais e contribuir localmente, demonstram um sentimento de pertencimento e identidade que caracterizam as comunidades tradicionais, estando a alimentação como um forte componente dessa relação. Senão vejamos:

“Para o dinheiro circular na comunidade, compro sempre verduras e carne por aqui mesmo.” (Moradora da praia de Redonda).

A seguir, vamos descrever alguns dos pratos mais consumidos pela comunidade, o que também é ilustrado no Mapa 4. Pratos com receitas de família que atravessam gerações, saindo um pouco do “baião com peixe frito”, também citado. As mulheres têm um papel muito importante, pois são as grandes damas das cozinhas das praias do Ceará; a cozinha das comunidades litorâneas cearenses é feminina.

Mapa 4 – Mapa de preparações gastronômicas de Icapuí-CE

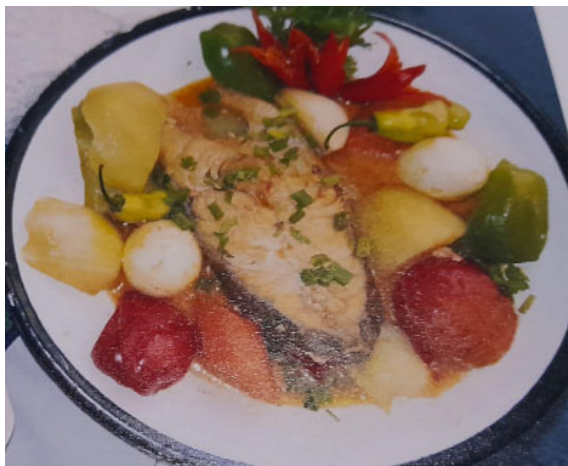


A comida “de mãe”, o apelo da comida caseira e que satisfaz a família, e traz toda uma história de criatividade, economia à mesa, e resgate da cozinha ancestral. Vejamos o que nos diz Maria Eunice Maciel (2001)

A comida envolve emoção, trabalha com a memória e com os sentimentos. As expressões “comida de mãe”, ou “comida caseira”, ilustram bem este caso, evocando infância, aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou de exotismo. Ambas remetem ao “familiar”, ao próximo, ao frugal. Porém, se o “toque caseiro” é o toque mais íntimo em oposição ao “toque profissional”, em série, não pessoal. O toque “da mãe” é uma assinatura, que implica tanto no que é feito, como na forma pela qual é feito, que marca a comida com lembranças pessoais. (Maciel, 2001, p. 151).

Começamos pela peixada (Figura 17), um dos pratos mais populares do Ceará, que em Icapuí tem suas peculiaridades. Fartura de peixes e das mais diversas espécies facilita o preparo e atiza a vontade de comer. A peixada pode ser preparada com leite do coco seco, também bem presente na região, ou mesmo na “água grande”, onde o leite de coco não entra; o importante é ter o caldo, pois com este se faz o famoso pirão que como guarnição vai dar a sustância, já que o peixe é um alimento leve, de fácil digestão. É um cozido, ou seja, tem muito líquido, e na preparação, além do peixe, entram os mais diversos temperos, entre eles, a pimenta do reino e o sal, básicos nas cozinhas nordestinas. As casas em Icapuí, na sua maioria, possuem quintais e nestes são plantadas as verduras mais “fáceis”, como coentro e cebolinha, além da pimenta de cheiro e da malagueta, ou outra mais forte. Entram também nas receitas, se tiver, alguns legumes e outras verduras, como pimentão e cebola, estes comprados na porta ou nos sítios de plantações localizados no assentamento do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA), como foi frisado nas entrevistas.

Figura 17 – Peixada



Fonte: acervo do autor (2020).

Outra preparação de ordem familiar é o peixe frito (Figura 18), que utiliza desde pequenos peixes, que não têm valor comercial, até mesmo peixes grandes e postas de cavala, serra etc. Fritam no óleo de soja e depois fazem uma farofa ou comem mesmo com a farinha torrada. Uma grande curiosidade é que o arroz é muito consumido como acompanhamento nas refeições, seja no almoço, que é servido cedo, para depois dar tempo da “conversa na porta das casas”, seja na beira da praia.

Figura 18 – Peixe frito



Fonte: acervo do autor (2020).

Voltando aos cozidos, é tradição dos icapuienses fazerem uma espécie de “mariscada” (Figura 19), que são pedaços de peixes, ou peixes pequenos, misturados com cabeças (carne da cabeça) ou rabos de lagostas, polvo, e o que mais tiver de marisco. É um cozido, onde o caldo é utilizado para fazer um pirão. Pirão também é como os pescadores chamam o preparo feito em panelão ou balde de metal, que é colocado em trempe na própria praia, e repleto de peixes, cabeças de lagosta, cozidos com água do mar e somente com sal. É uma espécie de comemoração pela boa pesca, onde se juntam os pescadores, familiares, outros moradores e quem chegar, normalmente acompanha uma cachacinha.

Figura 19 – Mariscada



Fonte: acervo do autor (2020).

Outra preparação bem usual dos moradores das comunidades pesqueiras é o peixe assado na grelha (Figura 20) em uma espécie de tambor que, às vezes é feito na churrasqueira; o tempero apenas sal e pimenta, mas pode entrar alguma mistura de ervas, algo especial.

Figura 20 – Peixe na grelha



Fonte: acervo do autor (2020).

Das arraias ou cações, que possuem uma carne mais forte, os icapuienses preparam um guisado, sem muito caldo, onde o peixe é cozinhado em seu próprio líquido, ou mesmo com um pouco de água. Os temperos são os básicos, sal e pimenta, mas adicionam também alho, cebola, cheiro verde. Eles chamam de moqueca, mexido ou sarapatel (Figura 21).

Figura 21 – Sarapatel de cação



Fonte: acervo do autor (2020).

O camarão (Figura 22) aparece vez por outra, não é muito comum, e é preparado no alho e óleo, ou às vezes guisado e consumido com arroz.

Figura 22 – Camarão guisado



Fonte: acervo do autor (2020).

Todas as preparações acima podem ser consumidas também com baião de dois (Figura 23), prato típico do Ceará, preparado das praias aos sertões, visto a facilidade de misturar em uma só panela o feijão de corda e o arroz e cozinhá-los juntos com os temperos básicos, sendo adicionado, no máximo, um toucinho picado, quando tem.

Figura 23 – Baião de dois com peixe frito



Fonte: acervo do autor (2020).

Importante relatar que, durante as entrevistas e mesmo no contato diário com os povos do mar, foi constatado que a dieta diária da comunidade também passa por mudanças e, diversos insumos, antes não utilizados, com o passar dos anos e com as mudanças culturais, aparecendo nas cozinhas e mesas. Muitos quintais têm a criação de galinhas de terreiro, as “galinha caipiras”, alimentadas com resto de comida e milho, mas estas só são consumidas esporadicamente. A grande maioria das aves que entram nas refeições são congeladas ou resfriadas. Outros insumos que são bastante consumidos, são a mortadela, a salsicha e a sardinha em lata. Os salgadinhos de milho,

biscoitos recheados, bolachas industrializadas, ocupam aos poucos o lugar das tapiocas e cuscuz.

Com relação ao parágrafo acima, vejamos o que disseram alguns entrevistados

“Nem sempre comemos o que vem do mar, muitas vezes o mar “tá ruim” e outras vezes os homens não saem pra pescar, aí compro salsicha, mortadela de frango, linguiça, e para as crianças “Chillitos e biscoito recheado” (Moradora da praia de Redonda).

“Os meninos não querem peixe, eles gostam de salsicha e mortadela, eu compro dindim e refrigerante, eles não querem suco.” (Moradora da Praia de Redonda –Morro).

A lagosta, por sua vez, aparece em diversos relatos das entrevistas como o símbolo de Icapuí, e por sua forte relação com os povos do mar e com a economia local, destacando-se a importância de elucidar seus momentos históricos e o papel na história dessas pessoas e do município, mas essa discussão será feita no capítulo quatro, inclusive com as devidas descrições dos pratos.



O festival da lagosta e o seu papel na formação da identidade e do território dos povos do mar de Icapuí: tempos de vida e de festa

A Gastronomia e o território podem ser observados a partir de diferentes temporalidades e territorialidades, e não são elementos isolados, estando ligados, independentemente do contexto sociocultural. Através da Gastronomia, das cozinhas domésticas e comerciais, surge uma relação do território de Icapuí com a atividade de pesca da lagosta e do festival gastronômico.

A captura do crustáceo é uma atividade econômica que tem na lagosta a mais importante fonte de renda dos povos das comunidades praieiras. Tanto a pesca artesanal quanto a pesca comercial possibilitam meios de condição de trabalho e vida. A relação gastronomia e pesca não se limita aos pescadores, mas também aos proprietários de barracas e restaurantes de praia, bem como de pousadas e até mesmo de uma grande parte dos habitantes que consomem a lagosta no dia a dia.

De acordo com Manfio e Pierozan (2019), o território é um espaço de apropriação de um grupo social que mantém diferentes relações estabelecidas entre si e com outros indivíduos. Estas relações compreendem as territorialidades, vistas sob a ótica político-social e cultural-econômica. Surge, assim, a questão do pertencimento, através da valorização da identidade e sua relação com o território, conceito complexo que é de interesse das mais diversas áreas científicas, e na Geografia, é recorrente o estudo do território em realidades distintas. Vários autores têm contribuído para a discussão dessa temática na ciência geográfica, entre eles, Claude Raffestin, Rogério Haesbaert, Milton Santos, Marcos Aurélio Saquet, Marcelo Lopes de Souza.

Marcos Aurélio Saquet, geógrafo e grande estudioso da temática do território na atualidade, ressalta que

O território, [...] é espaço de vida, objetiva e subjetivamente; significa chão, formas espaciais, relações sociais, natureza exterior ao homem; obras e conteúdos. É produto e condição de ações históricas e multiescalares, com desigualdades, diferenças, ritmos e identidades(s). O território é processual e relacional, (i)material. (Saquet, 2007, p. 73)

O referido autor entende ainda que o território é constituído socialmente a partir de territorialidades, por meio das relações da vida cotidiana. O território pode ser material e imaterial, e nesse último caso, envolve os costumes, os hábitos culturais, os modos de vida, expressando sentimentos, emoções e formas de linguagem. No imaterial, o território pode ser sonhado, imaginado ou idealizado, já que, em alguns momentos, ele fica apenas no campo da lembrança e do pensamento, tanto do indivíduo quanto do grupo social como um todo, não necessariamente, tornando-se material (Saquet, 2015). Corroborando com esse pensamento, Medeiros (2009, p. 217) afirma que “O território pode mesmo ser imaginário e até mesmo sonhado.

E, é a partir deste imaginário, deste sonho que sua construção tem início”.

Nessa perspectiva, para Woodward (2000), o território é compreendido pelo viés cultural que se apresenta de modo simbólico, trazendo traços de pertencimento e de identidade individual ou coletiva, que dão sentido e se expressam na valorização de hábitos e costumes.

No tocante às relações de poder, que também foram observadas na pesquisa, o geógrafo Rogério Haesbaert (2004) afirma que

“O território pode ser concebido a partir da imbricação de múltiplas relações de poder, do poder mais material das relações econômicas e políticas ao poder mais simbólico das relações de ordem mais estritamente cultural” (Haesbaert, 2004, p.79).

