

## OS HÁBITOS ALIMENTARES DAS MARISQUEIRAS E CATADORES DE CARANGUEJO DE PORTO DE SAUÍPE: RESISTÊNCIA AOS NOVOS PADRÕES ALIMENTARES <sup>1</sup>

Simone Regina de Oliveira Ramalho\*

**RESUMO:** *Este artigo tem como objetivo descrever os hábitos alimentares criados no cotidiano das marisqueiras e catadores de caranguejo de Porto de Sauípe, Litoral Norte do Estado da Bahia. Visou, além disso, compreender a natureza das relações existentes entre as mudanças ocorridas nas práticas alimentares dos sujeitos da pesquisa e a construção da Linha Verde. Desse modo, o enfoque etnográfico foi tomado como abordagem metodológica para a pesquisa, tendo como técnica de coleta de dados a observação sistemática nas unidades domésticas, supermercados e nos manguezais, além de entrevistas, registros de conversas informais e no diário de campo. A análise dos dados forneceu elementos, tais como: antes da construção da Linha Verde, os alimentos básicos consumidos eram peixes, siris, caranguejos, e farinha. Os hábitos alimentares são marcados por uma tradição da cultura afro-indígena-brasileira. O estudo revelou, também, que o crescimento do turismo e as mudanças na estrutura socioeconômica e cultural, em Porto de Sauípe, decorrentes da construção da Linha Verde, condicionaram a introdução de novos alimentos (refrigerantes, chocolates, macarrão, biscoitos, salgadinhos etc.). Todavia, a introdução desses alimentos não excluiu, totalmente, a tradição alimentar, que ainda resiste aos novos padrões alimentares instituídos. A comida do dia-a-dia é marcada por uma estética culinária cercada de muitos arranjos, inspiração, valores sociais, culturais e simbólicos. Existe uma classificação de alimentos, operada no cotidiano dos atores sociais da pesquisa, que representa suas percepções sobre os diversos alimentos habitualmente consumidos, em geral, classificados como “forte”, “fraco” ou “carregado”, e, muitas vezes, informam hábitos e tabus alimentares.*

**Palavras-chave:** Hábitos alimentares, Mudança de hábitos, Padrão alimentar.

### INTRODUÇÃO

Os alimentos são aqui considerados como códigos de significações e participantes da vida social. Na maioria das culturas, o consumo de alimentos encontra-se vinculado aos diversos valores e sentimentos, que se relacionam com aspectos da vida cultural e aos diversos hábitos alimentares. A respeito de *habitus*, Bourdieu (1974), diz que é “o princípio unificador e gerador de todas as práticas e, em particular, destas orientações comumente descritas como escolhas da vocação e muitas vezes consideradas efeitos da tomada de consciência [...]” (BOURDIEU, 1974, p.202). Os hábitos alimentares compreendem “os meios pelos quais os indivíduos, ou grupos de indivíduos, respondendo às pressões sociais e culturais, selecionam, consomem e utilizam porções de alimentos disponíveis” (MEAD e GUTH apud BLEIL, 1998, p.2). Segundo Woortmann (1978), os hábitos alimentares transcendem o ato biológico de comer e assumem funções simbólicas e sociais, no cotidiano dos indivíduos. O referido autor acrescenta que os hábitos alimentares se referem aos alimentos consumidos e às condições em que se dá esse

---

<sup>1</sup> O presente trabalho é parte de uma discussão maior, desenvolvida na Dissertação de Mestrado intitulada: “os manguezais de porto de Sauípe: um estudo etnográfico sobre a segurança alimentar”, apresentada ao curso de Mestrado em Nutrição, Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, em Outubro de 2002, sob orientação da Prof. Dra. Maria do Carmo Soares de Freitas.

\* Mestre em Nutrição (UFBA) Bióloga (UCSAL), Nutricionista (UNEB), Especialista em Ciências (UEFS), Professora de Biologia do Colégio Estadual de Aplicação Anísio Teixeira, Consultora em Nutrição.

consumo, tais como: o acesso à natureza, ao emprego e ao mercado. Para ele, o alimento é “representado”, isto é, apreendido cognitivamente e ideologicamente, pois nem tudo que pode ser comido ou que se constitui como alimento é compreendido como tal.

