

# **A Gastronomia e a organização da cadeia produtiva de mariscos de Valença-BA: Situação atual e suas perspectivas**

*Gastronomy and the Shellfish Production Chain Arrangements in Valença (Bahia, Brazil): Current situation and its perspectives*

**Josevania da Conceição dos Santos<sup>1</sup>, Carlos Rodrigo Nascimento de Lira<sup>2</sup>**

Universidade Federal da Bahia- UFBA

<sup>1</sup>Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciências dos alimentos - PGALI;

<sup>2</sup>Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde - PPGANS;

{Josevania, Carlos} [josysantos.c@hotmail.com](mailto:josysantos.c@hotmail.com); [carlos.rodrigo.n@hotmail.com](mailto:carlos.rodrigo.n@hotmail.com)

**Resumo.** A gastronomia não é restrita à culinária, pois a mesma lida com a cultura, tradição e identidade local de um povo, no que tange o modo de obtenção e preparo dos alimentos. Assim, a questão norteadora do estudo foi: quais os percursos que os mariscos levam para chegar às cozinhas até serem transformados em preparações? O objetivo principal deste estudo foi descrever a cadeia produtiva de mariscos do município de Valença-BA. Para tal, foi realizado um estudo de caso no referido município, dividido em dois momentos: o primeiro consistiu na construção do referencial teórico e o segundo momento, aplicação de entrevista e observação participante. O trabalho de campo constituiu em V etapas: I) contato com as marisqueiras, II) acompanhamento no desenvolvimento do trabalho, III) observação do beneficiamento, IV) Visitas, observações e entrevistas gravadas, V) entrevista com donos de restaurantes. Com esse estudo, foi possível conhecer todas as etapas e processos da cadeia produtiva de mariscos na região de Valença-Ba.

**Palavras-chave:** Produção de Alimentos, beneficiamento, mariscos.

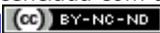
**Abstract.** *Gastronomy is not restricted to cooking, but deals with a people's culture, tradition and local identity in their way of getting access to and preparing food. Thus, this study's guiding question was: "Which routes do shellfish take to reach the kitchens where they are processed?" Thus it aims at describing the shellfish production chain in the municipality of Valença (Bahia, Brazil). A case study was undertaken in that municipality in two parts: first, the theoretical framework was built, and then interviews and participant observation were carried out. Fieldwork comprised five steps: I) contact with the shellfish collectors, II) observation of their work, III) observation of shellfish processing, IV) visits, observation and recorded interviews, V) interview with restaurant owners. With this study, it was possible to know all the stages and processes of the shellfish production chain in the Valença-Ba region.*

**Key words:** *Food production, processing, shellfish.*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 6 no 2 – Julho de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac  
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: [revista.contextos@sp.senac.br](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

## 1 Introdução

A Gastronomia é o reflexo de um povo, seus pratos, seu serviço e o comportamento à mesa diferem de cultura para cultura, e até mesmo de bairro para bairro (BRAUNE, 2007). Sendo algo mais complexo do que se imagina, isso se dar ao fato da inexistência de um conceito consagrado na literatura. Ao longo dos anos, novas discussões surgiram como forma de tentar mostrar as possíveis áreas e interações com essa ciência, para que possa estabelecer um diálogo entre si. Sobre isso, Rocha (2015) coloca que a construção dos conceitos e de uma epistemologia da gastronomia como ciência, apesar de seu caráter multidisciplinar, é um dos desafios atuais da pesquisa na área”.

Para a gastronomia, é de extrema importância a apresentação e estética de um prato servido a um comensal, contudo, muitos destes profissionais não conhecem ou não valorizam a importância de passar ao consumidor o conceito de um prato, transmitido através da história que envolvem seu preparo. A gastronomia não é restrita à culinária, pois a mesma lida com a cultura, tradição e identidade local de um povo.

Para além de um prato, a gastronomia regional também pode ser notada através de seu modo de produção e processo de beneficiamento. Acredita-se que na cidade de Salvador e Litoral Baiano, o consumo de frutos do mar e catados é consideravelmente alta, pois é marcante o turismo e comercialização desses produtos, uma vez que essa região é banhada por mares e mangues, gerando uma grande oferta desses produtos. No entanto, é pouco divulgado o processo de beneficiamento até se tornar um “catado”<sup>1</sup>.