As territorialidades, entendidas como relações humanas, de produção e reprodução do espaço, também são importantes na discussão do conceito de território. No trabalho de campo, foi notado que as práticas sociais na cozinha, deram origem a sentimentos de pertencimento, fortalecendo os diversos tipos de fazeres culinários, exercidos, seja comercialmente ou no cotidiano das residências, conforme a compreensão do geógrafo Haesbaert (2004). Além disso, a territorialidade traz um conjunto de relações culturais e econômicas, decorrentes da forma como as pessoas utilizam “seus quintais, suas praias” e demais espaços do cotidiano que dão significado ao lugar.

No âmbito da territorialidade, Saquet (2015) afirma que, para sua compreensão é preciso analisar alguns aspectos fundamentais de sua constituição. São eles: as relações sociais, identidade, desigualdades; apropriação, implicando dominação e delimitação espacial; comportamentos, desejos, metas, sentimentos e práticas espaciotemporais. Os povos do mar de Icapuí trazem e transformam para sua vivência as

práticas sociais, econômicas e culturais, modos de vida e elementos de identidade e pertencimento.

Outro aspecto a ser considerado é a análise histórico-geográfica, onde destaca-se a abordagem do autor clássico Oliveira Martins (1882), que ressalta os marcadores de localização geográfica, essencialmente o relevo, a hidrografia e sua relação com o litoral e o interior, a partir de perfis culturais identitários específicos, influenciando o comportamento das pessoas, hábitos alimentares e atividades desenvolvidas.

Para Hobsbawm & Ranger (1984), a tradição é imutável, diferentemente dos costumes, que estão em constante mudança, principalmente nos dias atuais, onde aspectos externos ligados à alimentação, trazem elementos e alimentos “estranhos” à cultura das comunidades pesqueiras de Icapuí. Tradições, costumes, hábitos alimentares e outros aspectos culturais fortalecem as relações de identidade, e esta abordagem será desenvolvida no tópico a seguir.

Identidade: valores do pertencimento praieiro

“A identidade é o sentimento de pertencer aquilo que nos pertence” (Santos, 1999, p. 8). Ao passo que Cruz (2007, p. 17) compreende que “...toda identidade é uma construção histórica e relacional dos significados sociais e culturais que norteiam o processo de distinção e identificação de um indivíduo ou de um grupo”. Com este início, fundamentado pelos dois autores, evidenciamos uma abordagem mais humanista e outra mais concreta do ponto de vista conceitual.

A identidade é composta por elementos e características próprias de determinada nação, povos e comunidades, que os distinguem uns dos outros, trazendo peculiaridades que influenciam na vida social, nos hábitos coletivos ou individuais (Castells, 2006). O sentimento de

pertencimento é sustentado, segundo Kozenieski e Medeiros (2008), por semelhanças ou igualdades. Apesar da dificuldade advinda da Globalização e da diferença de padrões de vida, tais semelhanças resistem de maneira significativa, valorizando a identidade comum em grupos sociais.

Para Buchmann (1995), todos os povos revelam questões identitárias ligadas à crenças, comportamentos, valores e pensamentos, que vão diferenciar uns dos outros, fazendo emergir similaridades socioculturais e econômicas, possibilitando uma integração territorial.

Na contemporaneidade, outros autores discutem a identidade. Segundo Calin (2018), a identidade é objeto de uma apropriação subjetiva, longa e aleatória, se formando ao longo da formação do sujeito. Ao que o autor complementa

“...para o senso comum a identidade pessoal é algo hereditário, cultural desde o nascimento. Nasce-se com determinada cultura. Na verdade, são os agentes externos que pré-determinam a cultura do indivíduo, de acordo com alguns ritos de passagens estabelecidos pelo sexo, idade, genealogia, inserção social da família, modos de produção, etc., isto é, de acordo com a formação do grupo social ou étnico a qual o indivíduo pertence.” (Calin, 2018, p. 1-2).

A identidade pode se modificar com o passar do tempo, podendo evoluir ou regredir. Dependendo do momento da vida, ela pode ser influenciada positivamente, quando existe uma valorização dos hábitos e costumes, ou negativamente, quando se passa a seguir padrões de referências externas que nada têm a ver com valores culturais de um povo. A referência ao território, seja expressa por suas origens geográficas ou locais de vinculação, parece ser um importante fator de identificação. Pertencer, geograficamente, a determinado local, é uma forma de construção de identidade territorial (Guérin-Pace, 2004).

Identidade e território se relacionam, e são os mais diversos aspectos que permeiam essa relação, entre eles, a estabilidade política de determinada nação, problemas sociais, ou mesmo catástrofes ambientais. A identidade é formada ao longo do tempo, que pode ser curto ou mais demorado, passada de geração a geração, e sofrendo suas alterações conforme os elementos mencionados anteriormente. É um fenômeno social, em construção, representativo para cada indivíduo, mas também a um grupo ou uma coletividade (Witkowski; Morigi, 2019).

A dimensão social citada, de acordo com Calin (2018), gera a valorização de pertencimento e de identidade pluridimensional, com aspetos de religiosidade, sexualidade, etnicidade, profissão, além de outros fatores. O pertencimento é um sentido com fundamentação no reconhecimento do seu lugar, região ou comunidade que assemelha ou diferencia do outro.

O patrimônio alimentar compreende um aspecto primordial na formação identitária de povos, comunidades, e a sua preservação vai contribuir diretamente na maneira diversa do semear, plantar, colher, pescar e preparar alimentos. No desenvolvimento das civilizações, os alimentos constituem uma forma de diferenciar os povos, cada um com suas características próprias de alimentação, preparo e consumo (Salvado *et al.*, 2018).

De acordo com Kindersley (1993), o processo civilizatório demonstra que os alimentos, de uma forma geral, são produtos culturais e que os comensais no seu modo de expressão, trazem os mais diversos modelos de hábitos culturais, sociais, antropológicos e etnológicos, proporcionando especificidades aos mais distintos territórios e permitindo, como já mencionado, as mais diferentes experiências gastronômicas.

No sentido da diferenciação entre identidade social e identidade territorial, importante considerar que elas se relacionam, possibilitando a criação de territorialidades e do próprio território. Desta forma, conforme Rogério Haesbaert

“...toda identidade territorial é uma identidade social, definida fundamentalmente através do território, ou seja, dentro de uma relação de apropriação que se dá tanto no campo das ideias, quanto na realidade concreta. Assim, as identidades estão presentes em todos os territórios e pertencem à natureza do sujeito, que, ao nascer, adquire uma identidade que o condiciona a determinado grupo e/ou etnia.” (Haesbaert, 1999, p. 172).

No que concerne à identidade e sua relação com o lugar, Santos (1998) discute a flexibilidade dos lugares, entendidos como a base da reprodução da vida. Associando à questão alimentar, tal reprodução da vida se torna visível nas mais diversas formas de comer, bem como do servir e, em diversos casos, do vender. Neste último aspecto, é relevante inserir a discussão dos eventos gastronômicos. Hall e Sharples (2008) entendem que esses eventos estão intrinsecamente associados às características do lugar, ao sentimento identitário da comunidade, construindo uma identidade que vai trazer peculiaridades importantes para criar uma diferenciação.

As receitas gastronômicas escritas ou orais são consideradas patrimônios culturais de um povo, fazendo surgir um sentimento de coletividade e responsabilidade social com as gerações que virão. O patrimônio cultural alimentar será a base para as festas populares, feiras e festivais de gastronomia, onde o alimento servido é o grande destaque. Sobre os festivais gastronômicos, abordaremos na seção a seguir.

Os festivais gastronômicos: eventos de cultura e tradição

Os festivais gastronômicos são feiras, festas ou eventos que enaltecem um insumo alimentar, um produto ou preparação gastronômica. Sobre os eventos, é importante a promoção de causas, ideias e conceitos, através de afetos coletivos e individuais e da sensibilidade humana, procurando atingir os envolvidos, e no sentido gastronômico, trazer sabores, sensações e experiências culinárias que sejam marcantes na lembrança afetiva, mesmo que possua um cunho comercial (SEBRAE, 2016).

De acordo com Meirelles (1999), os eventos podem ser definidos como

Instrumento institucional e promocional, utilizado na comunicação dirigida, com a finalidade de criar conceito e estabelecer a imagem de organizações, produtos, serviços, ideias e pessoas, por meio de um acontecimento previamente planejado, a ocorrer em um único espaço de tempo com a aproximação entre os participantes, quer seja física, quer seja por meio de recursos de tecnologia (Meirelles, 1999, p. 21).

Entre esses eventos, destacam-se os festivais gastronômicos, que têm se tornado muito popular nos mais longínquos lugares ao redor do mundo. Na Gastronomia é uma feira ou festa pública que tem como base um alimento, a partir de manifestações que celebrem uma preparação culinária local, as tradições da cozinha, o modo de preparo, a forma de comer, evidenciando as especialidades, sabores e saberes de determinada comunidade. Os festivais gastronômicos também são incentivos turísticos que podem incrementar ou resgatar a valorização de um povo (Yaduo, 2010).

Já para Amaral (2008), a técnica de produção, no caso em questão, a captura da lagosta pelos pescadores das comunidades praieiras de Icapuí, pode atrair para um festival interesses econômicos e sociais, permeados por momentos de lazer prazeroso. Nos festivais podem ocorrer concursos, onde serão escolhidos desde os melhores pratos, os melhores profissionais, até em alguns casos, “reis” e “rainhas” da festa.

Em relação à nossa pesquisa, de forma muito técnica, buscamos compreender o intuito do Festival da Lagosta de Icapuí. Nas palavras de um dos idealizadores do evento

“No Festival da Lagosta do Icapuí nós estimulamos a cooperação e não a competição, pois se trata de associação de pequenos empresários e pelos princípios do associativismo se entendeu que se contribuiria mais para o turismo de Icapuí, cooperando mais do que competindo. A lagosta é o nosso produto central”. (Idealizador do Festival da Lagosta de Icapuí).

Segundo Yaduo (2010), o festival gastronômico revela-se num ícone cultural, trazendo um alimento básico como “estrela da festa” e fazendo surgir comportamentos de valorização da vida, cheios de significado simbólico, visto que todo o trabalho pode provocar sensações de prazer à mesa e bem-estar das pessoas que dele participam, sejam moradores locais ou visitantes. A abundância, a fartura e a prosperidade são elementos oferecidos pela comunidade que realiza o festival.

Conforme Rodrigues (2018),

Os festivais gastronômicos, especificamente, consistem em divulgar e promover lugares, onde determinadas manifestações culturais, tradições de plantio, colheita, elaboração e preparo de comidas viabilizam a promoção da gastronomia de determinado local. Os festivais mais comuns historicamente, são os festivais musicais;

mas outras festas ligadas à esse perfil têm ganhado adeptos, como os festivais de cinema, dança, artes, filmes, teatro, entre outros (RODRIGUES, 2018, p. 6)

Os idealizadores e organizadores dos festivais buscam reunir pessoas e interesses em comum. No sentido comunitário, objetivam a valorização da identidade local com base no alimento ou produto oferecido (Adema, 2006). Os laços sociais e econômicos da comunidade são fortalecidos e numa análise antropológica, observa-se que, através da celebração, surgem vivências mais participativas (Falassi, 1987).