O homem dá sentido ao que ingere, determina seus hábitos alimentares e os transforma em práticas culturais e estilo de vida. Assim, os alimentos exercem função de comunicação social, expressando a visão e a posição do indivíduo na sociedade. Na compreensão de Da Matta (1998, p.51), “alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, e comida é o que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade”. A comida também é reveladora de mudanças econômicas, sociais, culturais e dos hábitos alimentares. Hábitos estes, tecidos e condicionados, geralmente, pela situação econômica da população. Existe uma classificação de alimentos, operada no cotidiano da população que representa suas percepções sobre os diversos alimentos habitualmente consumidos, em geral, classificados como “forte”, fraco ou “carregado”, ou mesmo, proibidos ou permitidos e, muitas vezes, informam hábitos e tabus alimentares. Sobre as proibições e interdições dos alimentos, Douglas (1996) os reconhece como tabu alimentar, porque se atribui ao alimento um caráter sagrado ou profano. O que não é sagrado é impuro e implica perigo.

Nessa perspectiva, o estudo aborda dimensões teóricas e empíricas sobre aos hábitos alimentares, criados no cotidiano das marisqueiras e catadores de caranguejos de Porto de Sauípe, Litoral Norte da Bahia. Especificamente, visou descrever e compreender as questões que cercam seus hábitos alimentares, criados no cotidiano, o acesso aos alimentos, seu preparo e sua deglutição, antes e depois da construção da Linha Verde, uma extensão da estrada BA-099, construída na década de 90, que constituiu um marco para as recentes transformações ocorridas na região, como aponta os estudos de Queirós & Almeida.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

A etnografia foi tomada como abordagem metodológica para este estudo. Fundamenta-se em um estudo descritivo da cultura de uma comunidade ou de algum de seus aspectos fundamentais, para sua compreensão global (BAZTÁN, 1995). Dessa proposição, esse método acolhe a observação mais cuidadosa da exploração dos dados, esclarecendo o objeto investigado e proporcionando uma análise mais aproximada da realidade. Tal exercício requer ver e ouvir para interpretar; o que consiste em descrever o cotidiano de um grupo social, suas ações e maneiras de compreender o mundo. A escolha pela etnografia reside no fato de esta se constituir em um método de investigação capaz de adentrar na estrutura da vida cotidiana da comunidade e desvendar as mínimas questões, em relação ao tema. O campo empírico da pesquisa foi escolhido, uma vez que Porto de Sauípe ainda se caracteriza como lugar de fronteira entre um estilo de vida urbano e zona de manguezais. Localizado ao sul do município de Entre Rios, aproximadamente, 104km de distância de Salvador, este povoado possui 1.276 habitantes (IBGE, 2000), em geral, pescadores, marisqueiras e suas famílias.

A investigação em campo foi realizada no período de janeiro a novembro de 2001. Foram realizadas visitas, de cunho exploratório e de aproximação com as marisqueiras, catadores de caranguejos e com as lideranças locais. Nesta fase, foi exposto o objetivo da pesquisa e concedida a permissão ao pesquisador para a realização do estudo. Depois, as idas à comunidade foram regulares, com pernoites no local. Em todos os momentos do trabalho de campo, foram considerados os sinais, eventos, conflitos, valores, tempo, espaço, cumplicidade e ideologias, assim como as identidades claras das vozes, isto é, procurou-se distinguir a fala dos sujeitos da pesquisa e a da pesquisadora.

Quanto às técnicas de coleta de dados primários, foram utilizadas: conversas informais, observações sistemáticas nos manguezais, em 10 unidades domésticas, supermercados e feira