A presente pesquisa tomou como base o sistema da cadeia produtiva, que em linhas gerais, trata-se do sistema que acompanha desde a produção até chegar ao consumidor final. Assim, a questão norteadora do estudo foi: quais os percursos que os mariscos<sup>2</sup> levam para chegar às cozinhas até serem transformados em preparações? O objetivo desse estudo foi descrever a cadeia produtiva de mariscos do município de Valença-BA. Este município localizado no Território de Identidade<sup>3</sup> do Baixo Sul é conhecido como “terra do camarão”, por possuir diversos mangues, ocasionando uma significativa produção local de mariscos. Ainda nesse espaço, foi escolhido o bairro do Tento por ser conhecido como o “bairro dos pescadores”, localizado as margens do Rio Una.

Neste bairro, é comum observar as marisqueiras sentadas nas portas de suas casas, produzindo os catados. Para compor o universo dessa pesquisa, também foi escolhido o distrito do Guaibim, distrito que pertencente ao município de Valença-BA. Na região existe um polo de associação dos pescadores artesanais, o que facilitou o contato com os estes trabalhadores.

Valença possui uma grande área remanescente da Mata Atlântica do Estado e uma extensa área de manguezais, o que favorece a prática da mariscagem. Conforme Tureck (2013), manguezal é um sistema costeiro de transição entre os ambientes terrestre e marinho, característico das regiões tropicais e subtropicais, dominado por espécies vegetais lenhosos e animais típicos, está adaptado a um substrato periodicamente inundado pelas marés, com baixo teor de oxigênio suportando variações de salinidade, sendo sua ocorrência comum em estuários. De acordo com Almeida (2006) no

---

<sup>1</sup> Catado; processo de retirada da carne dos crustáceos

<sup>2</sup> Mariscos é o nome que as marisqueiras usam para os moluscos e crustáceos

<sup>3</sup> Organização territorial do Estado da Bahia, a qual tomando por base os diversos aspectos das esferas social, econômica, cultural, política, histórica e natural.

mapeamento preliminar de manguezais no baixo sul baiano, na região de Valença haviam 145,28 km<sup>2</sup> de manguezais e 7,58 km<sup>2</sup> de carcinicultura. O autor relata também

que o manguezal desta região é um ecossistema que contribui diretamente para a manutenção de milhares de famílias, movimentando uma base econômica informal expressiva para os municípios litorâneos. Assim, uma importância na descrição dessa cadeia produtiva, visando contribuir para mais registros no modo do saber fazer dessa profissão que é única, sendo que cada grupo tem suas peculiaridades. Concomitantemente, a gastronomia ganha notoriedade, pois acredita-se que o registro possa fornecer embasamentos para a nova ciência.

### **Cadeia produtiva e gastronomia**

A cadeia produtiva é o conjunto de componentes interativos, incluindo os sistemas produtivos, fornecedores de insumos e serviços, industriais de processamento e transformação, agentes de distribuição e comercialização, além dos consumidores finais. Castro (2001), expõe que o conceito de cadeia produtiva representa a natureza holística, para a formação de uma visão sistemática, com o intuito de suprir o consumidor final com os produtos do sistema, ou seja, tudo na mesma rede, no mesmo sistema da matéria prima até o consumidor final.

No momento em que a visão da gastronomia transcende ao aspecto culinário, como também a percepção do objetivo de uma cadeia produtiva, que é atender ao consumidor, é perceptível a interseção entre ambos. A busca pelo conhecimento para solidificação da gastronomia tem sido importante e o estudo acerca da cadeia produtiva pode contribuir para essa solidificação. Ter o registro de uma produção contribui para o reconhecimento do produto e da região. Isso dar ao local visibilidade e consequentemente contribui com a gastronomia regional (PROCHNIK et al, 2001). Assim, a gastronomia tem como papel valorizar e preservar o modo de preparo de algo de uma localidade. Em vista que tanto a cadeia produtiva quanto a gastronomia, possuem uma sequência lógica, no que tange os processos de aquisição desde a matéria prima até chegar ao ponto final, que é o comensal, desse modo, o alimento passa pelo produtor até prato. O que leva a acreditar que a gastronomia no âmbito da culinária, depende que uma cadeia esteja estabelecida para que ela possa fluir (GALLON et al, 2008).