Um aspecto importante a ser contextualizado é a relação entre turismo e os festivais gastronômicos. A busca de valores de insumos locais e seus produtores agregam valor às trocas culturais que irão fortalecer a identidade local de destino e da comunidade que sedia o evento. São valores turísticos e culturais, as formas de cocção, elaboração e tipologia dos pratos típicos e sabores que trazem auto-conhecimento e um incremento turístico da gastronomia do lugar (Haven-Tang e Jones, 2005).

A respeito disso Lima *et al.* (2020)

Em síntese, conhecer a cultura e o sabor de uma sociedade é descobrir juntamente com ela a história daquele lugar e sentir o desejo de compartilhar aquela história para outras pessoas, pois quando um turista viaja, se aproximar da culinária de um lugar, conhecer sua gastronomia e o que ela tem a oferecer é uma forma de sentir parte daquele lugar através da comida (LIMA *et.al*, 2020, p. 220).

Para Negrine (2010) não é somente o prestigiar a comunidade realizadora da festa popular que faz o visitante mais satisfeito, mas sim, a troca de ideias e contatos com a cultura local, possibilitando de novos símbolos artísticos e gastronômicos. Com essa mesma visão, Ceretta (2012) reafirma que a valorização da identidade e da cultura

influencia o interesse e curiosidade por esse turismo simbólico da gastronomia regional. Incorporar uma cozinha e a gastronomia numa marca de destino turístico aumenta o potencial da ação (Kalkstein-Silkes, 2007).

Para organização de eventos e festivais, quando restaurantes, barracas e outros estabelecimentos têm aumento de movimento de vendas, reconhece-se a presença de turistas e visitantes, que saíram de seu local de origem para ter novas experiências gastronômicas (Ceretta, 2012).

De forma mais específica, sobre o Festival da Lagosta de Icapuí, o presidente do Grupo de Turismo de Icapuí –GDTur, afirma

“Criado para trazer a valorização da gastronomia local através de saberes das práticas gastronômicas possibilitando um turismo consciente e responsável, o evento foi pensado para colocar Icapuí na vitrine.” (Presidente do GDTur).

A seguir, trataremos mais diretamente a respeito do Festival da Lagosta de Icapuí, evidenciando o processo de criação, seu desenvolvimento, e demais fatores ligados a este evento gastronômico.

Lagosta, cultura e identidade: o festival gastronômico de Icapuí

Icapuí de todos os sentidos!

Venha à Praia de Redonda, em Icapuí, deliciar-se com a visão de praias virgens, dunas, falésias, ver o mar parindo a lua e o sol deitando-se sobre o horizonte. Experimente o mar de águas calmas e mornas. Desse lado de cá, do lado de lá do Equador, não existe o pecado da gula. Venha! Exercite o seu olfato e paladar! Experimente todos os sabores de uma lagosta fresquinha, degustando, em nossa

Praça de Degustação, lagosta preparada por cozinheiros nativos em todos os sabores e cores. Todos serão bem-vindos!

O convite acima, que compõe o *release* do I Festival da Lagosta de Icapuí, realizado em 2004, com o tema “Abuse dos seus sentidos!”, que nasceu constituindo-se um evento gastronômico estratégico para agregar valor ao potencial pesqueiro, cultural e turístico do município, promovendo o aumento do fluxo de visitantes, curiosos e turistas na região, além de proporcionar melhorias socioeconômicas na vida das comunidades praieiras (Figura 24). O evento contribui também para uma maior integração entre os empresários que formam a cadeia produtiva da hospitalidade e turismo, colocando em foco a importância do associativismo.

Figura 24 – Praia da Redonda, Icapuí-CE



Fonte: acervo do autor (2020).

No tocante aos objetivos do Festival da Lagosta, o *release* de 2004, enfatiza os seguintes: gerar oportunidades de negócios para os empreendedores no município; divulgar o município como destino turístico; ampliar o fluxo de turistas na região; proporcionar divulgação e a melhoria da gastronomia regional; divulgar as atrações culturais e do artesanato da região, bem como a abertura de canais de comercialização dos mesmos; sensibilizar os empreendedores envolvidos com a pesca da lagosta para o uso de práticas não predatórias; promover o associativismo empresarial local; sensibilizar a comunidade local e dos visitantes sobre a preservação do meio ambiente, e sensibilizar os diversos empreendedores da região sobre o potencial do turismo como meio de alavancar negócios diversos.

O evento busca fugir do modelo de “feira de negócios”, onde haveria uma divulgação apenas dos produtos e serviços turísticos da cidade, em uma estrutura de exposição. Visa, assim, disponibilizar a estrutura de restaurantes, pousadas, barracas de praia, destacando os atrativos naturais e trazendo valorização para identidade cultural dos povos do mar, bem como reconhecimento do território de pesca e vida.

Dentro dessa perspectiva, o Festival utiliza a lagosta que é um dos principais ícones da região, como principal atrativo através de uma feira de degustação, realizada em uma praça montada especialmente para a ocasião, onde são montados estandes representados por estabelecimentos alimentares do município que oferecem preparações de lagosta feitas à moda icapuiense, assim como pratos com novas ou tradicionais técnicas de cocção (Figura 25).

Figura 25 – Momentos do Festival da Lagosta de Icapuí: Salão Gastronômico



Fonte: acervo GDTur (2018).

O Festival da Lagosta de Icapuí foi criado por meio de uma ideia do Grupo de Desenvolvimento do Turismo em Icapuí – GDTur, entidade que congrega empresários, profissionais e outros agentes ligados ao turismo. Desde o início o Festival recebe o incentivo do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE, da prefeitura municipal de Icapuí, através da Secretaria de Turismo, e do Fórum de Turismo do Litoral Leste, contando ainda, com patrocinadores que se revezam ao longo das edições do Festival.

Nas palavras de um dos entrevistados, empresário, proprietário de pousada no município de Icapuí, criador do Festival e ex-presidente do GDTur

“O SEBRAE, ao longo da existência do Festival da Lagosta de Icapuí, revelou-se um grande incentivador do empreendedorismo e do aprimoramento de qualidade no atendimento. Ele é o principal apoiador do Festival da Lagosta”.

A vocação turística de Icapuí notada através da sua cultura, história e belezas naturais é reforçada com a contribuição da configuração do litoral do município que facilita o acesso do visitante e de outros interessados em conhecer a vida do povo do mar, ligados à pesca artesanal e a movimentos de recuperação, proteção e preservação ambiental.

Voltando aos festivais, cabe salientar que, nos três primeiros (2004, 2005 e 2006), realizados na Praia da Redonda, tiveram um formato mais “amador”, com poucos patrocínios e sem assessoria de imprensa. Vale ressaltar que nos anos de 2005 e de 2006 o tema foi “Icapuí de todos os sentidos”. Na condição de colunista de Gastronomia e Chef de Cozinha, notou-se a diferença a partir do IV festival, no ano de 2009, com o tema “Icapuí: no Ceará, o sol nasce primeiro aqui!”, realizado na Praia de Barreiras, que adquiriu uma dimensão mais formal, com maior apoio e patrocínios recebidos, e também profissionalismo, mesmo com alguns pontos desfavoráveis, devido aos conflitos de pescadores já descritos no primeiro capítulo.

A edição do V Festival da Lagosta, ocorrida em 2010, com o tema “Foco na iguaria que movimenta a economia local”, também na Praia de Barreiras, foi mais criteriosa com expectativa de um grande sucesso, já que o GDTur unindo-se à população e aos apoiadores evitou erros cometidos nas edições anteriores. A comunidade foi agraciada com barracas de venda, assim como, várias pessoas da comunidade, como pedreiros, vigias e auxiliares diversos tiveram funções remuneradas.

De acordo com o atual presidente do GDTur,

“O festival vem melhorando a cada ano e com o desejo de trazer novidades e melhorias para os associados do GDTur, já que para participar do Festival tem que estar ligado ao grupo”.

A sexta edição, com o tema “Lagosta é massa!” e a sétima, com o tema “Icapuí de todos os sentidos, nos anos de 2011 e 2012, respectivamente, foram realizadas também na Praia de Barreiras, com patrocínios e apoios diversificados. A oitava edição, no ano seguinte, com o mesmo tema da edição anterior, realizada na Praia da Redonda, trouxe novidades pelo local escolhido. A edição de 2014, com tema “Lagosta e Forró”, voltou para a Praia das Barreiras que tem uma grande faixa de areia e possibilita a montagem de palco e estandes.

No ano 2015, o décimo festival, com o tema “Icapuí de todos os sentidos”, foi realizado nas praias de Redonda e Barreiras, que dividiram a atenção dos visitantes. Em 2017, o décimo primeiro festival, com o tema “Homenagem ao cantor Belchior – coisas nossas -“, e em 2018, o décimo segundo, com o tema “Icapuí de todos os sentidos”, aconteceu também entre as praias de Barreiras e Redonda. O quadro 5 a seguir, compila as informações acima e mostra com clareza os organizadores e patrocinadores das mais diversas edições do Festival.

Quadro 5 – Festivais da Lagosta de Icapuí (2004-2022)

FESTIVAL	TEMA	LOCAL	ORGANIZADORES
I Festival 23 a 25 de Julho de 2004	Abuse dos seus sentidos	Praia da Redonda	Associação Grupo de Desenvolvimento do Turismo GD-Tur/ Sebrae-CE
II Festival 24 a 26 de Junho de 2005	Icapuí de todos os sentidos	Praia da Redonda	Associação Grupo de Desenvolvimento do Turismo GD-Tur/ Sebrae-CE
III Festival 24 a 26 de Setembro de 2006	Icapuí de todos os sentidos	Praia da Redonda	Associação Grupo de Desenvolvimento do Turismo GD-Tur/ Sebrae-CE

IV Festival 4 a 6 de Novembro de 2009	Icapuí: No Ceará o sol nasce primeiro aqui!	Praia da Barreiras	Associação Grupo de Desenvolvimento do Turismo GD-Tur/ Sebrae-CE
V Festival 12 a 14 de Novembro de 2010	Foco na iguaria que movimentou a economia local	Praia da Barreiras	Associação Grupo de Desenvolvimento do Turismo GD-Tur/ Sebrae-CE e Prefeitura de Icapuí
VI Festival – 4 a 6 de Novembro de 2011	Lagosta é massa!	Praia da Barreiras	GDtur, Sebrae, Grupo M. Dias Branco, Ministério da Pesca, Secretaria da Pesca, Governo do Estado do Ceará e Banco do Nordeste.
VII Festival – 15 a 18 de Novembro de 2012	Icapuí de todos os sentidos	Praia da Barreiras	GDtur, Banco do Nordeste, Governo do Estado por meio da Secretaria da Pesca e Arquitetura, Casa Civil e Secretaria da Cultura, Prefeitura, Sebrae e Coelce
VIII Festival – 14 a 16 de Novembro de 2013	Icapuí de todos os sentidos	Praia da Redonda	GDtur, Sebrae, Prefeitura Municipal, Governo do Estado - Casa Civil, Secretaria de Pesca e Arquitetura do Estado e do Instituto Agropolos
IX Festival – 5 a 7 de Dezembro de 2014	Lagosta e Forró	Praia da Barreiras	GDtur, Governo do Estado através Casa civil, Sebrae, Prefeitura Municipal e Produções J.A
X Festival – 27 a 30 de Agosto de 2015	Icapuí de todos os sentidos	Praia da Redonda e Praia da Barreiras	GDtur, Sebrae, Governo do Estado do Ceará, Casa Civil e Banco do Nordeste, BNB, Coelce e Secretaria de Cultura do Estado através da Lei Estadual de Incentivo à Cultura
XI Festival – 15 a 18 de Junho de 2017	Homenagem ao cantor Belchior "Coisas nossas"	Praia de Barreiras e Praia da Redonda	GDtur e Prefeitura de Icapuí, Governo do Estado do Ceará, Casa Civil, Banco do Nordeste e Instituto de Agropolos do Ceará
XII Festival – 22 a 24 de Junho de 2018	Icapuí de todos os sentidos	Praia de Barreiras e Praia da Redonda	GDtur e Prefeitura de Icapuí, Governo do Estado do Ceará, Casa Civil, Banco do Nordeste e Instituto de Agropolos do Ceará
XIII Festival - 16 a 18 de agosto de 2019	Icapuí de todos os sentidos	Praia de Barreiras e Praia da Redonda	Gdtur, Prefeitura de Icapuí, Sebrae.