livre, além da realização de 10 entrevistas semi-estruturadas e registros no diário de campo. Os dados secundários foram obtidos através de dados censitários e estatísticos, documentos oficiais de diferentes fontes e acervos sobre o tema. Os hábitos alimentares das marisqueiras e catadores de caranguejo foram analisados e interpretados a partir de suas ações e falas, visto que são construções significativas. As representações sociais, construídas e partilhadas no cotidiano dos sujeitos da pesquisa, foram consideradas e apreendidas para a análise dos hábitos alimentares. Para Dürkheim (1978), primeiro autor a trabalhar o termo Representações Sociais, que também são Representações Coletivas, são as categorias de pensamento, ligadas aos fatos sociais que podem expressar a realidade de uma dada sociedade. Nesses termos, ele diz que as representações “[...] traduzem a maneira como o grupo pensa nas suas relações com os objetos que o afetam [...]”. (DURKHEIM, 1978, p.79). Por motivo ético, neste trabalho foram adotados pseudônimos para a identidade dos informantes.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise de dados demonstrou que os hábitos alimentares das marisqueiras, em Porto de Sauípe, estão intrinsecamente relacionados a uma série de transformações econômicas, sociais, políticas e culturais, as quais redefiniram suas práticas alimentares. Os significados dados aos alimentos por esses atores sociais traduzem o que comem, quando e como comem, como sobrevivem e quais as mudanças que ocorreram na dinâmica alimentar. Antes da construção da Linha Verde, conforme informações das marisqueiras, os alimentos básicos das refeições eram peixes, siris, caranguejos, caramujos e aratus, capturados no mangue, e, também, feijão, farinha e frutos coletados na mata e no quintal. O difícil acesso ao lugar, devido às péssimas condições das estradas e de transporte, inviabilizava a entrada de outros gêneros alimentícios na localidade e dificultava a saída da população para outros mercados de oferta de bens alimentícios. A esse respeito, um dos informantes relata: “aqui até farinha era mais difícil, porque só tinha uma bodeguinha que vendia [...]. Quando chovia, quem morava aqui passava oito a quinze dias sem farinha, não podia sair para comprar” (José).

As condições estruturais de vida, em Porto de Sauípe, antes da construção da Linha Verde, eram difíceis. A construção dessa rodovia possibilitou a intercomunicação entre as comunidades e os centros mais produtivos, o crescimento da indústria de turismo, o estabelecimento do comércio, principalmente a instalação de supermercados, com maior infraestrutura e diversidade de gêneros alimentícios. Atualmente, Porto de Sauípe já conta com grandes hotéis, pousadas, restaurantes, pizzarias, padarias e lanchonetes. Essas transformações ocorridas no lugar, associadas à chegada da energia elétrica (antes da construção da Linha Verde), possibilitaram a introdução de novos alimentos e, conseqüentemente, novos hábitos de vida para os moradores. A instalação do Complexo Hoteleiro Costa de Sauípe aparece para os que habitam o lugar como um dos fatores que influenciam na mudança dos hábitos alimentares, conforme este depoimento: “muitos trabalhadores de fora que vieram trabalhar no Complexo se instalaram aqui em Porto de Sauípe. Eles fazem uso de outros tipos de alimentos e vai-se incorporando aos hábitos da população”.

A condição econômica é um fator preponderante na determinação dos hábitos alimentares da população estudada. As condições socioeconômicas, em Porto de Sauípe, segundo relato das marisqueiras, condicionavam, e ainda condicionam, o consumo de certos alimentos, a exemplo de carnes, macarrão e leite. O consumo de guloseimas já se faz presente, principalmente pelas crianças, a exemplo de chicletes e chocolates. Vejamos o enunciado de D. Eliete:

“Os meninos querem é chicletes do KLB e da Barby [...] eu achava uma balinha de mel e estava achando que estava bom. A televisão também mostra tudo a

eles, antigamente não tinha televisão, [...] a televisão ensinou foi tudo, as crianças de hoje sabem o que é melhor para comerem [...]. De primeiro não, você comprava uma bolachinha de goma, dava a eles e estava bom, agora não [...]. Chega a dizer não quero esse biscoito de tabaréu não, é o que diz [...]” (Eliete).

A fala de D. Eliete evidencia a necessidade de acompanhar as mudanças que vêm ocorrendo no comportamento alimentar, em sua unidade doméstica, nesse tempo, denominado por ela de “modernagem”, caracterizado por um estilo de vida “moderno”. Esse novo estilo é sinalizado pelos filhos, quando se recusam a comer apenas o tradicional, como o biscoito de “tabaréu”. Este é o signo do atraso, do antigo, do caipira, o que não inspira mudanças na mesa, no gosto e no estilo de vida. O consumo de novos produtos é a forma que os jovens encontram de se colocarem perante o mundo, para se sentirem atuais, em ascensão social, junto às marcas dos produtos.