### **Cadeia produtiva de mariscos**

Uma cadeia produtiva é uma extensão de ideias, que consiste em divisões de trabalho entre o grupo, que proporciona uma interdependência econômica dos participantes da cadeia (JUNIOR, 2010). A pesca artesanal se encaixa no modelo de uma cadeia produtiva, devido que todo o processo está dividido em setores particulares e no mesmo momento um setor depende do outro para funcionar (FIGUEREDO, 2008). A pesca artesanal, consiste das etapas de captura da espécie, beneficiamento, conservação e comercialização. A pesca artesanal por ser um trabalho considerado rudimentar, devido a pouco a quase nenhum uso de tecnologia, a atividade geralmente envolve toda a família, onde capturam desde os pescados, catados, mariscos vivos e peixes secos. Todos esses insumos abastecem os mais distintos mercados, formando uma cadeia através relações sociais (WALTER, 2010).

A cadeia dos mariscos está inserida na pesca, Junior (2010) ressalta que em uma cadeia produtiva de pescados, o pescador executa vários papéis, como fornecedor, produtor, comerciante (podendo ser atacadista e varejista), beneficiador e atravessador. Levando a uma grande adaptabilidade no mercado formal ou informal da economia, na sociedade onde vivem. Essa perspectiva de trabalho pode ser identificado na cadeia das

marisqueiras, pois são as responsáveis em organizar todo o setor até chegar ao consumidor.

Walter, Wikilnson e Silva (2012), afirmam que os mariscos capturados podem ser crustáceos ou moluscos, sendo coletados em manguezais ou estuários, podendo ser pegos com armadilhas ou manualmente e pode contar ainda com ajuda de utensílios.

Os principais mariscos encontrados nos manguezais são o Sururu (*Mytella guianensis*), Ostra do Mangue (*Cassostrea rhizophorae*) e a Lambreta (*Lucina pectinata*) e são classificados como músculos. Já o Caranguejo-uça (*Ucides cordatus*), o Guaiamum, (*Cardizoma guanhumi*), o Aratu (*Goniopsis cruentata*) e o Siri (*Callinectes danae*, *C. sapidus*) são crustáceos (IBAMA, 2006). Porém, para as marisqueiras, tudo que capturam no mangue denominam por mariscos, não os diferenciando em crustáceos, moluscos ou peixes. E a captura desses animais denominam por mariscar<sup>4</sup>. Na construção desse trabalho, foi utilizado o termo marisco, conceito usado pelos marisqueiros e marisqueiras.

## 2 Metodologia

Pesquisa exploratória, realizada na forma de estudo de caso. Sobre esse tipo de pesquisa Gil (2006) considera que serve para "explorar situações da vida real cujos limites não estão claramente definidos". Como também é utilizada para "descrever a situação ou contexto em que está sendo feita determinada investigação". Assim, foi realizada observação participante, e como instrumentos para obtenção de dados aplicou-se entrevistas semiestruturadas, que foram gravadas e transcritas posteriormente, além de anotações em diário de campo.

O trabalho foi dividido em dois momentos: um teórico e outro prático. O primeiro consistiu na construção do referencial teórico, iniciado em outubro de 2015. No segundo momento, aplicação de entrevista e observação participante.

O trabalho de campo constituiu em V etapas, realizadas no município de Valença-Ba: Etapa I) Foi o primeiro contato com as marisqueiras para identificação das residências; número de filhos; escolaridade; renda; métodos de trabalho; como coletavam o produto; como era realizado o beneficiamento; como e onde comercializavam; se havia e como eram as formas de associativismo e cooperativismo. Etapa II) Ida ao local de trabalho, o mangue, nele acompanhou-se o desenvolvimento do trabalho através da observação participativa no processo de mariscar.