I Circuito de Gastronomia e Cultura de Icapuí (substitui o Festival devido à Pandemia) 3 a 6 de dezembro de 2020	-	Diversos restaurantes em diversas praias	Gdtur, Prefeitura de Icapuí, Sebrae, Banco do Nordeste.
XIV Festival da Lagosta de Icapuí (Circuito Gastronômico) 26 a 28 de novembro de 2021 Mostra paralela de Gastronomia	-	Restaurantes em diversas praias	Gdtur, Prefeitura de Icapuí, Governo do Ceará, Sebrae Banco do Nordeste.
XV Festival da Lagosta de Icapuí 12 a 14 de agosto de 2022	Icapuí de todos os sentidos	Praia de Barreiras e Praia da Redonda	Gdtur, Prefeitura de Icapuí, Governo do Ceará, Sebrae, Coca-Cola.
XVI Festival da Lagosta de Icapuí 20 a 22 de outubro de 2024		Praia de Barreiras e Praia da Redonda	Gdtur, Prefeitura de Icapuí, Governo do Ceará, Sebrae, Coca-Cola.
XVII Festival da Lagosta de Icapuí 13 a 15 de junho de 2025		Praia da Redonda	Gdtur, Prefeitura de Icapuí, Governo do Ceará, Sebrae, Coca-Cola.
XVIII Festival da Lagosta de Icapuí 29 a 31 de maio de 2026		Praia da Redonda	Gdtur, Prefeitura de Icapuí, Governo do Ceará, Sebrae, Coca-Cola.

Fonte: adaptado e atualizado de Lima, Lima e Rodrigues (2020).

A prefeitura de Icapuí é uma importante parceria do Festival da Lagosta, apoiando institucionalmente o evento e conferindo condições para que tudo aconteça de forma segura e satisfatória para a população local e turistas. De acordo com representante da Secretaria de Cultura e Turismo de Icapuí, o evento, em seu formato tradicional, nos tempos “normais”, fora da pandemia do Covid-19, reúne grande número de pessoas e a sua programação – shows, oficinas, palestras, minicursos – acontece em espaços públicos e, nesse sentido, que gestão municipal oferece autorizações para uso destes espaços, conferindo

a estrutura necessária com seção de iluminação, segurança, ordenamento do trânsito e outras condições necessárias para que o evento, marca registrada no calendário festivo e cultural local aconteça com êxito. Existe um diálogo produtivo entre a prefeitura e o GDTurmas, ressalta-se que, nem sempre houve essa relação tão frutífera. Diferente das edições atuais, o GDTurmas afirma que, muitas vezes, as administrações municipais se mostraram distantes e ausentes da realização do evento.

No que diz respeito ao governo estadual, este tem apoiado de forma singular os festivais de gastronomia que ocorrem no Ceará. Existe um olhar voltado para o desenvolvimento do setor, com a Câmara temática da Gastronomia ligada à Agência de Desenvolvimento Econômico do Ceará – ADECE, que responde à Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Trabalho. A criação da Lei da Gastronomia e Cultura Alimentar em 2021 vem coroar vários anos de discussão sobre o tema Gastronomia como agente de desenvolvimento socioeconômico do estado.

De acordo com entrevista realizada com autoridade ligada à Gastronomia no estado, no Ceará acontecem diversos festivais como: o Festival de Gastronomia do Ipú; o Festival de Gastronomia de Aracati; O Festival da Sardinha, na Praia da Caponga, em Cascavel; o Festival do Escargot, na Praia da Taíba, em São Gonçalo do Amarante; o Festival do Camarão da Costa Negra, no Acaraú, entre outros, e todos recebendo uma atenção especial por parte do governo do estado.

Conforme informações do criador do Festival, ao longo dos anos, o público foi variável, oscilando entre 5.000 e 10.000 frequentadores, presentes nos *shows* e nos vintes estandes do Salão Gastronômico.

O Festival da Lagosta de Icapuí vem ganhando uma maior abrangência com o passar dos anos, inclusive, contando com atrações

musicais e, em algumas vezes, com a presença de *chefs* renomados. O evento se faz valer do edital da Lei do Mercenato, onde a partir desta, possibilita a procura de patrocinadores; outro incentivo é a Lei Rouanet que, entre outras, tornou viável a participação do grupo M. Dias Branco. Esses instrumentos tornam possível a oferta de cursos e oficinas de capacitação para os associados participantes do Festival e de seus auxiliares. É um estímulo para a diversificação dos cardápios, permitindo sempre que os produtos da terra e do mar estejam presentes, valorizando a identidade cultura e a criatividade. Logo em seguida, trataremos sobre as questões identitárias do Festival e dos povos do mar e a relação entre a comunidade e a organização da festa e seus desdobramentos socioeconômicos e culturais.

Os povos do mar: habitantes das comunidades praieiras de Icapuí

As relações de pertencimento que envolvem o território remetem à discussão de identidade. Destaca-se, a partir de Hall (1999) que o conceito de identidade é um tanto complexo, o que não permite entendê-lo com base em afirmações conclusivas. O fato é que existe uma diversidade de abordagens e concepções envolvendo o conceito de identidade, denotando sua relevância nas análises geográficas, ao mesmo tempo que, compreende um grande número de temáticas que podem ser perpassadas por essa discussão (MendeS e Almeida, 2009).

Em relação aos “povos do mar”, Bronz (2020) afirma que

Os povos do mar são diversos, mas suas trajetórias se cruzam em torno de uma identidade coletiva, por meio de certas marcas de reconhecimento de classe, condições ou modos de vida (...) os pescadores e pescadoras forjaram uma noção própria de trabalho,

situada nos marcos de uma cultura específica e diversa em suas particularidades regionais. (Bronz, 2020, p. 69-70).

Desta forma, a partir da realização de entrevistas com pescadores, proprietários de restaurantes, barracas e pousadas em Icapuí, e moradores das comunidades, podemos perceber que o sentimento de pertencimento traz no seu interior a questão identitária de forma muito clara, não deixando imperceptível as diferenças de ideias que ocorrem de um depoimento para o outro, a identidade é plural.

Pescadora, referência na comunidade da Redonda (Figura 26), com história de lutas no mar e na terra, uma das entrevistadas ressalta o valor de morar e trabalhar na praia

“A profissão sempre foi valorizada por aqueles que gostam de peixes e frutos do mar. O Festival é um atrativo para as pessoas que vêm passear aqui, e tornou a Redonda mais popularizada, onde se pode comer lagosta “no preço”. O pescador não se identifica com o Festival, ele se identifica com a valorização trazida para toda a população pesqueira. Nos identificamos uns com os outros, somos parecidos e pertencemos ao mesmo lugar. Sempre nos reunimos para falar da nossa profissão e do futuro da pesca”.

Figura 26 – Pescadora da Praia da Redonda



Fonte: Sidnéia Luzia (2020).

Outro entrevistado, pescador tradicional com a aposentadoria negada, que sai apenas ocasionalmente ao mar para pescar “por perto”, revelou que

“Comecei bem cedo, aos 12 anos eu saía de paquete, que era feito de madeira de piúba e era o nome dado às jangadas. No paquete tinha samburá, fogareiro, sal para os peixes e o rachinho (comida para os dias de pesca), todos pescávamos do mesmo jeito, erámos unidos, mas hoje existem vários tipos de pesca. Não vou ao Festival, tem muita música e a lagosta, nós comemos por aqui mesmo. Fiz na minha casa uns chalés e alugo, tanto no Festival quanto nos outros dias.”

Na praia de Tremembé, conversamos com outro pescador, que está desenvolvendo a atividade de forma ativa. De acordo com suas palavras

“Saio para pescar quando o mar “está bom para peixe” e para pescar lagosta no período permitido. A lagosta tem diminuído muito, e muitas vezes, comemos sardinha em lata, com arroz e macarrão. O Festival da Lagosta é importante porque aparece muita gente por

aqui, mas o festival é sempre feito para o “lado de lá”, em outras praias, nunca em Tremembé. Pouca gente daqui, participou do Festival. A praia daqui tem uma grande faixa de areia, inclusive, já sediou o Acampamento Latino-Americano da Juventude.”

Pescador e atuante no Sindicato de Pescadores e Pescadoras Artesanal, Trabalhadores e Trabalhadoras da Pesca Artesanal e Marisqueiras, ao ser entrevistado declarou que

“Tenho consciência e os estudos do Sindicato apontam que mais de 70% da renda familiar das comunidades pesqueiras são oriundas das atividades de pesca da lagosta, que vão desde os pescadores, donos de barco, restaurantes, passeios e turismo, todos combinados em agir de uma forma que possa trazer melhorias de vida”.

Diante do exposto, podemos observar que os habitantes da comunidade, em sua grande maioria, têm uma grande relação com a captura da lagosta. A atividade pesqueira permeia as conversas nas varandas e quintais, e traz a esperança de fartura e dias melhores para esse povo.

Uma das moradoras mais conhecidas da Redonda, ativa e empreendedora, cozinheira, dona de casa, neta, filha e mulher de pescador, a entrevistada a seguir relatou que

“A dificuldade hoje é para todos, somos todos filhos de algumas poucas famílias que fundaram a comunidade. Hoje tem pouca lagosta, há dez anos atrás, tinha muito mais lagosta, minha varanda desde criança, ficava cheia, com “montanhas de lagosta”, era tanta que as pequenas eram até dadas para as pessoas vizinhas e até para o povo que estava passeando, mas não tinha muito turista não. Nasci e me criei em Icapuí, aqui sempre teve festa pequena. Na época do Festival, gosto de passear por lá e ver os pratos que o pessoal criou. Cada barraca, cria um prato diferente, é muito bom o movimento, principalmente para as barracas, as pousadas e os chalés. Aqui em casa, eu já tive uma barraca, foi logo no começo

do movimento dos visitantes, que vinha aqui comer lagosta, peixe frito e galinha caipira”.

Outra moradora da beira do mar, também entrevistada ressaltou que

“Nasci e criei aqui, com minhas irmãs e irmãos. Gosto muito da praia e mesmo na luta da dificuldade da vida, temos muitas épocas boas. Todos os dias, no começo da noite, nos reunimos aqui em frente de casa, são cinco, seis ou mais pessoas conversando, lembrando dos tempos antigos, de como era a vida e como ela é hoje. Quando tem muita lagosta, comemos todo dia, mas tem época que só tem peixe e é pouco. A comunidade é unida e sempre gostamos de festa e de reuniões de família. O Festival tem o pessoal das barracas que participam, mas a maior parta de povo, não participa, não ganha dinheiro com isso”.