Não é nosso propósito interpretar a influência da mídia sob os hábitos alimentares das crianças. Contudo D. Eliete indica e nos leva a considerar a persuasão da televisão, na mudança gradativa do comportamento alimentar de seus filhos. A indústria de alimentos, por meio das propagandas, possui, como um dos alvos principais, os hábitos alimentares das crianças. Segundo Zaida Lewim, 1992, os hábitos alimentares das crianças “passaram a ser definidos pelos anúncios de doces, refrigerantes, salgadinhos, achocolatados, iogurtes e *fast food*, que já contribuem em cerca de 80% dos comerciais dirigidos às crianças” (LEWIN, 1992, p.506).

Os comerciais da TV exercem persuasão para incorporação de novos gostos, tais como as guloseimas, utilizando-se de várias estratégias comerciais, como brindes, para seduzir as crianças a consumirem certos tipos de produtos. A exemplo, uma indústria de salgadinhos ofereceu como brinde o “Tazo”, um disco de plástico com figuras de personagem de desenho animado. Segundo Paiva (1997), a estratégia dessa empresa, para seduzir as crianças, foi estampar, nesses disquinhos de plástico, figuras de personagens da turma do Pernalonga, o coelho do desenho animado da Warner Bros. Calcula-se que, aproximadamente, 4 milhões de jovens mergulharam na onda” (PAIVA, 1997, p.52). Dessa forma, vão se instituindo novos padrões alimentares não só para as crianças, mas também para os adultos.

Durante o estudo, observou-se a tradição do baixo consumo de verduras, pelas dificuldades de acesso, no passado, e por razões de ordem econômica. As frutas mais consumidas ainda são as regionais, tais como: laranja, jaca, banana, caju, bacupuri, umbu, de acordo com a sazonalidade de cada uma. Atualmente, nas refeições das marisqueiras e catadores de caranguejos, estão presentes: frango congelado, macarrão, arroz, carne, pão, margarina, biscoito e o extrato de tomate. Ao lado desses alimentos, encontram-se os peixes, caranguejos, siris, aratus e lambretas, sob as diversas formas de preparos, a exemplo das moquecas, dos caldos, dos assados e do pirão, que são consumidos regularmente, mantendo-se, assim, laços com a cultura alimentar tradicional. A esse respeito, eles dizem:

“faço cuscuz e manauê. Para fazer o manauê, a gente coloca a farinha de milho, o leite (de gado ou de coco) sal, e bota para cozinhar, quando estiver fervendo sobe aquele cheiro, tira do fogo, coloca na assadeira deixa esfriar, corta e toma com café, é bom!!!.” (José).

“Ah! pirão de caldo de lambreta é uma beleza, você cozinha com temperos, depois faz o pirão, coloca farinha no caldo e mexe até ficar assim durinho, depois você faz um molho de pimenta com limão, é gostoso, você come de lamber os dedos” (D. Creuza).

A historicidade da comida da população estudada remete às matrizes culturais indígenas, africanas e portuguesa. Castro (2000) indica a contribuição indígena na cozinha brasileira, principalmente na região Nordeste. Alimentos cozidos, após assar, fazem parte dessa historicidade alimentar, os quais eles denominam de moqueados, ou seja, alimentos assados no *moquém* ( fogo à lenha), muito utilizados pelos índios, assim como, o peixe assado na folha de bananeira, descrito por Gabriel Soares de Sousa, em seu *Tratado Descritivo do Brasil* de 1587.