Etapa III) Acompanhamento na residência das marisqueiras, do processo de beneficiamento, ou seja, a transformação de marisco em catado. Etapa IV) Entrevistas com as marisqueiras, observações e entrevistas gravadas, para posterior transcrição e análise, vale ressaltar que os nomes utilizados nas transcrições foram fictícios, visando preservar as marisqueiras (os) entrevistadas (os). Etapa V) Realização de entrevista com os donos dos restaurantes que comercializavam pratos à base de mariscos. Os mesmos foram nomeados neste estudo como restaurantes A, B e C, para garantir o anonimato do estabelecimento.

Todo o processo para coleta dos dados ocorreu por um período de dez dias, de intensa imersão com a comunidade. A coleta de dados ocorreu no mês de março de 2016. Na observação participativa, foi identificado o modo de trabalho, o processo de coleta e beneficiamento. Após essas etapas vem a comercialização, sendo possível observar o

---

<sup>4</sup> É a captura dos mariscos no mangue, é denominado assim pela variedade que é coletado.

ponto de vista dos restaurantes, de como os proprietários veem a profissão de marisqueira e como os catados chegam até aos estabelecimentos.

### **3 Resultados e discussão**

#### **Perfil das marisqueiras de Valença-Ba**

No município havia o Sindicato de Pescadores, Pescadoras, Técnicos e Aquicultores de Valença, localizado no bairro do Tendo com um núcleo no distrito do Guaibim criado em 2013. O presidente era responsável por organizar a parte burocrática para o recebimento do Defeso. Vale ressaltar que a entidade não trabalhava com a comercialização ou capacitação, apesar de existir o interesse em contribuir significativamente para melhoria do trabalho dessa população.

Para Brazão (2015) "o trabalho das marisqueiras é caracterizado por pouco retorno financeiro, sendo nesse cenário considerado como subemprego". Com isso, tem-se uma ideia de como é a vida dessas pessoas que tiram do mangue seu sustento.

Em sua maioria são mulheres, com média de quatro filhos, os quais sustentam sozinhas. São pessoas simples, abertas ao diálogo, muito receptivos, e orgulhosos em mostrar sua profissão, apesar do pouco reconhecimento e valorização.

As marisqueiras têm orgulho de serem filhas de marisqueiras, e em alguns casos seus filhos e netos já estavam atuando no ramo. Porém, elas demonstraram que não acreditam em um futuro bom para a profissão, principalmente pela desvalorização da mesma. Muitos de seus filhos e netos não demonstram interesse na profissão, por ser algo muito trabalhoso e pouco lucrativo.

As condições do mangue também foi um dos motivos listados para uma possível extinção da profissão o qual, segundo elas não rende como antigamente, por estar poluído, podendo morrer. Isso fica evidenciado pela quantidade de mariscos, que em relação ao passado, hoje é bem menor.

Apesar da predominância da população feminina na profissão (fato pelo qual o termo é utilizado no feminino no presente trabalho), e mesmo o gênero não sendo objeto deste estudo, não há como falar desta profissão e não frisar a participação dos homens, apesar de serem em menor quantidade. Bem verdade é que muitos preferem ser chamados de pescadores e denominam as mulheres como marisqueiras, entretanto, muitos não veem problema no uso do termo no masculino, conforme trecho a seguir:

"Sou marisqueiro, se eu não fosse eu ia tirar um bicho desse aqui agora?" (Manoel 66 anos).

É comum encontrar entre estes trabalhadores que a herança foi passada entre as gerações. Muitos dos entrevistados, desenvolvem a atividade desde a infância, ao acompanhar seus responsáveis no trabalho.

"A vida toda, eu fui criado na beira do mangue, fui criado junto com meus pais pescando, mariscando fazendo tudo, depois sai de lá e vim pro Guaibim, minha vida é sempre essa. Eu nasci na beira do mangue, trabalhando de pescaria, pegando caranguejo" (Manoel 66 anos).

Nas entrevistas realizadas muitos relataram melhoria após recebimento do Defeso. Devido a mariscagem ser considerada como uma prática artesanal de pesca, as marisqueiras são contempladas com este auxílio do governo federal para que no período de reprodução das espécies eles não trabalhem com a mariscagem, sendo que esta verba é distribuída por dois períodos do ano.