Empreendedores e com importante participação na comunidade, os proprietários de barracas e pequenos restaurantes, trazem uma identidade gastronômica para o Icapuí, e a grande maioria, praticam, em seus estabelecimentos, a cozinha regional praieira (Figura 27). Nota-se que ao se referirem à lagosta, utilizam bastante o nome “estrela”, e quando citam o Festival da Lagosta, fazem uso do termo “vitrine”. A respeito destes comércios, os entrevistados a seguir afirmaram o seguinte

“O prato que eu mais vendo é a peixada, pois Barreiras tem muitas jangadas que pescam peixe, mas a lagosta é uma “estrela” pois vende muito. A lagosta faz parte da mesa aqui na Praia das Barreiras, no restaurante não pode faltar a lagosta no alho e óleo, que é o prato que todos nós fazemos. Participo do Festival todos os anos e o prato que mais vendeu no Festival foi a lagosta no abacaxi. O Festival traz a valorização do nosso trabalho e também um maior movimento para a barraca, pois muita gente vem passear no Festival. Agora na pandemia, o movimento diminuiu muito, pois foi feito só um Circuito

Gastronômico, onde cada local fez sua própria festa, com comida e música.” (Proprietária de barraca na Praia de Barreiras).

“A lagosta é o principal prato da barraca, a moqueca de lagosta tem “muita saída” e lagosta no alho e óleo é um prato muito conhecido. A lagosta tem história na comunidade e nas praias, é só o que o visitante pede, mas aqui servimos também moqueca de siri, de ostra e peixe frito, mas não posso deixar de dizer “a lagosta é o nosso patrimônio”, pois traz a sobrevivência dos pescadores, dos comerciantes e dos donos de pousada. O Festival é muito importante, pois atrai pessoas para conhecer nossos costumes, e traz conhecimento para o profissional que participa, pois têm cursos com chefs de Fortaleza. Outra coisa é que o movimento da barraca aumenta muito.” (Gerente de barraca na Praia de Requenguela).

“Participo do Festival da Lagosta há dez anos e já fiz diversos pratos com a lagosta que é a “estrela” do Festival. Lagosta flambada na cachaça, lagosta no alho e óleo, lagosta na cestinha da tapioca, lagosta reduzida no leite de coco com purê de maracujá, estão entre os que já servi no Festival, eu já perdi até as contas dos pratos. O Festival é uma forma de valorizar o pescador, a cultura da pesca e a nossa culinária cearense. É importante participar, pois trocamos experiências com muitas pessoas, divulgamos o nosso trabalho e servimos para pessoas de diversos lugares a nossa comida num salão gastronômico, que tem entre 15 e 20 boxes, um para cada cozinheiro, que apresentam e vendem diferentes pratos de lagosta. O Festival já virou uma cultura do Icapuí, é grandioso e divulga a nossa cidade.” (Chef de barraca na Praia de Requenguela).

Figura 27 – Cestinha de Tapioca com Lagosta, Lagosta com Purê de Maracujá e Lagosta no Abacaxi



Fonte: acervo das Chefs dos restaurantes (2021).

Participantes de relevância na hospitalidade e no Festival da Lagosta, os proprietários de pousadas e chalés (Figura 28) têm e praticam a responsabilidade de servir o melhor que a comunidade oferece, seja na mesa ou no serviço de hospedagem (Figura 29). Eles também participam de modo ativo do Salão Gastronômico do Festival. Vejamos os depoimentos a seguir

“A marca da Gastronomia no município de Icapuí é a lagosta, ela é a “identidade das praias”, apesar de não estar muito fácil de comprar pois o preço subiu muito. Aqui na pousada servimos a lagosta em diversos pratos. A lagosta no alho e óleo é a “estrela”, mas pode ser feita também na brasa, mas o meu principal prato é a lagosta no molho de manga, com o qual já

participei do Festival, obtendo grande êxito, sendo campeã. O Festival é de grande importância para o setor de hospedagem, pois aumenta a ocupação dos apartamentos. O formato do Festival de 2021 foi um circuito entre os restaurantes, diferente do espaço com estandes que abrigavam os cozinheiros que apresentavam seus pratos. O Festival tradicional, com o Salão Gastronômico e as atrações musicais é bem melhor, mas no momento da pandemia, o Circuito foi o melhor que pode ser feito.” (Proprietária de Pousada na Praia da Redonda).

“O movimento na pousada aumenta durante o Festival. O restaurante da pousada tem grande movimento, a tradição começa com a lagosta no alho e óleo, que é preparada com a casca aberta, temperada com alho, sal e frita no óleo. Outros pratos que compõem o cardápio são preparados com os peixes Galo do Alto, Bejulpirá, Arraia e também o Polvo, Búzios e o Camarão Rosa, dependendo da época. O patrimônio alimentar de Icapuí é, sem dúvidas, a lagosta que sempre marcou as cozinhas da comunidade, sejam nas casas, barracas ou pousadas, e mesmo antes do festival já era muito consumida. É como se fosse uma identidade do município, uma marca mesmo. Sempre após o Festival, os pratos que foram apresentados no Salão de Gastronomia, são colocados nos cardápios das pousadas, restaurantes e barracas participantes” (Proprietário de pousada na Praia da Redonda).

Figura 28 – Chalé à beira mar na Praia da Redonda



Figura: acervo do autor (2020).

Figura 29 – Lagosta ao Molho de Manga



Fonte: acervo Pousada Encanto Há (2021).

Importante evidenciar que, quem visita o Festival da Lagosta de Icapuí pode também usufruir de outras culturas alimentares (Figura 30) que, de maneira marcante, fogem do mar e dos mangues, passando

para os quintais e terreiros. São iniciativas que ocorrem na comunidade Córrego do Sal, onde uma cozinha comunitária é desenvolvida por mulheres nativas que recebem em pequenos restaurantes e quiosques interessados em degustar uma galinha caipira, galinha atolada no leite de coco ou mesmo, voltando aos frutos do mar, uma mariscada. Outro atrativo gastronômico de referência em Icapuí, localizado no Assentamento do Incra, é a cozinha praticada por um casal de moradores que recebe em seu quintal com forno a lenha, onde a senhora da casa prepara desde cozidos de carne bovina, galinha caipira guisada, e uma série de legumes e verduras advindas da produção do próprio quintal.

Figura 30 – Galinha Caipira, quintal no Assentamento do Incra, Mariscada e Galinha no Leite de Coco do Córrego do Sal



Fonte: acervo do autor (2021).

Os atores acima mencionados representam, cada um com suas peculiaridades, semelhanças e diferenças, uma grande comunidade

formada pelos povos do mar. A tradição, o pertencimento, o fator identitário dessas pessoas vão constituir uma teia significativa de relacionamentos culturais e de vida. De alguma forma, o Festival da Lagosta de Icapuí vem proporcionar, aos povos do mar, mudanças nas vivências e na esperança de uma vida permeada por elementos festivos, generosidade, sentimento de pertença, responsabilidade com a biodiversidade e fortalecimento das lutas da comunidade.

O festival está para além do que se constitui oficialmente, de modo que em vários pontos ele extrapola a relação lagosta/turismo e passa a ser um elo de valorização e incremento da relação comunitária como um todo. O que gera o sentimento de pertencimento não é o festival em si, mas sim um conjunto de relações estabelecidas entre esses povos, que envolve inclusive, a pesca do crustáceo em si, que traz uma união dos pescadores no sentido mais amplo de uma vivência cheia de simbolismos e que em comunidade estimula em todos o sentido de responsabilidade social.

O pertencimento garante a união do grupo. Os povos do mar têm a identidade preservada, isto fica claro quando de fora, logo percebemos que todos ali, pertencem àquilo que os pertence e isto fica bem claro quando todos os seus valores culturais são demonstrados aos “de fora” da comunidade.

Mesmo com suas diferenças, os moradores ali presentes, possuem um ponto em comum, qual seja, enquanto grupo todos fazem parte de uma única teia de relações que se caracteriza por elementos de povos que possuem uma conexão com o mar, por meio da ocupação dos territórios costeiros, representando de forma cultural, socioeconômica e religiosa essa conexão e ancestralidade com o oceano. No caso de Icapuí e sua cultura alimentar, há saberes que caminham junto, inclusive, incorporando mudanças que vão ocorrendo ao longo

do tempo quanto, por exemplo, aos preparos com técnicas de cocção e modo de servir determinado alimento.

Pertencimento e tradição são elemento vívidos nas comunidades de Icapuí e, portanto, nos momentos que constituem o Festival da Lagosta. Ele, de formas diferentes, mantém a pesca, o comércio, a cultura e o lazer interligados e estimula a conexão entre todos, desde o mais simples morador até aquele abastado que tanto financia, como se beneficia com os festejos. Os povos do mar de Icapuí, através das relações despertadas pelo festival colaboram com a manutenção das tradições e acompanham suas mudanças também, sejam através da alimentação, feito e venda de peças de artesanatos, como do aluguel de quartos em suas casas, ou mesmo de chalés mais simples que ocupam os quintais das residências até a venda de bebidas e vários tipos de merendas.

As relações de trabalho no mar e nos mangues reforçam os fatores identitários. O simbolismo de uma boa pesca e de uma venda lucrativa faz com que o profissional do mar tenha um maior interesse de sair nos barcos. Por outro lado, as consequências trazidas pela pesca irregular e predatória, ocasiona a redução do montante de captura da lagosta e de peixes e desestimula as saídas e temporadas de trabalho.

Destacamos, portanto, a partir das colocações realizadas até aqui, que há uma relação bastante positiva entre as festividades e ações impulsionadas pela realização do Festival da Lagosta. Do mesmo modo, em que há a manutenção de festas como do primeiro de maio, onde os pescadores se unem em um café da manhã que celebra o início da pesca e fim do período de defeso³, o pertenci-

3 Nesse café são servidos, de forma comunitária, tapiocas, cuscuz, bolos, caldos de peixe, sempre trazidos pelas diversas famílias ligadas às atividades do mar. Todas essas manifestações culturais trazem, de forma muito clara e autêntica, ações de valorização das tradições e hábitos alimentares, enaltecendo a forma de comer e festejar das comunidades pesqueiras, fortalecendo o sentimento de pertença e os fatores identitários tão caros ao desenvolvimento humano e territorial dos povos do mar.

mento, a tradição e os fatores identitários se entrelaçam e despertam outros momentos que estavam esquecidos pela comunidade, como os bingos da igreja católica na Festa da Padroeira, Nossa Senhora dos Navegantes, os leilões e outras ocasiões em que as comidas da região se fazem presentes como atrativo cultural, a exemplo dos caldos, bolos, mungunzás e outras preparações.

Considerações finais

Considerando o objetivo de compreender como o Festival da Lagosta dinamiza a configuração do território e a conformação da identidade dos povos do mar de Icapuí-CE a partir da cultura alimentar, surgiram diversos pontos de discussão que perpassam pela cultura das comunidades, hábitos e costumes, atividades de pesca, alimentação, e diversas outras formas de subsistência, além de festejos e confraternizações, que irão desaguar nos valores de pertença e sentimentos de grupo, amor pela terra e pelo mar, tradição, e claro, território e identidade.