O hábito de comer pimenta também faz parte dessa tradição culinária e pertence aos índios do Brasil. Quando, em época de escassez, eles comiam pimenta misturada com farinha (SOUSA, 2000), o que se constituiu, igualmente, uma prática para o Sr. Francisco: “meus filhos não comem o que eu comia. Pra mim estão passando bem melhor que eu [...]. A gente merendava sabe o quê? [sorriu], farinha com pimenta” (Sr. Francisco). Ao sorrir, ele nos leva a deduzir que comer “farinha com pimenta” é impossível, só mesmo em condições extremadas pela miséria. A combinação da farinha a outros alimentos, como o açúcar ou o café, ainda se constitui como prática estratégica para as situações de escassez:

“não tem dinheiro para comprar pão nem bolacha [...] se é de noite faço café, [...] bota farinha, os meninos tomam e vai dormir até de manhã, de manhã se não tiver outra coisa é a mesma coisa[...]. O café com farinha é chamado de espia quem vem [...], porque se uma pessoa está tomando café com farinha, a maior agonia dela é ser vista, aí corre” (Bela)

O hábito de tomar café com farinha representa uma parte de um receituário dietético da pobreza, para o sustento do corpo. O hábito é movido pela prática de comer, para encher o estômago e evitar a sensação de fome, principalmente quando dormem. É na presença dessa condição de fome que seus filhos, subalimentados, dormem. Não só dormem debruçados sobre sua fome, mas, nessa e em tantas muitas semelhantes famílias da sociedade brasileira, não há qualquer segurança de alimentar-se melhor no dia seguinte, senão a mesma comida pouca, que se encontra para misturar com a farinha de suas *guerras* diárias da sobrevivência.

Consumir “espia quem vem” significa desespero, vergonha de só ter isso para comer. São revelações que substituem o termo fome, em sua linguagem cotidiana. Pode-se perceber, nessa fala, a representação da fraqueza social, em conexão com práticas alimentares mais baratas e da tradição do lugar. As representações sociais elaboradas acerca dos alimentos assumem função de distinção social. Para ela, o café configura-se como um “café de gente fraco”. A cozinha de uma sociedade é a linguagem na qual ela traduz, inconscientemente, sua estrutura, ou seja, o alimento perde o atributo referente a sua qualidade intrínseca e passa a ter valor social, caracterizando a sua condição de vida (LÉVI-STRAUSS apud BLEIL, 1998). Isto é, a representação é uma forma de perceber-se no mundo e de pensar sua estrutura social, moldada numa relação social desigual, de bens materiais.

A “comida” das marisqueiras é carregada de valores sociais, simbólicos, crenças e mitos, e elas estão longe de comerem de tudo, pois, “como em qualquer outro domínio da cultural, o homem é seletivo, mesmo porque o ato de comer transcende, e muito, à simples satisfação das necessidades orgânicas” (WOORTMANN, 1978, p. 65). Esta seletividade baseia-se em critérios classificatórios de proibições, restrições e indicações no consumo de certos alimentos, desenhando, dessa maneira, uma ciência empírica e uma estética do ato de comer. Em geral, a “comida” é consagrada pelas marisqueiras como em qualquer outra sociedade, sob a forma de proibições e/ou indicações, com os alimentos oriundos do mangue ou de outros recursos naturais.

Segundo Woortmann (1978), na população de baixa renda, há uma grande variação de conceitos sobre os alimentos, nas diferentes regiões do Brasil, que funciona antagonicamente ou entre dimensões bipolares: quente/frio, forte/fraco, reimoso/descarregado, e muitas das indicações e proibições são baseadas nesses sistemas de classificação. A classificação dos



alimentos que é operada no cotidiano da população estudada e representa suas percepções sobre os diversos alimentos, habitualmente consumidos. A esse respeito, a marisqueira expressa: “aqui ainda se come cuscuz, come, muito, aqui em casa tem que ter, o cuscuz é forte, tem vitaminas, porque o milho é forte” (D. Moema). O termo “vitamina” reflete o empréstimo de uma palavra do vocabulário técnico-científico ou urbano (WOORTMANN, 1978), segundo a informante, alimento forte é o que tem “vitamina”, como o cuscuz, que dá saúde, “força” ou “sustança”, para a reprodução social e material.