## **A imersão na cadeia produtiva de mariscos no município de Valença-BA**

As marisqueiras foram acompanhadas em sua rotina de mariscar, catar e vender. A ida ao mangue pela manhã, logo cedo, dar-se ao fato da maré estar vazante, pois para o trabalho de mariscar muito depende-se do tempo, é ele quem determina o horário e os dias em que as marisqueiras podem ou não ir ao mangue. Um trecho do diário de campo é capaz de externalizar o primeiro contato com este novo mundo:

“Tivemos que atravessar o rio, com a água ainda na cintura, até chegar ao início do mangue, nos limitamos somente aquela parte, pois adentrar no mangue poderia trazer algum risco para nós, uma vez que não tínhamos experiência com tal atividade...” (Anotações diário de campo).

Neste primeiro dia de experiência no mangue, a atividade inicial foi armar o jereré (cada uma monta cerca de cinco jererés), que é uma armadilha usada para pescar siri, produzida com peneira funda de malha mole, pedaço de madeira, rede e uma isca. Esta armadilha então é lançada no mangue e aguarda-se um tempo até que seja hora de puxá-los de volta.

Em outra observação, notou-se a maneira como são extraídas as ostras do mangue. Elas nascem no caule das árvores do manguezal e, para serem arrancadas é necessário muito cuidado, por serem extremamente cortantes. Com um facão, estes trabalhadores pegavam-nas com a ponta por baixo da ostra, e com apenas um impulso das mãos para cima arrancavam a ostra. Neste momento, elas utilizavam luvas propícias, porém isso muitas vezes não é o suficiente para evitar acidentes, evidência presente pelas inúmeras cicatrizes adquiridas com o desenvolvimento da atividade.

Com estas observações, foi possível identificar que muitas ferramentas são fundamentais para execução do trabalho, e muitas destas são produzidas pelas próprias marisqueiras, sendo que cada uma tem sua função, conforme observa-se na transcrição a seguir:

“Facão e balde eu uso pra lambreta, o jereré e as iscas pro siri, saco e balde” (Inês 42 anos).

“Eu uso o jereré que é pra siri, o muzue<sup>5</sup> pra pegar amoreia<sup>6</sup>, a rede pro camarão, ostra essas coisas a gente tira de facão, sururu e lambreta tudo de facão” (Santa 59 anos).

## **Beneficiamento**

A volta para casa se dar caminhando ou de ônibus, quando há capital para isto. Na imersão no dia a dia das marisqueiras, observou-se que suas atividades não terminam com a ida para casa. Em casa, ainda precisam partir para o segundo turno (principalmente as mulheres) pois precisam cuidar dos fazeres domésticos e só depois, dão seguimento as outras etapas desta cadeia produtiva de marisco, que são:

## **Cozimento**

Este procedimento acontece no quintal das casas, com auxílio de fogão a lenha. O primeiro procedimento para o cozimento é a lavagem dos mariscos e caranguejo em água corrente e com escova para retirar a lama, a etapa posterior, para aqueles mariscos necessários, é chamada de despeito, onde ocorre remoção da carapaça do

---

<sup>5</sup> Armadilha usada para captura da amoreia.

<sup>6</sup> Espécie de peixe do mangue.

meio, que não necessita ir ao fogo (Figura 1). Depois há o cozimento e reserva em recipiente.

**Figura 1: Processo da lavagem dos mariscos, Valença-Ba, 2016.**



**Fonte: acervo pessoal**

O siri segue o mesmo processo que o caranguejo; o sururu também é lavado com a escovinha e reservado; já a ostra requer um pouco mais de atenção por conta de sua casca cortante; com o guaiamu não se faz o catado, o mesmo é vendido por unidade.

Todos os mariscos capturados no mangue são cozidos na mesma água, porém, são colocados na água fervente por espécie. Os mariscos que possuem concha são cozidos sem a remoção das mesmas, pois na fervura elas se abrem. Os caranguejos são colocados e quando a água muda de cor são retirados e reservados; o sururu, quando a concha se abre, ele é retirado, e assim se procede até o último tipo de marisco.