Dentro dessa perspectiva, destaca-se a importância do tema para a contribuição do entendimento dos valores de vida das comunidades tradicionais pesqueiras como um todo, destacando, nesse caso, o Festival da Lagosta como marco inicial para a discussão. A academia necessita de pesquisas dessa monta, que trazem no seu bojo contribuições significativas no desenvolvimento social, econômico e cultural e abre o leque de estudos da Geografia Humana.

Constatou-se, através das pesquisas iniciadas em 2019, que a pesca da lagosta no Ceará sempre existiu e que o crustáceo não era tão valorizado nessa terra de José de Alencar. A procura e o incentivo pelo consumo veio somente nos anos 1950 e 1960, século passado, quando alguns estrangeiros aqui chegaram e viram que a pesca era abundante e tinha um futuro comercial. Para o cearense, em especial para o alencarino, a lagosta passou a fazer parte dos cardápios dos restaurantes após iniciativas de incluí-la na mesa das casas de pastos

e das residências, despertando logo o desejo pelo consumo, já que o sabor agradou a todos.

A pesca da lagosta então, passou a ser incrementada, principalmente por empresários de “visão” que, como proprietários de barcos de pesca, passaram a se dedicar à captura de forma artesanal. A demanda passou a crescer, principalmente pelo Estados Unidos da América, que por muito tempo foram os maiores compradores e importadores de lagosta, e o Ceará, o maior exportador da rainha dos mares cearenses. Com o desenvolvimento do mercado, vieram os problemas da pesca predatória e da captura ininterrupta, ocasionando, com o passar dos anos, a escassez, e influenciando diretamente na conservação da fauna e flora marinha, acarretando em grandes problemas relacionados ao meio ambiente e conservação dos mares e mangues.

A pesca artesanal passou a ser substituída pela pesca industrial que utilizou, durante muito tempo, de forma indiscriminada, compressores e marambaias, instrumentos cruéis e que prejudicam o ambiente marinho de forma destruidora. Com a pesca artesanal em declínio, os próprios pescadores nativos, passaram a utilizar dos meios mais fáceis de pesca, trazendo um prejuízo a longo prazo, pois as lagostas passaram a ficar mais escassas e sua captura mais difícil. Com advento do defeso e um maior controle e fiscalização por órgãos federais, estaduais e municipais, a pesca predatória diminuiu e o respeito ao período de desenvolvimento do crustáceo passou a ser mais respeitado. Hoje a luta continua, pois a pesca da lagosta, nas mais diversas comunidades pesqueiras de Icapuí, muitas vezes foge do controle, tudo resultado de um desejo de lucro rápido, desprezando nesse momento a máxima que diz que “tudo que é muito explorado e capturado em momentos errados, pode acabar não sendo mais pescado”.

A alimentação é um fator de desenvolvimento dos seres humanos, e dentro da história da humanidade é um marco que define os modos de vida, hábitos e costumes de determinado povo ou região. Nas comunidades praieiras de Icapuí não é diferente, seus hábitos alimentares e sua tradição à mesa, marca a forma de vida dos povos do mar e traz as preocupações com uma constância alimentar que seja nutritiva e que tenha a sustância necessária para o desenvolvimento desse grupo social.

Quando se fala em “povos do mar”, estamos nos referindo à toda a comunidade, pois todos, de alguma forma, têm relação com as mais diversas atividades que vão da pesca, passando pela agricultura familiar dos quintais das casas, comércio em mercadinhos e bodegas, restaurantes, pousadas e chalés, tudo ligado ao oceano que, com suas riquezas, movimenta a vida social, econômica e cultural desses povos.

Considerando as mais diversas formas de alimentação, fez-se necessária a pesquisa sobre como se procede a vida cotidiana das comunidades e como se dá a alimentação diária das pessoas e seus meios de sobrevivência. Não restou dúvida a presença de alimentos processados e que vêm de fora da região, ocasionando não só a acomodação de parte dos pescadores, que não saem mais para o mar, pois preferem comprar uma galinha congelada ou salsichas, por exemplo. Fica muito claro quando um entrevistado reflete sobre a falta de interesse de sair para o mar para a pesca, afirmando que se sair, traz peixe sim.

Verificou-se ainda que os pratos mais emblemáticos e tradicionais da história gastronômica desses povos, muitas vezes são esquecidos e desprezados, fazendo desaparecer o “gosto” das novas gerações por uma tapioca com peixe frito, um cuscuz com leite de coco ou mesmo de um ovo da galinha caipira dos quintais. Isso sem contar com o desinteresse em consumir peixes, mariscos e crustáceos,

tão valorizados nutritivamente e que, mesmo com a redução da pesca, ainda aparecem, trazidos por barcos e jangadas. São muitos tipos de peixes e mariscos pertencentes à fauna marinha de Icapuí, e considera-se que um trabalho de valorização nutricional e econômica deve ser feito para o resgate desses preciosos alimentos.

Diante disso, fica evidenciada a importância dessa valorização nos momentos das festividades da comunidade, onde os povos do mar se reúnem para um conagração e troca de bem quer e ideias. Nessas ocasiões ainda se encontram, como elementos gastronômicos da festa, os peixes, mariscos e crustáceos, sejam em forma de um vatapá, um creme com arroz, um mexido, uma sarrabulho de peixe, uma moqueca, entre outras preparações culinárias. Mas, a disputa com os cachorros-quentes e outras comidas processadas é grande, pois a facilidade com que se encontra esses produtos se faz notar. Desta forma, o gosto das crianças e adolescentes cai nessa armadilha da globalização no campo alimentar e depõe contra a segurança alimentar e nutricional da comunidade pois, das festas, se estendem para o dia a dia.

O entendimento da importância desses festejos ligados aos povos do mar se faz notar e acaba se perpetuando, ainda que em um formato bem mais abrangente, pois acolhe os visitantes e turistas, no Festival da Lagosta de Icapuí, que aqui no nosso trabalho faz uma análise, buscando identificar os espaços e tempos vividos pela comunidade praieira de Icapuí, que evidenciem as transformações positivas ou não da vida social, econômica e cultural desse povo.

O Festival da Lagosta de Icapuí nasceu para ser um instrumento de incremento do turismo da região, mas com o passar das edições, a comunidade também se apropriou da festa, não na área destinada à gastronomia dos restaurantes e pousadas, mas sim nas vendas periféricas, ocupação das mais simples acomodações para

visitantes, bem como na participação em shows e outras atividades, como artesanato, que se agregam à parte da gastronomia. A lagosta, grande estrela da Festival, como cultura alimentar e econômica, sai do âmbito da festa, pois já é representativa para a grande maioria do povo das comunidades. A pesca do crustáceo traz consigo uma história de resistência e luta dos povos do mar de Icapuí, que foi juntamente com a natureza dos mares cearenses e suas riquezas, o grande responsável pelo despertar institucional em fazer um evento que trouxesse um incremento para a população de um modo geral e para as áreas comerciais ligadas à pesca.

De alguma forma, o Festival colabora na manutenção das tradições, seja através dos pratos mais típicos como a “Lagosta no Alho e Óleo” ou mesmo somente cozida no leite de coco ou na água grande, assim como incrementa a pesca e o desejo de sair para o mar, pois é certa a necessidade do crustáceo nas barracas de praia, biroskas e restaurantes da região, que, além do Festival, atende à demanda da alimentação diurna dos visitantes, já que o festejo se faz presente no horário noturno.

A identidade dos povos do mar, o cuidado e zelo com o território, o orgulho pelas tradições culturais nos mais diversos aspectos, assim como o sentimento de pertencer à essa região, se faz notar fortemente. O festival, a pesca da lagosta, o modo de vida mais simples e respeitoso é ressaltado nos dias dos festejos e se faz presente no restante do ano. Durante os 365 dias do ano, o município de Icapuí é conhecido pela cultura da pesca da lagosta, pela fartura, pela beleza das praias e pelo povo acolhedor e que agrega, através das mais diversas atividades ligadas ao mar, os valores do povo cearense.

Vale reafirmar e ressaltar que essa identidade e configuração do território é nitidamente reconhecida através dos modos de vida, hábitos e costumes desses povos do mar de Icapuí. Reforça-se aqui

a importância da contribuição dos fatores acima mencionados no desenvolvimento local, que influencia diretamente na vida das comunidades pesqueiras, confirmando a hipótese do trabalho. Mesmo com a hipótese confirmada, é necessário afirmar que, assim como em toda a história da humanidade, nada é perfeito. A pesquisa encontrou, através de instrumentos de coleta de dados, como entrevistas, questionários, conversas informais e confraternizações, as mais diversas visões e opiniões sobre o Festival, a pesca, a alimentação diária e os aspectos e valores culturais de Icapuí.

As entrevistas apresentaram resultados de diversas matizes e interesses diversos. As opiniões e respostas encontram um ponto em comum, mas trazem pormenores e sutilezas que são permeados de sentimentos de inclusão, agregação, mas algumas vezes, de isolamento. No que se refere à localização dos Festivais, várias comunidades se ressentem de não sediarem os festejos nem uma vez e que os mesmos sempre se situam nas praias de Barreiras e Redonda, propiciando e projetando as praias citadas de forma mais significativa. Ainda dentro das ressalvas de alguns entrevistados, aparecem falas em que se sentem desprestigiados por não serem convidados pela organização para participar da mostra de gastronomia. Dentro desse comentário, se faz necessário dizer, que o GDTur somente convida para participar do festival os associados, mas a fala dos “não convidados” é que muitas vezes não têm condições de pagar a mensalidade, mesmo esta não sendo muito alta, o que faz aparecer o privilégio de estabelecimentos de maior tamanho e movimento, ou seja, os menores nunca terão oportunidade de crescer.

Já os que participam, durante as entrevistas enaltecem a importância da participação, e declaram que o Festival traz maior movimento ao comércio, valorização dos profissionais de cozinha e “colocam Icapuí na vitrine”, termo esse, “na vitrine”, muito utilizados

por diversos entrevistados. Os participantes também se referem às capacitações que são ministradas todos os anos nas semanas que antecedem aos festejos, trazendo para isso *chefs* e outros profissionais ligados à alimentação que são referências em Fortaleza.

Concomitantemente, os demais entrevistados, moradores, pescadores, e proprietários de pousadas e chalés, tecem elogios à organização do Festival e sua execução, pois de alguma forma participam, seja assistindo aos shows, degustando as novidades trazidas nos pratos de lagosta ou mesmo passeando na área e vendo o movimento. Os donos de pousadas e chalés têm gratidão por uma maior ocupação de seus equipamentos, e os pescadores vedem mais o fruto do seu trabalho, até mesmo na própria praia durante a chegada dos barcos e jangadas. Enfim, se faz notar, através desses instrumentos de coleta de dados que de uma forma geral, a população participa de várias maneiras e que o festival traz desenvolvimento econômico e social para os povos do mar de Icapuí.

A participação dos entrevistados também trouxe à baila a discussão da segurança e soberania alimentar, fazendo-se notar que, em alguns aspectos, tanto a segurança não está garantida assim como a soberania muitas vezes é ferida. A opção por uma alimentação mais saudável, apesar do mar e dos quintais tão próximos, muitas vezes não é respeitada, fazendo com que as opções menos nutritivas sejam escolhidas, tudo fruto de um descaso no desenvolvimento das sociedades, mesmo nas comunidades tradicionais pesqueiras. As opções saudáveis e nutritivas para o corpo não estão disponíveis e se estão, não estão acessíveis financeiramente.