As proibições ou indicações de consumo dos alimentos acontecem, também, por ocasiões e condições especiais, como o ciclo biológico da mulher, as festas religiosas e as atividades sexuais. Tais proibições ou indicações classificam os alimentos em “carregados” e “descarregados”, no sentido de alimentar o corpo. Quando questionadas sobre isso, elas consideram “carregados”, os alimentos que não podem ser consumidos em situações adversas à saúde, e “descarregados”, o oposto, os que não causam danos. As proibições alimentares, em determinada condição orgânica feminina, a exemplo da menstruação ou puerpério, fazem parte do sistema de valores das marisqueiras, representado e partilhado com seus semelhantes. O ciclo reprodutivo feminino, em muitas culturas, é considerado um desequilíbrio orgânico. Para algumas marisqueiras, “quando a mulher está menstruada não pode comer lambreta e ostra, a ostra é mais carregada que a lambreta, arraia também é carregada” (Alda). Para essa mulher, este é um momento cercado por proibições alimentares, pois atribuem diversos sentidos para esta relação entre o corpo e o alimento.

As proibições ou indicações de certos alimentos e sua relação com o organismo podem divergir, é o que diz uma das marisqueiras: “O pessoal tem essa idéia de não comer o alimento quando está menstruada, mas eu como tudo, mariscos do mar, do rio, tudo” (Eliete). Também, nesses períodos, o alimento é concebido como “complicado”, portanto é proibido o seu consumo. Os alimentos são indicados, ainda, para ocasiões especiais, a exemplo das atividades sexuais, conforme relato: “se o homem comer a lambreta, pouca hora, está subindo nos coqueiros, mulher, também, pelo mesmo jeito” (Alvina), ou então: “tudo do mangue é forte, ele que coma, ele que coma e haja filho pra fazer, oxente” (Eliete). O sentido dado à lambreta é de vigor, virilidade, tanto para o homem quanto para a mulher. Essa virilidade é uma construção da cultura, instituída no imaginário coletivo, ao considerar a lambreta estimulante das atividades sexuais. Nesse sentido, a lambreta está relacionada ao desejo de fazer sexo, implicitamente traduzida em expressão metafórica: “subindo nos coqueiros”.

Há, ainda, a proibição ou indicação dos alimentos para algumas situações de doenças, ou podem não sofrer qualquer tipo de restrição para as marisqueiras. Podemos considerar que essas práticas alimentares são concebidas por essas mulheres como formas de estender o corpo e a vida nesse meio social, pois o consumo ou não de certos alimentos está, quase sempre, relacionado à saúde ou à morte. Alimentando o corpo, com o que julgam “próprios” ou “impróprios”, sustentarão ou abreviarão a vida, conseqüentemente, terão longevidade ou morrerão precocemente.

Esses são os hábitos alimentares das famílias das marisqueiras, observados em campo. Hábitos que falam do passado e do presente, marcados pela ausência e presença de alimentos, por dificuldades econômicas, sociais, políticas e culturais. Sobre todas essas questões, as pessoas que sobrevivem do mangue, do mar e do rio, em Porto de Sauípe, constroem, partilham saberes e práticas e fundam seus hábitos alimentares, que dão sustentação ao corpo e à vida.

## CONCLUSÃO

Os hábitos alimentares das marisqueiras, em Porto de Sauípe, estão intrinsecamente relacionados a uma série de transformações econômicas e políticas, ocorridas após a construção

da linha verde, as quais redefiniram suas práticas alimentares. As mudanças na estrutura socioeconômica e cultural condicionaram a introdução de novos alimentos. Contudo não excluíram, totalmente, a tradição alimentar da população estudada. As marisqueiras ainda apresentam uma estética culinária cercada de muitos arranjos, inspiração, valores sociais e culturais. São hábitos alimentares produzidos e compartilhados, nos contextos em que vivem, herdados de geração a geração. Estas práticas são reveladoras do modo de vida e de como as mesmas se organizam para manter um mínimo de reprodução social. Para isso, necessitam apoiar-se num conhecimento sobre o ambiente natural e o corpo, o mangue, num tempo em que elas conotam sentidos à comida e à vida.

Algumas práticas alimentares são mantidas pela tradição cultural e por dificuldades econômicas. Os hábitos alimentares são colocados em uma série de arranjos, articulados na cotidianidade, que vai desde o reconhecimento empírico do preparo e dos tipos de alimentos utilizados até sua manipulação. Dessa forma, as mulheres tecem o sentido das práticas alimentares, numa estética culinária apoiada na tradição do lugar. Em geral, a comida é consagrada, como em qualquer outra sociedade, sob a forma de proibições e/ou indicações.