### **Cata**

Após finalização do cozimento, a depender do horário, a cata começa no mesmo dia, mas se for tarde da noite ou a depender do cansaço das marisqueiras, os mariscos são refrigerados e à cata fica para o dia seguinte.

A cata<sup>7</sup> inicia-se após o esfriamento dos mariscos. Nesta etapa, as marisqueiras utilizam pano de prato, faca e peneira. O pano serve para enxugar as mãos que durante o processo fica suja e pode alterar a cor da carne do marisco. A carne é retirada com as mãos, e com auxílio de faca. Depois de todo o processo, a carne do marisco volta a ser lavada em água corrente (Figura 2).

---

<sup>7</sup> Processo de retirar a carne do marisco.

**Figura 2: Processo de cata dos mariscos, Valença-BA, 2016.**



**Fonte: acervo pessoal**

### **Porcionamento e congelamento**

Após a cata, os mariscos eram pesados e embalados. Todas utilizavam sacos de porcionamento transparente de um quilo, e quem não possuía balança utilizavam alguma emprestada do mercado ou da vizinha. Após esse procedimento os produtos são distribuído para os compradores, ou armazenados em refrigeradores, até serem vendidos.

### **Comercialização**

O processo de comercialização destes produtos podem se dar de inúmeras maneiras e seguir diferentes caminhos. A figura 3 demonstra os principais locais onde os mariscos catados são comercializados e/ou consumidos.

**Figura 3. Local de comercialização e/ou consumo dos mariscos catados, Valença-BA, 2016.**



**Fonte: acervo pessoal**

Para as marisqueiras de Valença, o melhor negócio é vender os mariscos em suas casas, para a comunidade, por ser o público que mais paga pelo produto, ao contrário dos donos de restaurantes e as peixarias que pagam um menor valor. A tabela de preço é bem variada, e depende do tipo do catado.

“Eu vendo na comunidade e de vez em quando eu vendo nas barracas ou então para os moradores mesmo. As peixarias e restaurantes não dão valor ao trabalho da gente, o catado é R\$25,00 e tem peixaria que quer pagar pela metade do preço, então a gente acaba vendendo na porta mesmo” (Inês 42 anos).

Quando questionadas se consumiam o que produziam, a resposta de todas foi que é bem difícil consumir, pois entre elas, há a cultura de apenas vender os mariscos, conforme ficou evidente na fala de uma das marisqueiras entrevistadas:

“Ah porque aqui a gente não diz que vai catar 1 quilo de catado pra comer, não, vou catar e fazer real, pescador, marisqueira só come as coisas depois de ganhar o real” (Hilda 40 anos).

O beneficiamento do catado é uma tarefa árdua, pois para se obter um quilo de catado, precisa-se adquirir uma quantidade muito maior, como por exemplo: até quatro dúzias de caranguejo; siri e caranguejo graúdo quatro a cinco dúzias; siri e caranguejo miúdo, um balde; ostra um saco de aproximadamente 60 quilos, no qual é em média cerca de 100 unidades para formar 1 quilo; a lambreta é vendido por dúzia e não catado; sururu um balde cheio e grande da aproximadamente 1,5kg.

## **Restaurantes**

Os restaurantes escolhidos para realização da pesquisa foram aqueles que utilizam os mariscos para as suas preparações, de modo que os mariscos fizessem parte da maioria dos pratos ofertados pela casa. O objetivo foi conhecer a visão dos donos destes estabelecimentos sobre a profissão das marisqueiras, se os mesmos tinham conhecimento do processo do beneficiamento, como também o percurso dos mariscos até se transformar no catado.

Ficou evidenciado que todos os restaurantes conheciam a forma do beneficiamento dos mariscos, e tinham noção das etapas do mesmo, porém, uma instigante informação obtida foi que esses estabelecimentos não adquiriam os mariscos das marisqueiras da região, e sim de municípios e distritos vizinhos, porém, na baixa estação como a demanda era menor eles adquiriam das marisqueiras da comunidade, quando elas apareciam para vender.