As compras para a alimentação diária são feitas em mercadinhos e bodegas, e os legumes e verduras são comprados em projetos de agricultura familiar do município e a pessoas que passam vendendo nas portas, mas, para comprar precisa ter dinheiro, que só aparece se

a pesca for boa e se o pescador sair para pescar. As comunidades dos povos do mar de Icapuí têm o desafio pela frente de tornar o Festival da Lagosta cada vez mais próximo de suas realidades, trazendo um poder popular na questão do reconhecimento do território cultura e de vida, a preservação do meio ambiente no mar, mangues e terra. O Festival traz no seu bojo uma série de oportunidades que devem ser desenvolvidas, tanto pela comunidade de uma forma geral como pela organização, tornando a festa mais democrática e buscando instrumento que possibilitem a participação de uma maior número de pessoas que, informalmente, vivem do serviço de alimentação e de bebidas. Os valores culturais e as identidades dos povos do mar permeadas pelos valores de pertencimento fortalecem as comunidades, que apesar de terem peculiaridades são, na grande maioria, bem parecidas e com valores comuns. Esses valores trazem o fortalecimento do território, como força de resistência e luta por uma vida melhor!

Referências

ADEMA, P. **Festive foodscapes**: iconizing food and the shaping of identity and place. (PhD em Estudos Americanos). The University of Texas at Austin, Austin, USA, 2006.

ALENCAR, C. A. G. de; TAVARES, L. da S.; CINTRA, I. H. A. **Current state of lobster exports in Brazil. Research, Society and Development**, [S. l.], v. 9, n. 8, 2020.

BARROSO, R. M. C. Sugestões para a crise da pesca da lagosta no Ceará: uma abordagem usando a teoria dos jogos. **Revista de Política Agrícola**, a. XX, n. 2 – Abr./Maio/Jun. 2011.

BORGES, A. Uma cultura rica e diversa. *In*: MOTTA, M (org.). **Povos do mar**: identidade, cultura e tradição no litoral brasileiro. Andrea Jakobsson Estúdio, 2020.

BORTNOWSKA, K; ALBERTON, A; MARINHO, S. V. Cultura e alimentação: Análise das festas gastronômicas na Serra Gaúcha – RS. **Rosa dos ventos**, v. 4, n. 3, p. 369-383, 2012.

BRADINI, F. P. Os biomas costeiros e a pesca artesanal no Brasil. *In*: MOTTA, M (org.). **Povos do mar**: identidade, cultura e tradição no litoral brasileiro. Andrea Jakobsson Estúdio, 2020.

BRAGA, T. Tambores tóxicos usados na pesca ilegal. **O povo on-line**. Fortaleza, setembro de 2008. Disponível em: <https://www.ecodebate.com.br/2008/09/17/ceara-tambores-de-produtos-toxicos-usados-na-pesca-ilegal-da-lagosta/>. Acesso em: 02 maio 2022.

BRASIL. **Decreto Federal nº 6.040/ 2007**. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília, 2007.

BRASIL, Eduardo do Prado. Identidades e conflitos nas técnicas de pesca da Lagosta em Icapuí-Ceará. **Anais do I Circuito de debates acadêmicos IPEA**, 2011. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/code2011/chamada2011/pdf/area1/area1-artigo14.pdf>. Acesso em: 10 fev. 2021.

BRASIL. Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Renováveis. Plano de gestão para o uso sustentável de lagostas no Brasil :

Panulirus argus (Latreille, 1804) e Panulirus laeviscauda (Latreille, 1817). DIAS-NETO, J. (org.). Brasília: IBAMA, 2008, 121p.

BRONZ, D. Identidades e territórios de pesca no Brasil. In: MOTTA, M (org.). **Povos do mar: identidade, cultura e tradição no litoral brasileiro**. Andrea Jakobsson Estúdio, 2020.

CARACRISTI, M. F. A.; ALBUQUERQUE, J. Entre dois mundos: turismo de base local na comunidade de Ponta Grossa – Icapuí-Ceará. **Revista Casa da Geografia de Sobral**. Sobral/CE, v. 17, n. 3, p. 112-127, 2015.

CARVALHO, R. C. A.; FERREIRA, C. R. C.; VASCONCELOS, J. A.; OLIVEIRA, M. Y. S.; CAMPOS, L. M. A. **Custo e rentabilidade de embarcações envolvidas na pesca da lagosta no Nordeste do Brasil**. 1995. Bol. Téc. Cient. CEPENE, v. 4, n. 1, p. 233-262, 1996.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Editora Global, 2004.

CASTRO, Josué de. **O Problema da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Companhia Editora Nacional, 1933.

CASTRO, Josué de. **A Alimentação brasileira à luz da geografia humana**. Rio de Janeiro: Livraria do Globo, 1937.

CASTRO, Josué de. **Ensaio de geografia humana**. Editora Brasiliense. 5. ed. São Paulo, 1969.

CAVALCANTE, P. P. L.; FURTADO-NETO, M. A. A.; COSTA, J. M. **Ordenamento da pesca da lagosta: uma experiência desordenada**. Fortaleza: MPA/UFC, 2011.

CAVALCANTI, P. **A pátria das panelas: histórias e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo, Editora Senac, São Paulo, 2007.

CEPENE. Centro de pesquisa e gestão de recursos pesqueiros do litoral nordeste. **Boletim Estatístico de Pesca Marítima e Estuarina do Estado do Ceará**, 2006.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Florianópolis: editora da UFSC, 1999.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (II CNSAN). **Relatório final**. Centro de Convenções de Pernambuco, março 2004.

CONTRERAS, Jesús. **Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres**. Edicions Universitat Barcelona, 1995.

CORIOLOANO, L. M.; PEREIRA, N. F. Turismo Comunitário na busca do desenvolvimento à escala humana em Icapuí, Ceará. **Revista da FAEE-BA – Educação e Contemporaneidade**, Salvador, v. 27, n. 52, p. 89-100, maio/ago. 2018.

COSGROVE, Denis (org.). Mundos de significados. Geografia Cultural e imaginação. In: **Geografia cultural: um século** (2). CORREA, Robert L., ROSENDHAL, Zeny. Rio de Janeiro: Eduerj, 2000.

COUTINHO, P. N.; MORAIS, J. O. Distribución de los sedimentos en la plataforma continental Norte y Nordeste del Brasil. **Arq. Ciên. Mar**, Fortaleza, v. 10, n.1, p. 79-90, 1970.

CRUZ, R., SILVA, K. C. A.; CINTRA, I. H. A. Assessment of wild lobsters in the continental shelf of Brazil. **Crustaceana Leiden**, v. 86, n. 3, p. 336-356, 2013.

DAMATTA, Roberto da. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco. 1986.

DIEGUES, Antonio. **Povos e mares: leituras em sócio – antropologia marítima**. São Paulo: NUPAUB – USP, 1995.

DORIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Fósforo editora, 2021.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac, 2001.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

HARDIN, G. **The tragedy of the commons**. Science, Washington, DC, v. 162, n. 3859, p. 1243-1248, 1968.

IBAMA. **Estatística da pesca Brasil: grandes regiões e unidades da federação**. Brasília: Ibama, 2008.

ICAPUÍ. Secretaria municipal de desenvolvimento, trabalho, agricultura, meio ambiente e pesca. **Relatório Pesca e Aquicultura**. Icapuí, 2019.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo 2010**. Rio de Janeiro, 2010.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **História de Icapuí - Ceará**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/icapui/historico>. Acesso em: 26 nov. 2021.

IVO, C. T. C.; FONTELES-FILHO, A. A.; SILVA, A. C.; VIEIRA, R.

H. S. F. **Cadeia produtiva da lagosta nas regiões Norte e Nordeste do Brasil**. Fortaleza: RDS editora. 2013.

FISCHLER, Claude. **L' homnivore**. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.

FLANDRON, J. L; MONTANARI, M. **História da alimentação**. [Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira]. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONTELES FILHO, A. A. A pesca predatória de lagostas no estado do Ceará: causas e consequências. **Boletim Técnico Científico da Cepene**. Rio Formoso, v. 2, 1994.

FONTELES-FILHO, A. A. The state of the lobster fishery in northeast Brazil. In: PHILLIPS, B. F.; KITAKA, J. (eds.), **Spiny Lobsters: Fisheries and Culture**. Oxford: Blackwell, 2000. p. 121-134.

FONTELES-FILHO, A. A. Síntese sobre a lagosta-vermelha (*Panulirus argus*) e a lagosta-verde (*Panulirus laevicauda*). In: Haimovici, M. (org.). **A prospecção pesqueira e abundância de estoques marinhos no Brasil nas décadas de 1960 a 1990: levantamento de dados e avaliação crítica**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2007, p. 257-265.

FORO MUNDIAL SOBRE SOBERANÍA ALIMENTARIA. **Declaración Final**: Por el derecho de los Pueblos a producir, a alimentarse y a ejercer su soberanía alimentaria. Havana, Cuba, 2001.

LEVI-STRAUSS, Claude. **L'origine des manières de table**. Paris, Plon. 1968.

LIMA, A. E. F; LIMA, J. C. F; RODRIGUES, N. S. Festival da Lagosta de Icapuí- Ceará: um estudo sobre a sua contribuição para o turismo. **GeoNordeste**. São Cristóvão, n. 2, p. 212-229, jul./dez, 2020.

LIMA, Maria do Céu. Pescadoras e pescadores artesanais do Ceará: modo de vida, confrontos e horizontes. **Mercator** - Revista de Geografia da UFC, ano 05, n. 10, 2006.

LODY, R. **Coco**: comida, cultura e patrimônio. São Paulo. Editora Senac. São Paulo, 2011.

LODY, R. **Tem dendê, tem axé**: etnografia do dendezeiro. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.

LOPES, J. A. D. **O país das bananas**: crônicas e receitas brasileiras.1. ed. São Paulo, Companhia Editora Nacional, 2014.

MACEDO. M. L. **A história da gastronomia**. 13. ed. Rio de Janeiro:

Senac Nacional, 2007.

MACIEL, M. E. Cultura alimentar ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**. ano 7, n. 16 145-156, dezembro de 2001- Porto Alegre.

MADRID, R.M.M.; CRUZ, R. Lagosta brasileira: um diamante desvalorizado. **Ciência Hoje**. Rio de Janeiro, v. 303, n. 51, p. 1-22, 2013.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa**. 2. ed. São Paulo: Editora Atlas, 1990.

MATHES, D; SILVA, M. C. G. Território, identidade e culinária: a tradição de comer Cuca (Kuchen) no médio vale do Itajaí. **XVII ENANPUR**, São Paulo, 2017.

MEIRELES, A. J. A; SOUZA, W. F; LIMA, A. P. S. **Atlas de Icapuí**. 1. ed. Fortaleza: Editora Fundação Brasil Cidadão, 2012.

MEIRELES, A. J. A; LIMA, A. P. S. **Atlas socioambiental de Icapuí**. 2. ed. Fortaleza: Editora Fundação Brasil Cidadão, 2016.

MEIRELES, A. J. A; SILVA, A. L. B.; LIMA, A. P. S.; SILVA, J. A. **Enfrentar as mudanças climáticas: plano participativo de Icapuí**. 1. ed. Fortaleza-CE: Fundação Brasil Cidadão, 2020.