É importante considerar que a construção da Linha Verde trouxe benefícios, principalmente, no que diz respeito à melhoria da infra-estrutura do lugarejo, a exemplo da energia, estrada e comunicação, crescimento do turismo. Essas aparentes benesses se contrapõem à qualidade de vida da população estudada, em particular, às condições alimentares, impedida de competir com os grandes empreendedores do turismo, o que reduz significativamente as possibilidades de subsistência. É nesse contexto que Porto de Sauípe se encontra. Para as marisqueiras e catadores de caranguejo, a tradição alimentar está ameaçada e o alimento é provisório, revelando uma condição humana de insegurança, em relação à comida do dia-a-dia. A ausência de políticas sociais para essa população culmina em um quadro de extrema pobreza, contrastando com os luxuosos hotéis do mesmo lugar. Essa realidade vai se configurar num quadro social dramático, caracterizando uma das mais perversas formas de exclusão social.

Este estudo não esgota as idéias sobre o tema. E, sobre isso, se faz necessário continuar buscando elementos fundamentais, para compreender a formação e as mudanças de hábitos alimentares das populações, contribuindo dessa forma para as discussões em torno dessas questões, principalmente, em relação ao acesso e ao consumo dos alimentos e à qualidade de vida. Neste sentido, o trabalho pretende contribuir para os debates sobre os hábitos alimentares e seus novos padrões instituídos.

## REFERÊNCIAS

- ANDRÉ, Marli Eliza D. A. **Etnografia da prática escolar**. Campinas, São Paulo: Papirus, 1995.
- BAZTÁN, Ángel Aguirre. **Etnografía: metodología cualitativa de la investigación sociocultural**. Barcelona: Ed. Marcambo, 1995.
- BLEIL, Suzana Inez. **O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil**. *Cadernos de debate*. Campinas, NEPA/UNICAMP, v. 6, p.1-39, 1998.
- BOURDIEU, Pierre. **Economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 1974.
- BRANDÃO, José C.R. **Antropologia e comunicação: princípios radicais**. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo, 1989.

- CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.
- DAMATTA, Roberto da. **O que faz o Brasil, Brasil ?**. Rio de Janeiro: Roccltb, 1998, 126p. p.51-57.
- DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1966, 230p.
- DURKHEIM, E. **As regras do método sociológico: Os pensadores**. São Paulo: Abril Cultural, 1978.
- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Trad. Sanny Wrobel. Rio de Janeiro: Zohar, 1974.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Demográfico, 2000: resultados preliminares, 2002**.
- ITÂNIA, Gomes. Igenuidade e recepção: as relações da criança com a TV. **O sentido e a Época**, Salvador, ano 12, n. 43, p.26-40, 1995.
- LEWIN, Zaida Grinberg. **A criança, os comercias de televisão e a cultura alimentar: uma análise crítica**. Educação e Sociedade. Campinas: Papyrus, ano 12, n. 43, p.504-253, 1992.
- MAZZOTTI, Alda Judith Alves. **Representações sociais: aspectos teóricos e aplicações à Educação**. *Em Aberto*. Brasília, ano 14, n. 61, p. 60-77, jan./mar.1994.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O Desafio do Conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. São Paulo: Hucitec, 1999.
- PAIVA, Esdras. **A onda da Vez: Discos de plásticos viram mania das crianças e multiplicam as vendas de salgadinhos**, In: *VEJA*, 21 de maio de 1997, p. 52
- SOUSA, Gabriel Soares. **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. Recife: Massangana, 2000.
- VÍCTORA, Ceres Gomes; KNAUTH, Daniela Riva; HASSEM, Maria de Nazareth Agra. **Pesquisa qualitativa em saúde**. Porto Alegre: Tomo, 2000.
- WOORTMANN, Klaas. (Coord). **Hábitos e tabus alimentares de população de baixa renda**. Brasília. UNB, 1978. Xerocopiado.