Pra você ver que não é fácil, trabalho é bem difícil e tem gente que não dá valor, porque o mariscos, elas vão ali no mangue e pega o marisco, é de graça, mais são o trabalho elas irem ali pegar e trazer pra casa e fazer aquele processo todo até vim pra mesa do cliente, tem gente que não ta nem ai, mais e um trabalho bastante árduo, tem gente que sai de casa cedo e ainda vai ter que aquele trabalho de ferventar, de catar pra dar um kg, dois kg, três quilo não é pouca coisa não (zé das farinhas).

Dentre os principais motivos para a aquisição do insumo de outras localidades, foi que as marisqueiras de Valença não produziam uma quantidade que os restaurantes necessitavam. Outro fator alegado foi a qualidade, que varia a depender da marisqueira, não havendo assim uma padronização na produção do catado, o que dificultava a compra.

Quando questionados sobre o valor pago, alguns relataram que as marisqueiras cobravam caro, já que os mariscos elas pegavam no mangue, o que para eles não

necessitava de recursos financeiros. Para os restaurantes, o valor da extração não era contabilizado pelo fato que a natureza oferece a matéria prima, portanto, o custo do tempo gasto para mariscar e as adversidades da atividade não eram levado em consideração por eles. Assim, pode-se ser comprovado o relato das marisqueiras sobre a respeito da desvalorização do ofício do mariscar. Assim, Brazão (2015), trata em seu livro sobre o cotidiano e o trabalho das marisqueiras, afirmando que não há valorização nem tão pouco reconhecimento dessa atividade, devido a muitos acharem que é uma tarefa fácil como também a matéria prima é proveniente da natureza.

Contrapondo, houveram alguns donos de estabelecimentos que possuíam outro pensamento sobre a atividade das marisqueiras, isso acontece porque eles tinham a compreensão do processo da cadeia produtiva dos riscos e o que as marisqueiras passavam, como também as adversidades enfrentadas pelas mesmas.

### **Mangue X Maricultura**

Para Brazão (2015), no final do século XX, ocorreram grandes mudanças nos manguezais de Valença, iniciando uma fase de míngua dos mariscos, sobretudo do caranguejo, sendo o fator primordial para esse fenômeno a degradação ambiental.

O mangue é algo presente na vida dos moradores da região, principalmente para as marisqueiras, sendo o local de onde tiram seu sustento. Porém, foi observado insatisfação com a situação que o mangue se encontra na atualidade, para eles o mangue sofreu muitas transformações e na visão dessas profissionais, as mudanças não foram bem quistas, devido considerável redução dos moluscos e crustáceos, assim, as modificações ocorreram devido a instalação de um empresa de maricultura<sup>8</sup> que se alocou no município.

A maricultura é uma empresa de beneficiamento de camarões, a qual se instalou na região de Valença para realizar o cultivo do mesmo. A queixa unânime relatada pelas marisqueiras era que: a maricultura estava destruindo gradativamente os manguezais da região, as mesmas alegaram também que após a instalação da empresa, o mangue nunca mais foi o mesmo e a cada dia a quantidade de marisco diminuía consideravelmente, esse fato foi notado por elas, no momento em que elas afirmaram que não coletam do mangue a mesma quantidade que coletavam a alguns anos atrás.

Há diferença demais no mangue hoje, porque aqui nós não demorava meia hora pra gente ter um balde de siri, de caranguejo e hoje passa o dia todo e as vezes não traz a quantidade que trazia antigamente e que a maricultura tá acabando com isso. Porque a maricultura solta uma água com um remédio e alaga o mangue todo, tem dia que a gente chega lá e só sente o mal cheiro dos mariscos mortos (Dona Santa).

### **4 Conclusão**

Com esse estudo, foi possível concluir que existe uma cadeia produtiva de mariscos na região de Valença-Ba, por estar organizada em sequência de cadeia. A produção da matéria prima inicia-se com a captura dos mariscos no mangue, o que classifica a atividade como produção artesanal, sendo as demais etapas de: lavagem, cozimento,

---

<sup>8</sup> A maricultura é definida como "a produção lucrativa de organismos aquáticos, mantendo uma relação harmônica e duradoura com o ecossistema e as comunidades locais" (TURECK, 2000).

cata, porcionamento e refrigeração ou congelamento. Além das fases comum a toda e qualquer cadeia produtiva, a comercialização e chegada ao consumidor final.