MENEZES, N. A.; FIGUEIREDO, J. L. **Manual de peixes do sudeste do Brasil**. São Paulo, 1980, p. 96.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução de: Letícia Martins Andrade. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MOTTA, M. Paisagens de pesca. In: MOTTA, M (org.). **Povos do mar: identidade, cultura e tradição no litoral brasileiro**. Andrea Jakobsson Estúdio, 2020.

MUNIZ, T. S. **O ouro do mar: do surgimento da indústria da pesca da lagosta no Brasil à condição do pescador artesanal na história do tempo presente (1955-2000) - uma narrativa sócio-histórico marítima**. Dissertação de Mestrado em História. UFC, 2005.

NASCIMENTO, R. C. **Impactos socioambientais de marambaias para a pesca da lagosta: o caso de Ponta Grossa, Icapuí-CE**. 2006. 86 p., Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2006.

NEVES, José Luis. **Pesquisa qualitativa: características, usos e possibilidades**. Caderno de Pesquisas em Administração, São Paulo, v. 1, n. 3, p.

1-5, 1996.

NEVES, S. S. **Organização e gestão atual da pesca da lagosta vermelha (*Panulirus argus* Latreille, 1804) na plataforma continental do Ceará, Brasil**. 2014. 54 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Pesca) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2014.

NOGUEIRA, L. M. M. **As marisqueiras de Icapuí: saberes e práticas na pesca de moluscos**. 2012. 128 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Marinhas Tropicais) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2012.

PAIVA, M. P. Dinâmica da pesca de lagostas no Ceará. **Arq. Est. Biol. Mar.** Univ. Ceará, v. 5, n. 2, p. 151-174, 1965.

PAIVA, M. P.; ALCANTARA-FILHO, P.; MATTHEWS, H. R.; MESQUITA, A. L. L.; IVO, C. T. C.; COSTA, R. S. Pescarias experimentais de lagostas com redes de espera, no estado do Ceará (Brasil). **Arq. Ciênc. Mar.**, v. 13, n. 2, p. 121-134, 1973.

PENHA, M. **O que faz ser nordestino**. São Paulo: Cortez, 1992.

RIBEIRO, D. **Os índios e a civilização**. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1970.

ROMERO, F. L. “O pescador é sofredor”: identidades e conflitos em torno da reprodução social da pesca artesanal na praia de Itapoã, Espírito Santo. **Revista Estudos de Sociologia**, v. 1, n. 20, 2014.

SALLES, R. **Avaliação econômica e ambiental dos sistemas de pesca utilizados nos municípios de Aracati e Icapuí – CE: subsídios para a gestão**. 2011. Tese (Doutorado em Engenharia de Pesca) – Centro de Ciências Agrárias, Programa de Pós-graduação em Engenharia de Pesca, Universidade Federal do Ceará, 2011.

SANTOS, Milton. **Metamorfoses do espaço habitado, fundamentos teórico e metodológico da Geografia**. Hucitec: São Paulo, 1988.

SANTOS, Milton. **Técnica, espaço, tempo: Globalização e meio técnico-científico-informacional**. São Paulo: Hucitec, 1999.

SANTOS, T. R. Os alimentos e suas geografias: uma análise sociocultural do global ao local. In: **Anais do VII Congresso Brasileiro de Geógrafos**. Vitória-ES, agosto 2014.

SENA, C. C. A. **Alimentação, território e turismo em Pirenópolis (GO): implicações da mundialização das identidades locais**. 2017. 130 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal do Goiás, Goiânia, 2017.

SILVA, A. C. da; FONTELES FILHO, A. A. Avaliação do defeso aplicado à pesca da lagosta no Nordeste do Brasil. Fortaleza: Editora Expressão Gráfica, 2011.

SILVA, A. F. da et.al. Pesca artesanal – conflito, cultura e identidade: o caso potiguar. **Anais da XVII Semana de Humanidades** – UFRN, 2009.

SILVA, K. C. A.; CINTRA, I. H. A.; RAMOS-PORTO, M. VIANA, G. F.S. Lagostas capturadas durante pescarias experimentais para o Programa REVIZEE/Norte (Crustacea, Nephropoidea, Eryonoidea, Palinuroidea). **Bol. Téc. Cient. CEPNOR/IBAMA**, Belém, v. 3, n. 1, p. 21-35, 2003.

SOUZA, W. F. **Sensoriamento remoto e SIG aplicados à análise de evolução espaço temporal da linha de costa do município de Icapuí, Ceará – Brasil**. 2016. 134 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2016.



Apêndice A

Roteiro de entrevista de coleta de dados

a) Entrevistas semiestruturadas com habitantes, pescadores:

1. Dados do entrevistado (nome, profissão, idade, local de nascimento)
2. Onde adquire alimentos para sua família/residência?
3. Consegue encontrar todos os alimentos que precisa em sua cidade?
Se não, para qual recorre?
4. Vocês consomem lagosta? Já consumiram mais ou hoje consomem mais?
5. Como a lagosta é consumida por vocês? Como ela é preparada?
Seus avós a consumiam de que modo?
6. Qual sua opinião a respeito do Festival Gastronômico da Lagosta?
7. O que você considera como comida de festa, de rua e de casa?
8. Acha que os alimentos, receitas e comidas fazem parte das identidades das cidades?
9. Tem algum alimento que te lembra alguma cidade?
10. Considera que alguma receita que fazia antes se perdeu? Que receita você ensinou para filhos (as) netos (as) e gostaria que nunca se perdesse?

11. Existe um debate sobre o alimento ser considerado patrimônio, você concorda? Por quê? E se concorda, que alimento você selecionaria para ser um patrimônio de Icapuí?

12. Algum alimento está relacionado com alguma de suas memórias?

b) Entrevistas semiestruturadas com líderes comunitários:

1. Dados do entrevistado (nome, profissão, idade, local de nascimento)

2. Dados da comunidade (número de famílias etc.)

3. Qual a atual condição alimentar da comunidade?

4. Os moradores conseguem encontrar todos os alimentos que precisam em sua cidade? Se não, para qual recorre?

5. Qual o atual consumo de lagosta pela comunidade? Já consumiram mais ou hoje consomem mais?

6. Como a lagosta é consumida pelos moradores? Como ela é preparada? Por exemplo, seus avós a consumiam de que modo?

7. Qual sua opinião a respeito do Festival Gastronômico da lagosta?

8. Como liderança, como você acha que a comunidade compreende os alimentos locais, as receitas e comidas fazem parte das identidades das comunidades e das cidades?

9. Existe um debate sobre o alimento ser considerado patrimônio, você concorda? Por quê?

10. Que alimento você selecionaria para ser um patrimônio de Icapuí?

11. Quais os principais desafios que a comunidade encontra atualmente no que diz respeito a sua alimentação?

c) Entrevistas semiestruturadas com a organização dos Festivais:

1. Qual sua opinião a respeito do Festival Gastronômico?

2. Qual prato mais pedido/vendido em seu restaurante?
3. Percebe uma preocupação em oferecer receitas com ingredientes regionais nos pratos? Por quê?
4. Há critérios para participação no festival?
5. O que mais tem chamado atenção nas edições do festival?
6. De onde vem a maior parte dos ingredientes e alimentos para preparação dos pratos?
7. Quem participa? Os cozinheiros locais têm participado dos festivais?
8. Existe um debate sobre o alimento ser considerado patrimônio, você concorda? Com os festivais, você percebe a lagosta como um patrimônio de Icapuí?
9. Que outros alimentos poderiam ser considerados patrimônio locais?

c) Entrevistas semiestruturadas com os empreendedores locais e cozinheiros (as):

1. Existe alguma receita em seu cardápio que considera ser “de Icapuí”? Por quê?
2. Onde você costuma adquirir alimentos para seu estabelecimento?
3. Algum alimento está relacionado com alguma de suas memórias?
4. Sabe de alguma cozinheira (o) da cidade que foi chamada (o) para o Festival?
5. Qual sua opinião a respeito do Festival Gastronômico?
6. Qual seu prato favorito?
7. Onde adquire os alimentos para sua casa? E para as receitas que faz comercialmente?

8. Acha que os alimentos, receitas e comidas fazem parte das identidades das cidades?
9. Considera que alguma receita que fazia antes se perdeu? Que receita você ensinou para filhos (as) netos (as) e gostaria que nunca se perdesse?
10. Qual prato te lembra Icapuí?
11. Existe um debate sobre o alimento ser considerado patrimônio, você concorda? Por quê?
12. Se concorda, que alimento você selecionaria para ser um patrimônio de Icapuí?

d) Entrevistas semiestruturadas com poder público -Prefeitura:

1. Como a pesca é acompanhada pela prefeitura?
2. Qual o quantitativo de pescadores do município?
3. Quais os quantitativos da pesca em geral? Quanto se pesca mensalmente, anualmente etc. no município?
4. Qual sua opinião a respeito do Festival Gastronômico da Lagosta?
5. A Prefeitura tem alguma participação nos festivais?
6. Existe um debate sobre o alimento ser considerado patrimônio, para governança local, há alguma preocupação com a produção de alimentos locais?



LEOPOLDO GONDIM NETO é Professor Associado do Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará. Doutor em Geografia da Alimentação, Mestre em Educação Brasileira e Especialista em Qualidade da Alimentação e em Gestão Pública, construiu uma trajetória acadêmica sólida e multidisciplinar.

Graduado em Gastronomia pela Faculdade do Grande Hotel Senac, em Campos do Jordão (SP), e em Direito pela Universidade Federal do Ceará, aperfeiçoou sua formação na renomada escola Le Cordon Bleu, em Paris.

Atua como consultor gastronômico, com destaque na área de planejamento e elaboração de cardápios, unindo rigor científico, experiência prática e sensibilidade cultural para transformar a alimentação em conhecimento e arte.



Composto na
GRÁFICA CAULE DE PAPIRO
Rua Serra do Mel, 7989, Cidade Satélite
Pitimbu | Natal/RN | (84) 3218 4626
www.cauledepapiro.com.br

O livro resulta da Tese de Doutorado em Geografia (PPGGeo/UFC) intitulada "Território e alimentação em Icapuí (CE): o festival gastronômico da lagosta e as identidades dos povos do mar", defendida em dois mil e vinte e dois (2022), pelo Professor Doutor Leopoldo Gondim Neto (ICA/UFC).

Trata-se de um texto original de relevante contribuição aos estudos geográficos, uma vez que articula o conceito de território com a discussão de cultura alimentar, identidade e modos de vida tradicionais. A partir do município litorâneo de Icapuí, no Ceará, a obra analisa como o Festival da Lagosta extrapola a dimensão festiva e gastronômica para se afirmar como expressão territorial, cultural e econômica.

Ao longo da pesquisa, o autor discute a alimentação não apenas como necessidade biológica, mas como prática social carregada de significados, memórias, pertencimentos e relações de poder. Nesse contexto, a lagosta surge como símbolo identitário e elemento estruturador das dinâmicas territoriais locais, envolvendo pescadores, marisqueiras, comerciantes, cozinheiros, empreendedores e comunidades praieiras que fazem do mar sua condição de existência e reprodução social. Constitui uma leitura fundamental para pesquisadores, estudantes e leitores interessados pela temática, seja no campo da Geografia, da Gastronomia ou de outras áreas do conhecimento, abrangendo universidades, centros de pesquisa e demais instituições formadoras.

Raquel Silva dos Anjos

Doutora em Geografia (PPGGeo/UFC)



ISBN 978-65-5477-179-5



 editora
CAULE DE PAPIRO®