No entanto, ficou nítido que ainda é preciso uma organização mais efetiva, pois uma cadeia de produção deve ser encarada como um conjunto de ações que visam atender as demandas do grupo como um todo. No que diz respeito às marisqueiras identificou-se uma junção da mão de obra, ou seja, um trabalho coletivo, o que pode ser mais solidificado com a criação e implantação de uma cooperativa.

Pode-se ainda, estabelecer parcerias com órgãos que promovam o incentivo e ensinem as mesmas como se organizarem efetivamente, como o SEBRAE, a Bahia Pesca, parcerias com gastrônomos, nutricionistas, geógrafos e a mídia. Assim, esses agentes podem oferecer, organizar e ministrar cursos e palestras.

Com esse estudo identificou-se também a necessidade de um olhar mais crítico pelos órgãos para a recuperação dos manguezais, o qual se não forem cuidados e preservados, essa população pode sofrer as consequências em um futuro não tão distante. Pois não adianta ter uma excelente equipe que trabalhe na produção, se a matéria prima não existir.

## Referências

- ALMEIDA, A.C; Análise Do Processo De Ocupação Do Manguezal No Bairro Teotônio Vilela – Ilhéus (Bahia). **Universidade Estadual de Santa Cruz**, 2006.
- BRAUNE, R; FRANCO, S. C. **O que é Gastronomia**, editora Brasiliense, vol. 322, 1ª edição, 2007.
- BRAZÃO, M.F.F. **Cotidiano e trabalho das marisqueiras e catadeiras de Valença-BA**. São Paulo: Paco,2015.
- CASTRO, A. M. G; LIMA, S. M. V.; MAESTREY, A.; TRUJILLO, V.; ALFARO, O.; MENGÓ, O.; MEDINA, M. **La dimensión "Futuro" en la construcción de la sostenibilidad institucional**. ISNAR, Proyecto Nuevo Paradigma, San Jose, Costa Rica, 2001.
- FIGUEREDO, Kleber Fossati (org); FLEURY, Paulo Fernando (org); WANKE, Peter (org): **Logística e Gerenciamento da Cadeia de Suprimento**. São Paulo: Editora Atlas, 2008.
- IBAMA – Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais. (2002). **Guia de Procedimentos do Licenciamento Ambiental Federal**. Brasília: CELAF, 2006.
- GALLON, A. V.; NASCIMENTO, C.; PFITSCHER, E. D. A Gestão Da Cadeia Produtiva De Moluscos Catarinense E Suas Limitações Operacionais. **Simpósio, Anais**, p.1-16, 2008.
- GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4ªed.São Paulo: Atlas,2006.
- JUNIOR, W. M. Alguns Aspectos da Cadeia Produtiva Pescado Artesanal na Região Lindeira ao Estuário da Baixada Santista/Sp. **Fórum Ambiental da Alta Paulista**, v.6, 2010
- PROCHNIK, Victor & HAGUENAUER, Lia. (2001) **Cadeias produtivas e oportunidade de investimentos no nordeste brasileiro**. Rio de Janeiro, Instituto de Economia, ago. 28 p. (Texto para Discussão nº 453)

ROCHA, F. G. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, v.1, mai/jun, 2015.

TURECK, C. R.; OLIVEIRA, T. N. DE. Sustentabilidade ambiental e maricultura. **Universidade da Região de Joinville – UNIVILLE**, 2013.

WALTER, T. Novos Usos e Novos Mercados: Qual sua influência na dinâmica da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal? **Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro**, Seropédica, 2010.

WALTER, T.; WILKINSON, J., SILVA, P.A. A análise da cadeia produtiva dos catados como subsídio à gestão costeira: as ameaças ao trabalho das mulheres nos manguezais e estuários no Brasil. **Revista da Gestão Costeira Integrada**, p.483-497, 2012.